

Menu 8 anos

BENEDITO

Por Chef *Mauro Mason*

Talharim
Alla Carbonara
Trufado 72,00



VISA

sodexo



Formas de pagamento: dinheiro, PIX, crédito e débito

Bebidas



Entradas



Saladas



Beneditos

Pratos à la carte



Sobremesas



Bebidas



Soda Italiana 16,40

Opções: Maçã Verde, Maracujá, Limão Siciliano ou Tangerina

Sodas Italianas

NOVO

**Opções: Maçã-verde, Maracujá,
Limão-siciliano ou Tangerina** **16,40**

Bebidas

Coca-Cola - KS 250ml **7,90**
Coca-Cola, Coca-Cola Zero

Refrigerantes - lata 350ml **7,90**
Guaraná, Sprite, Citrus, Tônica

Suco de Fruta Natural **12,90**
Consulte disponibilidade

Energético Red Bull **14,90**
Lata 250ml

Água **5,90**
Com e sem gás 300ML

Café Nespresso **6,90**
Consulte opções

Cervejas

Stella Artois - Long Neck - 330ml **11,90**

Estrella Galicia - Long Neck - 355ml **11,90**

Corona - Long Neck - 330ml **12,90**

Heineken - Long Neck - 330ml **12,90**

Heineken Zero - Long Neck - 330ml **12,90**

Therezópolis Gold Lager - 500ml **14,90**

Therezópolis Rubine - 500ml **14,90**

Entradas

Frutos do Mar
à Provençal 78,00



Entradas

Burrata
64,00



Burrata (170g) 64,00

Mozzarella de búfala cremosa com tapenade de azeitonas e pesto. Acompanha pães

Duo de Brie (120g) 68,00

Brie à milanesa e ao forno, com geleias de frutas. Acompanha pães

Ceviche Benedito (200g) 68,00

Salmão e peixe branco, marinado no limão com cebola-roxa, acompanhado de chips de mandioquinha

Steak Tartar (170g) 60,00

Steak tartar bovino com azeite trufado, acompanhado de fritas e molho de mostarda dijon

Gratinado de Mignon (130g) 60,00

Cubos de mignon gratinado com gorgonzola

Frutos do Mar à Provençal (360g) 78,00

Frutos do mar variados feitos na manteiga de ervas. Acompanha pães

NOVO Presunto Parma e Queijo Parmesão (140g) 52,00

Queijo parmesão, presunto parma fininho e azeitona azapa. Acompanha fatias de pão

NOVO Fundo de Alcachofra Gratinado (80g) 52,00

Alcachofra com molho de queijo gratinado. Acompanha pães

VEG Envoltini de Banana-da-Terra (160g) 34,00

Com ricota de tofu temperada, molho de coco com vegetais e geleia de pimenta



Saladas

Salada Benedito (150g)

43,00

Deliciosa combinação de mix de folhas crocantes, presunto parma, figo seco, queijo brie, amêndoas laminadas, tomatinhos e redução de balsâmico

Mediterrânea (150g)

34,00

Mix de folhas crocantes com brie, castanha e mel

Salada Verde com Frango Grelhado (200 - 300g) 40,00

Mix de folhas verdes crocantes com tomatinhos e molho caesar.

Acompanha frango grelhado



Polvo Bedito

Polvo Bedito
164,00

Beneditos



**Camarão Rosa com
Talharim ao molho
Benedito 79,00**

**Talharim Frutos do Mar
com Nero de Sepia (180g) 72,00**

Talharim nero de sepia, salteado com frutos do mar, vinho branco e molho de tomate

NOVO

**Pescada com Molho de
Moqueca e Camarões (200 - 220g) 79,90**

Pescada amarela com purê de mandioquinha, camarões e molho de moqueca

**Pirarucu com Farofa
de Castanhas (200 - 220g) 79,00**



Pirarucu com farofa de castanhas, acompanha purê de batata e tapenade de azeitonas

**Camarão Rosa com Talharim
ao molho Benedito (174g) 79,00**

Salteados na manteiga de ervas, acompanha talharim
ao molho de cogumelos e camarões

Polvo Benedito (110g) 164,00

Grelhado com batatas coradas no bacon, alho-poró, aspargos,
tomates salteados e tapenade de azeitonas

Pescada Amarela com Camarões (200 - 220g) 113,00

Filé de pescada amarela grelhada sobre talharim nero de sepia na manteiga de ervas e
camarões salteados

Risoto de Polvo (100g) 98,00

Risoto puxado no caldo de polvo e na manteiga de ervas

Risoto de Mignon e Brie (102g) 68,00

Risoto de queijo brie com cubos de filé mignon, finalizado com redução de frutas
vermelhas

