

# GARCIA & RODRIGUES

Rio de Janeiro



## Couvert

POR PESSOA

Almoço  
Jantar

## Flors D'Entradas

### ENTRADAS

Creme de aspargos com panini de shiitake

Carpaccio de filé com salada de rúcula e parmesão

Carpaccio de salmão fresco com azeite de aneto,  
"sorbet" de tomate

Poêlée de shiitake e cardoncelle com ovo pochê  
molho de vinho

Salada Gourmande

peito de pato defumado, foie-gras, vinagrete de trufas e mix de folhas

Salada Niçoise

tradicional salada Provençal com tomate, ovo cozido, vagem e mix de folhas

Salada Caprese

nova versão com queijo burrata

Duo de tomates secos e presunto cru  
com sorvete de iogurte

"Remoulade" de palmito com camarão, tomates  
e manjericão

### FOIE-GRAS AO "TORCHON"

milanesa de "nougatine" e chutney de frutas secas

Terrine de pato com pimenta verde  
com compota de cebola e maçã ao curry  
Ostras frescas de Santa Catarina 6 unidades

"Fricassée d'escargots" com mini-alcachofrinhas,  
favas verde e tomate confit

## GRELHADOS

com dois acompanhamentos

Salmão

Robalo

Peito de frango

Filet mignon

Beef de Chorizo

## ACOMPANHAMENTOS

Purê de batata baroa / Batatas fritas

Arroz basmati / Espinafre fresco

"Printanière" de legumes / Farofa com banana

Massa fresca na manteiga

## MASSAS & RISOTOS

Linguine "caseiro" ao molho de tomate fresco e manjericão

Farfalle ao pesto a la "genovese"

Farfalle ao polvo e chips de alho

Penne com salmão ao creme de anetho

Fettuccini com shiitake ao "jus de veau"

Ravióli de queijo de cabra ao bouillon de frango com ervas frescas

Ravióli de bacalhau e alho poró ao caviar mujjol

Caserecce ao confit de pato, tomate seco e rúcula

Conchiglioni recheado com purê de inhame e lagostinha

Risoto de camarão com abobrinha

Risoto de arroz negro com cavaquinha

Risoto de aspargos com shiitake

Risoto de lagostinha ao perfume de açafrão e laranja

## SUGESTÕES

SÓ ACEITAMOS CHEQUES ACIMA DE R\$ 300,00 (TREZENTOS REAIS)  
DE CLIENTES PREVIAMENTE CADASTRADOS.

## PEIXES E CRUSTÁCEOS

*Fruits de Mer*

Filet de salmão em crosta de mostarda em grão, "bouquet rouge"

Lombo de bacalhau fresco, pochê ao leite de amêndoas,  
tartine de brandade

Filet de linguado com espinafre fresco à la "plancha",  
molho de moqueca de camarão

Cherne assado sobre batatas, azeite extra  
virgem perfumado e ervas finas

## Viandes & Volailles

### CARNES & AVES

Steak tartare de filet na faca ou "ida e volta"  
com batatas fritas ou salada verde

Picadinho carioca, banana frita, farofa e ovo pochê

### VERDADEIRO "STEAK AU POIVRE"

com batata "pont-neuf"

Filet mignon com compota de legumes  
ao molho foie-gras, coração de aipo

Codorna ao forno com pêra e uva, e spätzle (massa Alsaciana)

Canela de vitela ao forno sobre risone ao molho foie-gras

Peito de vitela braseada com panela da bruxa

Peito de pato ao mel e gengibre, escondidinho  
com purê de mandioquinha

Navarin de cordeiro ao mini legumes na panela

## Desserts

### SOBREMESAS

Tiramisu de pêra

Crumble de pêssego e framboesa com sorvete de hortelã

"Creme brûlée" de baunilha

Profiteroles "farce de glace caramelo et sauce de chocolat"

Baba encharcada ao rum compota de frutas e hibiscus

Cheesecake com calda de goiaba

"Glaces et Sorbet" sorvetes cremosos de frutas

Grand macaron recheado de ganache de chocolate et cupuaçu

"Assiette de fruits frais" frutas frescas da estação

"Arlequinade" pequenas tentações

Petit Gateau de chocolate com sorvete (20 minutos)

Sufê de maracujá  
com calda de frutas vermelhas (20 minutos)

Sufê de chocolate meio amargo  
com creme inglesa (20 minutos)

## BEBIDAS

### NÃO ALCOÓLICAS

Água mineral  
Águas importadas  
Água-de-coco  
Sucos de frutas naturais  
Limonada suíça  
Ice tea  
Refrigerantes  
Club soda, Tônica

### EXPRESSO E CHÁ

Café espresso  
Café espresso com creme  
Descafeinado  
Chás

### GRAPPAS

Nacional  
Importada

### APERITIVOS | DIGESTIVOS

Jerez fino  
Porto branco seco  
Pernord  
Cachaça Garcia & Rodrigues

### DRINKS

Suco de tomate temperado	Bloody Mary ( <i>nacional</i> )
Caipirinha	Margarita
Caipiroska nacional	Manhattan ( <i>Jack</i> )
Caipiroska Absolut	Piña Colada
Coquetel de frutas c/ álcool	Kir Royal
Dry Martini	Gin Tônica
( <i>Tanqueray-Bombay</i> )	Mojito

### WHISKIES

Whisky 8 anos  
Whisky 12 anos  
Jack Daniel's  
Chivas Reagal Royal Salute 21 anos

### COGNACS E LICORES

Calvados	Tia Maria
Cognacs VSOP	Baileys
Cognacs XO	Nocello
Cointreau	Limoncello
Frangélico	Peachtree
Kahlúa	Amaretto
Cuarenta y três	Malibu
Drambuie	

### CERVEJAS

Cerveja Bohemia  
Cerveja Cerpa  
Cerveja Stella Artois  
Cerveja Paulaner  
Cerveja Norteña

### VODKAS

Absolut  
Grey Goose (*02 sabores*)

### GIN

Tanqueray  
Bombay

GARCIA & RODRIGUES

Rio de Janeiro

dmp.br design

#### São Paulo

R. Olimpíadas, 360 - Vila Olímpia  
Shopping Vila Olímpia - Ljs 123/124  
Tel: 3841 9420

#### Rio de Janeiro

Av. Ataulfo de Paiva, 1251 - Leblon - Ljs A e B  
Tel: 21 3206 4100 / 3206 4109

[www.garciaerodrigues.com.br](http://www.garciaerodrigues.com.br)

VISA



PAGUE SUA CONTA COM CARTÕES DE CRÉDITO E DÉBITO.

SE BEBER NÃO DIRIJA.

SUNAB 198 | VIGILÂNCIA SANITÁRIA 2503-2280 | DEFESA DO CONSUMIDOR 2253-2184 / 0800-2827060

CHRISTOPHE LIDY