

- Couvert

Antepasto de berinjela / antepasto de 4 queijos / geleia sazonais/
confit de tomate grape/ muçarela de búfala no azeite de ervas/
azeitonas pretas e presunto copa
(Acompanhada de torradas na manteiga e pães artesanais).

R\$ 92,00

Entradas

- Baguete com creme de alho e queijo emmental. R\$ 69,00
- Bruschetta de geleia de cupuaçu, bacon laminado,
tomate cereja e queijo Grana Padano. (5 unid.) R\$ 71,00
- Bruschetta de tomate com mussarela de búfala, pesto e manjerição. (5 unid.) R\$ 61,00
- Bruschetta de chutney de cajuzinho do cerrado e crispy de parma. (5 unid.) R\$ 74,00
- 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 torrada com manteiga de alho. R\$ 90,00
- Tartar de Robalo com vinagrete de abacaxi e
torrada com manteiga de alho. R\$90,00
- Steak tartar com gema de ovo de codorna e torradas
com manteiga de alho. R\$ 85,00
- Carpaccio de filé mignon ao molho de mostarda Dijon,
alcaparras e grana Padano acompanhado de torradas. R\$ 83,00
- Mini pastel de pato com molho de laranja picante. (5 unid.) R\$ 79,00
- Mini pastel de cordeiro ao molho pesto de hortelã. (5 unid.) R\$ 89,00
- Mini pastel de mix de cogumelos acompanhado de
molho teriaki. (5 unid.) R\$ 79,00
- Coxinha de filé mignon servida com molho azedo na cama
de geleia de abacaxi. (5 unid.) R\$ 83,00

• Salada da casa (mix de folhas frescas da horta do restaurante L'Alcofa, tomate grape, cebola roxa e crocante de castanhas ao molho de mostarda e mel)	R\$ 79,00
• Salada Gabriela (Alface americana, alface crespa, rúcula, pera, damasco, cebola roxa, rabanete, castanha do Pará e molho da casa).	R\$ 79,00
• Salada tropical (mix de alface, rúcula, damasco, morango, castanhas, Grana Padano, peito de frango desfiado e tomate grape finalizado ao molho de azeite de ervas).	R\$ 79,00
• Salada Caprese (mussarela de Búfala, tomate grape ao molho de pesto).	R\$ 87,00
• Patolas de caranguejo empanadas com molho de azeite cítrico.	R\$ 89,00
• Camarão GG empanado com panko e molho de azeite cítrico. (8 unid.)	R\$ 184,00
• Isca de Robalo empanado com panko com aioli de salsa.	R\$ 93,00
• Isca de Robalo acompanhado de aioli de salsa cítrico.	R\$ 93,00
• Filé de agulhinha crocante acompanhado com molho de azeite cítrico.	R\$ 82,00

Pratos Principais

-Carnes

• Filé mignon ao molho de Roquefort acompanhado de batatas rústicas ou tagliatelle ao molho de ervas.	R\$ 189,00
• Filé mignon ao molho poivre acompanhado de batata rústicas na manteiga de ervas frescas e arroz de alho.	R\$ 189,00
• Filé mignon ao molho rôti com risotto de Grana Padano.	R\$ 191,00

- Picadinho de filé mignon acompanhado de arroz branco, farofa de baru, banana da terra frita, ovo estrelado e crispy de couve. R\$ 96,00
- Carré de cordeiro com pappardelle ao molho rôti. R\$ 230,00
- Carré de cordeiro ao pesto de hortelã acompanhado de purê rústico com grana Padano. R\$ 230,00
- Rabada acompanhada de polenta trufada e agrião. R\$ 169,00
- Arroz de rabada (arroz branco, agrião, bacon, pimenta de cheiro rabada desfiada, caldo da rabada, muçarela e Grana Padano). R\$ 179,00

- La Parrilla

- Prime ribs acompanhado de farofa especial L'Alcoba (crispy de carne, damasco, bacon, farinha amarela) vinagrete e batata frita. (Para compartilhar) R\$ 450,00
- T-bone na manteiga de garrafa e ervas acompanhado de arroz L'Alcoba (arroz, bacon, linguiça, mix de ervas, batata palha e crispy de alho poró) e batata frita. (Para compartilhar) R\$ 380,00
- Picanha na manteiga de garrafa acompanhada de arroz de brócolis, vinagrete e farofa de ovo. (Para compartilhar) R\$ 260,00
- Bife ancho acompanhado de molho chimichurri, legumes salteados e batata palito. R\$ 210,00
- Bife de chorizo ao molho chimichurri acompanhado de farofa de cebola e arroz L'Alcoba (arroz, damasco, bacon, ovo, cebola na manteiga e batata palha). R\$ 218,00

-Aves

- Galeto desossado recheado com farofa de alho e cebola, purê de batata inglesa e legumes salteados na manteiga. (Para compartilhar) R\$ 220,00
- Galinha caipira da casa acompanhada de arroz com alho laminado, pirão, banana da terra frita e couve na manteiga de alho. (Para compartilhar) R\$ 240,00
- Magret de pato com pera ao vinho do porto acompanhado de aligot de batata. (Arroz opcional) R\$ 169,00
- Confit de pato ao molho Rosso (tinto, rôti e especiarias), acompanhado de purê de batata baroa. R\$ 169,00
- Arroz de pato (arroz branco ao caldo de pato, bacon, pimenta de cheiro e grana Padano). R\$ 158,00
- Coxa e sobrecoxa de frango assada acompanhada de risoto de queijo Brie e pera. R\$ 97,00

