

Mas cate

RESTAURANTE-ESCOLA SENAC

SALADAS

SALADA CAESAR COM FRANGO R\$ 31,00

Folhas verdes, parmesão ralado, molho caesar, croutons e peito de frango



SALADA RECIFE ARRETADO R\$ 29,00

Mix de folhas, fios de legumes, crispe de carne de sol, queijo coalho ralado e pesto de coentro



SALADA PRAIA DO PINA R\$ 31,00

Alface americana, filé de camarões cozidos, lascas de manga, palmito, crispe de batata-doce regados com molho de dijon e alcaparras

CARNES VERMELHAS

FILÉ MIGNON AO MOLHO GORGONZOLA R\$ 49,00

Filé grelhado ao molho de queijo gorgonzola com arroz piamontês



FILÉ DE SOL À SUASSUNA R\$ 41,00

Feijão verde, farofa de jerimum, queijo coalho com mel de engenho, cebola grelhadas e vinagrete



FETUCCINE AO MOLHO PERNAMBUCANO R\$ 35,00

Fetuccine ao molho pernambucano com carne de sol desfiada e crispe de batata doce



AVES

SUPREMO DE FRANGO R\$ 33,00

Supremo de peito de frango em creme de espinafre, penne ao alho e óleo e legumes verdes



FRANGO À PARMEGIANA R\$ 31,00

Filé de peito de frango empanado, acompanhado de queijo muçarela, batatas fritas e fetuccine ao sugo



PEIXES

SALMÃO NA MANTEIGA DE ERVAS R\$ 51,00

Filé de salmão na manteiga de ervas, arroz com castanha e tomate seco e panachê de legumes



TILÁPIA AO PESTO DE MANJERICÃO R\$ 39,00

Filé de tilápia ao pesto de manjericão, arroz palermo e purê de couve flor



BACALHAU ÀS NATAS R\$ 40,00

Bacalhau às natas e queijo do sertão, arroz simples e batatas ao murro



FRUTOS DO MAR

RISOTO DE CAMARÃO R\$ 52,00

Risoto de camarão ao limão siciliano e lascas de parmesão



LINGUINE COM CAMARÕES AO MOLHO POMODORO R\$ 53,00

Linguine com camarões em molho pomodoro e crispe de alho poró



CALDEIRADA MASCATE R\$ 59,90

Caldeirada de frutos do mar, arroz aromático, farofa do mar (bisque de camarões) e salada vinagrete

MASSAS ARTESANAIS

RONDELLE MISTO À MODA SUASSUNA R\$ 29,90

Massa fresca recheada com queijo e presunto em dueto de molhos branco e sugo



CANELONI DE FRANGO R\$ 29,90

Caneloni recheado de frango ao molho de quatro queijos



ROTONNI DE QUEIJOS NOBRES R\$ 33,00

Rotoloni de queijos nobres



PRATOS COMPARTILHADOS 2 PESSOAS

PARMEGIANA DE FRANGO R\$ 62,00

Filé de frango empanado com queijo muçarela, espaguete ao sugo e batata frita



CARNE DE SOL À SUASSUNA R\$ 81,00

Feijão verde, farofa de jerimum, queijo coalho com mel de engenho, cebola grelhadas e vinagrete



PRATOS COMPARTILHADOS REGIONAIS | 2 PESSOAS

A cada semana do mês, saboreie uma sugestão diferente

1ª SEMANA | CHAMBARIL R\$ 57,00

Chambaril acompanhado de legumes, pirão e arroz

2ª SEMANA | PEIXADA PERNAMBUCANA R\$ 79,00

Peixada pernambucana com legumes, ovo, pirão e arroz

3ª SEMANA | GALINHA CABIDELA R\$ 60,00

Galinha à cabidela, feijão verde, farofa de ovos, arroz, batatas e vinagrete

4ª SEMANA | BOBÓ DE CAMARÃO R\$ 85,00

Bobó de camarão, arroz e salada (alface americana, tomate, cebola roxa e pickles de maxixe)

PRATOS KIDS

FILEZINHO DE PEITO DE FRANGO R\$ 23,00

Filezinho de peito de frango grelhado, espaguete no azeite e batatas fritas



GOURJÕES DE PEIXE R\$ 24,00

Gourjões de peixe fritos, penne na manteiga e batatas assadas ao forno



ISCAS DE FILÉ MIGNON R\$ 29,00

Isclas de filé mignon grelhadas, purê de batata e arroz simples.



VEGANO | VEGETARIANO

VEGANO R\$ 27,50

Carne de caju grelhada, mix de legumes salteados com ervas e purê de banana da terra

VEGETARIANO R\$ 42,00

Legumes no azeite de manjericão, mussarela de búfala, crostini com alho defumado e grãos funcionais

SOBREMESAS

ASSIETTE DE FRUTAS R\$ 7,50

PUDIM DE LEITE R\$ 10,60



TAÇA DA FELICIDADE R\$ 12,00



CHEESECAKE DE FRUTAS VERMELHAS R\$ 12,00



QUEIJADINHA R\$ 18,00

Queijadinha com sorvete de tapioca, farofa de amendoim e melado



EXPLOSÃO DE CHOCOLATE R\$ 16,00

Massa de brownie, brigadeiro de chocolate 70% e calda de frutas vermelha



ALÉRGENOS | LEGENDA



CONTÉM LACTOSE



CONTÉM GLÚTEN



CONTÉM OLEAGINOSAS (CASTANHA)

