



THATY ADJIMAN
GASTRONOMIA

2023

Cardápio TO-GO



APERITIVOS



A P E R I T I V O S

[1kg - 6 a 8 pessoas]

TERRINE DE SALMÃO +

MOSTARDA DE DILL E PEPININHO AGRIDOCE – R\$ 295,00/kg GF

TARTAR DE TOMATE, CREME AZEDO E BROTOS – R\$ 295,00/kg GF

AVOCADO, TOMATE E CRISP DE CEBOLA – R\$ 295,00/kg

GALETTE (blini de trigo sarraceno), CREME AZEDO E OVAS NEGRAS – R\$ 320,00/kg GF

TERRINE DE RICOTA DE BÚFALA +

FIGOS FRESCOS, CRISP DE PARMA E RÚCULA – R\$ 220,00/kg

MELADO DE PECAN E FIGOS FRESCOS – R\$ 200,00/kg VG GF

TAPENADE DE ALCACHOFRA, TOMATE ASSADO E TOMATE CONFIT– R\$ 190,00/kg VG GF

TARTAR DE SALMÃO COM EDAMAME E MOLHO ORIENTAL – R\$ 295,00/kg + ovas negras (90g) - R\$ 385,00 GF

TARTAR DE ATUM COM MOLHO ORIENTAL E CREME DE AVOCADO COM WASABI - R\$ 310,00/kg

TERRINE DE CABRA COM TOMATE ASSADO E RÚCULA – R\$ 200,00/kg VG GF

TERRINE DE FÍGADO COM MELADO DE CRANBERRIES E PISTACHE– R\$ 220,00/kg

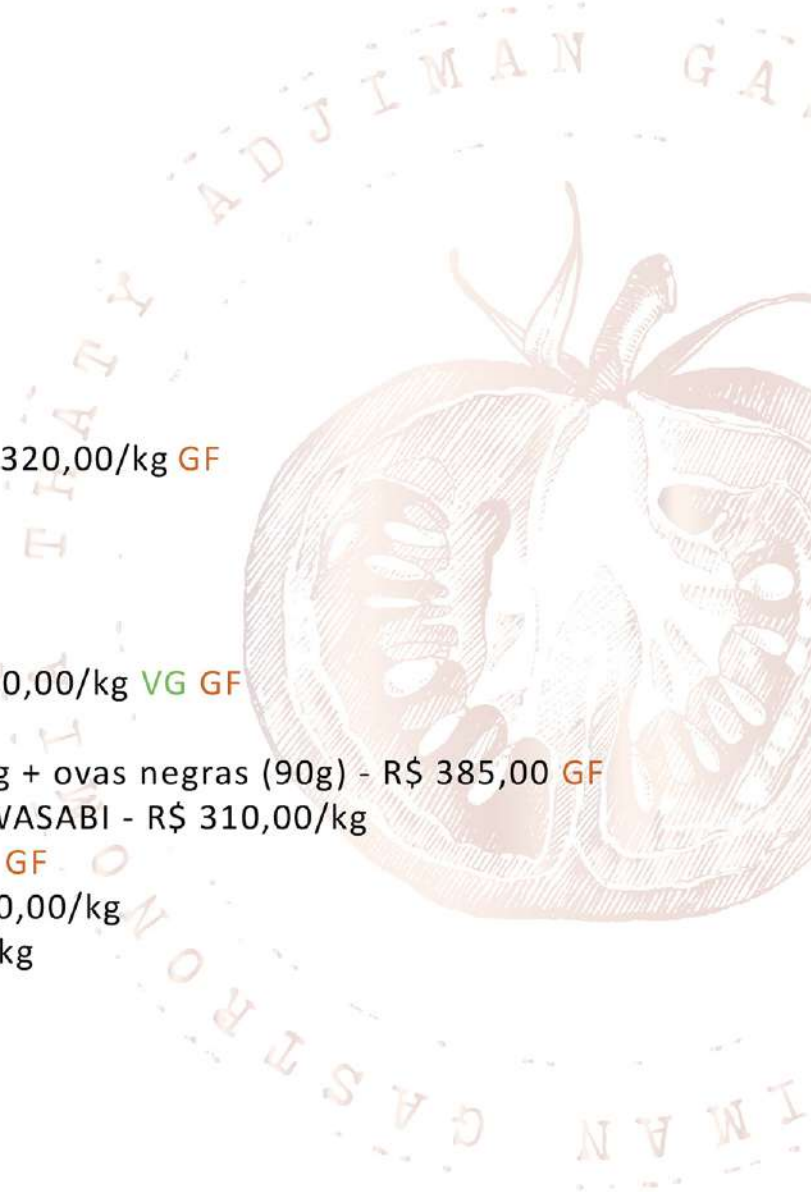
ESCONDIDINHO DE SIRI COM COCO OU BANANA DA TERRA – R\$ 220,00/kg

ESCONDIDINHO DE BACALHAU COM BATATA – R\$ 240,00/kg

VG – VEGGIE

GF – GLUTEN FREE

VGG - VEGANO (não contem nada de origem animal)



A P E R I T I V O S

[1kg - 6 a 8 pessoas]

QUEIJO BRIE EN CROUTE (500g) + [de 4 a 5 pessoas] | (1kg) + [de 10 a 15 pessoas]

RAGOUT DE COGUMELOS TRUFADOS – R\$ 200,00 | R\$ 350,00

GELEIA DE FIGO E FIGOS FRESCOS – R\$ 180,00 | R\$ 320,00 + FAVO DE MEL – R\$ 200,00 | R\$ 350,00

GELEIA DE FRUTAS VERMELHAS E FRUTAS VERMELHAS FRESCAS – R\$ 200,00 | R\$ 350,00 + FAVO DE MEL
R\$ 220,00 | R\$ 370,00

LARANJA EM SUAS VERSÕES – R\$ 180,00 | R\$ 320,00 + FAVO DE MEL – R\$ 200,00 | R\$ 350,00

QUEIJO DE CABRA EN CROUTE (500g) + [4 a 5 pessoas]

MELADO DE FRUTAS SECAS – R\$ 150,00 + FAVO – R\$ 180,00

GELEIA DE FIGO + FIGOS FRESCOS – R\$ 180,00 + FAVO – R\$ 200,00

PRATO DE FRIOS (presunto cru, mortadela italiana, pastrami) – R\$ 320,00/kg **GF**

