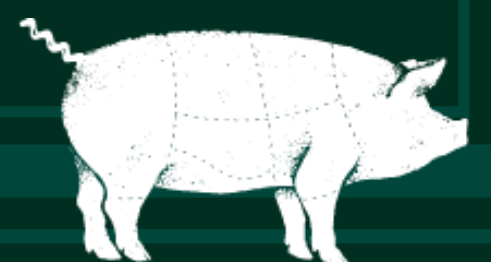


me



GLOUTON
RESTAURANTE

MENU DEGUSTAÇÃO

SNACKS

Queijo de cabra com beterraba,

Pão de queijo com linguiça,

Jiló com angu,

Tartelete de berinjela, creme de castanha de caju,

Sablé de cebola com tomate.

AMUSE BOUCHE

Coco, manga, maracujá e piruá de milho.

ENTRADA

Pintado com Bok Choy e Beurre Blanc de Vermute.

1º PRATO

Ravioli de frango ao molho pardo e ora-pro-nóbis.

2º PRATO

Costelinha de cordeiro com canjiquinha de milho crioulo vermelho.

VOLTAR

Menu Degustação

S O B R E M E S A

Chocolate: branco, preto, ao leite, cacau e gold.

M I G N A R D I S E S E S E R V I Ç O D E C A F É

Queijadinha de queijo do Serro

Pudim de Parmesão

Cheesecake de queijo Minas com merengue e biscoito de especiarias

Preço por pessoa:

Menu Degustação . 450

Menu Degustação Harmonizado
com Vinhos . 660

GLOUTON

VOLTAR

À LA CARTE

PETISCOS / ENTRADAS

Mandioca brava em mil-folhas com maionese de malagueta - 53

Crocante de fubá de milho crioulo com jiló ensopadinho e ganache de milho - 53

Tartelete de surubim defumado com cottage, ikura e dill - 77

Pastilla de queijo Minas com mel - 53

Caneloni de porco com molho de urucum e pimenta adocicado - 59

Pão de queijo recheado de creme de frango com quiabo - 49

Espetinho de polvo com batatas e páprica - 77

Tartare de carne defumada à frio com castanha de baru,, cebolinha, alcaparrones e queijo Lá de Madre, Campo das Vertentes - MG - 79

Ovo mole com creme de queijo e surubim defumado - 69

Bombons de fígado de galinha com manteiga de cacau e ouro - 79

VOLTAR

PRINCIPAIS

Pirarucu com creme de amendoim, banana, palmito, tucupi - 139

Camarão grelhado com pappardelle ao Thermidor - 173

Arroz de galinha com quiabo e Jerez - 125

Nhoque romano, salteado de cogumelos, ovo, ora-pro-nóbis - 141

Rabada ao perfume de estragão com nhoque de agrião - 137

Papada de porco com mil folhas de mandioca - 145

Souris (canela) de cordeiro ao molho de vinho com couscous de milho com legumes e queijo coalho - 161

Entrecôte sauce bordelaise com gratin Dauphinois - 153

Bacalhau ao creme, alho porró, pera assada, mini cebola - 177

Carré de cordeiro grelhado com purê de batata - 199

Arroz de polvo ao perfume de vinho tinto - 187

Duo de pato, tucupi, laranja e Bok Choy - 193

VOLTAR

GLOUTON

S O B R E M E S A S

Torta de chocolate, sal e pimenta,
calda de caramelo - 50

Profiteroles de fubá, sorvete de iogurte,
calda de doce de leite - 50

Queijadinha com calda de goiabada
e sorbet de goiaba - 50

Crème brûlée de baunilha, crocante de
pistache - 50

Rabanada de brioche
com coulis de framboesa e sorvete
de chocolate gold - 50

Café Gourmand (Café, mini pudim de
queijo, crocante de laranja, bombom
de banana, cheesecake de queijo Minas
com merengue e queijadinha) - 50

Coquetéis

Appletini - Vodka, rum 7 anos, xarope de
maçã, maçã verde, limão e cereja. 53

Between the Sheets - Jim Beam,
rum 7 anos, triple sec, limão,
óleo de laranja queimado. 53

VOLTAR

Bijou – Gin, Punt e Mes, Chartreuse Verde e Orange Bitter . 57

Autumn Old Fashioned – Rum 7 anos, xarope de cidra, angostura, laranja . 57

Made Man – Jim Beam, Chartreuse amarelo, Licor de Maraschino e Fernet . 53

NY Sour – Bourbon, limão siciliano, xarope açúcar, angostura, clara de ovo e vinho do porto . 53

Monte Cassino – Whiskey, Drambuie, Chartreuse amarelo e suco de limão siciliano . 51

Apple Cider Spritz – Cidra, Aperol, espumante, maçã e canela . 55

Hanky Panky – Gin Beefeater, Martini Rosso e Fernet . 53

White Negroni – Gin, Luxardo Bitter, Noilly Prat, Lillet e laranja . 55

Corpse Reviver No.2 – Gin, Chartreuse amarelo, Lillet Blanc, limão siciliano, Chartreuse verde . 53

Rob Roy – Scotch, Carpano, angostura e cereja . 53

Corazón – Espresso, Licor 43, Baileys, creme de cacau e noz moscada . 51