



Alameda
restaurante

Almoço Executivo / Executive Lunch

Segunda a sexta das 11:45 às 16:00 / monday to friday from 11:45 am to 4:00 pm

Todos os pratos acompanham Mini Couvert e Mini sobremesa / All served with mini couvert and mini desert

O Cheff é Você / You're the Chef

Crie seu prato com duas opções de acompanhamentos e uma proteína com molho

Create your own meal with one meat, one sauce and two side dishes

Carnes / Meats

Medalhão de mignon / Mignon medallion - R\$ 29,50

Filet de peito de frango / Chicken breast filet - R\$ 27,50

Filet de peixe do dia / Today's fish filet - R\$ 28,90

Filet de salmão / Salmon filet - R\$ 29,40

Molhos / Sauces

Ervas finas (fine herbs) / Funghi / Gorgonzola

Mostarda (mustard) / Poivre Vert / Teriaki

Acompanhamentos / Side Dishes

Salada Ceasar (ceasar salad)

Salada Caprese (caprese salad)

Salada de palmito com passas e molho cremoso
(Heart of palm salad with dried currants creamy dressing)

Espaguete ao alho e óleo (Garlic and oil spaghetti)

Creme de milho (creamed corn)

Creme de espinafre (creamed spinach)

Couscous marroquino (Moroccan couscous)

Arroz branco (rice) / Arroz integral (hulled rice)

Arroz de brócolis (broccoli rice)

Arroz maluquinho (ovo, brócolis, bacon e parmesão)
Brazilian fried rice (rice, broccoli, bacon and parmesan)

Feijão preto (black beans)

Farofa de alho (toasted manioc flour with garlic)

Legumes Grelhados (grilled vegetables)

Jardineira de legumes (mixed boiled vegetables)

Purê de baroa (mashed white carrot)

Batata frita (french fries) / Batata gratinada (potato gratin)

Baked potato com requeijão e bacon (Baked potato with brazilian cream cheese and bacon)

Batata rústica com alecrim e alho (rustic potato with rosemary and garlic)



Alameda restaurante

Cardápio / A la carte

Segunda a sexta a partir das 19:00h / monday to friday at 07:00pm

Sábados, domingos e feriados a partir das 12:00h / saturday, sunday and holidays at 12:00pm

Trabalhamos com os seguintes cartões:

Redecard (todos), Visa/Cielo, Visa vale-refeição, VR/Sodexo-refeição, AMEX (todos), Greencard. Não aceitamos cheques.

Disque Procon: 1512 | Vigilância Sanitária: 2503-2280

Especialidade / Specialty: Escargot

Clássico / Classic

Escargot a bourguignonne - R\$ 36,30

Clássico da culinária francesa - 06 unidades na concha / *Classic of french cuisine - ½ dozen served in the shell*

Entradas / Starters

Crostini de escargots ao creme de alho porró e shitake - R\$ 34,80

Fatia de pão italiano aromatizada com alho ao creme de alho porró com shitas e escargots
Escargots crostini with leek and shitake cream / Italian bread slice garlic aromatized with leek, shitake and escargots cream

Palmito assado ao perfume de erva doce com escargots e funcho crocante - R\$ 39,00

Palmito fresco assado com erva doce, escargots ao creme de Pastis, pérolas de cenoura e funcho

*Roast palm heart anise aromatized with escargots and crispy fennel
Fresh palm heart roasted with anise, escargot with pastis cream sauce, carrot pearls and fennel*

Polentinhas com escargots flambados no cognac - R\$ 33,00

Mini polentas recheadas com escargots

Polenta with cognac flambé escargots / Mini polentas stuffed with escargots

Cogumelos de Paris com escargots - R\$ 34,50

06 unidades de cogumelos frescos recheados com escargots na manteiga de Pernod

Paris mushrooms with escargots / ½ dozen fresh mushrooms stuffed with scargot in pernod butter

Vol-au-vent com escargots, shitake e shimeiji - R\$ 39,00

Massa folheada assada recheada com creme de cogumelos com escargots

Baked puff pastry stuffed with escargot, shitake and shiimeji

Trouxinhas crocantes de escargots ao molho de tomate picante - R\$ 34,30

06 trouxinhas de massa harumaki recheadas com escargots e fritas com saladinha de agrião

