

PLATOS PRINCIPALES

MOQUECAS

PARA 2 PERSONAS

VEGETARIANA

Mandioquiña, banana verde, papaya verde, calabacín y caju

MIXTA

De pescado y camarón

DE PESCADO

DE CAMARÓN

DE CARNE SECA Y YUCA

DE POLLO, PALMITO Y CAJU

MOQUECA IBEROSTAR

Camarón, bitibirí, tomate seco, queso y rúcula

Todas estas opciones pueden ser servidas a base de ensopado

ROBALO ASADO

Con espaguetis de palmito, farofa de coco y salsa de tamarindo

SUPREMA DE POLLO

Puré de mandioquiña, salsa de acerola y pimienta dulce

FILET MIGNON DE CERDO

Enrollado en tocino con cremoso de plátano verde y coulis de mango con aroma de pimienta dedo de moça

FILET MIGNON DO SOL

Pirão de leche, frijol fradinho y crujiente de castaña

BOBÓ DE CAMARÓN

Arroz de coco y chip de plátano verde

BUFFET DE POSTRES

MOUSSE DE CHOCOLATE Y CUPUAÇU

MOUSSE DE AÇAÍ CON GRANOLA Y PLÁTANO

QUINDIM

BLANCO Y NEGRO DE TAPIOCA Y CHOCOLATE AMARGO

FLAN DE COCO

BROWNIE DE CASTAÑAS DE CAJU

MULATA ASSANHADA

Esponjoso de chocolate y coco

ESTACIÓN DE COCADAS

ESTACIÓN DE DULCES BAIANOS

Flambeado de frutas



Algunos platillos se puede hacer libres de gluten (pregunte a su mesero)

Pregunte a su mesero por alérgenos en los alimentos