CARDÁPIO ADEGA MONJOLO

ENTRADAS

1. **GRAVLAX DE SALMÃO EM ESPUMA DE VINHO - 99**
   CARPACCIO DE SALMÃO À ITALIANA COM ERVAS FRESCAS, RASPAS DE LIMÃO, FOCACCIA E ESPUMA DE VINHO BRANCO
2. **HONEY BEEF - 104**
   ROSBIFE COM REDUÇÃO DE BALSÂMICO E MEL, FINALIZADO COM CAVIAR DE MANJERICÃO E LASCAS DE AMÊNDOA ACOMPANHADO DE FOCACCIA DOURADA EM AZEITE.
3. **TÁBUA DOS VINHEDOS - 139**
   BRIE FOLHADO COM UVAS E AZEITONAS CONFITADAS, MIX DE QUEIJOS E EMBUTIDOS, GELEIA DE FRUTAS VERMELHAS – ACOMPANHA FOCACCIA
4. **CAMARÕES DELLA SARDEGNA - 109**
   CAMARÕES SALTEADOS EM CAMA DE ALIGOT DE 4 QUEIJOS GRATINADOS, FINALIZADOS COM PISTACHE DEFUMADO
5. **CROQUETAS DO MESTRE CERVEJEIRO - 49**
   CROQUETAS DE COSTELA AO PERFUME DE IPA ACOMPANHADA DE CHUTNEY DE ABACAXI LEVEMENTE CÍTRICO E PICANTE.
6. **Ouriço de camarão - 49**
   Bolinhos de camarão crocante com maionese de coentro
7. **BOLINHO DE BACALHAU DO SEU JOAQUIM - 49**

   DELICIOSOS BOLINHOS DE BACALHAU.

PETISCOS (SERVEM DE 2 A 3 PESSOAS)

1. **MAR E TERRA MONJOLO - 119**
   POLVO, PEPPERONI E BATATAS BRAVAS FINALIZADO COM TOMATES CONFIT E AIOLI DE TOMATE SECO
2. **CUPIM LOW & SLOW À BRASILEIRA - 139**
   CUPIM PREPARADO EM BAIXA TEMPERATURA, DEMI-GLACE DE DOCE DE LEITE COM CACHAÇA, PURÊ TRUFADO DE TRES QUEIJOS E MILHO ASSADO. ACOMPANHA FAROFA DE MARACUJÁ

USE O AUTOATENDIMENTO E GANHE 1 SOBREMESA POR MESA, À ESCOLHA DO CHEF.

CHAME O GARÇOM E PEÇA AS INSTRUÇÕES.

3. **PARMEGGIANA DA ADEGA – 109**
   FILÉ À PARMEGGIANA PRA BELISCAR, COM MOLHO DE TOMATES ARTESANAL, PESTO DE MANJERICÃO E QUEIJO GRATINADO. ACOMPANHA FOCACCIA ARTESANAL
4. **TILÁPIA DOS TRÓPICOS – 89**
   FILEZINHO DE TILÁPIA EMPANADA ACOMPANHADO DE PURÊ DE BANANA DA TERRA, MOLHO TÁRTARO DA ADEGA E BATATAS MEDITERRÂNEAS
5. **PICANHA DE SERENO – 149**
   PICANHA LEVEMENTE CURADA, ACOMPANHADA DE MANDIOCA NA MANTEIGA E RASPAS DE LIMÃO SICILIANO
6. **Filé ao gorgonzola Monjolos – 109**
   Deliciosos cubos de filé mignon dourados guarnecidos por gorgonzola acompanhado de crocantes de mandioca

PRATOS PRINCIPAIS (INDIVIDUAIS)

1. **BACALHAU ZÉ DO PIPO – 129**
   LASCAS DE BACALHAU PREPARADO À MODA PORTUGUESA, ACOMODADO SOBRE PURÊ DE BATATAS AVELUDADO, COBERTO POR CEBOLAS LENTAMENTE DOURADAS, AZEITONAS SELECIONADAS E UMA FINA CAMADA DE MAIONESE GRATINADA. UM CLÁSSICO ATEMPORAL QUE CELEBRA A ESSÊNCIA DA CULINÁRIA LUSITANA.
2. **MIGNON TRUFADO DA ADEGA – 109**
   FILÉ AO MOLHO DE COGUMELOS ACOMPANHADO DE RISOTO DE ALHO PORÓ, FINALIZADO COM AZEITE DE MANJERICÃO E DEMI-GLACE DE VINHO TINTO.
3. **ARROZ DOS MARES – 119**
   ARROZ DE FRUTOS DO MAR

4. **ARROZ IMPERIAL DOS MARES COM LAGOSTA – 189 (CONFIRA DISPONIBILIDADE)**
   ARROZ DE FRUTOS DO MAR FINALIZADO COM CAUDA DE LAGOSTA EM MANTEIGA TOSTADA DE ERVAS AROMÁTICAS E CAVIAR DA HORTA

5. **BACALHAU DAS CARAVELAS – 229**
   GENEROSO LOMBO DE BACALHAU CONFITADO, GUARNECIDO COM LEGUMES E TAPENADE.

