

LAGO NEGRO

RESTAURANTE

Fondue (para 2 pessoas)'''

Fondue de Carne	R\$233
Molhos: Rosé; Alho; Chimichurri; Tártaro; Mostarda; Curry; Batata Rosti	
Fondue de Queijo	R\$183
Cubos de pão artesanal; Opcional: cogumelo fresco; cenoura, couve flor e brócolis	

Entradinhas

Dadinhos de polenta frita com molho de alho	R\$61
Tiras de filé mignon molho gorgonzola e pão de ervas da casa	R\$80
Croquete de salmão (5 unidades)	R\$56
Champignon Paris salteados, tomate cereja e pão de ervas da casa	R\$73
Queijo Parmesão capa preta 200g	R\$61
Bruschetta Caprese (pão italiano da casa, tomates confitados, creme de queijo e pesto de manjerição - 2 unid)	R\$61
Camarão Flambado na cachaça com pão de ervas da casa	R\$126
Isca de tilápia com maionese de limão siciliano	R\$69
Arancini de queijo brie (5 unidades)	R\$54
Steak Tartare com pão italiano e fritas	R\$88

Salada

Caesar (lascas de frango grelhado, alface, croutons, bacon crocante, parmesão ralado e molho caesar)	R\$69
--	-------

Para Esquentar

Capeletti de frango	R\$64
Caldo verde	R\$62
Creme de abóbora com crispy de carne seca	R\$62

Da Terra*Pratos individuais

Picanha ou Ancho com batatas rústicas (douradas com azeite e alecrim), arroz, farofa de cebola e molho chimichurri	R\$146
Picanha ou Ancho com risoto de parmesão	R\$146
Pernil de cordeiro assado com especiarias e risoto de parmesão	R\$122
Filé de frango grelhado com molho Curry e legumes variados	R\$88
Medalhão de mignon ao molho de vinho tinto com risoto de parmesão	R\$122
Filé mignon ao molho de jabuticaba, purê de inhame e brócolis ao alho e óleo	R\$119
Filé mignon ao poivre vert com batatas rústicas douradas	R\$119

Do Mar*Pratos individuais

Filé de tilápia em crosta de castanha com spaghetti ao pesto de manjerição	R\$111
Salmão grelhado ao molho teriyaki e spaghetti de legumes	R\$108
Bacalhau À Lagareiro com arroz de amêndoas	R\$179

LAGO NEGRO RESTAURANTE

Da Nonna*Pratos individuais

Fettuccine ao funghi	R\$92
Fettuccine ao molho gorgonzola	R\$92

Tradição*Prato individual

Picadinho carioca (iscas de filé mignon com molho do chef, arroz, farofa de ovo, feijão e banana frita)	R\$92
---	-------

Vegano*Pratos individuais

Creme de abóbora	R\$62
Strogonoff de champignon	R\$88

Risoteria*Pratos individuais

Risoto ao funghi	R\$110
Risoto de queijo gorgonzola com iscas de filé, molho negro e cubos de banana da terra	R\$128
Risoto de limão siciliano com camarão rosa salteado na manteiga	R\$149
Risoto de limão siciliano com salmão grelhado ao molho teriyaki	R\$108
Risoto de parmesão com ragu de cordeiro	R\$108

Kids (EXCLUSIVO PARA CRIANÇAS ATÉ 12 ANOS)

Tiras de filé mignon / tiras de filé de frango empanado com feijão, batatinha frita e arroz ou spaghetti na manteiga	R\$70
--	-------

Sobremesas

Cheesecake de frutas vermelhas	R\$50
Torta Holandesa com sorvete de creme e calda de chocolate	R\$46
Torta Duo de chocolate com sorvete de café	R\$46
Fondue de Chocolate - com frutas e marshmallow (para 2)	R\$77

Bebidas

Água mineral com/ sem gás	R\$9
Refrigerante / Água tônica	R\$9
Suco: Abacaxi com hortelã	R\$17
Suco integral (framboesa, uva, misto de frutas)	R\$19
Cervejas Long Neck	R\$16
Stella Artois; Heineken, Stella Gold, Heineken Zero	
Cerveja Artesanal Ronchi: Pilsen	R\$31
RED, IPA e Stout	R\$35
Chopp Kastle Hops: Pilsen	R\$20
American Ipa, Chopp de Vinho	R\$25

Taxa de 10% opcional