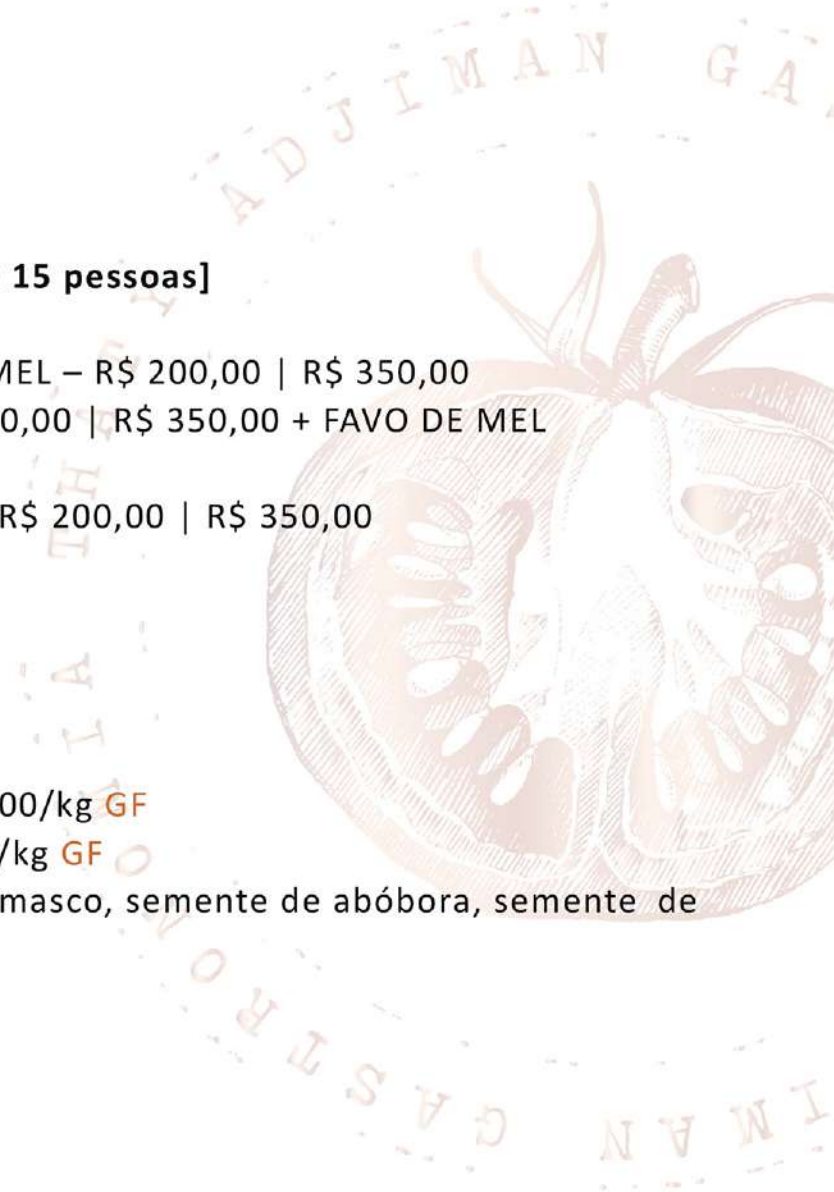
PRATO DE QUEIJOS (cabra, búfala, requeijão, curado, brie) – R\$ 280,00/kg **GF**

TACHO DE NUTS (passas, cranberry, amêndoas, castanhas, pistache, damasco, semente de abóbora, semente de girassol) – R\$ 180,00/kg

VG – VEGGIE

GF – GLUTEN FREE

VGG - VEGANO (não contem nada de origem animal)







PASTINHAS E BELISCOS



PASTINHAS E BELISCOS

[1kg - 8 a 10 pessoas]

COALHADA SECA – R\$ 140,00/kg **GF**

PATÊ DE FÍGADO DE FRANGO – R\$ 150,00 /kg **GF**

BÚFALA, PARMA E FIGOS FRESCOS – R\$ 350,00/kg **GF**

BÚFALA, ALCACHOFRAS E TOMATES - R\$ 260,00/kg **GF**

BIG BÚFALA (500g)

COM PASTA RÚSTICA DE TOMATE E BROTOS - R\$ 180,00

COM TOMATE CONFIT E PESTO DE MANJERICÃO - R\$ 180,00

COM FUNDO DE ALCACHOFRAS E PÉROLAS DE BALSÂMICO - R\$ 260,00

COM PARMA E FIGOS FRESCOS - R\$ 270,00

BURRATA (2 uni)

COM PASTA RÚSTICA DE TOMATE E BROTOS - R\$ 180,00 **VG GF**

COM TOMATE CONFIT E PESTO DE MANJERICÃO - R\$ 180,00 **VG GF**

MOLHO DE TOMATE RÚSTICO, MANJERICÃO E RÚCULA FRESCA – R\$ 200,00 (para ser servido quente) **VG GF**

VG – VEGGIE

GF – GLUTEN FREE

VGG - VEGANO (não contem nada de origem animal)









VEGANOS



VEGANOS

[1kg - 8 a 10 pessoas]

BABAGANUCH – R\$ 130,00/kg VGG

COALHADA VEGANA (base de castanha de caju) – R\$ 180,00/kg VGG

BAZERGAN – R\$ 150,00/kg VGG

HOMUS (grão de bico | avocado | beterraba | abóbora) – R\$ 150,00/kg VGG

GUACAMOLE – R\$ 160,00 VGG

CEVICHE DE BANANA DA TERRA - R\$ 180,00/KG VGG

SALADA SUPER VERDE (folhas e legumes verdes) COM MOLHO DE ROMÃ – R\$ 250,00/kg VGG

TORTA DE ALCACHOFRA - R\$ 280,00 VGG

TORTA DE CENOURA COM ALHO PORÓ - R\$ 260,00 VGG

CUSCUZ DE BERINJELA – R\$ 180,00 / unidade 1,5kg VGG

COUSCOUS MARROQUINO COM FRUTAS SECAS – R\$ 140,00/kg VGG

QUIBE DE ABÓBORA COM QUINOA + MOLHO TAHINE - R\$ 180,00/kg VGG

VG – VEGGIE

GF – GLUTEN FREE

VGG - VEGANO (não contem nada de origem animal)



