PADARIA
Lagoa do Taquaral
desde 2013
ROTISSERIA

Cardápio CEIA DE NATAL por Pedro Scanferla

IMAGENS ILUSTRATIVAS

Tender fatiado ao Molho de Damasco

Uma seleção especial de sabores, preparada para tornar esta época do ano ainda mais inesquecível.

O Chef Pedro Scanferla assina um menu especial criado para transformar sua ceia em uma experiência de afeto e celebração.

Porque a verdadeira magia do Natal acontece ao redor da mesa, junto de quem amamos.

ENTRADAS

PADARIA Lagoa do Taquaral desde 2013 ROTISSERIA

2400. Salpicão de frango defumado

Frango defumado com maçã, passas, pimentões, salsão e cenoura, envolvidos em maionese e creme de leite. Um clássico da mesa natalina. Mínimo de 500 gramas | R$98,00/kg

2403. Terrine de queijos com pesto de manjericão e tomates-cereja confitados

Muçarela, ricota e requeijão com pesto de manjericão e tomates-cereja confitados, realçados por raspas de limão e pimenta-do-reino. Unidade aprox. 1,2kg | R$115,00/un.

2404. Mousse de queijo azul com molho de romã

Gorgonzola e ricota em uma mousse delicada e acompanhada de molho de romã. Unidade aprox. 1kg | R$119,00/un

2406. Cuscuz de camarão

Camarões, pimentões, azeitonas e ervilhas, cheiro-verde e pimenta dedo-de-moça. Acompanha molho de moqueca com leite de coco e dendê. Unidade aprox. 1,5kg | R$180,00/un

2412. Cuscuz paulista de frango e palmito

Frango desfiado, palmito, tomates, azeitonas e ovos em uma receita tradicional. Unidade aprox. 1,4kg | R$95,00/un

2415. Torta imperial de bacalhau

Massa salgada com recheio de bacalhau do Porto, batatas, tomates e azeitonas verdes, cebola, alho e cheiro-verde. Unidade aprox. 1,2kg | R$129,00/un

2421. Quiche de cogumelos

Massa especial com recheio de cogumelos Paris e Portobello. Unidade aprox. 1,1kg | R$119,00/un

IMAGENS ILUSTRATIVAS

PRATOS PRINCIPAIS

5042. Tender fatiado ao molho de damasco
Tender assado e fatiado ao molho de damascos turcos, laranja e especiarias. Um encontro agridoce típico do Natal. 500 gramas | R$179,00/kg

5126. Peito de peru recheado com farofa de damasco ao molho barbecue de tangerina
Marinado em laranja e recheado com farofa de damasco ao molho barbecue de tangerina. Unidade de 600 gramas a 700 gramas | R$160,00/kg

5127. Peito de peru ao molho barbecue de tangerina
Peito de Peru marinado em suco de laranja e assado ao molho barbecue de tangerina. Unidade de 600 gramas a 700 gramas | R$150,00/kg

5056. Peito de Fiesta recheado com ervas ao molho asiático
Peito de ave recheado com ervas e assado, acompanhado de molho de laranja, abacaxi e leite de coco, perfumado com curry. Unidade de 600 gramas a 700 gramas | R$140,00/kg

5057. Lombo suíno assado ao molho agridoce de abacaxi
Lombo suíno assado com o toque agridoce do abacaxi. Mínimo de 1kg | R$125,00/kg

5082. Pernil ao molho de vinho do Porto
Pernil assado e desossado ao molho de vinho do Porto. Unidade de 1,8 a 2 kg | R$143,00/kg

5059. Salmão ao molho Saint Martin
Filé de salmão assado ao molho de maracujá. Delicadeza com um toque cítrico. Mínimo de 1kg | R$215,00/kg

5061. Bacalhau gratinado com batatas e alho-poró
Lascas de Lombo de Bacalhau Gadus Morhua, batatas cozidas, alho poró refogado, molho bechamel e gratinado. Mínimo de 1kg | R$215,00/kg

5043. Escalope de filé-mignon ao molho madeira
Tradicional escalope de filé-mignon grelhado e guarnecido de molho madeira e cogumelos Paris. Um clássico para celebrar à mesa. Mínimo de 500 gramas | R$260,00/kg

5017. Maminha assada e fatiada ao molho mediterrâneo
Maminha assada acompanhada de molho rústico a base de molho caseiro de tomate, vinho, manjericão e especiarias. Mínimo de 500 gramas | R$160,00/kg

MASSAS

5144. Conchiglia recheada de frango com requeijão cremoso aos dois molhos
Conchas recheadas com frango e requeijão, cobertas por bechamel e molho ao sugo, combinando suavidade e o toque do tomate. Mínimo de 1kg | R$165,00/kg

5124. Manicaretti de muçarela e manjericão
Massa recheada de muçarela e manjericão, com molho de queijo e tomate concassê aromatizado com manjericão. Mínimo de 1kg | R$159,00/kg

ACOMPANHAMENTOS

5222. Arroz *com nozes, passas e açafrão*
Arroz com açafrão, nozes crocantes e o toque adocicado das passas. Mínimo de 500 gramas | R$85,00/kg

5054. Farofa salgada
Farinha de mandioca com calabresa, bacon e azeitonas, temperada com alho e cebola. Mínimo de 500 gramas | R$79,00/kg

5035. Farofa de frutas secas
Farinha de mandioca com damascos, passas, tâmaras e ameixas, enriquecida com nozes, avelãs e amêndoas. Uma combinação que celebra o Natal. Mínimo de 500 gramas | R$99,00/kg

5024. Peras em calda de especiarias
Peras em calda de tangerina com anis-estrelado e especiarias. Uma opção delicada para acompanhar os assados ou encerrar a ceia. R$19,00/un

SOBRE MESAS

6012. Bolo Red Velvet
Pão de ló vermelho com mousseline de cream cheese e baunilha, morangos picados e frutas vermelhas. Um contraste delicado entre o doce e o frutado.
Unidade 1,2kg ..... R$120,00/un

6043. Bolo gelado de coco com abacaxi
Pão de ló com duas camadas de doce de abacaxi com coco, coberto com marshmallow e coco fresco ralado. Frescor para o final da ceia.
Unidade 1,2kg ..... R$109,00/un

6110. Torta mousse de chocolate com framboesa
Bolo suflê com chocolate belga e cobertura de ganache, equilibrado pelo toque ácido da compota de framboesa.
Unidade 1,2kg ..... R$130,00/un

6124. Cheesecake de limão-siciliano com calda de morango
Cream cheese e limão-siciliano em uma torta de textura aveludada, acompanhada de calda de morango.
Unidade 1,2kg ..... R$126,00/un

Pavê "Sonho de Valsa"
Creme de baunilha e leite condensado em camadas com biscoito inglês e ganache de chocolate, finalizado com bombons Sonho de Valsa.
2270. Pavê grande: Unidade aprox. 1,8kg ..... R$159,00/un
2274. Pavê pequeno: Unidade aprox. 800g ..... R$92,00/un

6511. Pudim de leite condensado
Unidade 1,3kg ..... R$90,00/un

2064. Rabanada tradicional
Mínimo 500gr ..... R$79,00/kg

6041. Bolo Anos Dourados
Pão de ló de nozes com creme real de nozes e baba de moça, finalizado com chantilly e nozes.
Unidade 1,2kg ..... R$116,00/un

PADARIA
Lagoa do Taquaral
desde 2013
ROTISSERIA

Faça sua encomenda
até dia 20/12 presencialmente

MAIS INFORMAÇÕES
(19) 99103.3380

IMAGENS ILUSTRATIVAS