

MENU EXECUTIVO

TODOS OS PRATOS DO MENU EXECUTIVO
ACOMPANHAM COUVERT OU SOBREMESA
(SAGU, AMBROSIA OU ARROZ DE LEITE)

Entrecot Baby com caprese gaúcha

Entrecot Baby com risoto de moranga

Filé à parmegiana com batatas

Filé de Saint Peter com legumes da estação
ou risoto de limão confit

Hambúrguer de picanha, queijo
da colônia, ovo caipira e fritas caseiras

Lasanha de polenta mole de
Farroupilha com lascas de costela

Moqueca do BAH, de robalo

Nhoque com paillard de
filé mignon ao molho de queijo gratinado

Penne com carne de panela

Picadinho de filé, querido pelos gaúchos, chamado
de Maria Luisa, com cenoura, ervilhas, arroz
branco, feijão, chips de batata doce e duas farofas

Sobrecoxa desossada de frango
com polenta cremosa ao sugo e parmesão

De segunda a sexta no almoço, exceto feriados.

BAH. A COZINHA DO RIO GRANDE DO SUL, DA TRADIÇÃO À RELEITURA.

COUVERT

Pãozinho caseiro, crostines, tomates assados, queijo da colônia, manjerição, nata fresca da colônia com raiz forte, manteiga e palitos de legumes

ENTRADINHAS E SALADINHAS PARA COMPARTILHAR E PROVAR.

Bolinhas crocantes de milho verde com pesto de manjerição e noz pecan

Brusquetas de cuca de Santa Cruz cobertas com mozzarella de búfala, manjerição, tomate e alecrim

Carpaccio de filé de gado do pampa, com grana padano feito em Vacaria e azeite de oliva dos Campos de Cima da Serra

Caprese Gaúcha. Tomate, queijo da colônia e manjerição, regado com azeite extra virgem, queijo grana padano e pimenta preta

Dadinhos crocantes de queijo colonial ao mel de limão

Mix de folhas da zona rural de Porto Alegre, queijo tipo grana padano feito em Vacaria, nozes, figos secos e mozzarella de búfala

Palmito pupunha fresco, assado e grelhado, temperado com azeite gaúcho dos Campos de Cima da Serra

Rúculas novas da zona rural de Porto Alegre com queijo camembert, nozes carameladas e confit de cebola roxa

PRATOS COM INGREDIENTES DAQUI, FEITOS DO JEITO DO BAH.

Carreteiro de codorna com manteiga de foie gras

Confit de pato crocante com dados de moranga cabotiá e polenta mole com farinha de milho de Farroupilha

Costela gaúcha assada lentamente e desossada, servida com farofa de erva-mate e feijão preto mexido

Costeletas de porco assadas lentamente com cítricos de Taquari e polenta mole de farinha de milho de Farroupilha

Camarão rosa na moranga, uma releitura nossa dessa receita clássica do litoral catarinense

Lagosta grelhada servida com arroz cremoso de limão siciliano

Paleta de cordeiro desfiada com batatas assadas, uvas dedo de dama chamuscadas e manteiga preta

Paleta de cordeiro do pampa assada lentamente, cuscuz de figos, passas e hortelã

Pappardelle com camarões salteados na nata da colônia alemã, páprica picante e cítricos de Montenegro

Ravióli de queijo pecorino da Casa da Ovelha com burro e sálvia

Risoto com lascas de paleta de cordeiro do pampa e crocantes de alho-poró

Risoto de arroz negro e camarão nordestino

Tortéi de moranga e charque de Bagé desfiado, manteiga de sálvia e farelo de biscoito de amaretto

PRATOS DO JEITO QUE APRENDEMOS A FAZER COM NOSSOS ANTEPASSADOS, SÓ QUE COM UMA GARA MAIS MODERNINHA.

Carne de panela feita na panela de ferro,
com nhoque de batata e queijo parmesão

Carreteiro de charque, feito com
charque de Bagé desfiado e suave

Milanesa de filé ao molho de nata
da colônia, servido com batata suíça

Bacalhau em posta alta grelhado no azeite,
acompanhado de batatas, pimentões,
azeitonas negras, brócolis, cogumelos,
mandioquinha, moranga cabotiá e vagem holandesa

Robalo mediterrâneo, esse aprendemos com
o nosso irmão mais velho, o Press Hilário.
É grelhado, coberto de especiarias e vem
com chips de batata doce e musseline de cenoura



A CARNE DO PAMPA DO JEITO QUE A GENTE GOSTA.

Entrecot alto grelhado

Filé alto grelhado

Coração da picanha grelhada

Prime Rib grelhado

Carré de cordeiro grelhado

PEÇA COM UM ACOMPANHAMENTO

Batata da *nossa* Suíça

Farofa de bacon

Farofa de erva-mate

Farofa de ovo

Feijão preto mexido

Fritas caseiras

Moranga cabotiá assada, levemente caramelada

Palmito pupunha fresco, assado e grelhado, temperado com azeite gaúcho dos Campos de Cima da Serra

Penne ao molho de nata da colônia e queijo gruyère

Polenta brustolada

Purê de aipim com queijo colonial

Salada de maionese de batata doce

Salada de maionese Dijon

SOBREMESAS COM UM TOQUE DO RIO GRANDE DO SUL.

Churros de Mumu

Mil folhas de nata batida e schimier de uva

Mil folhas de doce de leite gaúcho

Mil folhas com morangos de Bom Princípio e nata da colônia

Manjar dos deuses: morangos de Bom Princípio fatiados, intercalados por finas camadas de nata da colônia levemente batida e creme de ovos, bem do jeito que aprendemos com nossos parentes portugueses

Trilogia de doces regionais: nossos três doces mais tradicionais, acrescentados de um toque especial. Sagu de vinho com “crème anglaise”, ambrosia em dois tons e arroz de leite condensado intercalado com crocante de amêndoas caramelizadas

DOCES CLÁSSICOS FEITOS NA PRESSTISSERIE, A NOSSA CONFEITARIA.

Crème brûlée francês

Mil folhas de creme pâtissier

Petit gâteau de chocolate Diet

Tiramisú classic

Torta Holandesa: especialidade europeia com creme holandês, biscoitos de leite e mel e cobertura de chocolate

Torta Ópera: uma especialidade europeia feita com biscuit de amêndoas, creme de café, ganache e cobertura de chocolate

Torta Truffe: delicada camada de brownie, coberta com truffe de chocolate ao leite e meio amargo, chantilly de chocolate e crocante de amêndoas