



V A R A N D A
D A S B R O M É L I A S
M E D S P A

OPÇÕES FUNCIONAIS

SERVIDO À FRANCESA COM ENTRADA, PRATO PRINCIPAL E SOBREMESA

A SALADA E A SOBREMESA PODEM ALTERAR DE ACORDO
COM O DIA.

SALADA BASE: RÚCULA BABY, ALFACE ROXA E AMERICANA,
LÂMINAS DE AMÊNDOAS, NOZ PEGAN, DAMASCOS EM LÂMINAS,
MAÇÃ VERDE EM LÂMINA E FIGO FRESCO COM ERITRITOL.

ALMOÇO

R\$ 75,00

SEGUNDA-FEIRA

FILÉ MIGNON ACOMPANHADO DE RISOTO DE COUVE FLOR COM ALHO
PORÓ, CREME DE LEITE E MOZZARELLA DE BÚFALA.

TERÇA-FEIRA

FILÉ DE FRANGO TEMPERADO COM CÚRCUMA E PÁPRICA DOCE
EMPANADO COM FAROFA DE AMÊNDOAS E PARMESÃO RALADO,
ACOMPANHADO DE LEGUMES SALTEADOS NA MANTEIGA.

QUARTA-FEIRA

MOQUECA DE CAÇÃO FEITA NO AZEITE DE DENDÊ E CREME DE LEITE
ACOMPANHADO DE ARROZ DE COUVE FLOR TEMPERADO COM CÚRCU-
MA E PÁPRICA DOCE.

QUINTA-FEIRA

CAMARÕES ROSA GRELHADOS ACOMPANHADOS DE SPAGUETTI DE
PUPUNHA AO MOLHO PESTO COM ORA-PRÓ-NOBIS EM TIRAS SALTEA-
DAS COM AZEITE.

SEXTA-FEIRA

SALMÃO COM MOLHO AGRIDOCE DE LIMÃO SICILIANO E CAPIM
CIDREIRA ACOMPANHADO DE PAÇOCA DE CASTANHA DO PARÁ.

SÁBADO

MEDALHÃO DE FILÉ MIGNON AO MOLHO DE FRAMBOESA COM TOQUE
DE VINHO ACOMPANHADO DE RISOTO DE COUVE FLOR AO MOLHO DE
4 QUEIJOS COM CREME DE LEITE E QUEIJOS PARMESÃO, GRUYERE,
PROVOLONE E MOZZARELLA DE BÚFALA.

DOMINGO

TRUTA AO MOLHO DE AMÊNDOAS ACOMPANHADO DE BRÓCOLIS
COM COUVE FLOR.

JANTAR

R\$ 90,00

SEGUNDA-FEIRA

TRUTA GRELHADA COM MOLHO DE LIMÃO SICILIANO E CAPIM SANTO
DO CHEF, LEGUMES SALTEADOS NA MANTEIGA: ASPARGOS, COUVE DE
BRUXELAS OU VAGEM COZIDA.

TERÇA-FEIRA

CALDO VERDE DE COUVE FLOR, ALHO PORÓ E BRÓCOLIS, COM
LINGUIÇA BLUMENAU.

QUARTA-FEIRA

FONDUE LOW CARB DE CARNE COM MOLHOS - CAPONATA, VINAGRE-
TE, MOLHO BRANCO DE MANJERICÃO, ERVAS FINAS.
FONDUE LOW CARB DE CHOCOLATE PRETO E BRANCO 85% E FRUTAS.

QUINTA-FEIRA

LASANHA DE BERINJELA RECHEADA COM FRANGO DEFUMADO E
TOMATE SECO AO MOLHO DE MANJERICÃO DO CHEF.

SEXTA-FEIRA

PIZZA LOW CARB

SÁBADO

CAPONATA SICILIANA COM TILÁPIA GRELHADA.

DOMINGO

FRANGO À MODA ORIENTAL EM CUBOS, BROTOS DE BAMBU E AMEN-
DOIM E RISOTO DE PISTACHE COM AMÊNDOAS.