

# Menu

# PERMONT

---

RESTAURANTE E ENOTECA

 (11) 99658-3399

 enotecapermont

# Jantares Harmonizados

Vinhos Servidos com Coravin

01

\_\_\_\_\_ R\$ 189,00

**Entrada:** Bruschetta de queijo Brie com Parma ou de tomate grape confit

**Vinho:** EA Cartuxa Branco – Portugal - 100ml

**Prato:** Rigatoni com ragù de Costela

**Vinho:** Talò Primitivo di Manduria – Italia - 150ml

**Sobremesa:** Panna Cotta com coulis de frutas vermelhas

**Vinho:** Porto Ruby – Portugal - 50ml

02

\_\_\_\_\_ R\$ 249,00

**Entrada:** Bruschetta de queijo Brie com Parma ou de tomate grape confit

**Vinho:** EA Cartuxa Branco – Portugal - 100ml

**Prato:** Truta Grelhada com Lâminas de amêndoas e ervas de Provence com Risotto de Limão Siciliano

**Vinho:** Catena Chardonnay – Argentina - 150ml

**Sobremesa:** Panna Cotta com coulis de frutas vermelhas

**Vinho:** Porto Ruby – Portugal - 50ml

03

\_\_\_\_\_ R\$ 249,00

**Entrada:** Bruschetta de queijo Brie com Parma ou de tomate grape confit

**Vinho:** EA Cartuxa Branco – Portugal - 100ml

**Prato:** Medalhão de Filet Mignon ao molho roti com Risotto de Parmesão

**Vinho:** Alma Negra Malbec – Argentina - 150ml

**Sobremesa:** Panna Cotta com coulis de frutas vermelhas

**Vinho:** Porto Ruby – Portugal - 50ml



# Entradas



## Tábua Mista

Serve 2 pessoas, acompanha cesta de pães.

R\$ 89,90



## Arancine de Bacalhau

Porção com 8 arancinis empanados feitos com risoto de açafrão recheados com bacalhau cremoso.

R\$ 48,90



## Tataki

Filet mignon em fatias finas, grelhado levemente, tostado por fora e cru por dentro.

R\$ 42,90



## Queijo Floral

Queijo de cabra Buchette cremoso, temperado com ervas en provance decorado com flores. Acompanha pães da casa e mel..

R\$ 67,90



## Trio de Bruschettas

Tradicional feita com confit da casa e manjeriçã, queijo brie com prosciutto cruo e caponatta de berinjela.

R\$ 49,90



## Burrata com Confit

Burrata servida com confit de tomates baby e manjericão e pesto da casa

R\$ 69,90



## Polenta Crocante

Frita com parmesão, coberta com ragù de calabresa e salsa trufada.

R\$ 39,90





## Pratos

### Saladas

Salada Mediterrânea - Mix de folhas com tomate cereja, cebola roxa, lascas de parmesão e azeitonas pretas

R\$ 35,90

### Peixes

Truta com laminas de amêndoas - acompanha

risotto de limão siciliano \_\_\_\_\_ R\$ 89,90

Polvo Grelhado com arroz negro e tomate assado R\$ 129,90

### Risottos

Risotto de Limão Siciliano \_\_\_\_\_ R\$ 54,90

Risotto de Funghi \_\_\_\_\_ R\$ 59,90

Risotto de Pera com Gorgonzola \_\_\_\_\_ R\$ 59,90

Risotto Trufado \_\_\_\_\_ R\$ 65,90

Risotto Caprese al Mare - camarão,

tomate, queijo e manjericão \_\_\_\_\_ R\$ 69,90

## Massas Artesanais

Fettuccine ao molho de funghi _____	R\$ 59,90
Bavette com camarão ao alho poró e tomate confit	R\$ 69,90
Spaghetti alla Carbonara _____	R\$ 55,90
Gnocchi de batata doce com ragù de calabresa ____	R\$ 55,90
Mezza Luna de brie com nozes al Limone _____	R\$ 59,90
Sorrentine de mussarela de búfala e tomate seco al sugo pomodoro _____	R\$ 59,90
Rigatoni com ragù de Costela _____	R\$ 59,90
Lasagna Bolognesa montada no aro e molho branco escorrendo por cima _____	R\$ 69,00

