

## Entradas

- Bruschetta de geleia de cupuaçu, bacon laminado, tomate cereja e queijo Grana Padano. (5 unid.)

R\$ 79,00
- Bruschetta de tomate grape com mussarela de búfala, pesto e manjericão. (5 unid.)

R\$ 64,00
- Bruschetta de chutney de cajuzinho do cerrado e crispy de parma. (5 unid.)

R\$ 91,00
- Burrata Premium ao pesto na cama de tomates grape confitado e rúcula.

R\$ 95,00
- Ceviche de Filé de Robalo com um toque cítrico de maracujá fresco e torrada com manteiga de alho.

R\$ 95,00
- Tartar de Robalo com vinagrete de abacaxi e torrada com manteiga de alho.

R\$95,00
- Steak tartar com gema de ovo de codorna cru e torradas com manteiga de alho.

R\$ 98,00
- Carpaccio de filé mignon ao molho de mostarda Dijon, alcaparras e grana Padano acompanhado de torradas.

R\$ 98,00
- Carpaccio de polvo acompanhado de torrada com manteiga de alho (carpaccio com redução do bisque e mostarda dijon)

R\$ 89,00
- Mini pastel de pato com molho de laranja picante. (5 unid.)

R\$ 96,00
- Mini pastel de cordeiro ao molho pesto de hortelã. (5 unid.)

R\$ 98,00
- 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\$ 93,00
- 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\$ 85,00
- 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\$ 91,00
- Salada Caprese (mussarela de Búfala, tomate grape ao molho de pesto).

R\$ 87,00

- Patolas de caranguejo empanadas com molho de azeite cítrico. (12 unid.) R\$ 89,00
- Camarão GG empanado com panko e molho de azeite cítrico. (8 unid.) R\$ 198,00
- 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. R\$ 199,00
- Filé mignon ao molho poivre acompanhado de batata rústicas na manteiga de ervas frescas e arroz de alho. R\$ 199,00
- Filé mignon ao molho rôti com risoto de Grana Padano. R\$ 205,00
- Picadinho de filé mignon acompanhado de arroz branco, farofa de baru, banana da terra frita, ovo estrelado e couve refogada. R\$ 145,00
- Carré de cordeiro com pappardelle ao molho rôti. R\$ 260,00
- Carré de cordeiro ao pesto de hortelã acompanhado de purê rústico com Grana Padano. R\$ 265,00
- Arroz de rabada (arroz branco, agrião, bacon, pimenta de cheiro rabada desfiada, caldo da rabada, muçarela e Grana Padano). R\$ 193,00

### - La Parrilla

- Prime rib acompanhado de farofa especial L'Alcofa (crispy de carne, damasco, bacon, farinha de mandioca amarela) vinagrete e batata frita. (Para compartilhar) R\$ 450,00
- T-bone na manteiga de garrafa e ervas acompanhado de arroz L'Alcofa (arroz, bacon, batata palha, ovo, calabresa e damasco) e batata frita. (Para compartilhar) R\$ 395,00
- Picanha na manteiga de garrafa acompanhada de arroz de brócolis, vinagrete e farofa de ovo. (Para compartilhar) R\$ 360,00
- Bife ancho acompanhado de molho chimurri, legumes salteados e batata palito. R\$ 240,00

## -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 inglesa. (Arroz opcional) R\$ 179,00
- Arroz de pato (arroz pilaf ao caldo de pato, bacon, pimenta de cheiro e grana Padano). R\$ 159,00
- Coxa e sobrecoxa de frango assada acompanhada de risoto de queijo Brie e pera. R\$ 130,00

## -Frutos do Mar

- Moqueca de peixe Sirigado (Badejo) ou Robalo acompanhada de arroz branco, vatapá e farofa de dendê. (Para compartilhar) R\$ 296,00
- Moqueca de camarão (GG), acompanhada de arroz branco, vatapá e farofa de dendê. (Para compartilhar) R\$ 345,00
- Moqueca mista (peixe e camarão) acompanhada de arroz branco, vatapá e farofa de dendê. (Para compartilhar) R\$ 375,00
- Calderada de frutos do mar (peixe Robalo, camarão GG, polvo, lula, Lagostim e mexilhões) acompanhada de arroz branco e farofa de banana da terra. (Para compartilhar) R\$ 490,00
- Cioba (Peixe do Litoral Nordeste), assado na brasa à moda praiana acompanhado de arroz de alho e vinagrete de polvo. (Para Compartilhar) R\$ 320,00
- Filé de Robalo com purê de banana da terra, crocante de baru e legumes salteados na manteiga de garrafa e alecrim. R\$ 235,00
- Filé de Sirigado (Badejo) acompanhado de arroz com especiarias (ovo, bacon, cebola, castanha do Pará, damasco), purê rústico de batata inglesa e banana da terra frita. R\$ 255,00
- Polvo a lagareiro acompanhado de batata ao murro e aspargos salteados na manteiga de garrafa, sálvia e pimentões. 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

