

Take Away - Você solicita e retira na porta do restaurante.

Delivery - Você solicita e nós entregamos na sua casa.

Pedidos pelos fones:

19 3934.6408

19 3816.8353



compagaph

MENU DELIVERY OU TAKE AWAY

(PRATOS INDIVIDUAIS)

ENTRADAS

Salada c/ queijo Roquefort e maçãs verdes caramelizadas, nozes, croûtons e molho balsâmico com óleo de nozes e mel	46,50
Salada du Chef com palmito, tomate cereja, vagem extra fina e presunto cru com molha de mostarda Dijon	58,50
Remoulade de pupunha com shitake	52,50
Casquinha de camarão com peixe	48,50
Tartar de dois salmões, fresco e defumado, molho de gengibre com gengibre	60,50

CARNES

Bife Ancho de Black Angus grelhado ao molho poivre com risoto de tomate seco, shitake e queijo cabra fresco	88,50
Steak tartar (gema de ovo opcional) e batatas chips da casa	88,50
Paillard de filé-mignon com talhatelli ao molho de queijo Roquefort com nozes	88,50
Paillard de filé-mignon com ravioli de muçarela de búfala ao molho de champignons de Paris	92,50
Escaloppe de filé-mignon ao molho poivre vert c/ ravioli de Brie com alcachofra	102,50
Medalhão de filé-mignon ao molho poivre vert com risoto de morango	108,50
Medalhão de filé-mignon ao molho de funghi porcini com talhatelli	112,50
Confit de pato ao molho poivre vert e frigideira de batatas com champignons	168,00

PEIXES

Filé de Saint Peter com crosta de ervas, ratatouille e molho de estragão	72,50
Filé de Truta grelhado ao molho de limão com ervas finas e risoto de limão siciliano	82,50
Filé de salmão grelhado ao molho de mostarda e legumes ao vapor	108,50
Lombo de bacalhau "Gadus Mohua" ao azeite, batatas a Lionesa e molho Triskell	152,00
Camarões Maître d'Hôtel: grelhados com manteiga, alho e salsa, risoto de arroz negro (4 un. rosa pistola)	128,00
Camarões Taj Mahal: grelhados ao molho curry, com arroz de abacaxi (4 un. rosa pistola)	128,00

MASSAS

Risoto de salmão fresco	84,50
Risoto de camarão	102,50
Risoto de bacalhau "Gadus Mohua" com azeitonas pretas e pequenas cebolas caramelizadas ao shoyu	108,50
Raviolis de queijo brie com alcachofra ao molho de limão siciliano confit (7 un.)	88,50
Gemelli a carbonara com camarões grelhados	88,50
Lasanha de camarão	92,50

SOBREMESAS

Panna Cotta com calda de frutas vermelhas	28,50
Brownie com calda de chocolate e amêndoas	32,50
Torta Santiago com geléia de damasco	32,50
Mousse de chocolate belga	30,50

PRATOS PARA DIVIDIR

(atende 3 pessoas)

- Encomendar com 1 dia de antecedência -

Escalopes de filé-mignon (6 un.) ao molho poivre vert com gratin de batata ao funghi porcini	248,00
Lasanha de camarão	198,00
Bacalhau ao forno com batata, cebola, brócolis, pimentão vermelho, azeitona preta e ovo	392,00
Lombo de bacalhau "Gadus Mohua" no azeite (3 un.), batatas a Lionesa e molho Triskell	412,00
Pernil de cordeiro de leite assado, molho de mel com ervas de Provence, gratin de batata com funghi porcini e tomates a provençal - Encomendar 2 dias antes (serve 6 pessoas, perfeito para um almoço de domingo, no dia seguinte as sobras rendem um ótimo rosbife)	498,00
Paella de frutos do mar feita com arroz Bomba, camarão rosa, lula e mariscos	448,00
Quiche de champignons de Paris com Emmental (10 fatias)	198,00
Quiche de queijo de cabra com zucchini (10 fatias)	198,00

BEBIDAS

Cerveja long neck Heineken / Stella Artois	12,00
Refrigerante em lata	9,00
Kabbalah Merlot Chile - tinto corpo medio	92,00
VEO Grande (Cab. Sauv. / Syrah) Chile - tinto corpo medio	108,00
Côtes du Rhône 1885 França - tinto corpo leve	188,00
Château Haut Monplaisir França Cahors - Malbec - tinto corpo medio	198,00
Domaine d'Avrilé Chardonnay França Loire - branco seco	142,00
Petit Diable França Provence - rosé seco	188,00
Clamor Brasil - espumante brut	98,00
Moscatel Perini Brasil - espumante meio doce	88,00
Espumante Adolfo Lona Brut Rosé Brasil - seco	142,00