-Frutos do Mar

- Moqueca de peixe Sirigado (badejo) ou Robalo acompanhada de arroz branco, vatapá e farofa de dendê. (Para compartilhar) R\$ 276,00
- Moqueca de camarão, acompanhada de arroz branco, vatapá e farofa de dendê. (Para compartilhar) R\$ 330,00
- Moqueca mista (peixe e camarão) acompanhada de arroz branco, vatapá e farofa de dendê. (Para compartilhar) R\$ 340,00
- Calderada de frutos do mar (peixe, camarão, polvo e lula) acompanhada de arroz branco e farofa de banana da terra. (Para compartilhar) R\$ 360,00
- Cioba (Peixe do Litoral Nordestino), assado na brasa à Moda praiana acompanhado de arroz de alho e vinagrete de polvo. (Para Compartilhar) R\$ 260,00

- Filé de Robalo servido com purê de banana da terra, crocante de baru e legumes salteados na manteiga de garrafa e alecrim. R\$ 189,00
- Filé de Sirigado (badejo) acompanhado de arroz com especiarias (ovo, bacon, cebola, castanha do Pará, damasco), purê rústico de batata e banana da terra frita. (Sujeito à sazonalidade) R\$ 191,00
- Bacalhau L' Alcofa (confit de bacalhau com cozimento lento no azeite extra virgem e ervas) acompanhado de batatas ao murro, azeitonas pretas, mini cebolas caramelizadas, tomate grape e pimentões. R\$ 197,00
- Polvo a lagareiro acompanhado de batata ao murro e aspargos salteados na manteiga de garrafa, sálvia e pimentões. R\$ 181,00
- Prato do Imperador (badejo e camarão tigre), grelhado no azeite de ervas e pimenta dedo de moça, acompanhado de arroz L' Alcolfa, banana da terra frita e purê de batata rústico. R\$ 370,00
- Camarão tigre grelhado na manteiga picante acompanhado de risoto de Limão-taiti crocante de castanha. R\$ 315,00

-Risotos

- Risoto de lagostim. (sujeito a sazonalidade) R\$ 270,00
- Risoto negro com tentáculos de polvo (risoto de tinta de polvo e Grana Padano). R\$ 189,00
- Risoto de Camarão GG. R\$ 210,00
- Risoto de Brie e arpagos. R\$ 130,00
- Risoto de cubos de filé ao funghi. R\$ 169,00

-Pastas

- Nhoque de batata doce ao molho de queijo emmental, mussarela, Brie e crispy de presunto Parma. R\$ 97,00
- Nhoque de batata inglesa ao molho caprese (tomate, queijo e pesto). R\$ 97,00
- Espaguete à bolonhesa. R\$ 89,00
- Espaguete à carbonara (gema de ovo, Grana Padano e bacon). R\$ 91,00
- Spaghetti al mare (massa com molho de tomate rústico, mexilhões e Lagostim R\$ 230,00
- 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\$ 98,00
- Lasanha de mix de cogumelo. R\$ 84,90
- Ravioli de mussarela de búfala ao molho pomodoro. R\$ 91,00
- Ravioli de cogumelos na manteiga de sálvia da horta do L'Alcofa. R\$ 91,00
- Tagliatelle de pequi com frango caipira e quiabo grelhado. (sazonal) R\$ 151,00

Opção Vegetariana / Vegana

- Spaghetti de pupunha com creme de castanhas, abobrinha, tomate grape e cogumelos salteados no azeite de ervas. R\$ 89,00
- 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\$ 160,00
- Risoto de alho poró com crocante de castanha do Pará. (vegetariano) R\$ 91,00

Sobremesas

- Sorvete artesanal de baru com gotas de chocolate meio amargo. R\$ 86,00
- Sorvete artesanal de coco acompanhado de cocada cremosa. R\$ 77,00
- Bavaois de chocolate (branco, meio amargo e ao leite) finalizado com raspas de chocolate. R\$ 78,00
- Pudim de baunilha do cerrado com farofa de castanha. R\$ 68,00
- Banoffe (doce de leite, banana e chantilly). R\$ 75,00
- Crème brûlée de baunilha do cerrado e mirtilo. R\$ 79,00
- Pavlova de baru e chutney de frutas vermelha. R\$ 72,00

Sanduíches

- Hambúrguer L'Alcofa (Filé mignon): Pão especial da casa, hambúrguer de file mignon, bacon, cebola roxa caramelizada, tomate no azeite de ervas, pickles, muçarela e molho especial). Acompanhada de batata palito R\$ 89,00
- Hambúrguer Especial L'Alcofa (Frango e bacon): Pão especial da casa, hambúrguer de frango e bacon, cebola roxa e tomate no azeite de ervas, pickles, muçarela e molho especial). Acompanhada de batata palito R\$ 89,00
- 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\$ 77,00

Pizzas

- Calabresa. R\$ 93,00
- Marguerita. R\$ 93,00
- 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