

Gralha Azul

RESTAURANTE CAMPESTRE

COUVERT

Pão de nata, broa de milho, manteiga noisette e patê do dia. 11

PRATOS PRINCIPAIS

Todos os pratos acompanham entrada da semana.

Costela Assada

Costela assada em baixa temperatura, mandioca na manteiga e farofa de cebola.

78

Frango confitado

Coxa de frango confitada, ragu de frango com bacon, polenta chapeada e agrião.

69

Cordeiro Assado

Stinco de cordeiro assado, cuscuz marroquino, molho de iogurte e hortelã.

85

Massa com cogumelos

Massa italiana com molho de cogumelos frescos e vinho branco.

65

Pato Confitado

Coxa e sobrecoxa de pato confitado, purê de abóbora cabotia, couve refogada e tomate cereja.

75

Peixe Branco

Tilápia assada com tomate, cebola, coentro e salsa, purê de batatas e vagens.

70

Prato infantil 1

Massa italiana na manteiga com queijo parmesão e tiras de mignon.

39

Prato infantil 2

Frango grelhado, legumes cozidos e arroz.

35

Gralha Azul

RESTAURANTE CAMPESTRE

SOBREMESAS

Torta de queijo Torta de queijo com calda de amora local.	19
Brownie Brownie, sorvete caseiro de creme e calda toffee de café.	21
Sorvete Sorvete caseiro de creme, doce de leite da casa e mix de castanhas.	14

ESPUMANTES, VINHO BRANCO E ROSÉ

Espumante Poty Brut (750ml)	85
Espumante Poty Demi-sec (750ml)	70
Espumante Poty Nature (750ml)	95
Vinho Branco Angustifolia Chardonnay (750ml)	75
Vinho Rosé Gralha Azul (750ml)	60

VINHOS TINTOS

Angustifolia Cabernet Sauvignon (750ml)	85
Angustifolia Merlot (750ml)	84
Angustifolia Cabernet GRAN RESERVA (750ml)	198
Gralha Azul Merlot (750ml)	55
Gralha Azul Cabernet Franc (750ml)	70
Manacá Sauvignon suave (750ml)	50
Manacá Bordô suave (750ml)	45
Gralha Azul Merlot (375ml)	30
Angustifolia Merlot (375ml)	42

BEBIDAS

Destilado Grappa Família Fardo 40% (dose 50ml)	12
Água mineral com ou sem gás	4
Refrigerantes	6
Suco de uva	8
Suco natural de amora	8
Vinhos em taças (150ml)	16