

- Couvert
Pães artesanais da casa, torrados na manteiga de garrafa trufada, geleia de agridoce, caponata, presunto Parma, meia cura, Brie, e sunomono (salada de pepino japonesa). R\$ 65,00

Entradas

- Bruschetta de salmão defumado com creme azedo de limão siciliano. (5 unidades) R\$ 69,00
- Bruschetta à caponata (pimentões, abobrinha, berinjela e azeitona ao molho shoyo). (5 unidades) R\$ 59,00
- Bruschetta de geleia de cupuaçu, bacon laminado, Tomate e queijo grana padano. (5 unidades) R\$ 71,00
- Bruschetta de tomate, mussarela de búfala pesto e rúcula. (5 unidades) R\$ 61,00
- Burrata Premium ao pesto na cama de tomates confitado e rúcula. R\$ 91,00
- Ceviche de Robalo com um toque cítrico de maracujá fresco e chips de batata doce. R\$ 89,00
- Tartar de robalo com vinagrete de abacaxi e Chips de batata doce. R\$ 83,00
- Steak tartar com gema de ovo de codorna e torradas na manteiga de alho. R\$ 85,00
- Carpaccio de filé mignon ao molho de mostarda Dijon, alcaparras e crocante de castanhas acompanhado de torradas de manteiga de alho. R\$ 79,00
- Mini pastel de pato com molho de laranja agridoce. (5 unidades) R\$ 79,00
- Mini pastel de cordeiro ao molho pesto de hortelã. (5 unidades) R\$ 60,00

- Mini pastel de palmito, tomate e orégano acompanhado de molho de cogumelos. (5 Unidades) R\$ 65,00
- Mini pastel de mix de cogumelos acompanhado de molho teriaki. (5 Unidades) R\$ 69,00
- Coxinha de filé mignon servida com duo creme de carne e limão siciliano. (5 unidades) R\$ 65,00
- Salada da casa (mix de folhas frescas da horta do restaurante L'Alcofa crocante de castanhas ao molho de mostarda e mel). R\$ 59,00
- Caesar salad (alface americana, alface crespa, crótons, grana padano, filé de frango em cubos, molho Caesar). R\$ 59,00
- Salada tropical (mix de alface, rúcula, damasco, morango, castanhas, grana padano, peito de frango desfiado, tomate grape e finalizado ao molho de azeite de ervas). R\$ 69,00
- Salada Caprese (mussarela de Búfala, tomate grape, ao molho de pesto). R\$ 73,00
- Patolas de caranguejo empanadas com molho de cítrico de azeite. R\$ 79,00
- Carne de caranguejo na casquinha de massa filo. R\$ 79,00

Pratos Principais

-Carnes

- Filé mignon ao molho de Roquefort acompanhado de batatas rústicas salteadas na manteiga de ervas. R\$ 159,00
- Steak au poivre acompanhado de arroz de alho laminados e confit de tomate grape. R\$ 159,00

- Filé mignon ao molho rôti e risotto de grana padano. R\$169,00
- Picadinho de mignon L'Alcofa acompanhado de arroz branco pilafe, farofa de baru, banana da terra frita, ovo estrelado e crispy de couve. R\$ 93,00
- Carré de cordeiro ao pesto de hortelã acompanhado de purê rústico com grana padano. R\$ 179,00
- Carré de cordeiro com pappardelle ao molho rôti. R\$ 179,00
- Rabada acompanhada de polenta trufada e agrião. R\$ 149,00
- Arroz de rabada (arroz branco, agrião, bacon, rabada desfiada, caldo da rabada, muçarela e grana padano). R\$ 141,00

- La Parrilla

- Prime ribs ao molho rôti acompanhado de legumes salteados na manteiga de ervas e mix de folhas da horta. (para compartilhar)
(Tempo de preparo 50 minutos) R\$ 450,00
- T-bone na manteiga de garrafa e ervas, acompanhada de arroz L'Alcofa (arroz, bacon, linguiça, mix ervas, batata palha e crispy de alho poró e salada. (para compartilhar)
(Tempo de preparo 50 minutos) R\$ 380,00
- Picanha na manteiga de garrafa acompanhado de arroz de brócolis, vinagrete e farofa de ovo. (para compartilhar)
(Tempo de preparo 50 minutos) R\$ 260,00
- Bife ancho acompanhado de molho chimiurri, legumes salteados, chips de mandioca e salada de folhas da horta. R\$ 198,00

- Bife de chorizo no azeite de alho acompanhado de farofa de ovo e vinagrete de morango e rúcula. R\$ 198,00

-Aves

- Galeto desossado recheado com farofa de alho e cebola, purê de batata e legumes salteados na manteiga. (para compartilhar)
(Tempo de preparo 50 minutos) R\$ 189,00
- Galinha caipira da casa acompanhada de arroz de alho laminados, pirão, banana da terra frita e crispy de couve. (para compartilhar)
(Tempo de preparo 50 minutos) R\$ 240,00
- Peito de Pollo (filé de peito de frango envolto no Parma crocante) acompanhado ao molho de mostarda e risoto de funghi. R\$ 116,00
- Magret de pato ao molho de pera ao vinho do porto acompanhado de aligot de batata. (arroz opcional) R\$ 149,00
- Confit de pato ao molho Rosso (tinto, rôti e especiarias), acompanhado de purê de batata baroa e mix de folhas baby leaf. R\$ 159,00
- Galinha d'angola confitada acompanhada de aligot de aipim e tomates grape confitado. R\$ 190,00
- Arroz de pato (arroz branco ao caldo de pato, bacon, e finalizado com grana padano). R\$ 150,00

