



MENU TURÍSTICO II PARA GRUPOS: R\$ 54 POR PESSOA

PRATO PRINCIPAL Selfservice

Serão servidas opção de frango e de carne, previamente escolhidas do cardápio a seguir:

NESSAS NOITES OLOROSAS – FRANGUINHO DO THEVET (O ANDRÉ)

As noites na ilha não são dolorosas, são olorosas. Você tem que conhecer o nosso hino de Paquetá: Hermes Fontes e Freire Junior. E você sabe quem foi o descobridor da ilha?

Rendemos homenagem ao francesinho.

Peito de frango grelhado na mostarda e no molho de funghi. Ou:

ESCONDIDINHO DE PEITO DE FRANGO

A linda Tamoia Ahy preparava para Aoitin, mas só depois que ele se apaixonou por ela. Antes era só choradeira. Você conhece a Lenda da Moreninha?

Filé de peito de frango refogado no urucum, escondidinho no creme de aipim especial, gratinado com parmesão. E:

ESCONDIDINHO DE CARNE SECA

E assim a Moreninha conquistou o Dr Augusto.

Em Paquetá sabemos muito bem que o Dr Augusto “morreu pela boca”. Dona Carolina mandava bem nessa receita. Claro, você já leu o famoso romance A Moreninha.

Carne seca magrinha, assada e desfiada, refogada no urucum, escondidinha no creme de aipim especial, gratinado com parmesão. Parece que o Dr Augusto gostava de mais gordurinha, mas nos dias de hoje... Ou:

COSTELINHA DAS INDIAS

As danadinhas seriam inspiradas na culinária das Índias Tamoias e suas leitoas famosas, mas a pesquisa se distraiu e foi parar na outra Índia, a do cardamomo, do gengibre, da cúrcuma e de outras ervas, legais. Deu certo.

Acompanha saladas, legumes grelhados à Casa de Artes, farofa de alho, arroz...

SOBREMESA

Mousse de Maracujá ou Chocolate, ou Pavê de Bombom ou Abacaxi
Pode ter um Doce do Dia

CAFEZINHO

Observações:

Grupo mínimo 15 pessoas | O serviço é dedicado ao grupo | Bebidas são cobradas separadamente | Podemos conversar sobre alternativas ao cardápio acima

Os valores são válidos até dezembro 2018.

casadeartes@ilhadepaqueta.com.br