



Réveillon 2027

31.12.2026 | 20h

2027 começa no Praça

Um jantar especial, bons brindes e tempo para aproveitar a noite.

Reúna sua turma e venha passar a virada com a gente.

Comidas e Bebidas

Jantar de Réveillon

Bebidas Seleccionadas

Atração Especial

DJ Fraaan | @fraaan.music

Reservas Limitadas

WhatsApp. 11 93929 0972

Valor. R\$ 1.340 | pessoa

Início

Panzotti de palmito e brie.

Pães do Praça: nozes e azeitonas, Integral e grãos, gajetas, crostinis e focaccia mediterrânea.

Queijos: Grana Padano, Pardinho, Comté, Alagoa e Gorgonzola Dolce.

Curados: jamón, pastrami e lombinho defumado.

Pastas e companhia: coalhada e pepino, babaganuche, guacamole e alcachofras marinadas.

Búfala recheada, tomate confit, rúcula e aliche.

Búfala fresca, pesto de castanhas e manjeriço.

Ceviche de vieiras e pimenta de cheiro.

Carpaccio de haddock defumado, limão siciliano e pimenta rosa.

Camarão grelhado, creme de mandioquinha, tucupi e jambu.

Saladas

Salada de trigo e camarão, radicchio, batatas e pimenta de cheiro.

Bacalhau, grão de bico, tomate, pimentão defumado e azeitonas.

Grãos, cogumelos, nozes e vagem.

Cuscuz, frango defumado, amêndoas tostadas e passas.

Bouquet de folhas frescas, castanhas e frutas assadas.

Carpaccio clássico, molho de parmesão, alcaparras e agrião.

Salsão, pera, melão orange, erva doce e nozes.

Terrine de queijo e pistache, geleia de tangerina.

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

Lentilha cremosa, legumes na lenha e castanha-do-brasil.

Alface frisée, radicchio, pêssgo e parmesão.

Quentes

Paleta de cordeiro na lenha, molho do assado.

Nhoque de batata na manteiga de trufa.

Pato confitado com molho de laranja, gastrique de pêssegos.

Filé recheado de Parma e aspargos ao molho Rossini.

Namorado ao forno, velouté de espumante nature.

Polvo assado, tomate rústico, batatas bravas e 'nduja.

Musseline de batata e mascarpone.

Arroz do mar com vieiras, camarão, mexilhões e azeite de funcho.

Palmito assado na lenha.

Mil-folhas de batata, crocante de bacon.

Alcachofra com queijo defumado e cogumelos.

Pera e pêssego assados na lenha com especiarias.

Musseline de mandioquinha.

Risoto de abóbora e mascarpone, espinafre e praliné de sua semente.

Lentilha e abóboras assadas na lenha, romã da sorte.

Arroz integral cateto, linhaça, gergelim e amêndoas tostadas.

Cuscuz nordestino, manteiga de garrafa.

Raviolone à matriciana na fonduta de parmesão, agrião baby.

Agnolotti de burrata e limão siciliano, molho de tomates frescos.

Tortelli de cogumelos, manteiga noisette e sálvia.

Tagliolini da casa ao molho branco.

Polpetinhas do Praça ao molho de tomate fresco.

Sobremesas

Flan de pistache e crocante.

Macarons.

Croquembouche.

Tart de chocolate e gengibre.

Grignotines de coco, nibs de cacau.

Mousse de coco diet, calda de maracujá e manga crispy.

Verrine de baunilha, compota de frutas do bosque.

Vacherin de limão, limão siciliano confitado.

Carpaccio de peras assadas, queijo azul, mel e nozes.

Cocada brûlée.

Mil-folhas clássico.

Fatia de nozes e ameixas.

Cake de pêssago.

Blondie de caramelo salgado.

Guirlanda de especiarias e frutos roxos.

Cannoli de ricota e goiabada.

Jardim do Praça.

Merengata, maracujá e crumble.

Bebidas

Espumante

Antonella Brut | Sacramentos

Cerveja

Stella Artois | Corona Cero

Chope

Tarantino Lager | Tarantino IPA

Bar

Negroni | Spritz | Fitz | Caipiras

Soft

Água, suco, refrigerante e café

Valor

Valor por pessoa | R\$ 1.340

Crianças de 6 a 9 anos | 50%

Crianças até 5 anos são isentas
Taxa de serviço já inclusa no valor
Não incluso vallet e produtos fora da seleção

Importante

Serviço das 20h às 2h. 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