



Primeiro Almoço 2026

01.01.26 | 12h

Sabores, encontros e o encanto do Praça em um dia de renovo e tranquilidade. Um almoço para abrir 2026 com harmonia e delicadeza.

Reservas Limitadas

Whatsapp. 11 93929 0972

Valor. R\$ 278 | pessoa

Início

Panzotti de Fontina e escarola.

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.

Coalhada, pepino e dill, babaganuche e hortelã, guacamole, alcachofra marinada.

Búfala fresca com pesto de castanhas e manjerição.

Ceviche de vieira e pimenta de cheiro.

Carpaccio de haddock, azeite de limão siciliano e pimenta rosa.

Brandade de bacalhau, tapenade de azeitonas.

Saladas

Salada marineira de camarão, mexilhão e polvo.

Pasta fresca ao pesto genovês.

Grãos, cogumelos salteados, vagem e nozes.

Bouquet de folhas frescas, castanhas e frutas assadas na lenha.

Carpaccio clássico e agrião.

Quinoa, endívias ao mel trufado, acelga e nozes.

Terrine de pistache com geléia de tangerina.

Terrine clássica de tomates.

Pêra, uvas, salsão, maionese de iogurte, nozes e dill.

Cenoura colorida, beterraba e cebola roxa assados na lenha azeite de especiarias, ervas de Provence.

Lentilha, tender, tomate confit, brócolis e azeitonas pretas.

Frisée, radicchio, pêssigo branco, tuile de parmesão.

Salada grega com pepino, feta, tomate, azeitona e azeite de zaatar.

Quentes

Cordeiro na lenha, molho do assado e purê de hortelã.

Pato confitado com molho poivre e ameixa fresca.

Filé grelhado, molho de vinho Chianti.

Namorado ao forno, bouillabaisse de coco e limão.

Polvo assado com tomate rústico e batatas bravas.

Arroz de camarões e lulas, azeite de funcho.

Palmito assado na lenha.

Mil folhas de batata doce à moda antiga.

Batata aos murro com pesto de ervas.

Alcachofra com queijo azul, praliné de castanhas e parmesão.

Pêra e pêssago assados na lenha com especiarias.

Musseline de mandioquinha.

Risoto de abóbora, mascarpone e espinafre.

Lentilha Puy à moda antiga.

Arroz branco.

Arroz integral Cateto com grãos.

Farofa copioba.

Ravioli de rabada na fonduta de parmesão e agrião.

Agnolotti de burrata e castanhas, molho de tomate fresco.

Tortelli de cogumelos na manteiga cítrica e dill.

Tagliolini da casa ao molho branco.

Polpetinhas do praça ao molho de tomate fresco.

Sobremesa

Flan de iogurte, caramelo de amburana.

Croquembouche de profiteroles e caramelo.

Torre de macarons.

Torta dos Reis, castanhas e honey comb.

Vacherin de frutas amarelas.

Brulée de cupuaçu e geléia de açaí.

Bolo de especiarias vegano, flores e castanhas.

Tarte sablée black, mousse de chocolate 70% e avelãs.

Ilha de chocolate e trufas variadas.

Tart de framboesa, frangipane de pistache.

Mil-folhas de coco.

Cannoli quebra-nozes.

Torta de damasco e amêndoas.

Guirlanda de especiarias, frutas vermelhas e figos,
ganache de cumaru.

Mousse diet de cream cheese e compota de amora.

Verrine três limões, crumble de coco, sponge cake
de baunilha e flores.

Carpaccio de figo brulée, mel, brie e crumble de amêndoas.

Valor

Valor por pessoa | R\$ 278

Crianças de 6 à 9 anos | 50%

Crianças até 5 anos são isentas

Não incluso vallet e produtos fora da seleção

Importante

Serviço das 12hs 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

