

BRASÍLIA - FESTIVAL GASTRONÔMICO 28 E 29 DE JULHO/18

Mucho Gusto

Ceviche – R\$ 18,00

Cubinhos de peixe marinados no limão. Temperados com coentro, pimenta dedo-de-moça e cebola roxa. Acompanha milho e batata doce

Yuquitas (03 unidades) – R\$ 17,00

Bolinhos fritos de mandioca, recheados com queijo gorgonzola. Acompanha molho três queijos com camarão

Tacos (02 unidades) – R\$ 14,00

Tortilhas fritas de milho, recheadas com queijo, alface e carne/frango

Nachos Chilli – R\$ 17,00

Tortilhas fritas de milho. Acompanha molho chilli beans(queijo, carne e feijão)

Molhos

Pico de Galo – R\$ 6,00

Cebola, tomate sem sementes, pimentões coloridos sem sementes, coentro, azeite extra virgem e pimenta malagueta

Sour Cream – R\$ 6,00

Creme de leite fresco, suco de limão e sal

Mui Caliente – R\$ 6,00

Pimentas scorpion, chilli, malagueta e jalapeño douradas na cebola e alho

Guaca Mole – R\$ 8,00

Abacate, tomate, cebola, suco de limão, alho, azeite extra virgem, pimenta dedo-de-moça e coentro

Chilli – R\$ 8,00

Carne temperada com chilli, feijão, cebola e alho

Gero

Penne ao pesto R\$15

Spaghetti alla puttanesca R\$20

Tiramisù (sobremesa) R\$20

Para levar:

Azeite extravirgem it fasano (250ml) R\$42

Fettuccine di campofilone all'uovo (200g) R\$27

Molho sugo puttanesca (180g) R\$28

(com olive taggiasche)

Molho pesto “DOP” (130g) R\$35

Baco Pizzeria

Calabresa (fatia) R\$13

(Massa romana com pomodori pelati, muçarela, calabresa artesanal e basilicão)

Marguerita (fatia) R\$13

(Massa romana com pomodoro pelati, muçarela e basilicão)

Marinara (fatia) R\$13

(Massa romana com pomodoro pelati, muçarela, parmesão e pimenta calabresa)

Parrilla Burger

Canastra Burger R\$20

(Burger hereford natural, cebola chapeada e aioli no nosso pão artesanal)

Veggie Burger R\$20

(Burger de grão-de-bico, cebola caramelizada, tomate confitado, queijo da canastra e aioli no nosso pão artesanal)

Berlim Casa de Pães

Joelho de porco R\$20

(Com salada de batatas alemã)

Spätzle ao molho bechamel com filé em tiras R\$20

Sanduíche Colônia Festival R\$18

(pão de cebola, salsicha vermelha, queijo cheddar cremoso, farofa de bacon e molho dijon)

Sanduíche Berlim Festival R\$ 18

(pãozinho francês alemão, joelho de porco, queijo mussarela, molho dijon e repolho roxo agri-doce)

Bebida:

Sidra de Maçã Alemã Frankfurt R\$ 18

Vendinha:

Pães alemães fatiados e embalados (preços variados)

(Duo broa de centeio, pão de centeio, crusty, country, farmer, multigrãos, triangular de centeio, com sementes de abóbora, com sementes de girassol)

Pãezinhos alemães embalagem com 2 unidades R\$ 8

Pãezinhos alemães embalagem com 4 unidades R\$ 16

Cuca de Banana R\$ 12

Cuca de Maçã R\$ 12

Manteiga com ervas R\$ 5

Geleia de Framboesa R\$ 15

Geleia de cereja alemã R\$ 15

Pobre Juan

Empanada de Carne R\$10

Tradicional entrada argentina com tempero portenho

Pintxos com farofa Pobre Juan R\$20

Espetinho de carne acompanhada de farofa tradicional de cebola à milanesa e manteiga

Choripan R\$15

Tradicional parto argentino: pão com chorizo e milho argentino

Sobremesa:

Churros de doce de leite R\$12

Beef Passion

Espetinho de angus R\$15

Espetinho wagyu R\$20

Costela R\$18 pedaço

Arroz caldoso R\$ 18

Guarnições (mandioca, vinagrete, chimichurri e farofa da cida) R\$8

Rapport Café e Bistrô

Cafés

Café espresso - Café em 50 ml - R\$6,00

Café espresso duplo - Duas doses de espresso curto em 100 ml - R\$8,00

Café Coado - Café com grão à sua escolha, coado na hora na Hario V60 e servido em 100 ml - R\$8,00

Bebidas quentes com café – 350ml

Mocha - Bebida em camadas com base de calda de chocolate, leite vaporizado e um espresso curto - R\$13,00

Latte Caramelo - leite vaporizado e sua espuma, um espresso curto derramado gentilmente, furando a espuma sem se misturar ao leite, formando uma bebida colorida em três camadas e com calda de caramelo e chantilly - R\$13,00

Bebidas geladas com café - 350ml

Iced Mocha – Espresso batido gelo, leite, calda de chocolate e finalizado com chantilly - R\$13,00

