

SUGESTÕES PARA O ALMOÇO

- * **Frango com quiabo** 42,00
frango desossado e salteado com quiabo, mel e gengibre. Acompanha saladinha de couve-manteiga
- * **Picadinho com batata suíça** 48,00
picadinho de filé com farofa de panko, nozes e castanhas, vinagrete clássico e batata suíça com pedaços de bacon
- * **Macarrão oriental aromático** 42,00
cogumelos paris, brócolis em rama, cenourinha, ovo e fettuccine de arroz cozido em caldo aromático
- * **Espaguete artesanal com polpetone de cordeiro ao perfume de hortelã** 42,00
- * **Queijo de cabra gratinado, folhas verdes, tomate com ervas, azeitonas pretas e torradinhas** 44,00
- * **Folhas verdes, queijo brie empanado, manga e vinagrete de morango** 38,00

PRINCIPAIS

- * **Bacalhau à Brás com azeite de oliva e azeitonas pretas** 72,00
- * **Salmão grelhado em crosta de gergelim, risoto de limão siciliano** 86,00
- * **Linguado ao perfume de creme de coco tailandês** 76,00
arroz thai-jasmin com castanha, ervilha torta, tomate, cebola roxa, gergelim e leve toque de açafreão
- * **Linguado grelhado ao molho de laranja e mostarda, espinafre, batatinhas jovens e cogumelos paris** 72,00
- * **Camarões grelhados em ramo de alecrim, risoto de alho-poró** 94,00
- * **Arroz thai-jasmin salteado com camarões, cogumelos paris e legumes no azeite picante** 74,00
- * **Spaghetti al nero di seppia com frutos do mar** 94,00
spaghetti al nero di seppia salteado com lâminas de polvo, mexilhões, lulas e vieiras na manteiga de coentro
- * **Arroz de pato** 58,00
thai-jasmin salteado com lascas de peito de pato, paio, shimeji, vagem, cenoura e flor de jambu
- * **Filé coberto por queijo brie** 72,00
batatinhas jovens, cogumelos paris, crispy de alho-poró e mix de três pimentas
- * **Escalopes de filé com ravioli de funghi e queijo ao molho cremoso de nozes** 72,00
- * **Filé ao perfume de porcini e funghi - medalhão de filé com nhoque de mandioquinha e molho de cogumelos porcini e funghi** 78,00
- * **Rib-Eye - steak de Angus com intenso marmoreio, grelhado com sal defumado, e acompanhado de cogumelos paris recheados com queijo gorgonzola e espinafre salteado** 116,00
- * **Nosso parmegiana - filé empanado em panko e gratinado com molho de tomate e queijo mussarela. Acompanha batatas rústicas** 64,00
- * **Trança de Cordeiro - filezinho de cordeiro trançado e grelhado com sal defumado. Acompanha batatas ao murro com cebola braseada, pimentão vermelho, tomate confitado e alho doce** 74,00
- * **Risoto de cordeiro e alho-poró** 62,00
- * **Risoto mediterrâneo ao pesto de manjeriço** 56,00
berinjela, abobrinha e tomate, salteados em azeite com azeitonas e mussarela de búfala



SOBREMESAS CONSTANTINAS

* Pastel de Belém com calda de Vinho do Porto	16,00
* Sorvete de banana com cocada quente e nibs de cacau	22,00
* Minichurros com doce de leite	19,00
* Gateau de chocolate com sorvete de creme	22,00
* Gateau de doce de leite com sorvete de creme	22,00
* Bananas flambadas, carameladas e com sorvete de creme	19,00
* Crepe de Nutella com sorvete de creme	24,00
* Cheesecake com calda de laranja	19,00
* Pudim de leite ao caramelo de flor de sal	14,00

CERVEJAS

* Stella Artois - Bélgica Premium Lager	Long Neck	12,00
* Brahma Zero Álcool - Brasil Standard American Lager	Long Neck	8,50
* Patagonia Bohemian Pilsener - Argentina Bohemian Pilsner	740ml	28,00
* Patagonia Weisse - Argentina Weisse	740ml	28,00
* Colorado Appia - Brasil Weiss	600ml	28,00
* Colorado Indica - Brasil IPA	600ml	28,00

BEBIDAS

* Água mineral	5,50
* Refrigerantes	6,50
* Sucos de Laranja, Limonada Suíça, Chá Gelado ou Abacaxi	9,80
* Sucos de Laranja com morango ou Limonada com framboesa	11,80

CAFÉS E CHÁS

* Espresso - blend de Arábicas e Robusta da América do Sul com suaves notas de cacau e cereais. Intensidade 6	5,50
* Ristretto - Arábicas da América do Sul com creme denso e notas de cacau. Intensidade 9	5,50
* Decafeinado - Arábicas e Robusta da América do Sul descafeinados. Notas de cereais torrados e cacau. Intensidade 7	5,50
* Lungo Leggero - Arábicas da África Oriental e das Américas. Delicadas notas de jasmim e bergamota. Intensidade 2	5,50
* Origin Guatemala - blend de Arábicas e Robusta da Guatemala. Complexo e sedoso. Notas de cereais secos. Intensidade 6	6,50
* Origin India - Arábicas com um toque de Robusta do sul da Índia. Encorpado e com notas de especiarias picantes. Intensidade 10	6,50
* Origin Brazil - seleção de Arábicas do Brasil: Bourbon vermelho e amarelo. Distintas notas de cereais tostados. Intensidade 4	6,50
* Mocca Latte - pedaços de chocolate da Bahia com 53% cacau derretidos diretamente no café Origin Brazil e leite aerado	9,50
* Cappuccino - criado com Arábicas da América do Sul e Central, com destacado aroma de baunilha e leite aerado	6,90
* Spiced Latte - criado com o café Origin India, leite aerado e calda de chocolate com pimentas preta e rosa	7,50
* Espresso Machiatto - criado com Arábicas da América do Sul e Central, com notas de caramelo, e a crema do leite aerado	6,90
* Seleção de chás	5,50