PRAÇA

Ceia de Natal

24.12.2026 I 20h

O Encanto do Natal tem lugar no Praça

Neste Natal, reúna quem você ama ao redor da nossa mesa. No Praça, uma ceia especial, o encontro com o Papai Noel e a alegria das crianças dão sabor a uma noite para guardar na memória.

Comidas e Bebidas

Ceia de Natal
Bebidas Especiais

Atrações Especiais

Visita do Papai Noel
Monitoria por Liga da Aventura

Reservas Limitadas

WhatsApp. 11 93929 0972
Valor. R$ 1.133 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 e 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 lagostim, ají amarelo, pimenta de cheiro e coentro,
milho peruano de mostarda e mel.
Coquetel clássico de camarões e ervas.

Saladas

Salada de polvo e 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.
Mexilhões ao vinagrete e molho de espumante nature.
Quinoa, vegetais defumados e molho cítrico.
Carpaccio de filé, molho de alcaparras e salada frisée.
Salsão, melão, pera e erva doce.
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.
Tender assado, mostarda de Cremona.
Filé mignon grelhado crosta de castanhas e
ervas, molho de vinho tinto.
Involtini de camarão e peixe branco, velouté de
cupuaçu e espumante nature.
Bacalhau ao forno, batata assada, pimentões defumados e
tapenade de azeitonas taggiasca.
Fideuá negro de polvo, 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 cavaquinho e tomatinhos.
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 cogumelos, queijo tofu, azeite 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.
Mil-folhas ao mascarpone e pistache.
Torta sablé, cremoso de chocolate e laranja.
Brie em massa folhada, nuts e mel.
Merengata de frutas do bosque.
Torta de cupuaçu e queijo cuia.
Paris-Brest de pêssego e baunilha.
Torta frangipane e frutas vermelhas.

Bebidas

Vinho	Luiz Pato Maria Gomes 2024, Bairrada, Portugal
Chope	Tarantino Lager I Tarantino IPA
Cerveja	Stella Artois I Corona Cero
Bar	Negroni I Spritz I Fitz I Caipiras
Soft	Água, suco, refrigerante e café

Valor

Valor por pessoa I R$ 1.133
Crianças de 6 a 9 anos I 50%
Crianças até 5 anos são isentas
Taxa de serviço inclusa no valor
Não incluso vallet e produtos fora da seleção

Importante

Serviço das 20h à 1h. 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.