



Almoço de Natal

25.12.25 | 12 hs

Sabores, encontros e
o encanto do Natal no Praça.
Um dia para celebrar em família,
com mesa especial e espírito natalino.
Momentos de alegria, afeto e
a visita especial do Papai Noel.

Reservas Limitadas

Whatsapp. 11 93929 0972

Valor. R\$ 440 | pessoa

Início

Panzotti de queijos artesanais e ervas.

Pães do Praça: Nozes e azeitonas, Integral e grãos, gajetas, crostinis e grissinis, focaccia da casa.

Queijos: Grana Padano, Canastra, Lua Cheia e Gorgonzola Dolce.

Curados: Jamón, lombinho curado, presunto alemão defumado.

Pastas e companhia: Muhammara, coalhada fresca, babaganuche, guacamole e cambuci, cogumelos marinados.

Búfala fresca, pesto de manjerição, tomate de rama na lenha.

Gaspacho clássico, jamón crocante e ovo ralado.

Salmão gravlax, molho ponzu e gergelim.

Ceviche com aji amarelo, pimenta de cheiro e coentro, milho seco.

Saladas

Salada de bacalhau, alcachofras e tomates na lenha e grão de bico.

Salada de rúcula, pêssegos, gorgonzola dolce e amêndoa.

Tabule de quinoa, sete grãos, vagem, ervilha torta e ervas.

Frango em galantine, salpicão cremoso e mostarda italiana.

Carpaccio de mignon, molho clássico e frisée.

Cuscuz com amêndoas, passas, curry, manjerição e salsa fresca.

Pasta artesanal ao pesto genovês.

Terrine de queijos e castanhas, pesto da horta.

Terrine clássica de fígado à moda antiga.

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.

Paleta na lenha, farofa rústica de bacon, linguiça e erva-doce.

Tender assado, molho de abacaxi, pêssago e especiarias.

Filé mignon em crosta de ervas e mostarda francesa.

Namorado em cocção lenta, aspargos e emulsão de espumante nature.

Bacalhau ao forno, legumes assados e tapenade de azeitonas.

Frégola tostada com polvo, vieiras e lulas, aioli cítrico.

Palmito assado da lenha.

Mil folhas de batata à moda antiga.

Alcachofra recheada com queijo azul, gratinada na lenha.

Gratin de batata na lenha com alho, alecrim e azeite de páprica.

Musseline de mandioquinha e mascarpone.

Risoto de aspargos e tomates.

Arroz branco e amêndoas.

Arroz Cateto.

Farofa de copioba.

Ravioli de brie, pêra e nozes.

Agnolotti de cordeiro e tomates assados.

Tortelli de cogumelos, tofu e ervas.

Tagliolini da casa ao molho branco.

Polpetinhas do praça ao molho de tomate fresco.

Sobremesas

Flan de 4 leites, caramelo de laranja.

Torre de macarons.

Ilha de chocolate e trufas artesanais.

Croquembouche de profiteroles e caramelo.

Brie folhado com puts caramelizadas e favo de mel.

Merengata de frutas vermelhas ao moscatel.

Panacota diet de coco, gel de maracujá, crumble crocante de coco e cumaru, cubos de manga.

Torta basca, compota de figo assado, cachaça, mel e limão.

Mil folhas crocante de pistache.

Verrine de pêssago e sponge cake de baunilha.

Duo cremoso de chocolate e whisky.

Cake cioccolato e amarenas flambadas.

Torta três limões.

Ginger bread de mel e especiarias.

Torta de nozes-pecan com caramelo salgado.

Rabanada clássica com creme inglês.

Brulée de baunilha e geléia de jabuticaba.

Valor

Valor por pessoa | R\$ 440

Crianças de 6 à 9 anos | 50%

Crianças até 5 anos são isentas

Taxa de serviço inclusa no valor

Não incluso vallet e produtos fora da seleção

Importante

Serviço das 12h às 16hs. Cardápio sujeito a alteração.

Reservas serão efetivadas após a confirmação de 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.