

## ENTRADAS | STARTERS

**SOPA VERDE** - *GREEN SOUP*

**Ervilha e hortelã** - *Pea and mint*

**SALADA DE RÚCULA** - *ARAGULA SALAD*

**Rúcula e queijo brie gratinado** - *Aragula and brie cheese au gratin*

**CAMARÕES GRELHADOS** - *GRILLED SHRIMPS*

**Sobre spaghetti de pupunha** - *Over pupunha palm spaghetti*

## PRINCIPAIS | MAIN DISHES

**ROASTBEEF DE MIGNON** - *SIRLOIN ROASTBEEF*

**Com purê de baroa e mini legumes** - *With mashed arracacha and mini vegetables*

**SALMÃO VILA SANTA TERESA** - *VILA SANTA TERESA SALMON*

**Grelhado com molho de alecrim e legumes** - *Grilled with Rosemary sauce and vegetables*

**SPAGHETTI AL LIMONE**

**Com camarões grelhados e molho de limão siciliano** - *With grilled shrimps and sicilian lemon sauce*

**MIGNON DE PORCO** - *PORK SIRLOIN*

**Lentamente cozido acompanhado de aligot e cebolas caramelizadas**

*Slowly cooked with aligot and caramelized onions*

## SOBREMESAS | DESERTS

**MOUSSE DE CHOCOLATE** - *CHOCOLATE MOUSSE*

**Meio amargo** - *Dark chocolate*

**COCADA** - *CLASSIC BRAZILIAN COCONUT CANDY*

**Com molho de maracujá** - *With passion fruit syrup*

**TARTE AU CITRON**

**Merengue, suspiro e raspas de limão** - *Meringue and lemon zest*

**Entradas** - *Starters* R\$ 45,00 | **Principais** - *Main dishes* R\$ 90,00 | **Sobremesas** - *Deserts* R\$ 45,00

Todos os temperos são da nossa horta orgânica - *All seasonings are from our organic garden*



VILA  
SANTA TERESA