



LAGO DO HOLANDÊS

Menu
à la Carte
Soft Open



LAGO DO HOLANDÊS
HOLAMBRA

Entradas

Vinagrete de Frutos do Mar \$66

Generosa porção de anéis de lula, camarão rosa, mexilhão e polvo marinados no vinagre.

Tartare de Salmão \$36

Barriga de salmão cortada na ponta de faca com azeite trufado, grãos de mostarda, servido com chips de batata-doce.

Ceviche de Peixe Branco \$32

Ceviche de Saint-Peter marinado em leite de tigre, servido no coco. Acompanha chips de batata-doce.

Carpaccio \$39

Tradicional prato italiano. Finas fatias de carne, servidas com um molho de alcaparras. Acompanha torradas.

Bruschetta De Salmão \$25

Finas fatias de salmão defumado, sobre um pão italiano com creme azedo.

Y Cogumelo Portobello Recheado \$19

Cogumelo Portobello, recheado com um refogado de legumes e mix de cogumelos frescos, gratinado com parmesão.

Salada do Lago Consultar garçon.

Mix de folhas verdes, com palmito-pupunha, tomate-cereja e molho da casa.

Steak Tartare \$33

Clássico francês. Carne bovina, cortada na ponta de faca, com mostarda Dijôn, *cornichons*, especiarias e um ovo de codorna.

Porções

Isca de Pintado \$39

Isclas de pintado empanadas. Acompanha molho tártaro.

🇧🇷 Croquete Típico \$32

Croquete cremoso de carne de frango. Acompanha 3 mostardas Berna.

Lula \$49

Porção de lulas empanadas. Acompanha molho tártaro.

Camarão à Dorê \$49

Camarões empanados. Acompanha molho tártaro.





LAGO DO HOLANDÊS
HOLAMBRA

Individuais

Saint-Peter na Crosta De Ervas \$60

Acompanha purê de mandioquinha e crispy de couve.

Picanha Premium \$75

Picanha selecionada, acompanhada de arroz carreteiro e fritas.

Mignon, Funghi & Pasta \$75

Tornedor ao molho funghi e tagliatelle alho e óleo.

Polvo Na Brasa \$89

Polvo na brasa, acompanhado de arroz de polvo.

Mignon & Risotto \$75

Filé ao molho mostarda com risotto de parmesão e fritas.

Lagosta Assada \$160

Lagosta assada com risotto de limão siciliano.

Parmegiana \$75

Tradicional prato do lago do holandês. Acompanha arroz e fritas.

Pintado Na Brasa \$60

Acompanha arroz e fritas ou legumes.

Spaghetti Nero di Seppia \$65

Espaguete negro servido com lula, camarão e mexilhão.

Caldeirada \$180

Caldeirada com camarões, pintado, lula e marisco, cozidos no leite de coco.

Tagliatelle & Camarões \$80

Tagliatelle ao molho de camarões e bechamel.





LAGO DO HOLANDÊS
HOLAMBRA

Sobremesas

Petit Gateau

Pequeno bolo de chocolate com recheio quente e cremoso. Servido com sorvete de creme.

\$22

Crème brûlée

Um clássico creme suave, com um toque de baunilha, coberto por uma crosta bem fina e crocante de açúcar queimado.

\$22

Pannenkoek Brûlée

Panqueca com açúcar maçaricado, recheada com doce de leite.

\$22

