

**CARDÁPIO CELEBRATIONS****Restaurante Ruella****Água:**

Natural ou com gás por pessoa (01 por pessoa)

Entrada (escolha uma das opções)

- 1 | Pout-Pourri Salée: Blinis com Tartare de Salmão, Tartines de Shiitake, Kaftas de Cordeiro com Mostarda de Tamarindo e Bolinho de Risoto com Gorgonzola e Geléia de Pimenta;
- 2 | Tartare de Salmão com Limão Siciliano, Endro-Dill, Cream de Wasabi e Blinis;
- 3 | Tartines Sorties
 - Presunto cru, queijo de Cabra, Azeite, Rúcula e Tomatinho
 - Mussarela de Búfala, Tomate Confit, Farofa de Bacon e Manjericão
 - Brie, Abriçot, Tomilho e Amêndoas e de Shiitake ao Alho, Parmesão e Alecrim
- 4 | Kafta de Cordeiro com Hortelã e Mostarda de Tamarindo.
- 5 | Bolinho de Risoto com Gorgonzola e Geleia de Pimenta bem picante

Prato Principal

- 1 | Massa ao Pêsto Genovês c/ Mussarela de Búfala, Azeitonas, Alcaparras e Tomatinhos
- 2 | Badejo ao Azeite de Endro-dill e Crumble de pão c/ Risoto de Limão e Abobrinha
- 3 | Risoto de Camarão ao Curry Indiano picante, Edamamê, Nirá e Castanhas de Caju com Chutney de Banana
- 4 | Confit de Pato ao Molho Roisin com Tarte Tatin de Batatas, Champignons de Paris e Alho
- 5 | Arroz de Bacalhau com Azeitonas, Cebola, Brócolis, Tomatinho e Crocante de Batata
- 6 | Magret de Pato ao Molho Marsala com Pureé de Cenoura e Gengibre, mal passado
- 7 | Escalope ao Molho Emmenthal com Penne na Manteiga de Sálvia e Brócolis, ao ponto
- 8 | Hambúrguer de Cordeiro com Queijo de Cabra, Farofa de Bacon, Hortelã, Geleia de Pimenta sobre pão e Folhas ao molho da Chefa, mal passado
- 9 | Steak Tartare cru temperado sem ovo com Alcaparras, Mostarda Dijon, Batatas Fritas e Folhas

**O Associado poderá escolher a massa: Penne ou Fuzilli sem glúten*

Sobremesa

À escolha do Associado no cardápio do restaurante

Para mais informações, ligue para o serviço exclusivo de Viagens e Concierge: 55 11 3178 4851.