Escargot crispy bags with hot tomato sauce / ½ dozen harumaki crispy bags stuffed with escargots served with watercress salad

Principais / Main courses

Ravioli de escargots ao molho cremoso e brunoise de legumes - R\$ 42,80

Massa caseira recheada com escargots e queijo curado

Escargots raviolli with creamy sauce and vegetable brunoise / Home made pastry with escargot and cured cheese

Cassoulet com escargots, paio e confit de pato - R\$ 39,40

Tradicional feijoada francesa gratinada (feijão branco)

Escargot cassoulet with pork sausage and confit duck / Gratin traditional french cassoulet (white beans)

Tagliatelle com escargots, shitake e alho porró - R\$ 43,50

Massa italiana al dente ao molho cremoso de shitake, alho porró e escargots

Tagliatelle with escargots, shitake and leek / Italian pasta 'al dente' with shitake creamy sauce, leek and escargots

Risoto de escargots e funghi - R\$ 53,00

Arroz arbóreo com funghi secchi e escargots

Escargots and funghi risotto / Arboreal rice with funghi secchi and escargots

Parmentier de rabada com escargots na manteiga de agrião com banana grelhada - R\$ 55,00

Rabada desfiada com agrião sob purê de baroa com banana grelhada e escargots

*Oxtail parmentier with escargots in watercress butter and grilled bananas
shredded oxtail with watercress served on mashed white carrot with banana and escargots*

Tornedor com escargots ao vinho tinto e risoto milanês - R\$ 58,00

Tornedor de mignon grelhado (200g) ao molho de vinho tinto com escargots e risoto de açafraão

*Mignon tournedo with red wine escargot sauce and milanese risotto
Mignon tournedo (200g) grilled in red wine and escargot sauce with saffron risotto*

Para todos os gostos / For all tastes

Couvert com pães da casa (para 02 pessoas) - R\$ 24,20
Couvert for two with breads made by the chef

Cesta de pães da casa com manteiga trufada - R\$ 17,60
Breads made by the chef with truffled butter

Entradas / Starters

Steak tartare com batatas rústicas - R\$ 29,00
Filet mignon cru e temperado, picado na faca com batatas cozidas e fritas
Stake tartare with rustic potatoes / Chopped and seasoned raw fillet mignon served with boiled and fried potato

Camarões no bifum - R\$ 30,00
Camarões empanados em massa oriental com molho picante
Bifum shrimp / Oriental dough battered shrimp with hot sauce

Bruschetta com ragu de tomates e queijo de cabra - R\$ 29,00
Fatia de pão italiano com tomates flambados no Martini e gratinada com queijo de cabra
Bruschetta with tomato ragu and goat cheese / Italian bread slice with martini flambeé goat cheese gratin

Patê de campagne com salada verde e vinagrete de nozes - R\$ 26,00
Tradicional terrine de carnes suína e fígado de galinha marinadas com vinho tinto e conhaque
*Campagne paté with green salad and walnut vinaigrette
Traditional terrine made of pork meats and chicken liver marinated in red wine and cognac*

Queijo de cabra empanado com salada verde e tomate cereja - R\$ 25,00
Queijo de cabra fresco empanado e frito com salada e torradas de focaccia
Battered goat cheese with green salad and cherry tomato / Batter fried goat cheese with salad and focaccia toasts

Ceviche de pescado com chips de baroa - R\$ 29,80
Peixe branco marinado em frutas cítricas com chips de baroa
*Fish ceviche with arracacha (white carrots) chips
White fish marinated in citric fruits with arracacha chips*