PÃES, TORRADAS, SANDUÍCHES E LARICAS



PÃES, TORRADAS, SANDUÍCHES E LARICAS

TORRADAS (3 pacotes) – R\$ 120,00

CESTO DE MINI PÃES (5 unidades de cada – ciabatta, broa, parmesão, bagel) – R\$ 120,00

CESTO DE MINI PÃES SEM GLÚTEN (10 unidades de cada) – ciabatta de grãos, broa – R\$ 130,00

BIJU DE TAPIOCA GRATINADO COM QUEIJO – R\$ 120,00 (25 unidades) **VG**

MINI TOSTEX CAPRESE NO PÃO DE PARMESÃO – R\$ 250,00 (25 unidades)

MINI SANDUÍCHES

(rosbife, salmão) - R\$ 350,00 (25 unidades por sabor)

(chevre c legumes, pepino com cream cheese, frango com cenoura e passas) – R\$ 230,00 (25 unidades por sabor)

MINI QUICHES (alho poró, cogumelos, aspargos, chevre, brie com damasco) – R\$ 220,00 (50 unidades por sabor)

MINI CHEESEBURGUINHO – R\$ 90,00 (bandeja com 12 unidades)

MINI HOT DOG ROLL - R\$ 120,00 (30 unidades)

CROQUETE RÚSTICO COM MOLHO SPICY – R\$ 170,00 (50 unidades)

BOLINHO DE TAPIOCA COM MOLHO SPICY OU GELEIA DE PIMENTA – R\$ 160,00 (50 unidades) **VG**

COXINHA DE FRANGO - R\$ 280,00 (50 unidades)

EMPADINHA DE PALMITO **VG** | EMPADINHA DE CAMARÃO - R\$ 300,00 (50 unidades)

VG – VEGGIE

GF – GLUTEN FREE

VGG - VEGANO (não contem nada de origem animal)





ENTRADAS



ENTRADAS

[100 g / por pessoa]

CEVICHE DE SAINT PETER – R\$ 180,00/kg **GF**

CEVICHE DE SALMÃO COM PEPINO AGRIDOCE – R\$ 260,00/kg **GF**

CEVICHE CÍTRICO – R\$ 195,00/kg **GF**

QUIBE MONTADO (quibe cru, coalhada, tabule e cebola roxa) – R\$ 180,00/kg

QUIBE DE CARNE ASSADO – R\$ 160,00/kg

CUSCUZ PAULISTA – R\$ 320,00 / unidade 1,5kg

VG – VEGGIE

GF – GLUTEN FREE

VGG - VEGANO (não contem nada de origem animal)





SALADAS



SALADAS

[150 g / por pessoa]

SALADA DE GRÃOS +

SHITAKE, TOMATE E PASSAS COM LIMÃO SICILIANO – R\$ 190,00/kg VG

COM QUINOA, MILHO, CRANBERRIES E EDAMAME – R\$ 180,00/kg VG

SALADA CRUNCH DE GRÃOS (pistache, pecan, amêndoa, cranberry), QUINOA E SEMENTES – R\$ 190,00/kg VG

YELLOW CHOICE (grão de bico, tomate amarelo, passas brancas, pepino, milho, limão siciliano, dijon) – R\$ 180,00/kg VG

RED CHOICE (cebola roxa, tomate, cranberries, maçã, mel e balsâmico) – R\$ 180,00/kg VG

SALADA DE ARROZ SELVAGEM COM LULA, POLVO, GRÃO DE BICO E MUITAS ERVAS - R\$ 320,00/kg

TRIO DE QUINOAS COM LEGUMES, QUEIJO DE CABRA E CROCANTE DE COUVE – R\$ 190,00/kg VG GF

CAPRESE ARTESANAL – R\$ 180,00/kg + FUNDO DE ALCACHOFRA ASSADO – R\$ 200,00/kg GF

NIÇOISE REVISITADA (tomates, batatas, azeitona, alcaparrones, ovos, vagem e verdes) – R\$ 240,00/kg VG GF

MIX DE VERDES COM FIGOS FRESCOS, CHEVRE E NOZES PECAN + MOLHO DIJON - R\$ 260,00/kg VG GF

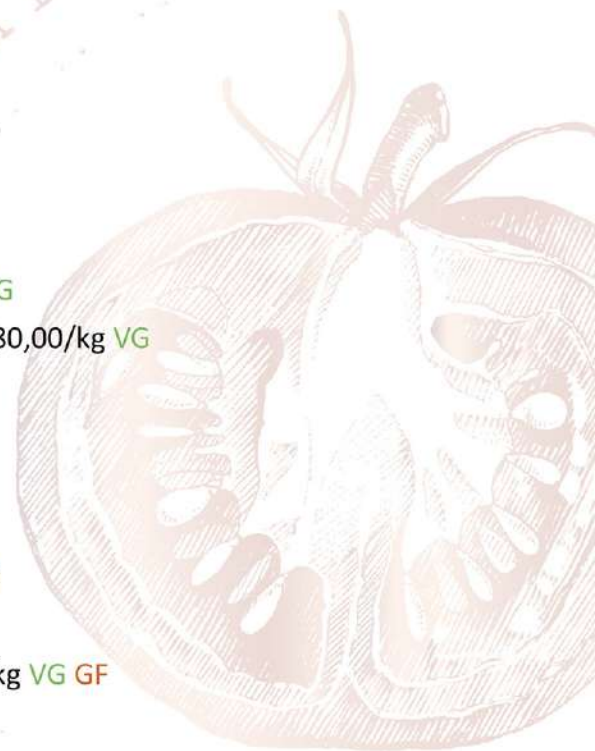
MIX DE VERDES COM BETERRABA TOSTADA, CHEVRE E NOZES CARAMELADAS + MOLHO DIJON - R\$ 260,00/kg VG GF

VINAGRETE DE POLVO - R\$ 560,00/kg GF

VG – VEGGIE

GF – GLUTEN FREE

VGG - VEGANO (não contem nada de origem animal)





TORTAS



TORTAS

(todas as tortas podem ser feitas SEM GLÚTEN – valor sob consulta)

