Menu Executivo Florella

R$ 89,90 por pessoa

Seg a Sex | 11h30 às 15h30

Entradas | Escolha 1 opção

CREME DE ABÓBORA DEFUMADO
Abóbora japonesa, creme de leite fresco, fumaça líquida, cebola, azeite extra virgem.

MIX DE SALADA
Mix de folhas, tomate cereja, parmesão ralado, rabanete laminados e molho balsâmico.

Prato Executivo | Escolha 1 opção

STROGONOFF DE FILÉ MIGNON
Filé mignon em tiras, Creme de leite fresco, mostarda, ketchup, mix de cogumelos, cebola batida) acompanhado de arroz branco e batata palha

ESCALOPE DE FILÉ MIGNON GRELHADO AO MOLHO ROTI
Servido com risotto de parmesão.

GNOCCHI FLORELLA
Gnocchi de batata asterix, com molho mix de cogumelos, salsa trufada, creme de leite fresco e grana padana.

FILÉ DE SALMÃO A MODA DA CASA
Salmão grelhado em crosta de gergelim, Servido com purê de mandioquinha e molho vermut.

RISOTTO DE COGUMELOS
Arroz arbóreo, mix de cogumelos, molho roti, parmesão, manteiga e azeite trufado

Sobremesa | Escolha 1 opção

FRUTA DO DIA
Consulte o atendimento.

PUDIM DE LEITE MOÇA

Bites Florella

ATUM (ÂNCORA ALTA)
CAMARÃO
SALMÃO
PARMA
ROSBEEF
BRIE

Degustação
Bites Florella (4 unidades) — **R$ 89,90**

Bites Florella

Valores individuais

BITE DI PARMA — **R$ 27,00**
Presunto parma, rúcula e pesto no pão artesanal.

BITE DI TUNA — **R$ 29,00**
Atum fresco, ponzu, kewpie e ovas de tobiko.

BITE DI CAMARÃO — **R$ 28,00**
Camarão cremoso com toque agridoce e geleia de pimenta.

BITE DI BRIE & MEL — **R$ 25,00**
Brie, mel silvestre e maçã verde.

BITE DI FUNGHI — **R$ 24,00**
Cogumelos salteados, coalhada seca e azeite.

BITE DI ROSBEEF — **R$ 27,00**
Rosbife, tomate seco e molho agridoce.

BITE DI SALMÃO — **R$ 28,00**
Salmão curado, avocado, dill e limão siciliano.

Saladas e Entradas

COXINHA DE CAMARÃO — R$ 54,90
Três unidades ultra-cremosas e crocantes, servidas com aioli de páprica defumada e ovas de tobiko.

BURRATA CAPRESE — R$ 64,90
Burrata fresca e cremosa, tomatinhos confitados, cogumelos salteados, pesto de manjericão e pão de fermentação natural.

TARTELETE DE ATUM — R$ 59,90
Base crocante, creme de avocado, cubos de atum marinados em molho oriental, coalhada e ovas de tobiko (2 unid.).

SALADA DA CHEF — R$ 54,90
Mix de folhas frescas, queijo Boursin, maçã verde, amêndoas laminadas, picles de cebola roxa e molho agridoce da casa.

BURRATA ASSADA COM RAGU DE LINGUIÇA TOSCANA — R$ 74,90
Burrata envolta de massa de pão da casa, servida com ragu de linguiça toscana e pão de fermentação natural.

Tortas

Todas as nossas Tortas são servidas **como uma refeição completa,** acompanhadas de nossa fonduta de queijo artesanal e uma salada fresca à sua escolha.

ESCOLHA SUA SALADA:

- **Tradicional:** Mix de folhas frescas e tomatinhos cereja.
- **Especial:** Mix de folhas, queijo Boursin, maçã verde e amêndoas.

ESCOLHA SEU MOLHO:

- **Agridoce da Casa:** Levemente adocicado e vibrante.
- **Balsâmico Clássico:** Intenso e encorpado.

TORTA CREMOSA DE FRANGO — R$ 59,90
Massa fina com recheio suculento de frango desfiado e creme de milho da casa.

TORTA DE CARNE SECA — R$ 62,90
Carne seca desfiada e temperada com a maciez agridoce da banana-da-terra.

TORTA CREMOSA DE CAMARÃO — R$ 79,90
Massa fina recheada com MUITO camarão em molho cremoso. *Não inclusa no Combo.

TORTA DE COGUMELO E ESPINAFRE — R$ 59,90
Mix de cogumelos selvagens, espinafre e queijo em massa crocante.

Brunch & Padaria

10h às 11h30 | 15h30 às 18h30

CROISSANT TRADICIONAL — R$ 24,90

ADICIONAIS | R$ 5,00 cada

Manteiga | Geleia artesanal de frutas vermelhas | Chocolate | Doce de leite

CROISSANTS ESPECIAIS:

PRESUNTO CRU, PESTO, RÚCULA E TOMATE — R$ 54,90

PRESUNTO E QUEIJO — R$ 39,90

SALMÃO CURADO E AVOCADO — R$ 54,90

PARMA — R$ 54,90

CLÁSSICOS FRANCESES

CROQUE MONSIEUR — R$ 49,90
Pão de forma, molho béchamel, presunto e queijo gruyère gratinado, servido com mix de folhas.