Saladas / Salads - R\$ 23,00

alface americana, roxa, verde, tomate cereja e croutons
crisphead lettuce, red leaf lettuce, cherry tomato and croutons

com queijo de cabra aperitif e nozes caramelizadas
with goat cheese and caramelized walnuts

com mussarela de búfala e manjericão ao pesto
with mozzarella di búfala and basil pesto

com palmito pupunha e passas
with palm and dried currants

Para todos os gostos / For all tastes

Risotos e Massa / Risotto and pasta

Risoto de cordeiro com palmito pupunha e petit pois - R\$ 38,00

Arroz arbóreo com lascas de cordeiro, palmito fresco, tomate confitado e palmito pupunha
Lamb Risotto with palm and peas / Arboreal rice with lamb flakes, fresh palm, tomato confit and pupunha palm

Risoto trufado de cogumelos silvestres - R\$ 36,00

Arroz arbóreo com shitake, shimeiji e azeite trufado
Wild mushrooms risotto with truffle oil / Arboreal rice with shitake, shimeiji and truffle oil

Risoto negro com camarões, tomate confit e mascarpone - R\$ 37,50

Arroz negro cremoso com camarões, manjerição, tomate, raspas de limão siciliano e mascarpone
Black risotto with shrimp, tomato confit and mascarpone
Creamy black rice with shrimp, basil, tomato, grated lemon peel and mascarpone

Ravioli de maçã ao molho cremoso de gorgonzola - R\$ 35,00

Massa caseira recheada com purê de maçã e molho de queijo gorgonzola
Apple ravioli with gorgonzola cream sauce / Homemade pasta stuffed with mashed apple and gorgonzola sauce

Do mar / Seafood

Bacalhau ao óleo de azeitonas pretas com purê de baroa e tomate confit - R\$ 55,00

Bacalhau assado (200gr) sobre pétalas de tomate confit, purê de baroa e julienne de alho porró frito
Cod in black olive oil with mashed arracacha and tomato confit
Roast cod (200gr) on tomato confit petals, mashed arracacha and fried julienne leek

Camarões grelhados ao bisque com risoto de limão siciliano - R\$ 59,00

Camarões VM com bisque de cavaquinha e risoto cremoso
Grilled shrimps bisque with lemon risotto / Grilled shrimps with brazilian slipper lobster bisque and creamy risotto

Cherne grelhado em crosta de pão com risoto de palmito
ao molho de frutas amarelas - R\$ 63,00

Filet de cherne grelhado (200g) com risoto de pupunha
Bread crust grilled snowy grouper with palm risotto and yellow fruits sauce
Snowy grouper filet (200g) with pupunha palm risotto

Da terra / Meat

Pernil de cordeiro confitado com mix de cogumelos e mousseline
de batatas ao perfume de alho - R\$ 45,80

Pernil de cordeiro ao jus de cogumelos e mousseline de batatas ao alho
Lamb shank confit with mushroom mix and potato musseline garlic aromatized

Tornedor em crosta de wasabi ao jus de tomilho, com aligoté de cará
com minas curado e azeite de trufas - R\$ 49,80

Filet mignon grelhado ao molho de tomilho com purê cremoso de cará
Wasabi crusted tournedo with thyme sauce and dasheen aligoté
with cured white cheese and truffle oil / Grilled filet mignon with thyme sauce and creamy mashed dasheen

Picadinho - R\$ 36,00

Cubinhos de filet mignon grelhados, purê de banana da terra, ovo pochê, arroz branco e farofa de alho
STEW / Grilled fillet mignon slices, mashed bananas, poached egg, rice and manioc flour toasted with garlic

Magret de canard grelhado ao molho de acerola com coxa confit e rostie de aipim - R\$ 51,00

Peito de pato grelhado e fatiado com coxa de pato confitada (cozida na sua própria gordura)
Grilled duck breast with acerola sauce, duck leg confit and cassava rosti
Grilled and sliced duck breast with duck leg confit (cooked in its own fat)

Filet com fritas - R\$ 34,00

Isclas de filet mignon grelhadas com arroz branco, caldinho de feijão e fritas
Steak with french fries / Fillet mignon slices with rice, black bean broth and french fries

Para todos os gostos / *For all tastes*

Infantil / *For kids* - R\$ 25,00

Iscas de filet mignon ou Filet de peito de frango grelhados
Grilled Filet mignon slices or grilled chicken breast

Acompanhamentos (escolha 03 itens)
Side dishes (choose 03)