USE O AUTOATENDIMENTO E GANHE 1 SOBREMESA POR MESA, À ESCOLHA DO CHEF.

CHAME O GARÇOM E PEÇA AS INSTRUÇÕES.

ADEGA Monjolo
EMPÓRIO E BISTRÔ

6. **Amatriciana da adega – 109**
   Fettuccini com molho de tomate da casa, com cebolas refogadas, guanciale tostado, lascas de filé mignon dourados e parmesão
7. **Parpadeli di mare – 119**
   Parpadeli com camarões dourados e molho cremoso de limão siciliano e ervas
8. **MIGNON AU CITRON – 229**
   MAGRET CUIDADOSAMENTE GRELHADO, COM PELE DOURADA E CROCANTE E INTERIOR SUCULENTO GUARNECIDO POR UM DELICADO MOLHO DE CITRICOS, SERVIDO SOBRE UM DELICIOSO RISOTO DE GORGONZOLA E AMÊNDOAS TOSTADAS.

SOBREMESAS

1. **DOCE MONJOLO – 38**
   CHEESECAKE COM CALDA DE FRUTAS VERMELHAS E FAROFINHA DE PISTACHE.
2. **FINALE DA ADEGA – 35**
   BROWNIE COM TELHA DE CHOCOLATE E SORVETE DE CUMARU
3. **COLHEITA DOURADA – 38**

   TUILE DE AMÊNDOAS RECHEADAS COM DOCE DE LEITE CREMOSO, FAROFA DOCE, SORVETE DE CUMARU E CÁLICE DE LICOR DE CHOCOLATE E CEREJA

   ACOMPANHAMENTOS DA SOBREMESA (OPCIONAL)

   CALICE DE VINHO DO PORTO 35

   CALICE DE LICOR DE AVELÂ 15

SEM ÁLCOOL

- ÁGUA COM GÁS – 7
- ÁGUA SEM GÁS – 7
- COCA 220ML VIDRO – 7
- COCA ZERO 220ML VIDRO – 7
- GUARANÁ LATA – 7
- H2O LIMÃO – 8
- H2O LIMONETO – 8
- SUCO DE UVA 100% INTEGRAL GRACIEMA – 15
- CHÁ (LIMÃO SICILIANO, FRUTAS VERMELHAS COM HIBISCO,
- PÊSSEGO, LARANJA COM GENGIBRE) – 15

USE O AUTOATENDIMENTO E GANHE 1 SOBREMESA POR MESA, À ESCOLHA DO CHEF.

CHAME O GARÇOM E PEÇA AS INSTRUÇÕES.

ADEGA Monjolo EMPÓRIO E BISTRÔ

Adegamonjolostalink2





AdegamonjoloStarlink



CERVEJAS ARTESANAIS

OUROPRETANA **ZERO ACUÇAR, CARBO, SEM GLÚTEN** 290ML – R$ 18,00

OUROPRETANA PILSEN LATA 473ML – R$ 18,00

OUROPRETANA GINGER IPA GF 500ML – R$ 38,40

OUROPRETANA GOLDEN LAGER GF 500ML – R$ 27,90

OUROPRETANA IPA MARACUJÁ GF 500ML – R$ 45,25

OUROPRETANA WEISSBIER GF 500ML – R$ 33,50

OUROPRETANA MASCAVO BELGIAN BLONDE GF 500ML – R$ 33,50

OUROPRETANA WITBIER LIMÃO SICILIANO GF 500ML – R$ 33,50

OUROPRETANA AMBER LAGER GF 500ML – R$ 30,60

WIATRAK AMERICAN IPA 6,5% | IBU 65 | 500ML – R$ 39,00

CERVEJAS TRADICIONAIS

HEINEKEN LONG NECK ZERO ÁLCOOL 330ML – R$ 15,00

HEINEKEN LONG NECK 330ML – R$ 15,00

CORONA LONG NECK ZERO ÁLCOOL 330ML – R$ 15,00

CORONA LONG NECK 330ML – R$ 15,00

AMSTEL ULTRA LONG NECK S/GLÚTEN 275ML – R$ 15,00

USE O AUTOATENDIMENTO E GANHE 1 SOBREMESA POR MESA, À ESCOLHA DO CHEF.

CHAME O GARÇOM E PEÇA AS INSTRUÇÕES.

ADEGA Monjolo
EMPÓRIO E BISTRÔ