PRAÇA

Almoço de Natal

25.12.2026 I 12h

O sabor de celebrar o Natal no Praça

Almoço de Natal é mesa farta, conversa boa e família reunida. Aqui no Praça, tem tudo isso, com a visita do Papai Noel e Liga da Aventura para divertir as crianças.

Reservas Limitadas

WhatsApp. 11 93929 0972

Valor. R$ 530 I pessoa

Início

Panzotti de hortaliças, queijo defumado de búfala e castanhas.
Pães do Praça: nozes e azeitonas, Integral e grãos,
gajetas, crostinis e focaccia mediterrânea.
Queijos: Grana Padano, Canastra, Lua Cheia e Gorgonzola Dolce.
Curados: jamón, pastrami e lombinho defumado.
Pastas e companhia: muhammara, coalhada fresca,
babaganuche, guacamole, cogumelos marinados.
Búfala fresca, pesto de manjericão, tomate de rama na lenha.
Gaspacho de beterraba, queijo Boursin de cabra e flor de sal.
Atum marinado no hibisco, azeite de coentro e quinoa crocante.
Ceviche de peixe branco, ají amarelo, pimenta de cheiro e coentro,
milho peruano de mostarda e mel.
Coquetel clássico de camarões e ervas.

Saladas

Salada de lula, batatas, ervilha torta e azeite de páprica.
Rúcula com chip de jamón, figo assado e redução de aceto.
Trigo, cogumelos, pato confit e cenoura caramelizada.
Lentilhas, tender e abacaxi assado na lenha.
Quinoa, vegetais defumados e molho cítrico.
Carpaccio de filé, molho de alcaparras e salada frisée.
Terrine de queijo, damasco e nozes.
Bouquet de cenouras, beterraba e cebola roxa às ervas na lenha.
Bouquet de folhas frescas e seus molhos.

Quentes

Peru assado lentamente, molho clássico de assado.
Porchetta assada na lenha com limão siciliano e ervas.
Filé mignon grelhado em ervas, molho de vinho tinto.
Peixe branco, velouté de cupuaçu e espumante nature.
Bacalhau ao forno, batata assada, pimentões defumados e tapenade de azeitonas taggiasca.
Fideuá de lagostim, ervilha e aioli.
Palmito assado na lenha.
Mil-folhas de mandioquinha.
Pêssego assado, queijo feta.
Raízes na lenha, pesto de ervas.
Musseline de mandioquinha e mascarpone.
Risoto de cogumelos do bosque.
Arroz branco e amêndoas.
Arroz cateto.
Farofa de milho, pancetta e passas.
Ravioli de pera, molho de gorgonzola dolce e praliné de nozes.
Agnolotti de vitelo, molho de cogumelos, tomate assado e parmesão.
Tortelli de alcachofra, limão siciliano, tomate e ervas.
Tagliolini da casa ao molho branco.
Polpetinhas ao molho de tomate fresco.

Sobremesas

Verrine de tiramisù com limoncello.
Dacquoise de amêndoas.
Flan de cocada e ameixas.
Lascas de chocolate.
Gingerbread e mel orgânico.
Rabanada, creme inglês de cumaru.
Brûlée de baunilha e figo caramelizado.
Panacota diet de doce de leite e crocante de nozes.
Mini cannoli quebra-nozes.
Cake de iogurte e amarenas.
Torta sablé, cremoso de chocolate e laranja.
Tarte Tatin de maçã.
Merengata de frutas do bosque.
Torta dois limões.
Paris-Brest de pêssego e baunilha.
Torta frangipane e frutas vermelhas.

Valor

Valor por pessoa I R$ 530
Crianças de 6 a 9 anos I 50%
Crianças até 5 anos são isentas
Taxa de serviço inclusa no valor
Não incluso valet e produtos fora da seleção

Importante

Serviço das 12h às 16h. Cardápio sujeito a alterações.
Reservas serão efetivadas após a confirmação do pagamento.
Não haverá devolução do valor pago em caso de desistências.
Pagamento online com cartão de crédito ou Pix.
Reservas pelo WhatsApp 11 93929 0972.