Tagliatelle na manteiga / Arroz branco / Farofa de alho / Feijão preto / Fritas
Buttered tagliatelli / Rice / Manioc flour toasted with garlic / Black beans / French fries

Sobremesas / *Dessert* - R\$ 13,80

Chessecake de coco com geléia de jaboticaba
Cheesecake de coco sobre massa crocante de açúcar mascavo com especiarias e geléia
Coconut cheesecake with jaboticaba jam
Coconut cheesecake on a crispy dark brown sugar pastry with spices and jaboticaba jam

Crème Brulè
Tradicional sobremesa francesa de baunilha
Traditional vanilla french dessert

Tartellete de chocolate com cupuaçu e sorvete de baunilha
Tortinha crocante à base de cacau e chocolate recheada com geléia de cupuaçu
Tartellete chocolate with cupuaçu butter and vanilla ice cream

Petit gateau de doce de leite com sorvete de queijo
Delicada massa com recheio cremoso de doce de leite
Sweet milk petit gateau with cheese ice cream
Delicate pastry stuffed with creamy sweet milk

Tarte Tatin com sorvete de pistache
Torta de maçã com calda de frutas vermelhas e sorvete de pistache
with pistachio ice cream
Apple pie with berries syrup and pistachio ice cream

Sorvete - 02 bolas
baunilha, pistache, queijo, choco chips diet
ice cream - 2 scoops
Vanilla, pistachio, cheese, diet choco chips

Fruta da estação / *Seasonal fruit* - R\$ 8,50

Drinks / Cocktails

Alexander	Conhaque, creme de cacau e creme de leite <i>Cognac, cocoa cream liqueur and cream</i>	R\$ 10,90
Apple Martini	Vodka e monin de maçã verde / <i>vodka and Monin green apple</i>	R\$ 10,90
Blood Mary	Vodka, suco de tomate, pimenta tabasco e sal <i>Vodka, tomato juice, tabasco and salt</i>	R\$ 12,50
Caipyellow Fruits	Frutas amarelas com Absolut de manga / <i>Yellow fruits with mango Absolut</i>	R\$ 16,90
Champs Citrus	Gim, espumante e sucos de lima e limão <i>Gim, sparkling wine and lime and lemon juice</i>	R\$ 12,00
Cuba Libre	Rum e Coca-Cola / <i>Rum and Coke</i>	R\$ 12,00
Dry martini	Gim e gotas de Noily Prat / <i>Gim and Noily Prat drops</i>	R\$ 13,90
Kir	Vinho branco e creme de cassis / <i>White wine and blackcurrant liqueur</i>	R\$ 12,90
Kir Royale	Espumante e creme de cassis / <i>Sparkling wine and blackcurrant liqueur</i>	R\$ 12,90
Kow-Pepi	Rum, licor de amêndoas e suco de goiaba / <i>Rum, almond liqueur and guava juice</i>	R\$ 13,90
Kow-Thaw	Vodka, suco de laranja, lichia e grenadine <i>Vodka, orange juice, lychee and grenadine</i>	R\$ 16,90
Lagoa Azul	Vodka, curaçau blue, suco de limão e sprite <i>Vodka, curaçau blue, lemon juice and lemon soda</i>	R\$ 13,90
Margherita	Tequila, limão e licor de laranja / <i>Tequila, lime and orange liqueur</i>	R\$ 14,90
May-Thai	Rum, licor de laranja, curaçau blue e suco de limão e abacaxi <i>Rum, orange liqueur, curaçau blue and pineapple and lemon juice</i>	R\$ 12,90
Mojito Strawberry	Rum, morango, hortelã, club soda e açúcar <i>Rum, strawberry, mint, club soda and sugar</i>	R\$ 12,90
Mojito	Rum, limão, hortelã e club soda / <i>Rum, lime, mint and club soda</i>	R\$ 12,50
Pina Colada	Rum, leite condensado, leite de coco e suco de abacaxi <i>Rum, condensed milk, coconut milk and pineapple juice</i>	R\$ 13,90
Porto Lemon	Vinho do Porto branco, água tônica e suco de limão <i>White Port wine, tonic water and lemon juice</i>	R\$ 15,90
Rusty Nail	Jack Daniels e Drambuie / <i>Jack Daniels and Drambuie</i>	R\$ 16,90
Sambuca com mosca	Sambuca com grãos de café / <i>Sambuca with coffee beans</i>	R\$ 16,90
Tequila Sunrise	Tequila, suco de laranja e grenadine / <i>Tequila, orange juice and grenadine</i>	R\$ 15,90
Whisky sour	Jack Daniel`s e limão / <i>Jack Daniel`s and lime</i>	R\$ 16,90