- Arroz de Polvo, arroz pilaf, molho bisque, muçarela e tinta de lula R\$ 192,00
- Imperador (Badejo e camarão tigre), grelhado no azeite de ervas e pimenta dedo de moça, acompanhado de arroz L'Alcofa, banana da terra frita e purê de batata rústico. R\$ 460,00  
*(sob consulta)*
- Camarão tigre grelhado na parrilha com manteiga picante com risoto de açafraão e crocante de alho. R\$ 420,00  
*(sob consulta)*
- Lagosta grelhada na parrilha com manteiga picante, risoto de limão siciliano e aspargos salteados. (Para compartilhar) R\$ 720,00  
*(sob consulta)*

## -Risotos

- Risoto de lagostim. R\$ 279,00  
*(sob consulta)*
- Risoto de Camarão GG. R\$ 249,00
- Risoto de Brie e arpagos. R\$ 139,00
- Risoto de cubos de filé ao funghi. R\$ 189,00

## -Pastas

- Nhoque de batata doce ao molho de queijo emmental, mussarela, e crispy de presunto Parma. R\$ 139,00
- Nhoque de batata inglesa ao molho caprese (tomate grape, muçarela de búfala e pesto). R\$ 129,00
- Espaguete à bolonhesa. R\$ 93,00
- Espaguete à carbonara (gema de ovo, Grana Padano e guanciale). R\$ 115,00
- Spaghetti al mare (massa com molho de tomate rústico, mexilhões e Lagostim R\$ 245,00  
*(sob consulta)*
- Rigatoni Arrabbiata (molho pomodoro e pimenta calabresa). R\$ 98,00
- Talharim na manteiga com camarão GG, lâminas de aspargos e trufas. R\$ 292,00
- Lasanha (massa fresca) à bolonhesa. R\$ 125,00
- Ravioli de mussarela de búfala ao molho pomodoro. R\$ 131,00
- Ravioli de cogumelos na manteiga de sálvia da horta do restaurante L'Alcofa. R\$ 131,00

## Opção Vegetariana / Vegana

- Spaghetti de pupunha com creme de castanhas, abobrinha, tomate grape e cogumelos salteados no azeite de ervas. R\$ 119,00  
*(sob consulta)*
- Moqueca de ovo acompanhada de arroz branco e pirão o do próprio molho R\$ 91,00
- Risoto de alho poró com crocante de castanha do Pará. R\$ 119,00

## Sobremesas

- Sorvete artesanal de baru. R\$ 95,00
- Sorvete artesanal de coco acompanhado de cocada cremosa. R\$ 93,00
- Bavaois de chocolate (branco, meio amargo e ao leite) finalizado com raspas de chocolate meio amargo. R\$ 93,00
- Pudim de baunilha do cerrado com farofa de castanhas. R\$ 97,00
- Banoffe (doce de leite, banana e chantilly). R\$ 89,00
- Crème brûlée de baunilha do cerrado e mirtilo. R\$ 93,00
- Pavlova com farofa de baru e chutney de frutas vermelhas. R\$ 89,00

## Sanduíches

- Hambúrguer L'Alcofa (Filé mignon): Pão da casa, hambúrguer de file mignon, bacon, cebola roxa, tomate no azeite de ervas, pickles, muçarela e molho especial). Acompanhada de batata palito R\$ 115,00
- Hambúrguer de frango L'Alcofa: Pão especial da casa, hambúrguer de frango, bacon, cebola roxa e tomate no azeite de ervas, pickles, muçarela e molho especial). Acompanhada de batata palito R\$ 95,00
- Baguete Suculenta: baguete da casa, peito de frango grelhado, muçarela, alface e tomate no azeite de ervas finas. Acompanhada de batata palito. R\$ 85,00

## Pizzas

- Calabresa. R\$ 115,00
- Marguerita. R\$ 115,00
- Portuguesa. R\$ 135,00
- Presunto Parma com rúcula. R\$ 135,00
- Doce de Leite, muçarela, banana laminada finalizada com farofa de amêndoas. R\$ 105,00

Obs.: Servidas às sextas, sábados, domingos e vésperas de feriados

## Calzones

- Carne moída ao molho pomodoro. R\$ 153,00
- Quatro queijos (Muçarela, prato, emmental e parmesão). R\$ 145,00