CROQUE MADAME — R$ 56,90
Versão com ovo frito de gema mole.

BRUNCH PRIMAVERA
Valor por pessoa — **R$ 99,90**

Mini salada de frutas, panquecas, mel, ovos fritos, bacon, avocado, pão de fermentação natural, manteiga, suco de laranja e café coado. Podendo repetir o item que quiser do combinado.

BRUNCH FLORELLA
Valor por pessoa — **R$ 89,90**

Mini bowl de iogurte com granola e mel, ovos mexidos, queijo orobó, geleia, manteiga, mix de pães, suco de laranja e coado ou capuccino. Podendo repetir o item que quiser do combinado.

IOGURTE COM GRANOLA, FRUTAS E MEL — R$ 24,90

SALADA DE FRUTAS — R$ 16,90
Mix de frutas variadas.

FRUTAS DA ESTAÇÃO — R$ 15,90
Consulte Opções.

FRENCH TOAST — R$ 29,90
Pão brioche embebido em leite, açúcar, ovo e canela, acompanha frutas vermelhas e mel.

PÃO DE FERMENTAÇÃO NATURAL — R$ 14,90

PÃO BRIOCHE NA CHAPA — R$ 16,90

PAIN AU CHOCOLAT — R$ 24,90

OVOS NO BOWL — R$ 37,90
Ovos mexidos na manteiga, espinafre, cogumelos salteados, bacon crocante e pão.

OVOS
Escolha entre mexidos, fritos ou omelete, acompanham fatia de pão de fermentação natural.

R$ 21,90 - Mexido ou Frito | **R$ 29,90** - Omelete

Toast

AVOCADO — R$ 35,90
Avocado fatiado, coalhada seca, tomatinho confit, ervas e ovo pochê.

SALMÃO — R$ 49,90
Salmão gravlax, avocado fatiado, ovo pochê e molho hollandaise.

COGUMELOS — R$ 39,90
Mix de cogumelos, tomatinhos confitados, coalhada seca e granola salgada.

ROSBIFE — R$ 59,90
Rosbife, mostarda & mel, ervas e nuvem de parmesão.

Pratos Principais

Destaques da Casa

FILÉ DA CHEF — R$ 129,90
Ancho grelhado no ponto perfeito, Molho Secreto (receita exclusiva da Michele Crispim) e batatas fritas fininhas.

ARROZ CALDOSO DE MOQUECA COM CAMARÕES — R$ 169,90
Arroz cremoso com base de moqueca, camarões suculentos e finalização aromática.

ESPAGUETE MEDITERRÂNEO — R$ 169,90
Massa fresca com camarões grelhados, molho romesco, ervas frescas, dill e raspas de limão siciliano.

Pratos Principais

SALMÃO WELLINGTON — R$ 129,90
Lombo de salmão em massa folhada crocante, molho de champagne e purê de batata cremoso.

FILÉ WELLINGTON — R$ 139,90
Filé Mignon, duxelle de cogumelos e presunto de Parma em massa folhada, jus de carne e purê de batata cremoso.

RIGATONE TARTUFO — R$ 109,90
Massa Rigatone, molho cremoso de cogumelos frescos, azeite trufado e rúcula selvagem.

TUNA SANDO — R$ 79,90
Pão Sokupan macio, atum empanado e selado, maionese de sriracha, brotos frescos e ovas de tobiko.

MIGNON SANDO — R$ 79,90
Katsu Sando de mignon com molho spicy e alface americana, mesmo preço do tuna

Sobremesas

PETIT GATEAU DE DOCE DE LEITE DA CHEF — R$ 39,90
Bolinho quente com coração cremoso de doce de leite, sorvete de baunilha e calda artesanal de frutas vermelhas.

TARTELLETES DO DIA — R$ 29,90 - 48,90
Consulte sabores: Morango & Manjericão, Banoffee, Mirtilo Silvestre ou Limão Siciliano.

GELATO ARTESANAL — R$ 22,90
Sabores: Chocolate Belga, Baunilha de Madagascar e Sorbet de Frutas Vermelhas.

BROWNIE CHOCOLATE MEIO AMARGO — R$ 39,90
Bolo brownie coberto com calda de chocolate, morango, farofa de caramelo com flor de sal.

BOLO DE CHOCOLATE RECHEADO — R$ 58,90
Ganache de chocolate meio amargo e calda brilhante.
(Ideal para compartilhar)

Bebidas

CHÁ FLORELLA — R$ 15,90
Maçã, capim limão, flor de hibisco, canela e mel.

MATCHA — R$ 14,90
Chá verde originário do Japão.

CAFÉ COADO — R$ 12,90

CAFÉ ESPRESSO — R$ 9,90

CAFÉ ESPRESSO DUPLO — R$ 12,90

CAPPUCCINO ITALIANO — R$ 16,90
Café espresso, leite e leite vaporizado.