Iced Caramelo - Espresso batido gelo, leite, calda de caramelo e finalizado com chantilly - R\$13,00

Bolo de coco gelado - leite de coco, leite condensado e coco ralado fresco – servido em pedaços - R\$ 6,00

Quiche de alho-poró – servida em fatias - R\$ 14,00

Jamm Burgers

Clássico Dog R\$18

(Salsicha viena, cheddar, cebola caramelizada e bacon crocante)

Blue Dog R\$18

(Salsicha viena, bacon crocante, creme de gorgonzola e molho barbecue)

Tradicional Dog R\$18

(Salsicha Viena grelhada na brasa, acompanhada por um saboroso molho de tomates assados no forno a lenha, queijo gratinado e batata palha da casa.)

Real Dog R\$18

(Salsicha viena, bacon crocante, cebola caramelizada, queijo reino derretido e catupiry gratinado)

Saveur Bistrôt**Steak Tartare R\$ 16**

(com chips de batata)

Risoto de Linguiça de Javali R\$ 20

(com camarão ao Panko)

Arancini de Costela R\$ 14

(Bolinho de risoto de costela com queijo grana padano)

Santé 13:**Gnocchi \$20**

(Com creme de queijo, bacon e crisps de alho poró)

Mignon acebolado \$20

(em tiras ao molho do Chef)

Drinks Santé:

Gandaguita R\$20

(Gin, cordial de manga verde com sal, limão siciliano e espuma de gabirola com limão)

Kir Surreal R\$20

Gin, licor de jabuticaba, cordial de hibisco, zest de limão siciliano e espumante

Henrique Ferreira R\$20

(Gin infundado em hibisco, shrub de amora com licor de jabuticaba, limão tahiti e espuma de gabirola com limão siciliano e bitter de hibisco com jabuticaba)

Nicolas Behr R\$20

(Gin tanqueray, cordial de caju, geleia de pequi com pimenta, suco de limão siciliano, baunilha do cerrado, syrup de baunilha, hortelã e espuma de gabirola com baunilha)

Martini de Pequi R\$ 20

Gin, cordial de pequi com pimenta e limão siciliano

Santé No 13 R\$ 20

Gin, baunilha, limão siciliano, chá de frutas tropicais e tônica

Clássicos:

Aperol R\$20

(Aperol, Prosecco e Laranja)

Cosmopolitan R\$20

(Vodka Citrus, Contreau, Cranberry e Limão)

Mojito R\$15

(Gin, Espumante, Hortelã e Limão)

Empório Leninha Camargo

Arroz ao ragu rabada e vinho tinto R\$ 15

Arroz de pato a portuguesa R\$ 20

Arroz de Al mare R\$ 20

Trifolato de cogumelos ao mix de grão raros(vegetariano) R\$ 20

Lucas Corazza

Bolo brigadeiro- 16,00

Torta de chocolate- 16,00

Banoffe pie- 14,00

Pipoca- 16,00

O Grego

Pastitsio R\$ 20

camada de macarrão, carne moída e molho bechamel

Mousaka R\$ 20

camada de batata, berinjela, abobrinha, carne moída e molho bechamel

Árabe Gourmet

Kafta e arroz com lentilhas tabule R\$ 20

Arroz de cordeiro com tabule R\$ 20

Kibe (4uni.)R\$ 20

Kibe (uni.) R\$ 10

Esfiha (4uni.) R\$20

Esfiha (uni.) R\$ 10

Esfiha folhada (uni.) R\$ 12

Kafta R\$ 12

Porção Falafell (8uni.) R\$ 20

Shawarma Kafta R\$ 20

Shawarma Falafell R\$ 20

Porção frios R\$ 20

Kibe cru, Homus, Babaghanush, Coalhada, Abobrinha com especiarias, Salada de Berinjela, Tabule.

(todos acompanharam pão sírio)
Pão Sírio (uni.) R\$ 3

GB Vinhos

Tinto:

Pé Tinto Esporão - Taça R\$12 - Garrafa R\$52
Gran Hacienda Gabernet Sauvignon - Taça R\$10 - Garrafa R\$49
Petit Pinotage - Taça R\$16 - Garrafa R\$80
Finchi D'india Primitivo - Taça R\$16 - Garrafa R\$80

Rosé:

Piscine Stipes - Taça R\$20 - Garrafa R\$98
Santropa Spirit - Taça R\$15 - Garrafa R\$70

Branco:

Pé Branco Esporão - Taça R\$12 - Garrafa R\$50
Gran Gacienda Sauvignon Blanc - Taça R\$10 - Garrafa R\$49
Santa Rita Reserva Chardonnay - Taça R\$16 - Garrafa R\$80

Espumante:

Cava Rodestiu - Taça R\$12 - Garrafa R\$60
Spumanti 78 - Taça R\$16 - Garrafa R\$80
Desiree Rose - Taça R\$16 - Garrafa R\$80
Freixenet ICE - Taça R\$16 - Garrafa R\$80