

COZINHA DA MANTIQUEIRA

Confira as sugestões de pratos dos restaurantes filiados à Cozinha da Mantiqueira, para a programação As Páscoas de Campos:

BAMBAM

- Ravioli de cacau recheado com bacalhau, quenelle de mascarpone com limão-siciliano e espuma de parmesão.

Prato Individual: Preço R\$ 96

BELLA VISTA – HOTEL CHRIS PARK

- Filé mignon ao molho de frutas secas, especiarias e chocolate guarnecido de arroz vermelho com cogumelos da região e nozes.

Prato Individual: Preço R\$ 169

CANTINA NONA MIMI

- Massa artesanal recheada com cordeiro lentamente cozido, servida com molho de tomate fresco e finalizada com nozes crocantes. Uma homenagem à tradição da Páscoa e aos sabores da Serra da Mantiqueira.

Prato Individual – Preço R\$ 79

CIBO – HOTEL QUEBRA-NOZ

- Bacalhau ao Pil Pil: Lombo de bacalhau confitado no azeite de ervas emulsionado e legumes frescos da estação

Prato Individual: Preço R\$ 189

CINE BISTRÔ – HOTEL ESTORIL

- Mesclun de folhas com balsâmico de frutas vermelhas, posta de salmão ao molho de maracujá com risoto de pera e gorgonzola, bombom de framboesa na taça

Menu Individual (entrada, principal e sobremesa): Preço R\$ 220

Menu para duas pessoas (entrada, principal e sobremesa): R\$ 396

DONA CHICA RESTAURANTE

- Ovo de Páscoa recheado com mousse e uvaia com terra de cacau: Ovo de pascoa com chocolate 60% recheado com uvaia fruta nativa brasileira e cacau crioulo

Prato Individual: Preço R\$ 48

DONNA PINHA

- Moqueca da Chef: Moqueca autoral de truta, preparada com peixe da região, leite de coco e azeite de dendê. Acompanha farofa de mandioca com dendê, pirão de truta e arroz branco

Serve duas pessoas: Preço: R\$ 190

ELIO CUCINA

- Risotto Rosso & Truta - Arroz carnaroli italiano envolto em frutas vermelhas e parmesão, acompanhado de truta na manteiga e cenoura salteada no azeite perfumado com alho e alecrim, finalizado com espuma de parmesão e caviar de manga.

Prato Individual: Preço R\$ 180

ESQUINA DO DJALMA

- Posta de bacalhau com purê de mandioquinha com cogumelos da manteigueira regado de azeite, torta fondant de chocolate com sorvete de avelã

Prato Individual: Preço R\$ 197

Valor da sobremesa: Preço R\$ 49

HOTEL VILA INGLESA

- Stinco de cordeiro com risotto de pistache e amêndoas: Stinco de cordeiro assado lentamente, servido com risoto cremoso de pistache e amêndoas, finalizado com molho do próprio assado.

Prato Individual: Preço R\$ 149

LA GÁLIA

- Bacalhau norueguês à moda Gaulesa no forno, acompanhado de legumes salteados no azeite português trufado; Sobremesa cheesecake de chocolate, receita tradicional da casa servida na taça.

Menu individual (Prato principal e sobremesa): Preço R\$ 215

Menu duas pessoas (Prato principal e sobremesa): Preço R\$ 410

MATTERHOM

- Truta ao molho de pinhão, regada com azeite da Serra da Mantiqueira. Acompanha batatas ao murro, brócolis e tomate-cereja.

Prato Individual: Preço R\$ 120

MERCEARIA

- Bacalhau confit com mousseline de batata e meia cura, pinhão e tomate cereja.

Prato Individual: Preço R\$ 146

PENNACCHI – HOTEL TORIBA

- Merluzzo e Fave di Cacao: Bacalhau ao molho de nibs de cacau acompanhado de mil-folhas de batata e cogumelos

Prato individual; Preço 199

PRANA IBÉRICO

- Posta de peixe grelhado, arroz negro, cenouras glaceadas com redução de limão-cravo e mel da Mantiqueira com vinagrete de pinhão.

Prato individual: Preço R\$ 90