- Risoto de Cogumelos Frescos (145g)** **53,00**
Três tipos de cogumelos frescos puxados na manteiga com risoto de queijo parmesão
- Bife Wellington (200 - 210g)** **98,00**
Filé mignon envolto em cogumelo, presunto cru e massa folhada. Acompanha risoto de parmesão e molho roti
- Mignon com Creme de Queijo (200 - 210g)** **80,00**
Medalhão de mignon com risoto de brie e creme de queijo, coulis de frutas vermelhas e geleia de pimenta
- Mignon com Talharim e Cogumelos (200 - 210g)** **78,00**
Filé mignon com talharim ao molho de cogumelos frescos variados
- Mignon au Poivre (200 - 210g)** **78,00**
Filé mignon ao molho de pimentas frescas selecionadas com risoto de alho-poró
- Filé de Frango com Brie (200 - 300g)** **58,00**
Acompanha batatas coradas e legumes salteados
- Polpetone (240g)** **68,00**
Polpetone de mignon recheado com queijo brie. Acompanha talharim persilé
- Milanesa com Risoto de Limão (200g)** **65,00**
Milanesa bovino com risoto de limão. Acompanha tomatinho salteado e redução de balsâmico
- Talharim Ragu de Cordeiro (150g)** **72,00**
Talharim com ragu de cordeiro cremoso
- Kids (100 - 110g)** **42,00**
Bife de mignon ou filé de frango. Acompanha arroz e batata frita ou massa

Sugestão do Chef

- Nero de Seppia Al Limone (174g)** **72,00**
Espagheti nero de seppia com camarões salteados no creme de limão

PRATOS VEGANOS, VEGETARIANOS,
SEM GLÚTEN E COM INGREDIENTES
SELECIONADOS



Vegano



Vegetariano



Sem Glúten

VEG

- Polpetone de Shitake (175g)** **89,00**
Polpetone de shitake recheado com cheddar vegano, acompanhado de risoto de espinafre

VEG

- Paella Vegana (100g)** **52,00**
Versão vegana da paella, feita com legumes, alho-poró e tomate cereja

VEG

- Gnocchi de Cogumelo (168g)** **62,00**
Gnocchi de mandioquinha com ragu de cogumelos

Menu **8** anos

BENEDITO

Por Chef *Mauro Mason*

Novos Pratos



Talharim Alla Carbonara Trufado (300g) 72,00

Talharim à carbonara trufado, feito com bacon, gema de ovo e azeite trufado

Carré de Cordeiro com Talharim Alla Zucca e Sálvia (250g) 158,00

Carré de cordeiro grelhado, acompanhado de talharim, puxado no creme de abóbora cabotiã, manteiga e sálvia

Torresmo de Rolo (200g) 68,00

Tradicional torresmo pururuca acompanhado de batatas coradas e tomates salteados com molho roti

**Carré de Cordeiro
com Talharim Alla
Zucca e Sálvia
158,00**



Sobremesas

Torta de Nozes
da D. Ana 30,00



Sobremesas

Strudel com Sorbet (60g) 24,00

Folhado de maçã com sorbet de limão e redução de frutas vermelhas

Panna Cotta de Frutas Vermelhas (160g) 23,00

Sobremesa tradicional de origem italiana, preparada com creme de leite fresco e baunilha. Servida com calda de frutas vermelhas

Creme de Chocolate (160g) 26,00

Creme de chocolate meio amargo com sorvete de creme e castanhas trituradas

Brownie com Sorvete de Nozes (116g) 26,00

Brownie de castanha de caju com sorvete de chocolate branco com nozes

Consulte disponibilidade

Torta de Nozes da D. Ana (50g) 30,00

Bolinho de nozes feito pela mãe do chef, com sorvete de creme, doce de leite e caramelo

Petit Gateau (100g) 30,00

Acompanhado de sorvete de creme crocante e coulis de frutas vermelhas

Sorvete (80g) 19,00

Sorvete de creme e chocolate com pedaços, farofa doce, calda de caramelo e um rolinho crocante de waffle

Fruta da Estação (120g) 17,00

Consulte disponibilidade

VEG

Crumble de Maçã (30g) 28,00

Crumble de maçã com sorvete de frutas e redução de rapadura com especiarias



VEG

Bolo de Chocolate (62g) 26,00

Caramelo salgado, calda de chocolate, praliné de nozes e morangos frescos



Strudel com Sorbet 24,00



BENEDITO

PROCON

Disque 151

Lei Municipal nº 7.547/93

Art. 5 - No caso de divergência de preço para o mesmo produto entre sistemas de informação de preços utilizados pelo estabelecimento, o consumidor pagará o menor deles.

Lei Federal nº 10.962/04



Visite nossa Cozinha

Lei Municipal nº 8.431/1995

Imagens meramente ilustrativas.