

**CARDÁPIO CELEBRATIONS****Restaurante Vie Rose Bistrô****Água:**

Natural ou com gás por pessoa (01 por pessoa)

**Entrada (escolha uma das opções para 02 pessoas)**

- 1 | Tartare de Salmão ou Steak tartare servido com Chips de Banana da terra ou torradas;
- 2 | Tartines Sortidas: Brie com chutney de manga | Mussarela de búfala com pesto de rúcula e tomate confit | Carpaccio com rúcula, mostarda e serra da canastra;
- 3 | Kafta síria servida c/ sour cream e molho de tomate da casa;
- 4 | Bolinho de risoto de Bacalhau servido com Geleia apimentada de maracujá.

**Prato Principal**

- 1 | Massa ao Pêsto de Rucula c/ Mussarela de Búfala, Tomatinho confit, alcaparras, nozes e Manjericão;
- 2 | Risoto de Champignon de Paris com Azeite Trufado;
- 3 | Saint Peter servido com cuscuz de couve flor e legumes, pesto de rúcula e emulsão de ervas;
- 4 | Bacalhau ao forno com arroz negro ou risoto, tomate cereja e cebola confit, brócolis, azeitonas e Crispy de couve;
- 5 | Hambúrguer, X-Burger ou X Salada de Angus servidos com fritas ou salada e maionese de ervas;
- 6 | Hambúrguer vegano, com molho de mostarda e melão e cebola caramelizada servidos com fritas ou salada;
- 7 | Medalliom ou Escalope de Angus com molho poivre ou molho rotie trufado servido com Legumes Grelhados e batata duchesse

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

**Sobremesa**

À escolha do Associado no cardápio do restaurante

- 1 | Merengue de Morango;
- 2 | Brownie de Chocolate com sorvete de caramelo e flor de sal;
- 3 | Churros Paris - Brest servido com creme inglês, creme de avelã e sorvete de Creme;
- 4 | Brûlée com gengibre e Baunilha em Favas;
- 5 | Frutas: Abacaxi ou Manga;
- 6 | Sorvete Bola: Caramelo e flor de Sal, creme e sorbet de limão siciliano;
- 7 | Sobremesa Vegana.

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