[1kg - 4 a 5 pessoas] [2kg - até 10 pessoas]

CROSTATA CAPRESE – 1kg - R\$ 180,00 | 2kg - R\$ 260,00 **VG**

TORTA DE CHÉVRE COM FIGO – 1kg - R\$ 220,00 | 2kg - R\$ 310,00 **VG**

TORTA DE CHEVRE COM LEGUMES - 1kg - R\$ 220,00 | 2kg - R\$ 310,00 **VG**

TORTA DE FRANGO – 1kg - R\$ 170,00 | 2kg - R\$ 230,00 (opção sem lactose - sob consulta)

TORTA DE BACALHAU – 1kg - R\$ 200,00 | 2kg - R\$ 320,00

TORTA DE ALCACHOFRA – 1kg - R\$ 180,00 | 2kg - R\$ 250,00 **VG** (opção sem lactose - sob consulta)

TORTA DE PUPUNHA COM FAROFINHA FUNCIONAL – 1kg - R\$ 220,00 | 2kg - R\$ 380,00 **VG** (opção sem lactose - sob consulta)

TORTA DE CENOURA E GRUYERE - 1kg - R\$ 170,00 | 2kg - R\$ 230,00 **VG**

TORTA DE CAMARÃO - 1kg - R\$ 290,00 | 2kg - R\$ 420,00

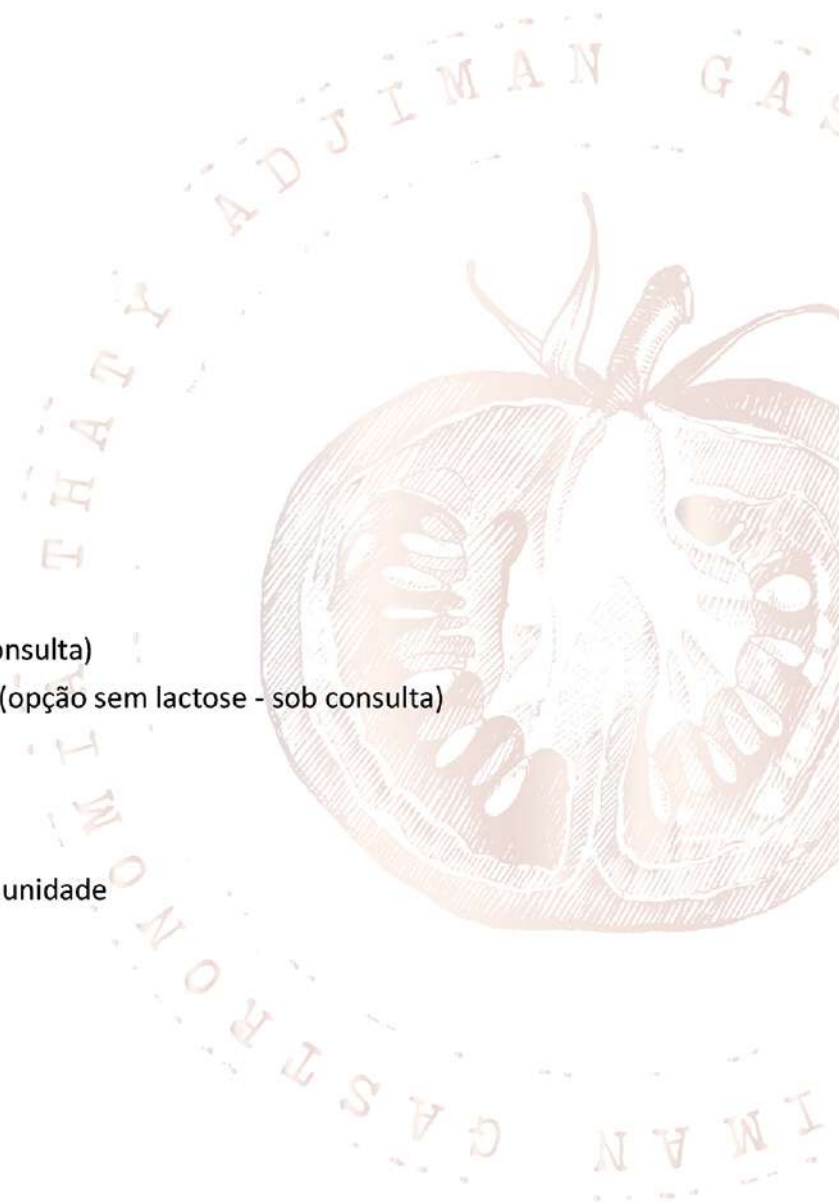
CHEESECAKE SALGADA COM MINI CEBOLINHAS NO BALSÂMICO – R\$ 220,00 **GF**

QUICHES | 30cm (alho poró, cogumelos, aspargos, chevre, brie com damasco) – R\$ 190,00 unidade

VG – VEGGIE

GF – GLUTEN FREE

VGG - VEGANO (não contem nada de origem animal)





PRINCIPAIS



PRINCIPAIS

[*250/300g por pessoa] [1 kg = 4 a 5 pessoas]

TERRA

PERNIL SUÍNO COM SEU PRÓPRIO MOLHO E FAROFA RÚSTICA – R\$ 790,00/pc (5kg)

PERNIL DE VITELA COM MOLHO DE VINHO E MINI CEBOLINHAS – R\$ 620,00/pc (3kg) GF

MIGNON COM SHITAKE, TOMATE E BÚFALA COM MOLHO POIVRE – R\$ 390,00/pc (2kg) GF

ROSBIFE COM MOLHO DE VINHO TINTO OU MOLHO DIJON OU POIVRE – R\$ 360,00/kg GF

PICADINHO DE MIGNON – R\$ 260,00/kg GF

BOEUF BOURGUIGNON – R\$ 220,00/kg

LOMBO ASSADO COM MOLHO DE LARANJA E DIJON - R\$ 220,00/KG

ESTROGONOFE DE CARNE - R\$ 250,00

ESTROGONOFE DE FRANGO - R\$ 170,00

TAGLIATA DE MIGNON

COM RÚCULA FRESCA E LASCAS DE PARMESÃO + MOLHO DIJON – R\$ 380,00/kg GF

COM MINI BATATINHAS ASSADAS, MOLHO DIJON OU VINHO, RÚCULA E CRISP DE CEBOLA – R\$ 400,00/kg GF

MEDALHÃO COM RAGOUT DE COGUMELOS E PALHA DE PORÓ – R\$ 390,00/kg (6 a 8 unidades) GF

