

# 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





# Bellini's



Soda Italiana 22,00



# Sodas Italianas

NOVO

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

**22,00**

## Bebidas

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

**7,90**

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

**7,90**

**Suco de Fruta Natural**  
Consulte disponibilidade

**12,90**

**Energético Red Bull**  
Lata 250ml

**14,90**

**Água**  
Com e sem gás 300ML

**5,90**

**Café Nespresso**  
Consulte opções

**6,90**

## 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



- |  |       |
|--|-------|
| <b>Burrata</b> (170g)  | 64,00 |
| Mozzarella de búfala cremosa com tapenade de azeitonas e pesto. Acompanha pães                 |       |
| <b>Duo de Brie</b> (120g)  | 68,00 |
| Brie à milanesa e ao forno, com geleias de frutas. Acompanha pães                              |       |
| <b>Ceviche Benedito</b> (200g)   | 68,00 |
| Salmão e peixe branco, marinado no limão com cebola-roxa, acompanhado de chips de mandioquinha |       |
| <b>Steak Tartar</b> (170g)   | 60,00 |
| Steak tartar bovino com azeite trufado, acompanhado de fritas e molho de mostarda dijon        |       |
| <b>Gratinado de Mignon</b> (130g)  | 60,00 |
| Cubos de mignon gratinado com gorgonzola   |       |
| <b>Frutos do Mar à Provençal</b> (360g)  | 78,00 |
| Frutos do mar variados feitos na manteiga de ervas. Acompanha pães                             |       |
| <b>NOVO Presunto Parma e Queijo Parmesão</b> (140g)  | 52,00 |
| Queijo parmesão, presunto parma fininho e azeitona azapa. Acompanha fatias de pão              |       |
| <b>NOVO Fundo de Alcachofra Gratinado</b> (80g)  | 52,00 |
| Alcachofra com molho de queijo gratinado. Acompanha pães                                       |       |
| <b>VEG Envoltini de Banana-da-Terra</b> (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)** **64,00**

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

**Steak Frites (300g)** **80,00**

Bife de Ancho, salada e batata frita. Acompanha molho de mostarda

**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

**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.*