À BRASILEIRA — R$ 18,90
Café espresso, leite, chocolate e canela.

CAFÉ LATTE — R$ 12,90
Café com leite.

ESPRESSO TONIC — R$ 16,90
Tônica rosé e café espresso.

ORANGE COFFEE — R$ 19,90
Café espresso, suco de laranja e mel.

SMOOTHIES

SMOOTHIE CACAU — R$ 29,90
Abacate, morango, cacau, leite integral e mel.

SMOOTHIE CACAU VEGGIE — R$ 29,90
Abacate, morango, cacau, leite amêndoas e mel.

SMOOTHIE MORANGO E MIRTILO — R$ 29,90
Banana, morango, mirtilo, leite integral e mel.

SMOOTHIE MORANGO E MIRTILO VEGGIE — R$ 29,90
Banana, morango, mirtilo, leite amêndoas e mel.

SUCO, REFRIGERANTE E ÁGUA

REFRIGERANTES — R$ 10,90
Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Schweppes Citrus, Guaraná Antarctica, Guaraná Antarctica Zero, Schweppes Citrus Leve (Lata 350ml).

TÔNICA ROSÉ — R$ 10,90
Lata 220ml.

ÁGUA COM GÁS PRATA — R$ 9,90
Garrafa 370ml.

ÁGUA SEM GÁS PRATA — R$ 9,90
Garrafa 370ml.

SUCO DE LARANJA — R$ 15,90
Natural.

CERVEJAS

CORONA — R$ 17,90
Long neck 330ml, servido com limão.

HEINEKEN — R$ 17,90
Long neck 330ml.

DRINKS

MIMOSA
Espumante e suco de laranja
R$ 32,90

CARAJILLO
Licor 43 e café espresso
R$ 49,90

MARGARITA
Tequila, licor de laranja e limão
R$ 42,90

MARTINI
Gin, vermute branco
R$ 45,90

FLORELLA
Lillet Blanc, licor artesanal de uva e manjericão, limão e água com gás

R$ 52,90

APEROL SPRITZ
Espumante, Aperol e água com gás

R$ 40,90

FITZGERALD
Gin, limão, xarope simples e angostura

R$ 45,90

MOJITO
Rum, limão, xarope de hortelã e água com gás

R$ 30,90

SIDECAR
Conhaque, licor de laranja e limão

R$ 42,90

OLD FASHIONED
Whisky, xarope açúcar e angostura

R$ 49,90

NEGRONI
Gin, vermute tinto e Campari

R$ 49,90

CLERICOT JARRA
Espumante, mix de frutas e licor de laranja

R$ 160,90

CLERICOT TAÇA
Espumante, mix de frutas e licor de laranja

R$ 45,90

SANGRIA
Vinho tinto, mix de frutas, conhaque

R$ 303,72

ESPUMANTES

VIRLANAU CAVA BRUT RESERVA
Barcelona/Espanha - 750ml.

R$ 270,90

TOSTI NOTTE DI BOLLICINE
Veneto e Friuli/Itália - 750ml.

R$ 160,90

VINHO BRANCO

ADOBE RESERVA CHARDONNAY – EMILIANA ORGANIC – VALLE DE CASABLANCA/CHILE

750ml.

R$ 188,44

FRANÇOIS LURTON LES FUMÉES BLANCHES SAUVIGNON BLANC – FRANÇA

750ml.

R$ 259,90

TERRE DI SAN VICENZO LA NAVE PINOT GRIGIO IGP – PUGLIA/ITÁLIA – 750ML

750ml.

R$ 489,97

TERRE DI SAN VICENZO LA NAVE PINOT GRIGIO IGP – PUGLIA/ITÁLIA

187ml - Taça.

R$ 89,90

VINHO ROSÉ

ADOBE RESERVA CHARDONNAY – EMILIANA ORGANIC – VALLE DE RAPEL/CHILE

750ml.

R$ 226,66

BICICLETA PINOT NOIR ROSÉ – CONO SUR VINEYARDS & WINERY – VALLE DEL BÍO BIO/CHILE

750ml.

R$ 193,55

BICICLETA PINOT NOIR ROSÉ – CONO SUR VINEYARDS & WINERY – VALLE DEL BÍO BIO/CHILE

187ml - Taça.

R$ 69,90

VINHO TINTO

ADOBE RESERVA CABERNET SAUVIGNON – EMILIANAORGANIC – VALLE CENTRAL/CHILE

750ml.

R$ 226,63

VINHO TINTO

NOVAS GRAN RESERVA PINOT NOIR – EMILIANA ORGANIC – VALLE CASABLANCA/CHILE 750ml.	**R$ 310,70**
TERRE DI SAN VICENZO LA NAVE PRIMITIVO IGP– PUGLIA/ITÁLIA 750ml.	**R$ 226,66**
VICENTE FARIA LOLITA TINTO PORTUGAL 750ml.	**R$ 203,74**
VICENTE FARIA LOLITA TINTO PORTUGAL 187ml - Taça.	**R$ 69,90**

FLORELLA

- BISTRO CAFÉ -