THAI DE FRANGO – R\$ 170,00/kg GF

PEITO DE FRANGO ASSADO COM MOLHO DIJON – R\$ 170,00/kg GF

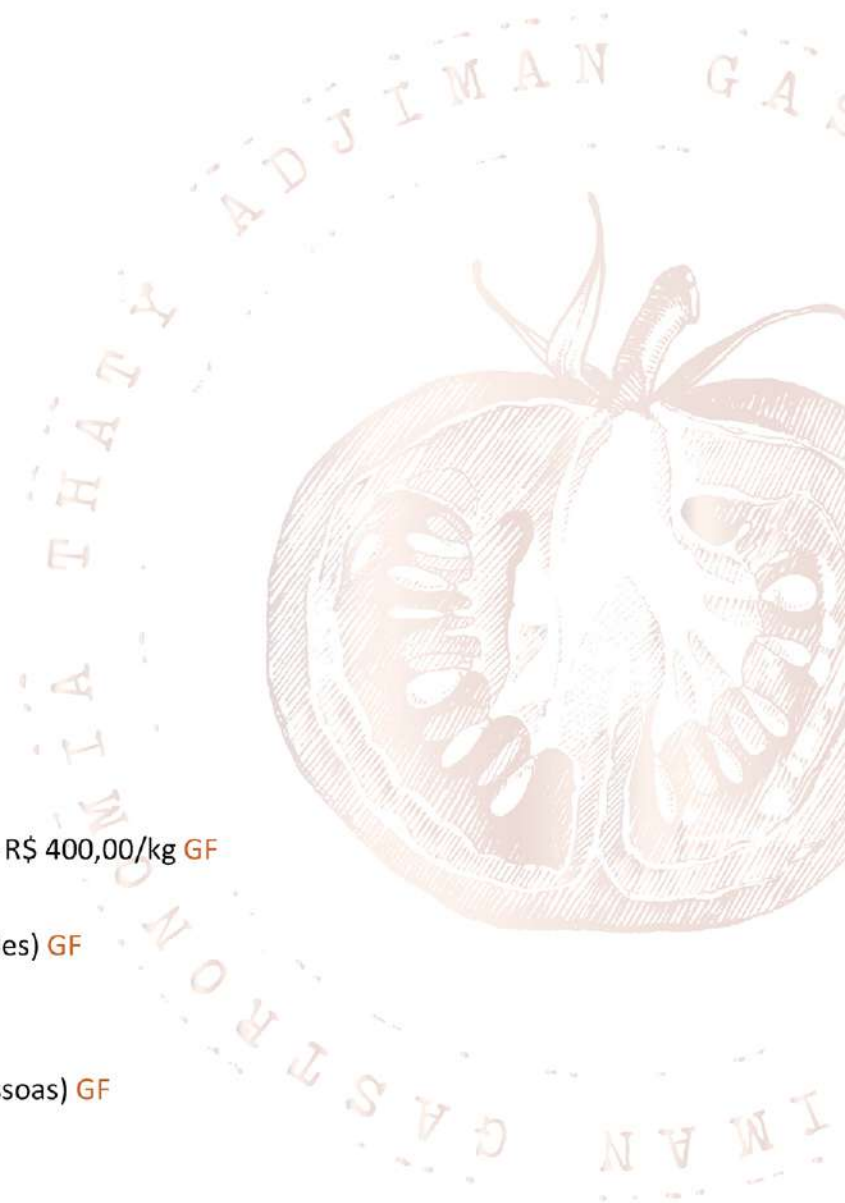
ARROZ DE PATO (palha de couve, palha de batata, crisp de parma) – R\$ 280,00/kg (3 a 4 pessoas) GF

FEIJOADA (carne seca, paio, linguiça portuguesa, lombo) – R\$ 195,00/kg (3 a 4 pessoas) GF

VG – VEGGIE

GF – GLUTEN FREE

VGG - VEGANO (não contem nada de origem animal)





PRINCIPAIS

[*250/300g por pessoa] [1 kg = 4 a 5 pessoas]

MAR

THAI DE FRUTOS DO MAR (camarão, lula e polvo) – R\$ 540,00/kg **GF**

THAI DE CAMARÃO – R\$ 360,00/kg (camarão cinza G) / R\$ 540,00 (camarão rosa G) **GF**

CAÇAROLA DE SIRI – R\$ 220,00/kg

CAÇAROLA DE BACALHAU – R\$ 250,00/kg

BOBÓ DE LEGUMES – R\$ 180,00/kg **VG GF**

BOBO DE CAMARÃO (BASE DE ABÓBORA) – R\$ 360,00/kg (camarão cinza G) / R\$ 540,00 (camarão rosa G) **GF**

BADEJO EM CROSTA DE AMÊNDOAS COM MOLHO LIMONE – R\$ 220,00/kg OU PISTACHE - R\$ 250,00/kg

BADEJO COM MOLHO DE BOBO DE CAMARÃO – R\$ 250,00 (sem camarão) ou R\$ 340,00/kg (camarão médio) **GF**

ROBALO COM CONFIT DE TOMATE E ERVAS - R\$ 280,00/kg

SALMÃO EM CROSTA DE PISTACHE E MOLHO DE LARANJA – R\$ 320,00/kg

SALMÃO FOLHADO COM COGUMELOS E MOLHO DE LIMÃO – R\$ 320,00/kg

MOQUECA DE PEIXE (badejo) – R\$ 220,00/kg **GF**

MOQUECA DE FRUTOS DO MAR – R\$ 540,00 **GF**

VG – VEGGIE

GF – GLUTEN FREE

VGG - VEGANO (não contem nada de origem animal)





MASSAS E MOLHOS



MASSAS [1kg - 5 a 8 pessoas] (*molho a parte)

AGNOLOTTI DE BURRATA – R\$ 200,00/kg

CAPPELLACCI DE ALCACHOFRA – R\$ 170,00/kg VG

RAVIOLI DE ZUCCA – R\$ 150,00/kg VG

NHOQUE DE MANDIOQUINHA - R\$ 150,00/kg VG

NHOQUE DE BATATA – R\$ 150,00 / kg VG

LASANHA – R\$ 160,00/kg (presunto/peru e queijo)

