



◆ • ◆ • ◆ • ◆ • ◆ • ◆ • ◆ • ◆ • ◆ • ◆ • ◆ • ◆ •

Cardario

A ilustração da capa deste cardápio é uma reprodução da capa desenvolvida por Poty Lazzarotto para o Cardápio do Restaurante-escola Senac, em 1977.

SALADA · *SALAD*

Falafel com salada · *Deep fried chickpea dough* 30,00

Folhas, pepino e tomate cereja, cebola roxa, pickles de rabanete e emulsão de tahine e limão
Falafel deep fried chickpea dough served with lettuce, cucumber, sweet grape tomato, red onion, radish pickles and tahine sauce (sesame creamy sauce)

525 Kcal

VEGETARIAN

Tilápia com salada · *Tilapia fish with green leaves* 32,00

Filé de tilápia na manteiga acompanhado de mix de folhas da estação, nozes carameladas, tomate confit, lascas de parmesão e creme de aceto balsâmico
Tilapia fish served with green leaves, caramelized walnut, tomato confit, shreads of parmesan and cremy aceto vinegar sauce

438 Kcal

C/ LACTOSE

RISOTO · *RISOTTO*

Risoto de camarão com limão siciliano · *Shrimp and lemon risotto* 48,00

628 Kcal

C/ LACTOSE

Risoto de palmito · *Palm heart risotto* 38,00

585 Kcal

C/ LACTOSE

VEGETARIAN

Risoto caprese · *Caprese risotto* 38,00

689 Kcal

C/ LACTOSE

VEGETARIAN

VEGETARIANO · *VEGETARIAN*

Berinjela gratinada · *Grilled and baked aubergine* 38,00

Berinjela ao molho branco gratinada com queijo acompanhada de arroz branco e batata frita
Grilled and baked aubergine, bechamel sauce and cheese served with plain rice and french fries

523 Kcal

C/ LACTOSE

C/ GLÚTEN

VEGETARIAN

Spaghetti ao Pesto · *Spaghetti ao Pesto* 35,00

Spaghetti ao Pesto com farofa crocante de parmesão e nozes
Spaghetti al Pesto, basil, nuts and parmesan sauce served with crispy parmesan and walnut

895 Kcal

C/ LACTOSE

C/ GLÚTEN

VEGETARIAN



PESCADO • FISH

Salmão na manteiga defumada • *Salmon topped with smocked* 55,00

Filé de salmão assado servido com manteiga de ciboulette defumada, purê de batata e legumes
Salmon topped with smocked chives butter, mashed potatoes and vegetables of the day

685 Kcal C/ LACTOSE

Tilápia gratinada • *Grilled and baked tilápia fish* 40,00

Filé de tilápia ao molho branco gratinada com queijo acompanhada de arroz branco e batata frita
Grilled and baked tilápia fish, bechamel sauce, cheese, served with plain rice and french fries

1126 Kcal C/ LACTOSE

Tilápia à doré • *Salmon topped with smocked* 40,00

Filé de tilápia empanado na farinha de arroz e grelhado em manteiga clarificada acompanhado de arroz de tomate

Floured and panfried (doré) tilápia fish, served with creamy, tomato and rice

510 Kcal C/ LACTOSE

FRANGO E SUÍNO • POULTRY AND PORK

Pancetta defumada • *Smocked pork belly (Pancetta)* 38,00

Pancetta suína defumada acompanhada de vinagrete de feijão fradinho
Smocked pork belly (Pancetta) derved with beans salsa and deep fried cassava

1041 Kcal

Filé de frango grelhado • *Grilled Chicken breast* 38,00

Peito de frango grelhado acompanhado de purê de batata e legumes na manteiga
Grilled Chicken breast served with mashed potatoes and vegetables

481 Kcal C/ LACTOSE

CARNE • BEEF

Bife de Chorizo • Sirloin steak (chorizo) 50,00

Contrafilé grelhado acompanhado de batatas rústicas, farofa de bacon e chimichurri

Sirloin steak (Chorizo) served with rustic potatoes, bacon and cassava flakes (farofa) and chimichurri sauce (Argentinian barbecue herb sauce)

975 Kcal C/ GLÚTEN

Medalhão de Filé Mignon ao molho Alfredo • Grilled Fillet steak 50,00

Medalhão de Mignon grelhado acompanhado de Spaghetti com molho Alfredo

Grilled Fillet steak served with pasta and Alfredo sauce (Parmesan cheese sauce)

942 Kcal C/ LACTOSE C/ GLÚTEN

Filé Mignon à parmegiana • Parmegiana Fillet steak 47,00

Filé Mignon empanado e gratinado com queijo acompanhado de molho de tomate, arroz e batatas fritas

Breaded steak topped with cheese and tomato sauce served with plain rice and french fries

1149 Kcal C/ LACTOSE C/ GLÚTEN

.....

SOBREMESA • DESSERT

Pudim de Leite 15,00

Milk pudding

335 Kcal C/ LACTOSE

Brownie com sorvete e calda de chocolate 15,00

Chocolate Brownie topped with chocolate sauce

610 Kcal C/ LACTOSE C/ GLÚTEN

Frutas da Estação 10,00

Fruits of the day

62 Kcal

.....

IMPORTANTE LEMBRAR QUE NOSSOS PRODUTOS PODEM CONTER TRAÇOS DE GLÚTEN E LACTOSE.
Ou seja, os “traços de” indicam que apesar daquele produto não ter o alergênico como ingrediente do preparo, ele pode ter sido plantado, manuseado, estocado ou produzido em ambiente que também passou aquele alergênico.

The restaurant isn’t a gluten safe place, it includes the risk of contamination by gluten in extreme intolerance cases.



