

CARDÁPIO DE ALMOÇO

Entrada + Prato principal + Suco do dia
R\$ 69,00

ESCOLHA SUA ENTRADA:

Salada de folhas com molho mostarda e mel e
mix de sementes ou Bruschetta caprese

ESCOLHA SEU PRATO PRINCIPAL:

Quarta-feira

Frango caipira goiano com creme de milho.
Moqueca de pescada amarela e arroz de coco.

Quinta-feira

Filé à parmegiana e batatas assadas com legumes.
🍃 Nhoque de abóbora com creme de palmito pupunha.

Sexta-feira

Filé mignon suíno com presunto de parma,
molho de rapadura e gratin de batatas.
Pescada amarela grelhada com vinagrete de
banana da terra e purê de batata baroa.

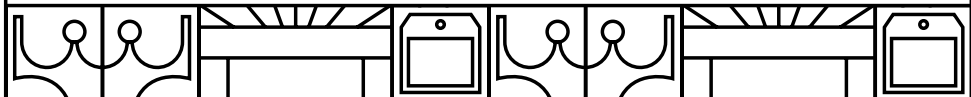
Sábado

Escondidinho de carne seca, batata baroa e farofa.
🍃 Massa fresca com molho sugo e almôndegas de lentilha.

Domingo

Filé mignon ao molho de mostarda com legumes assados.
🍃 Strogonoff de cogumelos, chips de batata e arroz branco.

Consulte a opção de suco do dia.

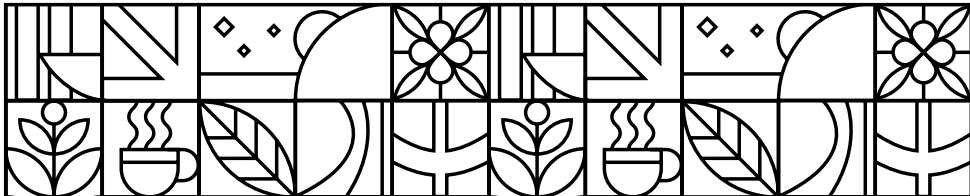


casa de chá

senac Fecomércio
Sesc

Secretaria
de Turismo





LUNCH MENU

Starter + Main course + Juice of the day
R\$ 69,00

CHOOSE YOUR STARTER:

Leaf salad with honey mustard dressing and seed mix or
Caprese bruschetta

CHOOSE YOUR MAIN COURSE:

Wednesday

Free-range chicken from Goiás with creamed corn.
Yellow hake moqueca and coconut rice.

Thursday

Parmigiana steak and baked potatoes with vegetables.

 Pumpkin gnocchi with pupunha palm heart cream.

Friday

Pork tenderloin with Parma ham, brown sugar sauce
and potato gratin.

Grilled yellow hake with plantain vinaigrette and mashed taro.

Saturday

Dried beef stew, taro and farofa.

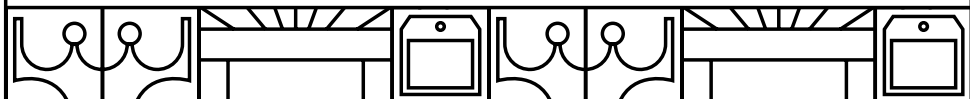
 Fresh pasta with sugo sauce and lentil meatballs.

Sunday

Filet mignon in mustard sauce with roasted vegetables.

 Mushroom stroganoff, potato chips and white rice.

Check the juice of the day option.



casa de chá

 **senac**
Fecomércio
Sesc

Secretaria
de Turismo