CAPPELETTI IN BRODO – R\$ 210,00/kg

LASANHA DE LEGUMES VEGANA (abobrinha, berinjela, tomate) – R\$ 180,00/kg VGG GF

MOLHOS

MOLHO PESTO – R\$ 180,00/L VG GF

MOLHO DE LARANJA – R\$ 120,00/L VG GF

MOLHO DE TOMATE – R\$ 120,00/L VG GF

MOLHO DE TOMATE RÚSTICO – R\$ 130,00/L

MOLHO BOLOGNESA – R\$ 170,00/L GF

MOLHO DE GORGONZOLA COM TOMATE CONFIT – R\$ 170,00/L VG GF

MOLHO LIMONE – R\$ 120,00/L VG GF

RAGOUT DE VITELA – R\$ 190,00/L GF

RAGOUT DE PERNIL - R\$ 190,00/L

RAGOUT DE COGUMELOS – R\$ 190,00/L VG GF

VG – VEGGIE

GF – GLUTEN FREE

VGG - VEGANO (não contem nada de origem animal)







ACOMPANHAMENTOS

ACOMPANHAMENTOS

ARROZ JASMIN – R\$ 120,00/kg VG GF

ARROZ JASMIN COM AÇAFRÃO DA TERRA, LIMÃO E GENGIBRE – R\$ 120,00/kg VG GF

ARROZ TURCO (passas, cebola, hortelã e pinolis) – R\$ 140,00/kg VG GF

ARROZ NEGRO – R\$ 120,00/kg VG GF

DUO DE ARROZ COM SELVAGEM – R\$ 140,00/Kg VG GF

FAROFA DE BANANA – R\$ 120,00/kg VG

FAROFA RÚSTICA (farinha de biju, manteiga, nuts e ervas) – R\$ 120,00/kg VG

FAROFA FUNCIONAL (com óleo de côco, castanhas e sementes) – R\$ 130,00/kg VG

GATEAU DE BATATA COM SUA PALHA – 1kg - R\$ 180,00 / 2kg - R\$ 250,00 VG GF

GÂTEAU DE PUPUNHA COM PALHA DE COUVE - 1kg - R\$ 220,00 / 2kg – R\$ 320,00 unidade VG GF

PURÊ DE CÔCO – R\$ 120,00/kg VG GF

PURÊ DE BANANA DA TERRA – R\$ 120,00/kg VG GF

PUPUNHA ASSADA COM MANTEIGA DE ERVAS – R\$ 280,00/kg VG GF

CAÇAROLA DE LEGUMES (pupunha, mini cenoura, batata e aspargos) – R\$ 180,00/kg VG GF

MINI LEGUMES ASSADOS (abobrinha, berinjela, batata e milho) – R\$ 190,00/kg VG GF

PALHA DE COUVE – R\$ 100,00 (pote de 1L) ou R\$ 350,00 (balde de 4L) VG GF

PALHA DE BATATA – R\$ 100,00 (pote de 1L) ou R\$ 350,00 (balde de 4L) VG GF

CRISP DE PARMA – R\$ 145,00 / 100g GF

VG – VEGGIE

GF – GLUTEN FREE

VGG - VEGANO (não contem nada de origem animal)





DOÇURAS



DOÇURAS

[1kg - 8 a 10 pessoas]

BOLO DE MAÇÃ COM ESPECIARIAS – R\$ 150,00

BOLO DE LARANJA COM DOCE DE LEITE E COCO QUEIMADO – R\$ 150,00

BOLO DE IOGURTE COM GOIABADA CASCAÕ – R\$ 150,00

NAKED CAKE P (3kg) – R\$ 380,00

NAKED CAKE G (6kg) – R\$ 590,00

TERRINE DE CHOCOLATE BELGA COM MELADO DE LEITE ou MELADO DE PISTACHE – R\$ 190,00 | R\$ 270,00 (2KG)

TERRINE DE CHOCOLATE BELGA COM MELADO DE CIDREIRA E BERRIES – R\$ 260,00 (2KG)

CUSCUZ DE TAPIOCA COM BABA DE MOÇA E CALDA DE COCO – R\$ 150,00 VG GF

FOLHADO DE MAÇÃ COM ESPECIARIAS + CREME ANGLAISE – R\$ 220,00/kg

FOLHADO DE GOIABADA CASCAÕ + MOLHO DE REQUEIJÃO - R\$ 220,00/kg

FOLHADO DE NUTELLA + CALDA DE FRUTAS VERMELHAS - R\$ 220,00/kg

FOLHADO DE DOCE DE LEITE + CALDA DE FRUTAS VERMELHAS - R\$ 220,00/kg

TORTA DE AMÊNDOAS MORNA – R\$ 180,00

TORTA CAMAFEU (creme de nozes, baba de moça e merengue) - R\$ 250,00

CHEESECAKE (goiabada cascão, chocolate belga ou frutas vermelhas) – R\$ 200,00

MIL FOLHAS (banana caramelada | doce de leite | brigadeiro e morangos) – R\$ 200,00/kg