Drinks sem álcool / Non-Alcoholic

Apple Refresh	R\$	12,30
Suco de limão, monin de maçã verde, hortelã, sprite <i>lemon soda, lemon juice, Monin green apple and mint</i>		
Coquetel de frutas	R\$	12,30
<i>Fruit Cocktail</i>		
Suco de tomate temperado	R\$	12,30
<i>Spicy tomato juice</i>		
Paraíso Tropical / Tropical Paradise	R\$	12,30
Sprite, suco de limão com hortelã <i>lemon soda, lemon juice and mint</i>		

Caipivodka

Caipivodka		
Nacional / National (Smirnoff)	R\$	12,90
Importada / Import (Absolut)	R\$	15,90
abacaxi com hortelã - caju - kiwi - lima da pérsia - limão morango - tangerina com gengibre - uva com manjeriçao <i>pineapple with mint - Cashew - Kiwi - sweet lime - lemon strawberry - tangerine with ginger - grape with basil</i>		

Caipivodkas de lichia		
Nacional / National (Smirnoff)	R\$	16,90
Importada / Import (Absolut)	R\$	17,90
Caipisaquê	R\$	11,90
Caipirinha	R\$	10,90

Whisky / Scotch

8 anos (year)	Red Label - Black & White Grant's	R\$	14,30
12 anos (year)	Black Label - Buchanan's Chivas - Logan	R\$	16,80

Bourboun

Jack Daniel's	R\$	15,00
---------------	-----	-------

Licores / Liqueurs

Amarula	R\$	12,00
Beirão	R\$	12,00
Cointreau	R\$	13,50
Drambuie	R\$	15,50
Frangélico	R\$	14,60
Grand Marnier	R\$	14,00
Licor 43	R\$	15,30
Nocello	R\$	15,00

Cervejas Long Neck / Bottled Beers

Stella Artois	R\$	5,80
Bohemia	R\$	5,80

Cognac

Armagnac	R\$	20,00
Remy Martin	R\$	20,00

Destilados / Distilled

Vodka	Nacional / National	R\$	11,40
	Importada / Import	R\$	13,90
Gim	Importado / Import	R\$	15,60
Rum	Ouro (Gold) / Prata (Silver)	R\$	11,30
Grappa		R\$	14,00
Tio Pepper		R\$	13,80
Steinhaeger		R\$	10,20
Tequila José Cuervo			
	Ouro / Gold	R\$	13,90
	Prata / Silver	R\$	11,90
Campari		R\$	11,90
Martini	Rosso / Bianco	R\$	10,90
Cachaça Magnífica		R\$	8,00

Refrigerantes / Cold Drinks

Refrigerante / Soda	R\$	4,40
Club Soda	R\$	4,80
Tônica / Tonic water	R\$	4,70
Mate / Iced tea	R\$	4,70
Água / Mineral water	R\$	3,80
Sucos / Juices	R\$	6,00
<i>abacaxi - laranja - limonada suíça pineapple - orange - swiss lemonade</i>		

Café Nespresso / Nespresso Coffee

Espresso Leggero	R\$	4,90
Lungo Leggero	R\$	4,90
Ristretto	R\$	4,90
Espresso Decaffeinato	R\$	4,90
Cappuccino	R\$	5,50
Espresso com creme	R\$	5,50
<i>Espresso and cream</i>		
Espresso Duplo / Double Espresso	R\$	8,00

Chá Twinings / Tea	R\$	4,90
--------------------	-----	------