## Carnes

Ossobuco com polenta cremosa _____	R\$ 79,90
Carré de cordeiro com risotto de funghi _____	R\$ 109,90
Medalhão com crosta de pistache - acompanha palmito grelhado _____	R\$ 89,90
Filet mignon au poivre acompanha risotto de parmesão _____	R\$ 89,90
Filet mignon com molho de funghi e cogumelos acompanha risotto de parmesão _____	R\$ 98,90
Filet Permout - Filet mignon grelhado, berinjela grelhada, tomate confit, gorgonzola e arroz _____	R\$ 89,90
Bife ancho com batata rústica ou risotto de queijo gorgonzola e pera _____	R\$ 88,90
Steak Tartare - Acompanha salada mista e batata rústica _____	R\$ 84,00

## Pratos Veganos

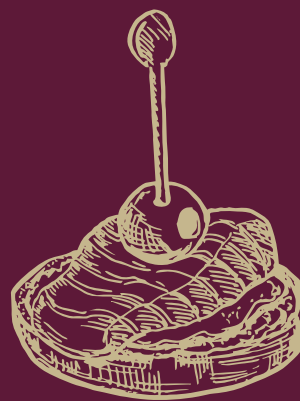
Fettuccine ao pomodoro ou Fettuccine  
ao Pesto \_\_\_\_\_ R\$ 54,90

Tartare de beterraba - acompanha salada  
mediterrânea e batata rústica \_\_\_\_\_ R\$ 55,90

Polenta cremosa com trio de cogumelos, rúcula e  
tomate grape \_\_\_\_\_ R\$ 54,90

## Kids

Filet mignon, arroz e fritas smile \_\_\_\_\_ R\$ 45,90





# Sobremesas



Panna Cotta com coulis de frutas vermelhas

R\$ 24,90



Crème Brûlée

R\$ 28,90



Tiramisù

R\$ 26,90



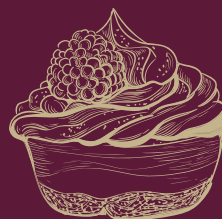
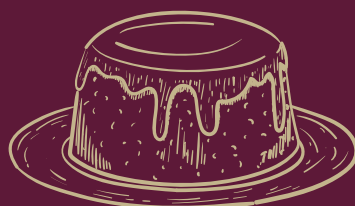
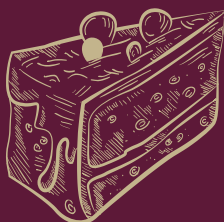
Brownie de Chocolate com ganache de chocolate branco

R\$ 24,90

Sugerimos para acompanhar as sobremesas nosso licor LIMONCELLO, feito na casa.

R\$ 14,90

**Favor informar ao garçom quaisquer alergias alimentares**



# Bebidas

## Diversos

Água sem gás _____	R\$ 7,90
Água com gás _____	R\$ 7,90
Água Panna _____	R\$ 28,90
Água San Pellegrino _____	R\$ 28,90
Guaraná lata _____	R\$ 7,90
Coca-Cola lata _____	R\$ 7,90
Café Nespresso _____	R\$ 5,00
Café Nespresso com Sambuca _____	R\$ 12,90
Água Tônica _____	R\$ 7,90
Suco de uva integral _____	R\$ 14,90
Suco de laranja natural _____	R\$ 9,90
Suco de limão natural _____	R\$ 9,90
Caipirinha de Vodka com Limão _____	R\$ 26,90
Caipirinha de Sakê com Limão _____	R\$ 26,90
Porto Tonica _____	R\$ 29,90

## Cervejas

Heineken long neck _____	R\$ 15,90
Stella Artois long neck _____	R\$ 13,90

## Single Malt Whisky

Glenmorangie	R\$ 57,00
The Glenlivet Triple Cask	R\$ 59,00
The Glenlivet Single Malt	R\$ 89,00
Glen Deveron 16 anos	R\$ 63,00
Glen Fiddich 18 anos	R\$ 98,00
Aultmore 12 anos	R\$ 62,00
Cardhu 12 anos	R\$ 59,00

## Licores e Destilados

Licor Cointreau	R\$ 19,00
Licor 43	R\$ 24,90
Baileys	R\$ 25,00
Absolut Vodka	R\$ 22,00
Tequila José Cuervo Especial	R\$ 22,00
Bombay Sapphire Dry Gin	R\$ 23,00
Gin Tônica	R\$ 25,00
Johnnie Walker Black Label	R\$ 26,00
Chivas Regal 12 anos	R\$ 26,00
Jack Daniel's Tennessee Whiskey	R\$ 26,00
Jack Daniel's Tennessee Honey	R\$ 26,00
Cognac Courvoisier vsop	R\$ 39,00