CRUMBLE DE GOIABADA COM AMÊNDOAS E MOLHO DE REQUEIJÃO - R\$ 190,00/kg

CRUMBLE DE MAÇÃ COM AMÊNDOAS E CREME DE BAUNILHA - R\$ 190,00/kg

CRUMBLE DE BRIGADEIRO BELGA COM GANACHE DE CHOCOLATE E AMÊNDOAS - R\$ 190,00/kg

TORTA DE CHOCOLATE 75% - R\$ 220,00 GF

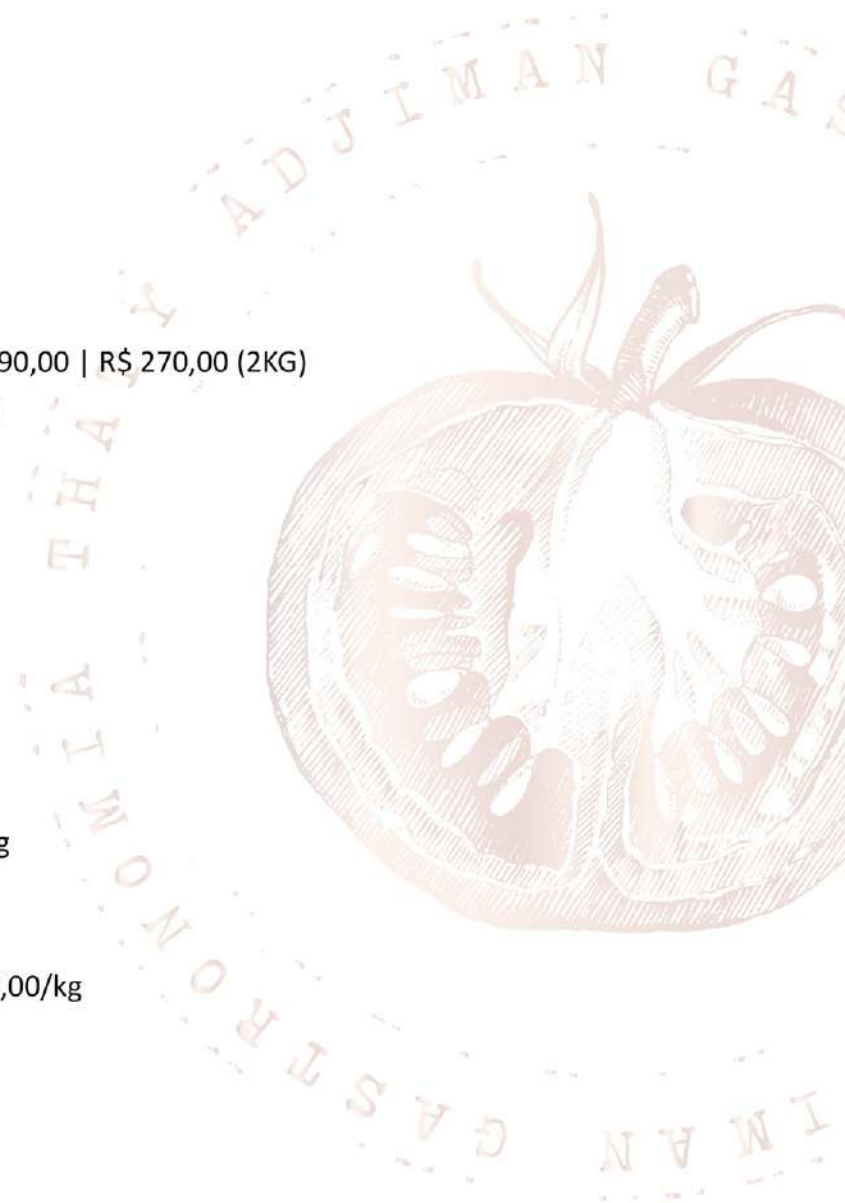
TORTA CREMOSA DE CHOCOLATE COM GANACHE 85% - R\$ 250,00

TORTA DE PALHA ITALIANA COM GANACHE DE CHOCOLATE - R\$ 235,00

VG – VEGGIE

GF – GLUTEN FREE

VGG - VEGANO (não contem nada de origem animal)



Na Taça

[1kg - 8 a 10 pessoas]

TAÇA DE BROWNIE PUXA PUXA COM MELADO DE BRIGADEIRO, DOCE DE LEITE E FAROFINHA – R\$ 190,00/kg

TAÇA DE BROWNIE BRANCO DE AMÊNDOAS COM BERRIES E SEU COULIS - R\$ 260,00/kg

TAÇA DE RABANADA COM DOCE DE LEITE E FRUTAS VERMELHAS – R\$ 230,00/kg

TAÇA DE TAPIOCA MOLE (baba de moça e fios de ovos / goiabada e coco / doce de leite e churros) – R\$ 180,00 +FIOS DE OVOS - R\$ 200,00/kg GF

MERENGUE DE LIMÃO SICILIANO – R\$ 150,00/kg

MERENGUE DE FRUTAS VERMELHAS – R\$ 250,00/kg

PANNA COTTA COM FRUTAS VERMELHAS E MEL – R\$ 220,00/kg GF

TIRAMISSU – R\$ 250,00/kg

Sorvetes, Coberturas e Outras Gostosuras

[1kg - 8 a 10 pessoas]

COCADA MOLE – R\$ 120,00/lt GF

BABA DE MOÇA – R\$ 150,00/lt GF

CUBOS DE SORVETE (7L)

coco / iogurte / chocolate / baunilha / limão / doce de leite – R\$ 280,00 GF

frutas vermelhas / manga - R\$ 350,00

COBERTURAS PARA SORVETE (1L) – baba de moça e fios de ovos / doce de leite / brigadeiro / brigadeiro branco / brigadeiro de pistache / frutas vermelhas / melado de nutella GF