-Frutos do Mar

- Moqueca mista (camarão, pescada amarela) acompanhada arroz branco, vatapá e farofa de dendê.
(Tempo de preparo 50 minutos) R\$ 230,00

- Calderada de frutos do mar (peixe, camarão, polvo e lula) acompanhada de arroz branco, farofa de banana da terra. R\$ 260,00
- Cioba (Peixe do Litoral Nordestino), Assado na Brasa, à Moda Praiana, Acompanhado com Arroz com Alho de Polvo / ou Batatas Rústicas / ou Salada Orgânica da Horta da Pousada Inácia. (Para Compartilhar) R\$ 189,00
- Filé de robalo servido com purê de banana da terra, crôcante de baru e legumes salteados na manteiga de garrafa e alecrim. R\$ 179,00
- Filé de serigado ao molho de alho citrico, banana frita e arroz de castanha. (Sujeito à sazonalidade) R\$ 191,00
- Bacalhau L' Alcofa (confit de bacalhau cozimento lento no azeite extra virgem e ervas) acompanhado de batatas ao murro, azeitonas pretas, mini cebolas caramelizadas e tomate grape. R\$ 189,00
- Polvo à lagareiro acompanhado de batatas e aspargos salteados na manteiga de garrafa e sálvia. R\$ 161,00

-Risotos

- Risoto de lagostim. (sujeito a sazonalidade) R\$ 240,00
- Risoto ao Nero com tentáculos de polvo. (risoto de tinta de polvo e grana padano) R\$ 179,00
- Risoto de filé ao funghi R\$ 169,00

-Pastas

- Nhoque de batata doce ao molho de queijo R\$ 93,00

- Nhoque de batata inglesa ao molho caprese. (tomate, queijo e pesto) R\$ 89,00
- Spaguetti à bolonhesa beef pasion. R\$ 89,00
- Spaguetti à carbonara. (gema de ovo, grana padano e bacon) R\$ 91,00
- Rigatoni Arrabbiata. (molho pomodoro e pimenta calabresa) R\$ 91,00
- Talharim na manteiga com camarão, lâminas de aspargos e trufas. R\$ 260,00
- Lasanha (massa fresca) à bolonhesa. R\$ 196,00
- Lasanha de cogumelo. R\$ 64,90
- Ravioli de muçarela ao molho pomodoro. R\$ 91,00
- Ravioli de cogumelos na manteiga de sálvia da horta do L'Alcofa. R\$ 91,00

Opção Vegetariana / Vegana

- Spaguetti de pupunha ao creme de castanhas, abobrinha, tomate grape e cogumelos salteados no azeite de ervas. R\$ 89,00
- Arroz soberano (Arroz branco, palmito, molho de tomate, abobrinha japonesa, cenoura, cebola, castanhas e cogumelos. R\$ 91,00
- Strogonoff de couve flor e brócolis acompanhado de arroz branco e batatas rústicas no azeite de alecrim. R\$ 79,00
- Moqueca de banana da Terra (vegano) acompanhada de arroz de coco, vinagrete e farofa de dendê. (para compartilhar) R\$ 110,00
- Risoto de alho poró. (vegetariano) R\$ 91,00

Sobremesas

- Sorvete artesanal de baru com gotas de chocolate meio amargo. R\$ 56,00
- Sorvete artesanal de coco da Dona Ana acompanhado de cocada cremosa. R\$ 56,00
- Bavaois de chocolate e raspas de chocolate. R\$ 58,00
- Pudim de baunilha do cerrado com farofa de castanha. R\$ 57,00
- Banoffe. (doce de leite, banana e chantilly) R\$ 56,00
- Taça sublime. (chocolate em duas texturas e chatney de morango) R\$ 52,00
- Pudim de chia. (leite de coco e chia) **opção vegana* R\$ 52,00
- Petit gateau com sorvete artesanal de creme. R\$ 56,00

Sanduíches

- Hambúrguer L'Alcofa (Filé mignon): Pão especial da casa, hambúrguer de file mignon, bacon, cebola roxa caramelizada, tomate no azeite de ervas, picles, muçarela e molho especial). Acompanhada de batata palito R\$ 61,00
- Hambúrguer Especial L'Alcofa (Frango e bacon): Pão especial da casa, hambúrguer de frango e bacon, cebola roxa e tomate no azeite de ervas, picles, muçarela e molho especial). Acompanhada de batata palito R\$ 61,00
- Hambúrguer Crocante Vegetariano: pão especial da casa, hambúrguer de grão de bico empanada na pankó, muçarela, tomate no azeite de ervas, rúcula e molho especial da casa. Acompanhada de Chips de batata. R\$ 53,00
- Baguete Suculenta: baguete da casa, peito de frango grelhada, muçarela, alface e tomate no azeite de ervas finas, molho de mostarda e mel. Acompanhada de batata palito. R\$ 51,00

Pizzas

- Calabresa. R\$ 89,00
- Marguerita. R\$ 89,00
- Portuguesa. R\$ 93,00
- Presunto Parma com Rúcula. R\$ 99,00
- Doce de Leite, Muçarela, Banana Laminada
Finalizada com Farofa de Amêndoas. R\$ 95,00

Obs.: Servidas às Sextas, Sábados, Domingos e Vésperas de Feriados