

LAGO NEGRO

RESTAURANTE

Fondue (para 2 pessoas)

<i>Fondue</i> de Carne	R\$188
Molhos: Rosé; Alho; Chimichurri; Tártaro; Mostarda; Curry e Batata Rosti	
<i>Fondue</i> de Queijo	R\$147
com pão artesanal; cogumelo fresco; cenoura, couve flor e brócolis	

Para Compartilhar

Dadinhos de polenta frita com molho de alho	R\$45
Tiras de filé mignon molho gorgonzola servido e pão de ervas artesanal	R\$65
<i>Pataniscas</i> de salmão acompanha molho asiático (shoyu e gengibre)	R\$45
<i>Champignon</i> Paris salteados no alho, tomatinhos cereja e pão de ervas	R\$57
Queijo Parmesão capa preta 200grs	R\$45
<i>Bruschetta Caprese</i> (pão italiano da casa, tomates confitados, creme de queijo e pesto de manjericão - 2 unid)	R\$45
Camarão Flambado na cachaça da região com pão artesanal	R\$98
Zucchini frita com molho de alho	R\$40
Steak Tartare	R\$68

Saladas

Do Chef (alface, rúcula, cenoura ralada, pedaços de laranja, pepino, lascas de parmesão, tomate cereja e molho de mostarda e mel)	R\$52
Caesar Lago Negro (alface, croutons, lascas de frango grelhado, bacon crocante, parmesão ralado e molho caesar)	R\$52

Para Esquentar

<i>Cappelletti</i> de frango	R\$50
Caldo verde	R\$48
Creme de abóbora com crispy de carne seca	R\$48
Creme de inhame " <u>Vegano</u> "	R\$48

Da Terra *Pratos individuais

Picanha ou Ancho com batatas do lago (douradas com azeite e alecrim), arroz, farofa de cebola e molho chimichurri	R\$120
Pernil de cordeiro assado com especiarias e risoto de hortelã	R\$95
Filé de frango com molho Curry, legumes e champignon Paris salteados na manteiga ghee e alho laminado	R\$68
Medalhão de mignon ao molho de vinho tinto com risoto de parmesão	R\$95
Filé ao molho de jabuticaba purê de inhame e brócolis refogado	R\$92
Filé ao poivre vert com batatas do lago (douradas com azeite e alecrim)	R\$92

Do Mar *Pratos individuais

Filet tilápia em crosta de castanha, com espaguete ao pesto de manjericão	R\$89
Camarão rosa salteado na manteiga green com risoto de limão siciliano	R\$120
Salmão grelhado com molho teriyaki espaguete de legumes e arroz cítrico	R\$98

LAGO NEGRO

RESTAURANTE

Da Nonna*Pratos individuais

<i>Fettucce</i> com molho ao funghi	R\$75
<i>Fettucce</i> com creme gorgonzola	R\$75

Tradição*Prato individual

Picadinho carioca (isca de filé mignon com molho do chef, arroz fresquinho, farofa de ovo, feijão e banana frita)	R\$75
---	-------

Vegano*Pratos individuais

Creme de inhame	R\$48
Strogonoff de champignon com arroz de tomate	R\$75
Creme de abóbora	R\$48

Risoteria*Pratos individuais

Risoto de Cogumelos (<i>funghi</i> e paris fresco)	R\$88
Risoto de queijo gorgonzola com iscas de filé, molho negro e cubos de banana da terra	R\$98
Risoto de parmesão e bacon com bife Ancho	R\$105

Kids (EXCLUSIVO PARA CRIANÇAS ATÉ 12 ANOS)

Tiras de filé mignon /frango ou palinets de linguiça com feijão, batatinha frita da casa e arroz.	R\$52
---	-------

Sobremesas

<i>Cheesecake</i> de frutas vermelhas	R\$37
Torta Holandesa com sorvete de creme e calda de chocolate	R\$35
Torta Duo de chocolate com <i>sorvete</i> de café	R\$35
<i>Brownie</i> de chocolate com sorvete	R\$36
<i>Fondue</i> de Chocolate - com seleção de frutas e marshmallow (para dois)	R\$60
<i>Fondue</i> de Doce de Leite - com seleção de frutas (para dois)	R\$60

Bebidas

Água mineral com/ sem gás	R\$8
Refrigerante / Água tônica	R\$8
Sucos: Abacaxi com hortelã	R\$10
Laranja / Limonada Suíça	R\$12
Suco de Uva ou Framboesa	R\$15
Cervejas Long Neck	
Stella Artois; Heineken	R\$15
Cerveja Artesanal -	
Reserva do Gerente Ipa; Stout; Red Ale	R\$25
Pilsen	R\$21

Taxa de 10% opcional