CUBO DE SORVETE DE QUEIJO COM GOIABADA OU DOCE DE LEITE (2L) – R\$ 200,00

CUBO DE MOUSSE DE CHOCOLATE AMARGO COM LASCAS DE CHOCOLATE (2L) – R\$ 220,00

BRIGADEIRO BELGA COM NIBS DE CACAU – R\$ 150,00/kg GF

BRIGADEIRO DE PISTACHE – R\$ 190,00/kg GF

BRIGADEIRO DE TAPIOCA COM GOIABADA – R\$ 150,00/kg GF

BRIGADEIRO DE CAPIM LIMÃO – R\$ 140,00/kg GF

PRATO DE FRUTAS FRESCAS – R\$ 165,00/kg

BRIGADEIROS ENROLADOS (o cento) GF

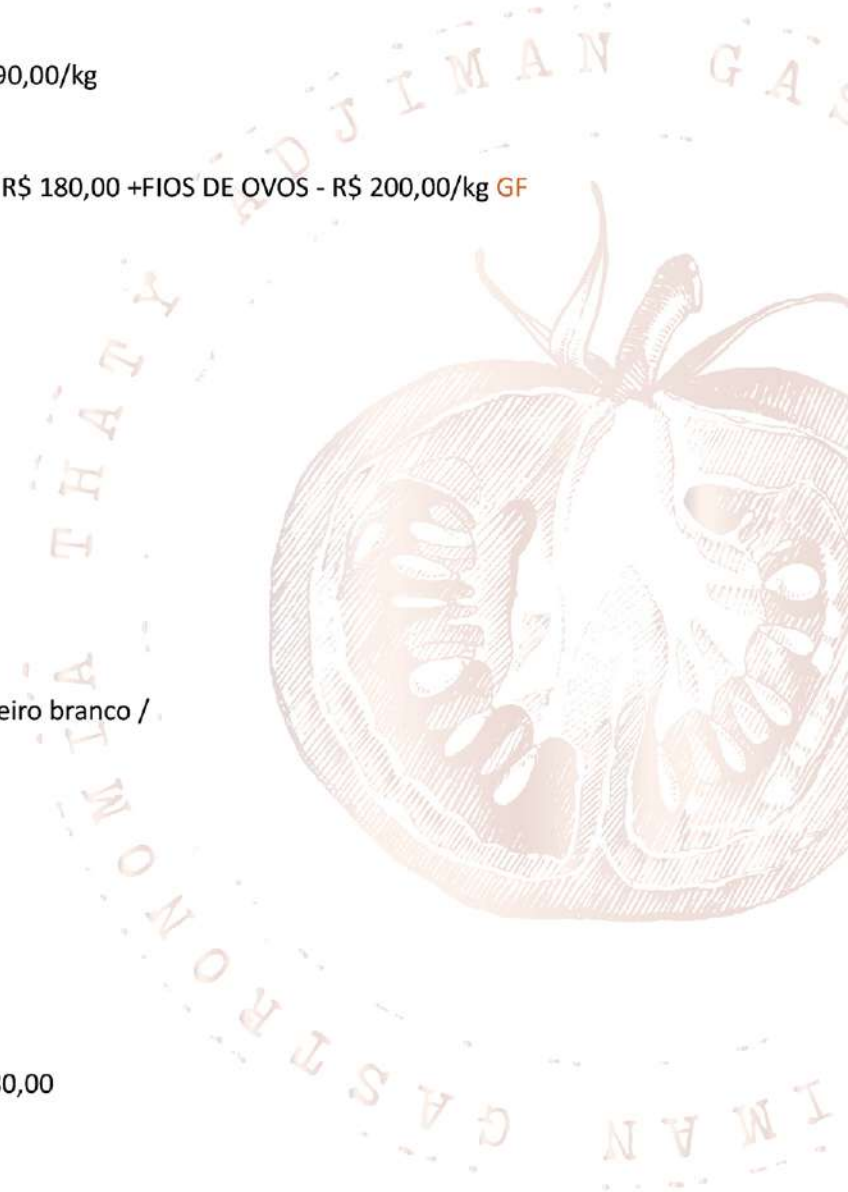
Tradicional | Cacau | Limão | Churros | Paçoca | Coco Queimado | Caramelo com Flor de Sal - R\$ 380,00

Chocolate Belga | Leite Ninho com Nutella | Pistache | Nozes | Amêndoas – R\$ 480,00

VG – VEGGIE

GF – GLUTEN FREE

VGG - VEGANO (não contem nada de origem animal)











CONGELADOS
TO GO (embalagem a vácuo)

PRINCIPAIS

ROSBIFE DE MIGNON - 500G (molho de vinho | molho dijon - 250g) - R\$ 180 **GF**

PICADINHO - 500G - R\$ 130 **GF**

ESTROGONOFE DE CARNE - 500G - R\$ 125 **GF**

ESTROGONOFE DE FRANGO - 500G - R\$ 85 **GF**

SALMÃO COM MOLHO DE ESPECIARIAS - 400G - R\$ 160 **GF**

BOBO DE CAMARÃO - 500G - R\$ 180 **GF**

ACOMPANHAMENTOS

PURÊ DE COCO - 500G - R\$ 60 **VG GF**

FAROFA RÚSTICA - 250G - R\$ 60 **VG**

BATATA PALHA - 100G - R\$ 50 **VG GF**

PALHA DE COUVE - 50G - R\$ 50 **VG GF**

APERITIVOS

QUEIJO BRIE EN CROUTE - 1KG + MELADO DE FRUTAS SECAS - 500G - R\$ 350 **VG**

CHEESE BURGUINHOS - BANDEJA COM 12

CROQUETINHOS DE CARNE - 50 unidades - R\$ 170

BOLINHO DE TAPIOCA - 50 unidades - R\$ 160 **VG**

PASTA DE SALMÃO COM DILL (fresco/defumado) - 250G **GF**

VG - VEGGIE

GF - GLUTEN FREE

VGG - VEGANO (não contem nada de origem animal)



TORTAS

TORTA DE FRANGO - 1KG - R\$ 170

TORTA INTEGRAL DE CENOURA E GRUYERE - 1KG - R\$ 170 VG

TORTA DE PUPUNHA COM FAROFINHA FUNCIONAL - 1KG - R\$ 220 VG

TORTA DE BACALHAU - 1KG - R\$ 200

TORTA DE CAMARÃO - 1KG - R\$ 290

TORTA DE CHÉVRE COM FIGOS - 1KG - R\$ 220 VG

TORTA DE ALCACHOFRA - 1KG - R\$ 180 VG

CROSTATA CAPRESE - 1KG - R\$ 180 VG

TORTA DE CHÉVRE COM LEGUMES - 1KG - R\$ 220 VG

MASSAS & MOLHOS

AGNOLOTTI DE BURRATA - 1KG - R\$ 200 VG

RAVIOLI DE MUSSARELA - 1KG - R\$ 150 VG

CAPELLACI ALCACHOFRA - 1KG - R\$ 170 VG

MOLHO LIMONE 1L - R\$ 120 VG

MOLHO DE TOMATE 1L - R\$ 120 VG

DOÇURAS

COCADA MOLE DE FORNO - 500G - R\$ 60 VG GF

TERRINE DE CHOCOLATE BELGA COM MELADO DE LEITE - 1KG - R\$ 190 VG GF

TORTA MORNA DE AMÊNDOAS - 1KG - R\$ 180 VG

VG – VEGGIE

GF – GLUTEN FREE

VGG - VEGANO (não contem nada de origem animal)





THATY ADJIMAN
GASTRONOMIA

Cardápio T0.60

CONTATO

contato@tagastronomia.com.br
11. 99978-8003 | 3045-1463

@ta_gastronomia
www.tagastronomia.com.br