

Cardápio Festival de Inverno

Floresta Park – evento especial.

Noite Italiana na Fazenda: dia 11 de julho, às 20 horas com música típica. Entradas: Brusqueta de tomate com manjeriço e Mesa de Frios. Saladas: Saladas de folhas da nossa horta com tomate seco feito na fazenda, Repolho com manga, Palmito com pimenta biquinho. Pratos Quentes: Gnocchi alla Carolina, Tornado de filé mignon com bacon, Risoto de funghi, Lasanha de berinjela e Spaghetti alla puttanesca. Sobremesa: Doces da fazenda. Valor por pessoa a vontade (preço do festival) – bebidas a parte. Convites antecipados pelo nosso site www.florestapark.com.br (vendas a partir de 16/junho).

Endereço: Rua Maneco Rosa, 00 (Estrada da Merk Km 3,8) – Sousas

El Tambo



Entrada: Bruschetta Pomodoro - Torrada, molho salsa, parmesão e manjeriço ou Pimenta Recheada. ,

Principal: Mignon em crosta com risoto milanês ou Locro - Sopa de cabochan, batata, cebola, salsinha, pimentões, cenoura e bacon.

Sobremesa: Mini Churros com doce de leite ou Burrito de chocolate com abacaxi e leve toque de pimenta.

Endereço: Av. Dr. Antonio Carlos Couto de Barros, nº 2230.
Horário de funcionamento:
terça a sábado, à partir das 18 horas.

Mignon em crosta com risoto milanês ou Locro
Foto: Chef Juliano Albano

Vila Paraíso

Entrada: Bolinhos da vovó.

Principal: filet à la reine – R\$54,
e sobremesa – arroz doce com geléia kinkn e maracujá ao perfume de capim-cidreira – R\$16.

Endereço: R. Dr. Heitor Penteado 1716 – Joaquim Egídio.
Horário de funcionamento: Qui e Sex 11h às 15h / 19h às 00h,
Sáb 11h às 17h / 19h às 00h e Dom 11h às 17h



Arroz doce com geléia kinkn
e maracujá ao perfume
de capim-cidreira
Foto: Chef Juliano Albano

Marupiara



Entrada: Caldinho de feijão com crocante de torresmo.

Principal: Porco (costelinha e pernil) flambados na cachaça, servido com milho em texturas e orapronóbis.

Sobremesa: Bolo de paçoca, sorvete de leite queimado e calda de doce de leite.

Endereço: Rua Manuel Saturnino do Amaral, 29
Joaquim Egídio

Porco (costelinha e pernil) flambados na cachaça, servido com milho em texturas e orapronóbis.

Foto: Chef Juliano Albano

Velho Valentim

Entrada: salada de folhas, tomate e mini milho.

Prato principal: manegui (massa de batata, recheado de frango desfiado e especiarias) com molho ao sugo.

Sobremesa: bombocado de mandioca (mandioca, coco e queijo).

Endereço: Rua Valentim dos Santos Carvalho nº 10, Joaquim Egidio.



Manegui (massa de batata, recheado de frango desfiado e especiarias) com molho ao sugo.

Foto: Chef Juliano Albano

Malagueta



Entrada: Salada de Berinjela com torradas.

Prato Principal: Costela no Bafo e Batata Recheada.

Sobremesa: Pudim de Leite.

Endereço: Rua Cel. Alfredo Augusto do Nascimento, 2000 - Sousas

Costela no Bafo e Batata Recheada
Foto: Chef Juliano Albano

Makis Temakeria



Temakis
Foto: Chef Juliano Albano

Entrada: Missoshiro.

Prato Principal: rolinho primavera, refeição makis e 1 temaki a escolha.

Sobremesa: 1 mini temaki de brigadeiro.

Horário de funcionamento: Segunda à quinta-feira, das 11 às 23h30, sexta e sábado, das 11 à 1 hora e domingo das 17 às 23 horas.
Endereço: Av. Dr. Antônio Carlos Couto de Barros, 2245. Sousas.

Fogão Mineiro

Entrada: caldinho de feijão.

Prato Principal: arroz de raiz com chips de berinjela e purê de mandioquinha.

Sobremesa: doce de abóbora com queijo branco gratinado.

Endereço: Estrada Sousas – Joaquim Egídio, km 01



Arroz de raiz com chips de berinjela e purê de mandioquinha.
Foto: Chef Juliano Albano

Jambo Rosa



Entrada: Empanada – sabores: miolo de alcatra cortado na faca, ovos, azeitonas verdes, uvas passas, temperada com especiarias com leve picância ou Empanada Brasileira - feita com carne seca, desfiada e temperada com especiarias, misturada com purê de abóbora e requeijão cremoso ou Empanada Irresistível – feita com peito de frango desfiado temperado com especiarias, azeitonas verdes, pimentão vermelho e queijo cremoso.

Prato Principal - Carré de Cordeiro com quiche de aspargos, batatas assadas e cebolotes ou Bife de Ancho com tortilla de papas e chimichurri.

Sobremesa: Pudim de leite acompanhado de doce de leite ou Capricho Gelado irresistível sorvete de creme com mousse de chocolate.

Endereço: Rua José Teixeira Pinto, 56 - Sousas

Bife de Ancho com tortilla de papas e chimichurri.

Foto: Chef Juliano Albano

Bar do Marcelino

Entrada: Salada Caprese Contemporânea, Mix de Bruschettas ou Creme de Aspargos.

Prato Principal: Medalhão com Fettuccine na manteiga de Sálvia e Salsa. Prato Principal: Tenro medalhão de filé mignon servido com molho de cogumelos e acompanhado de Fettuccine na manteiga de sálvia e salsa.

Sobremesa: Tiramissú.

Endereço: R. Heitor Penteado, 1113 - Joaquim Egídio



Tenro medalhão de filé mignon servido com molho de cogumelos e acompanhado de Fettuccine na manteiga de sálvia e salsa

Foto: Chef Juliano Albano