



CARDÁPIO DE ALMOÇO

LUNCH MENU

R\$ 79,00

ENTRADAS *APPETIZERS*



Salada de folhas com molho mostarda e mel e mix de sementes / Mini bruschetta de carne de panela.

Leafy green salad with honey mustard dressing and mixed seeds / Mini bruschetta topped with shredded beef.

QUARTA WEDNESDAY



Filé mignon grelhado com molho de umbu, acompanhado de cuscuz com castanhas brasileiras e passas, e gremolata de maxixe.

Grilled filet mignon with umbu sauce, served with couscous with Brazilian nuts and raisins, and maxixe gremolata.



Moqueca de pescada amarela com arroz de laranja e limão, e farofa de coco.

Yellow hake moqueca served with orange and lime rice, and coconut farofa.



Opção vegana: Moqueca de banana-da-terra com grão-de-bico, acompanhado de arroz de laranja e limão, e farofa de coco.

Vegan option: Plantain and chickpea moqueca, served with orange and lime rice and coconut farofa.



+ Especial do Dia (+ *Daily Special*)

QUINTA THURSDAY



Frango caipira assado ao molho de cajá, servido com arroz da roça (Milho , cenoura, pequi, caldo de frango) e picles de maxixe.

Roast free-range chicken with cajá sauce, served with countryside rice (corn, carrot, pequi, and chicken broth) and pickled maxixe.



Maminha braseada ao molho de mangaba, servida com baião cremoso e paçoca.

Braised sirloin flap steak with mangaba sauce, served with creamy baião (rice and beans) and paçoca.



Opção vegana: baião vegano com tofu e quiabos tostados.

Vegan option: Vegan baião with tofu and roasted okra.



+ Especial do Dia (+ *Daily Special*)

SEXTA *FRIDAY*



Ossobuco glaceado na cerveja e doce de umbu, com arroz candango e legumes tostados (minimilho e vagem).

Beer-glazed ossobuco with umbu preserve, served with candango rice and roasted vegetables (baby corn and green beans).

casa de chá





 Filé de pescada amarela com molho de maracujá e manga, acompanhado de farofa de banana e purê de mandioca.

Yellow hake fillet with passion fruit and mango sauce, served with banana farofa and cassava purée.

  Opção vegana: Falafel com farofa de banana e purê de mandioca.

Vegan option: Falafel served with banana farofa and cassava purée.

 + Especial do Dia (+ Daily Special)

SÁBADO SATURDAY

  Filé de carne de sol ao molho de buriti, vinagrete de feijão-fradinho e purê de batata-doce roxa, com crispy de queijo e pimenta-de-macaco.

Sun-dried beef fillet with buriti sauce, black-eyed pea vinaigrette, and purple sweet potato purée, served with cheese crispy and monkey pepper.

  Filé mignon grelhado com molho de mostarda, crocante de baru e legumes assados.

Grilled filet mignon with mustard sauce, crunchy baru nuts, and roasted vegetables.

  Opção vegana: Shitake tostado, levemente defumado, com vinagrete de feijão-fradinho, purê de batata-doce roxa.

Vegan option: Roasted shiitake, lightly smoked, served with black-eyed pea vinaigrette and purple sweet potato purée.

 + Especial do Dia (+ Daily Special)

DOMINGO SUNDAY

  Picanha grelhada acompanhada de mandioca cremosa na manteiga de garrafa, farofa crocante e vinagrete de caju.

Grilled picanha served with creamy cassava in browned butter, crispy farofa, and cashew vinaigrette.

  Arroz Cerrado ao mar: Arroz com camarão, lula, polvo, finalizado com tomate assado e pesto de castanha de baru.

Cerrado-to-Sea Rice: rice with shrimp, squid, and octopus, finished with roasted tomatoes and baru nut pesto.

  Opção vegana: Nhoque de banana-da-terra com molho de cogumelos trufados.

Vegan option: Plantain gnocchi with truffled mushroom sauce.

 + Especial do Dia (+ Daily Special)

MENU INFANTIL KIDS' MENU

  Massa ao molho sugo ou molho de queijo parmesão: R\$ 42,90

Pasta with tomato sauce or Parmesan cheese sauce.

  Adicional de almôndegas de frango ou de carne R\$ 9,00

Optional addition: Chicken or Beef Meatballs.

LEGENDA DE INFORMAÇÕES ALIMENTARES
FOOD INFORMATION LEGEND


VEGANO
vegan


VEGETARIANO
vegetarian


CONTÉM LACTOSE
contains lactose


CONTÉM GLÚTEN
contains gluten

casa de chá

 **Senac** Fecomércio
Sesc