



Almoço de Natal

25.12.2026 | 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\$ 620 | 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 manjeriço, 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 amarelas.

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 | R\$ 620

Crianças de 6 a 9 anos | 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.