



Pom 77

RESTAURANTE-ESCOLA SENAC MARINGÁ

cardapio

Sabor e sofisticação ao seu alcance.

Entradas

Salada de folhas nobres	R\$ 19,00
<i>Mix de folhas nobres, lascas de parmesão e amêndoas crocantes.</i>	
Salada Caesar	R\$ 20,00
<i>Frango salteado, alface americana, bacon e croutons. Acompanha molho clássico.</i>	
Salada de palmito e tomate	R\$ 22,00
<i>Seleção de folhas nobres, palmito e tomate cereja.</i>	

Massas

Tagliatelle	R\$ 15,00
<i>Massa grano duro - longa.</i>	
Penne	R\$ 15,00
<i>Massa grano duro.</i>	

Molhos

Escolha o seu molho preferido e combine com a massa que mais lhe agrada.

Pomodoro	R\$ 13,00
Alfredo	R\$ 13,00
Bolonhesa	R\$ 14,00

Risotos

Palmito com tomate seco	R\$ 28,00
Primavera (legumes)	R\$ 26,00
Amêndoas e brócolis	R\$ 29,00
Salmão e sálvia	R\$ 37,00

Carnes e Aves

Supreme de frango grelhado _____ R\$ 27,00

Filé de frango grelhado na manteiga de ervas. Acompanha arroz branco e legumes salteados.

Estrogonofe de filé mignon _____ R\$ 29,00

Estrogonofe, acompanhado de arroz branco e fritas.

Picanha grelhada ao molho chimichurri _____ R\$ 39,00

Picanha grelhada. Acompanha arroz branco, farofa, batatas fritas e molho chimichurri.

Filé mignon à parmegiana _____ R\$ 39,00

Escalope de filé mignon empanado e gratinado com queijo mozzarella muçarela. Acompanha arroz branco, molho ao sugo e batata frita.

Picanha suína com risoto de amêndoas e brócolis _____ R\$ 36,00

Picanha suína grelhada ao molho de melado defumado. Acompanha risoto de amêndoas e brócolis.

Pescados

Tilápia grelhada _____ R\$ 34,00

Tilápia grelhada, purê de batatas e legumes

Salmão à salsa verde _____ R\$ 38,00

Tranche de salmão grelhado, arroz branco, legumes e molho salsa verde.

Linguado ao molho de nozes _____ R\$ 48,00

Linguado ao molho de nozes, arroz branco e seleção de folhas

Guarnições

Arroz branco _____ R\$ 9,00

Batata frita _____ R\$ 14,00

Seleção de legumes _____ R\$ 10,00

Executivos do Dia

Prato executivo gourmet _____ R\$ 24,50

Buffet temático _____ R\$ 31,90

Feijoada na cumbuca (aos sábados) _____ R\$ 38,00 (1 pessoa)/ R\$ 66,00 (2 pessoas)

Sobremesas

Pudim de leite _____ R\$ 14,00

Brownie com sorvete de creme _____ R\$ 18,00

Frutas da estação _____ R\$ 13,00

Creme de papaya com licor de cassis _____ R\$ 16,00



Bebidas

BEBIDAS REFRESCANTES

Água mineral (com ou sem gás)	R\$ 3,50
Refrigerante lata	R\$ 4,50
Suco de laranja	R\$ 7,00
Limonada	R\$ 7,00
Limonada suíça	R\$ 7,00
Suco de polpa	R\$ 7,00
Cerveja long neck	R\$ 9,00
Cerveja sem álcool	R\$ 9,00

APERITIVOS

Martini • tinto, rosé, bianco ou dry	R\$ 9,00
St ´Remy	R\$ 11,00
St ´Raphael • tinto ou branco	R\$ 11,00
Steinhaeger	R\$ 11,00
Campari	R\$ 12,00
Underberg	R\$ 14,00
Caipirinha	R\$ 13,00
Caipiroska	R\$ 15,00
Caipiríssima	R\$ 18,00

VODKA

Smirnoff	R\$ 10,00
----------	-----------

CACHAÇA

Nega Fulô	R\$ 9,50
Ypióca	R\$ 6,00
São Francisco	R\$ 6,00



COGNAC

Domecq _____ R\$ 10,00

Macieira _____ R\$ 10,00

RUM

Bacardi ouro ou prata _____ R\$ 8,00

TEQUILA

Jose Cuervo Prata _____ R\$ 14,50

Jose Cuervo Ouro _____ R\$ 16,00

WHISKEY

Passport _____ R\$ 11,50

Teacher's _____ R\$ 12,50

Johnnie Walker Red _____ R\$ 16,50

Johnnie Walker Black _____ R\$ 23,00

Jack Daniel's _____ R\$ 21,00

SAQUÊ

Saquê _____ R\$ 12,00

LICORES

Mandarino _____ R\$ 6,50

Amaretto dell'Orso _____ R\$ 10,00

Apricot _____ R\$ 10,00

Curaçau trip sec _____ R\$ 10,00

Curaçau blue _____ R\$ 10,00

Creme de cacau _____ R\$ 6,50

Creme de cassis _____ R\$ 6,50

Licor de pêssego _____ R\$ 10,00

Cherry Brandy	R\$ 6,50
Malibu	R\$ 10,00
Drambuie	R\$ 15,50
Cointreau	R\$ 10,00
Kahlúa	R\$ 14,50
Benedictine - Frangelico	R\$ 13,00
Strega	R\$ 24,50

COQUETÉIS

Negroni	R\$ 13,00
Dry Martini	R\$ 11,00
Manhattan	R\$ 11,00
Coquetel de frutas	R\$ 12,00
Alexander	R\$ 13,00
Fresh Mint	R\$ 12,00
Irish Coffee	R\$ 16,00
Caribe Grog	R\$ 13,50
Bloody Mary	R\$ 14,50
Kir Royale	R\$ 14,50
Sex on the Beach	R\$ 14,50
Green Ocean	R\$ 14,50
Mojito	R\$ 14,50
Piña Colada	R\$ 16,50
Margarita	R\$ 16,50

