



Cardápio de Natal

à Mesa

Cardápio de Natal

Entradas

Coxinha Creme

Clássica receita com cubos de peito de frango envolvido ao creme velouté, empanado e modelado artesanalmente.

Aprox. 500g - 4 a 6 pessoas

R\$ 65,00

Torta de Salmão

Suave massa de torta recheada com lascas de salmão, alho poró e molho bechamel.

Aprox. 2,0 kg - 08 a 12 pessoas

R\$ 159,00

Quiche Lorraine

Tradicional torta francesa com massa amanteigada, recheada com creme suave de ovos, creme de leite, queijo e pedacinhos de bacon.

Aprox. 1,2 kg - 06 a 08 pessoas

R\$ 189,00

Bolinho de Bacalhau

Tradicional receita portuguesa, com lascas de bacalhau com massa de batata e cheiro verde. Macio e leve por dentro, douradinho e crocante por fora.

Aprox. 500g - 4 a 5 pessoas

R\$ 69,00

Brandade de Bacalhau

Fundos de alcachofras recheados com lascas de Bacalhau e purê de batata gratinado com parmesão ralado.

Aprox. 500g - 3 a 5 pessoas

R\$ 119,00

Toda encomenda que contiver pelo menos: 1 entrada + 1 salada
+ 1 prato principal + 1 acompanhamento + 1 sobremesa tem
5% de desconto no valor total



Coxinha Creme

Cardápio de Natal

Salada

Salpicão de Peito de Peru

R\$ 48,00

Tradicional receita natalina elaborada com salsão, maçã verde, peito de peru defumado, uva passa preta, castanha do Pará, maionese e suavizado com creme de leite fresco.

Aprox. 500g - 4 a 6 pessoas

Salada de Bacalhau

R\$ 48,00

Deliciosa salada com bacalhau, grão de bico, azeitonas, azeite e suco de limão.

Aprox. 500g - 4 a 6 pessoas

Massas

Rondelli Quatro Queijos com Molho Branco

R\$ 89,00

Uma massa com sabor irresistível, feita com bastante queijo e coberta de molho bechamel.

Aprox. 1,0 kg - 2 a 4 pessoas

Tortellone Verde c/ Ricota, Passas, Nozes e Molho ao Sugo

R\$ 89,00

Massa artesanal com recheio de ricota com nozes e passas. coberto com o molho ao sugo do chef.

Aprox. 1,0 kg - 2 a 4 pessoas

Toda encomenda que contiver pelo menos: 1 entrada + 1 salada
+ 1 prato principal + 1 acompanhamento + 1 sobremesa tem
5% de desconto no valor total



Peito de Perú ao Molho de Laranja

Cardápio de Natal

Acompanhamentos

Arroz com Amendôas

Arroz salteado com manteiga e amêndoas laminadas.

Aprox. 500g - 4 a 6 pessoas

R\$ 48,00

Batata Rústica

Batatas inglesas, regadas de azeite, temperos e ervas douradas no forno.

Aprox. 500g - 4 a 6 pessoas

R\$ 29,00

Cuscuz Marroquino

Tradicional receita de coucous marroquino, aromatizado e hidratado com especiarias e ervas aromáticas, acompanhado de legumes e passas.

Aprox. 500g - 4 a 6 pessoas

R\$ 65,00

Farofa Crocante

Um clássico que não pode faltar na sua mesa. Nossa farofa é composta por defumados e farinha biju, cuidadosamente temperada pelo chef.

Aprox. 500g - 6 a 8 pessoas

R\$ 49,00

Farofa Natalina

Tradicional farofa natalina de farinha de biju, incrementada com bacon, linguiça calabresa fininha, palmito, ameixa seca, damascos e castanha de caju torrada.

Aprox. 500g - 6 a 8 pessoas

R\$ 39,00

Toda encomenda que contiver pelo menos: 1 entrada + 1 salada
+ 1 prato principal + 1 acompanhamento + 1 sobremesa tem
5% de desconto no valor total



Lombo Recheado

Cardápio de Natal

Prato Principal

Bacalhau Espiritual

Deliciosas lascas de bacalhau e cenouras envolvidas em um cremoso molho bechamel, gratinado com parmesão ralado.

Aprox. 500g - 2 a 4 pessoas

R\$ 85,00

Chester

Chester marinado em tempero caseiro, guarnecido com frutas ao aroma de alecrim.

Aprox. 1,7kg - 4 a 6 pessoas

R\$ 219,00

Medalhão de Filé Mignon ao Molho Poivre

Medalhão de filé mignon, grelhado na manteiga clarificada, cobertos com o clássico molho poivre.

Aprox. 500g - 2 a 4 pessoas

R\$ 139,00

Perú Natalino

Peru tradicional marinado em tempero caseiro, guarnecido com frutas ao aroma de alecrim.

Aprox. 2,0kg - 4 a 6 pessoas

R\$ 290,00

Lombo Recheado

Lombo recheado com farofa de frutas cristalizadas e mix de castanhas guarnecido com frutas.

Aprox. 1,1kg - 5 a 8 pessoas

R\$ 129,00

Pernil Desossado ao Vinho

Pernil marinado por 24h e assado lentamente até dourar por completo, guarnecido com frutas e gomos de batatas assadas ao aroma de alecrim.

Aprox. 2,5kg - 8 a 12 pessoas

R\$ 319,00

Peito de Perú ao Molho de Laranja

Peito de peru assado regado ao molho de laranja, decorado com cerejas e alecrim.

Aprox. 600g - 4 a 6 pessoas

R\$ 110,00



Chester

Cardápio de Natal

Sobremesa

Gelatina Mosaico Aprox. 1,5kg - 10 a 12 pessoas	R\$ 72,00
Manjar de Coco Aprox. 1,5kg - 10 a 12 pessoas	R\$ 80,00
Pudim de Doce de leite Aprox. 1,3kg - 10 a 12 pessoas	R\$ 98,00
Pudim Tradicional Aprox. 1,3kg - 10 a 12 pessoas	R\$ 98,00
Torta Banoffee Aprox. 1,3kg - 10 a 12 pessoas	R\$ 155,00
Torta de Limão Aprox. 1,6kg - 10 a 12 pessoas	R\$ 175,00

Toda encomenda que contiver pelo menos: 1 entrada + 1 salada
+ 1 prato principal + 1 acompanhamento + 1 sobremesa tem
5% de desconto no valor total

 **à Mesa**

Cardápio de Natal

Faça suas encomendas

Loja 01 - São Camilo:

Av. São Camilo 1032 - Granja Viana

Loja 02- The Square:

Rod. Raposo Tavares, km 22

Whatsapp: (11) 95207-5367



[Ou clique aqui](#)

Encomendas podem ser feitas até 19/12

Pagamento de 50% no momento da encomenda, e o restante na retirada do pedido.

Retirada somente na LOJA 01 - São Camilo

Os pedidos devem ser retirados no dia 24/12, até as 15h, no horário indicado no momento do pedido na Loja 01 - São Camilo





● Que esta ceia seja repleta de sabor, alegria e momentos inesquecíveis ao lado de quem você ama.

🎄 Feliz Nata! 🎄
Equipe àMesa Gastronomia