



M E N U

PEDIDOS: RAMAL 402
SEGUNDA A SEXTA (EXCETO FERIADOS)
18H ÀS 22H



*fotos reais



PRATOS LEVES E PETISCOS

OMELETE SIMPLES

R\$ 30

Três ovos, com queijo mussarela e tomate.

OMELETE AMERICANO

R\$ 33

Três ovos, com bacon, presunto e queijo mussarela.

SALADA CEASAR COM FRANGO GRELHADO

R\$ 55

Mix de alfaces, croutons, picles e molho de mostarda.

TILÁPIA GRELHADA COM SALADA

R\$ 59

Mix de alfaces, cenoura ralada, tomate cereja e molho de limão.

SALADA DE MIGNON COM GORGONZOLA

R\$ 62

Mix de alfaces, tiras de mignon, manga, gorgonzola e nozes.

SALADA GARDEN

R\$ 28

Mix de alfaces, cenoura ralada, tomate cereja e picles. Serve 1 pessoa.

BATATA FRITA

R\$ 40

Porção 400g.

MINI PASTEL DE CARNE

R\$ 44

Porção 8 unidades.



PEDIDOS: RAMAL 402



SOPAS

Acompanham torradas e queijo parmesão ralado.

SOPA DE LEGUMES.

R\$ 49

Batata salsa, cenoura, abobrinha, chuchu, brócolis. Opção carne ou frango.

SOPA DE AGNOLINE

R\$ 59

Massa recheada com frango in brodo de legumes e frango desfiado.

No período de inverno consulte com atendente outras opções de caldos e sopas disponíveis.

SANDUÍCHES

BEIRUTE DE FRANGO OU CARNE

R\$ 55

Pão tipo tortilla com tiras de frango ou alcatra grelhadas, queijo mussarela, requeijão, alface e tomate.

HAMBÚRGUER COM FRITAS

R\$ 62

Pão brioche, hambúrguer artesanal de 180g, queijo prato, alface, tomate. Acompanha batata frita.



PEDIDOS: RAMAL 402



MASSAS E RISOTOS

TALHARIM À BOLONHESA

R\$ 65

Massa com molho bolonhesa especial da casa.

ESPAGUETE À CARBONARA

R\$ 65

** Sugestão da Chef*

Molho a base de ovos, bacon, queijo parmesão e pimenta do reino.

ESPAGUETE AO SUGO

R\$ 65

Massa com molho artesanal, acompanha filé de frango grelhado.

PENNE AO MOLHO ALFREDO COM MIGNON

R\$ 79

Massa com molho de queijo parmesão e creme de leite e mignon.

ESCONDIDINHO DE CARNE SECA

R\$ 80

Carne seca refogada coberta com purê de mandioca. Acompanha porção de arroz.

RISOTO DE MIGNON

R\$ 89

Com guarnição de cebola caramelizada e crocante de parmesão.



PEDIDOS: RAMAL 402



PRATOS EXECUTIVOS

BIFE À CAVALO

R\$ 69

Arroz branco, feijão preto, farofa à moda da casa, bife angus com dois ovos fritos.

BIFE ACEBOLADO COM BATATA FRITA

R\$ 74

Bife de angus com cebola, fritas, arroz branco e salada mista.

PARMEGGIANA

R\$ 85

Carne, frango ou peixe (tilápia) empanado, com molho de tomate artesanal e gratinado com queijo mussarela. Acompanha arroz branco e batata frita.

PEIXE AO MOLHO DE CAMARÃO

R\$ 89

Filé de tilápia ao molho de camarão, arroz branco e legumes na manteiga.

STROGONOFF DE MIGNON

R\$ 89

Filé mignon ao molho de tomate artesanal com creme de leite e champignon. Acompanha arroz e batata palha.

SOBREMESA

BROWNIE COM SORVETE

R\$ 33

Sabor chocolate com sorvete de creme



PEDIDOS: RAMAL 402



BEBIDAS

SUCO DE FRUTA R\$ 10

Laranja pasteurizado
Polpa: abacaxi com hortelã,
maracujá e morango.

SUCO CREMOSO R\$ 15

Maracujá ou morango, com leite e
leite condensado.

CAIPIRINHA R\$ 25

Limão, cachaça ou vodka, gelo e
açúcar.

Água com ou sem gás

Refrigerantes

*Consulte disponibilidade de rótulos e valores
com a recepção ou garçom.

LONG NECK

Heineken, Corona, Stella artois,
Spaten, Budweiser.

LATA

Stella artois, Spaten, Budweiser,
Brahma duplo malte.

ESPECIAIS PROVIDÊNCIA

Garrafa 500ml

Muçurana, Session Ipa

Cascahell

Sucupira

Jajarapa

Weizen premium

Dunkel, Pilsen, Larger

VINHOS

Vinho tinto DV Catena Cabernet Malbec R\$ 140

Vinho tinto Luigi Bosca Pinot noir R\$ 120

Vinho tinto Miolo Reserva Merlot R\$ 100

Vinho branco La Linda Chardonnay R\$ 90

Taça vinho tinto Miolo Cabernet Sauvignon R\$ 25

@plazagardenrestaurante

Nutricionista e Chef responsável Ellen Pietru