



ACQUALINA
BISTRÔ



Cardápio



INFINITY BLUE
Resort & Spa

ENTRADAS

SALADA HELÊNICA

Uma deliciosa seleção de produtos do mediterrâneo, tomatinhos frescos, pepino, azeitonas pretas, cebola, azeite de oliva extra virgem, queijo branco e rúcula. Tudo regado pelo perfumado azeite de ervas e fascinante crocante de pão.

MANGA, COCO CEVICHE'S

Das bases da cozinha peruana um delicioso prato fresco e natural. Produtos frescos do mar: camarão, lula, congrio e salmão marinado em leite de coco, suco de limão tahiti, gengibre e manga. Servido em concha de vieiras crocante em ninho de mix de brotos baby finalizado com sal maldon.

TARTAR DE SALMÃO ANDINO

O melhor salmão do Chile marinado com limão tahiti, ceboulete e óleo de gergelim. Acompanha um leque de pepinos e tomatinhos cereja. Delicadamente finalizada com uma redução de shoyu, gengibre e quenelle de queijo crema, coulis de abacate e crocante de alga nori.

TATAKI DE FILE MIGNON

Filé mignon selado em crosta de pistache e azeite de alecrim sobre ninho de brotos de alfafa, soja e alface americana harmonizada com uma delicada emulsão de Mostarda Dijon.

TIAN DE CAMANBERT

O queijo mais adorado pelos franceses o camanbert, servido morno com geléia de frutas do bosque e pimenta vermelha acompanha ele uma seleção de folhas nobres e oleaginosas.

SOPAS

CREME TOLETE DE PUPUNHA

Crocante couve mineira com fino creme de palmito finalizado com um leve toque de nata

CREME DE CEBOLA

É um clássico da gastronomia francesa feita com cebolas caramelizadas, caldo de carne ou frango.

CREME DE ABOBORA

Crema elaborado com abóbora menina com um toque seleteo de catupiry.



CARNES E AVES

FILÉ MIGNON

Filé recheado com bacon e provolone defumado, aromatizado com alecrim guarnecido de gratain, batatas inglesas e tomatinhos cerejas.

FILÉ MIGNON ANGUS

Medalhão de filé ao molho Poivre-Malbec, acompanhado de risoto de cogumelos selvagens.

ENTRECOTE ANGUS

Contrafilé ao molho roti, guarnecido de esferas de batata baroa recheadas, crispy de bacon e lascas de queijo parmesão grana padano.

CARRÉ DE CORDEIRO

Carré de cordeiro ao molho de Mustard D' Ancienne, guarnecido de couscous marroquino com castanhas de caju e presunto Parma.

PATO

Confit de pato (coxa e sobre coxa), acompanhado de dueto de musselines sobre repolho roxo ao aroma de cerveja Schwarzbier.

GOULASH COM SPATZLE

Picadinho ao estilo húngaro, aromatizado com páprica picante, servido com uma massa típica alemã caseira.

MASSAS E RISOTOS

RISOTO CHESTER E QUEIJO BRIE

Risoto de chester, queijo brie, tomate cereja e aspargos frescos. Sug. de Vinho: Chandon Rose Brut R\$ 90,00

RISOTO DUETOS DE CAMARÃO

A mistura de dois exemplares de crustáceos, camarão rosa e laguna, simplesmente para se deleitar.

RISOTO DE FRUTOS DO MAR

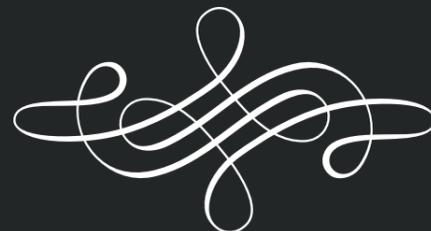
Prato irresistível servido com camarões, lula, polvo e vieiras.

SPAGHETTI

Massa de grão duro servido com camarões laguna, tomatinhos frescos, abobrinha e azeitonas portuguesas ao perfume de ervas da Provença.

TAGLIATELLE

Massa italiana a molho carbonara com presunto Parma, queijo Gruyère e tomate cereja ao aroma de alecrim.



PEIXES E FRUTOS DO MAR

SALMÃO

Filé de Salmão guarnecido de risoto do "Imperador" (arroz negro) com aspargos verdes frescos e tomates cereja ao veloute.

CAMARÃO

Camarão Pitu gratinado com queijo brie sobre pupunha grelhada e fondant de alho poro acompanhado de mousselin de aipim aromatizado com manteiga de garrafa as ervas finas.

CAMARÃO MUMBAI

Camarão Pitu grelhado em delicioso molho de curry indiano de produção seleta, guarnecido de arroz carnaroli cremoso.

BACALHAU

Lombo do mais fino bacalhau confitado em azeite de oliva extra virgem regado de cebolas e tomates cerejas guarnecido de batatas ao perfume de finas ervas e crocante de couve ao molho vizcaina.

CONGRIO CHILENO

Filé de congrio sobre cebolas refogadas, charuto de couve recheado com batata a suíça em couli de alho poro e tomate sobre pincelada de sépia. Opção (Linguado).

SOBREMESAS

CREPE DE DOCE DE LEITE

Massa fina flambada, recheada com doce de leite e servida quente.

MIL FOLHAS DE MARACUJÁ

Uma crocante massa folhada recheada com creme de maracujá e

CANOLI

Massa crocante italiana recheado de creme suave e figos assados.

TORTA DOS DEUSES

Uma deliciosa combinação de ganaches de chocolate branco e meio-amargo sobre base crocante de sable.

CAFÉ BISTRÔ

