




Par des Arts
ITAIM



La Cuisine Française

French Cuisine

Couvert

Entradas

Starters

Carpaccio à parisiense com Cubinhos de Queijo Brie

Carpaccio with Brie Cheese cubes

Alcachofra e Aspargos Gratinados ao Queijo Gruyere

Artichoke and Asparagus gratinated with Gruyere Cheese

Salmão Defumado com Bouquet de Verdes e Tomate Cereja

Smoked Salmon with Mixed Greens Leaves and Cherry Tomato

Pratos Principais

Main Dishes

Filet de Linguado ao Molho de Champagne Rosé e Morangos com Aveludado Purê de Batata

Grilled Sole with Rosé Champagne Sauce and Strawberries and Velvety Mashed Potatoes

Posta de Robalo a la Sauce Champagne Brut & Mousseline de Mandioquinha com Camarões Rosa

Sea Bass with Champagne Brut Sauce, Mashed Baby Cassava and Shrimp

Medalhões de Filet Mignon ao molho de Pimenta Verde e Rosa com Batata Rosti

Beef Tenderloin with Green and Pink Pepper Sauce and Rosti Potato

Medalhões de Filet Mignon ao Molho Mostarda Dijon com Batatas En Roble de Chambre e Petit Poire

Beef Tenderloin with Dijon Mustard Sauce and Rustic Potato with Green Peas

Tournedo Rossini com top de Mousse de Foie Gras, Batata ao Gratin e Aspargos

Tournedo Rossini with Foie Gras Mousse top, gratinated Potato and Asparagus



A cozinha do Bar des Arts sempre teve influência franco-italiana devido ao nosso chef Giancarlo Bolla. Acrescentamos agora uma pitada brasileira, com delícias da nossa terra com um toque moderno.

O Brasil está na moda e comer bem, também.

Bem-Vindo ao Bar des Arts!





Couvert

Entradas

Starters

Salada Mista do Chef: Variedades de Folhas Verdes, Palmito, Tomate Premium e Queijo Fresco de Minas Gerais

Chef's Mixed Salad: Mixed Green Leaves, Heart of Palm, Tomato and Fresh Cheese from Minas Gerais

"Tô Te Vendo" de Carne Seca Desfiada e Linguiça Refogada Sobre Purê de Mandioquinha

Sundried Meat and Sausage Sauté over mashed Baby Cassava

Panqueca ao forno com recheio de Palmito e Camarões do Ceará

Oven Roasted Pancake with Heart of Palm and Shrimp from Ceará

Pratos Principais

Main Dishes

Costeletas de Tambaqui grelhadas ao Molho de Limão Galego servidas com Farofa de Banana da Terra e Castanha do Pará

Grilled Tambaqui Ribs with Lime Sauce served with Plantain and Brazilian Nuts Farofa

Filet de Linguado grelhado ao Molho de Maracujá com Purê de Mandioquinha

Grilled Sole with Passion Fruit Sauce and Mashed Baby Cassava

Camarões Rosa à Dona Flor ao Molho de Coco e Arroz de Manga

Brazilian Shrimp with Coconut Sauce and Mango Rice

Espetinhos de Filet Mignon e Linguiça à Gaúcha com Batata Rústica ao Alecrim

Beef Tenderloin and Pork Sausage "Gaúcho Style" with Rustic Potato and Rosemary

Especial Picanha Nelore na Brasa com Farofa Tradicional e Arroz do Churrasqueiro

Char Grilled Nelore Rump Steak with Farofa and Barbecue Rice

Filet Mignon Bem Acompanhado com Arroz de Brócolis, Batata Frita e Ovo Estalado

Beef Tenderloin with Broccoli Rice, French Fries and Fried Egg



Couvert

Entradas

Starters

Carpaccio Tradicional Harry's Bar de Veneza ao Grana Padano

Traditional Harry's Venice Bar Carpaccio with Grana Padano Cheese

Insalata de San Paolo: Carpaccio, Mozzarella Cremosa, Tomate Caqui e Jardim de Verdes

San Paolo Salad: Carpaccio, Creamy Mozzarella, Tomato and mixed Green leaves

Insalata Di Cesare: Alface Americana, Croutons e Lascas de Grana Padano

Insalata Cesare: Lettuce, Croutons and sliced Grana Padano Cheese

Pratos Principais

Main Dishes

Spaghetti Tutto Mare com Camarões, Mini Lula, Polvo e Lagosta

Seafood Spaghetti with Shrimp, Mini Calamari, Octopus and Lobster

Ravioli ao recheio de Mozzarella de Búfala & Top de Pomodoro e Basilíco

Mozzarella Ravioli with Pomodoro and Basil Sauce

Risotto Arbóreo de Tomate Seco, Mozzarella Cremosa e Rúcula

Sundried Tomato, Creamy Mozzarella and Arugula Risotto

Posta de Robalo à Amalfitana com Capelli d'Angelo al burro e Sálvia

Sea Bass with Tomato, Olives and Basil Sauce served with Angel Hair Pasta with Butter and Sage

Polpettone de Picanha ao recheio de Queijo Fontina com Fettuccine

Rump Steak Polpettone filled with Fontina Cheese and Fettuccine

Filet de Cordeiro de Leite grelhado sobre Trifolata de Cogumelos Frescos

Grilled Baby Lamb with fresh Mushrooms Trifolata

Sobremesas

Desserts

Fondant de Chocolate com Sorvete de Baunilha

Chocolate Fondant with Vanilla Ice Cream

Sorvete de Queijo Minas com Goiabada cremosa

Minas Cheese Ice Cream with creamy Guava

Crème Brûlée Tradicional com Fava de Baunilha

Warm Vanilla Custard

Mil Folhas de Doce de Leite

Mille-Feuille with Milk Caramel

Trilogia de Sorvete – Creme, Chocolate e Pistache com calda de Frutas Vermelhas

Ice Cream Trilogy – Vanilla, Chocolate and Pistachio with Red Fruits Syrup

Pudim de Leite

Milk Pudding

Creme de Papaya com Licor de Cassis

Papaya Blended with Vanilla Ice Cream and Cassis Liqueur

Sorvetes – Creme, Chocolate, Pistache, Coco com Doce de Leite e Baunilha Diet

Ice Cream – Vanilla, Chocolate, Pistachio, Coconut with Caramelized Milk and Diet Vanilla

Mousse de Chocolate Belga ½ Amargo Diet com Coulis de Cupuaçu

Diet Belgian Chocolate Mousse with Cupuaçu Coulis

Seleção de Queijos – Brie, Caprino, Gorgonzola, Mel, Damasco, Nozes e Amêndoas

Cheese Selection – Brie, Goat Cheese, Blue Cheese, Honey, Apricot, Walnut and Almond

Frutas Frescas da Estação

Fresh Seasonal Fruits