RESTAURANTES PARTICIPANTES DA TEMPORADA GASTRONÔMICA DE NATAL

PRATOS PRINCIPAIS

ALQUIMIA – **Hotel Serra da Estrela**
- Nhoque Tartufo – Mandioquinha, fonduta de queijos com cogumelos, e parmesão de castanha ($96).

BAM BAM
- Risoto de Parmesão, com Peras Glaceadas e a crocância das Nozes, acompanhando o Medalhão de Filé Mignon ao molho de redução de Vinho Tinto. ($138)

BELLA VISTA – **Hotel Chris Welness Resort**
- Pancetta crocante com Purê de Feijão: Pancetta suína lentamente assada, com pele crocante e interior suculento, sobre um cremoso purê de feijão-branco. Acompanha uma seleção de legumes glaceados no mel, finalizada com redução do próprio assado. ($129,90)

CIBO – Hotel Quebra Noz
- Truta da Mantiqueira: Truta, Risotto de Alho Poró com raspas de Limão Siciliano - ($ 169,90).

DONA CHICA
- Pernil Canastra: Pernil de porco preto assado lentamente, acompanhado de Farofa de Castanhas brasileiras, Salpicão Agridoce e Arroz com Amêndoas. Serve de 2 a 3 pessoas ($ 289).

ELIO CUCINA
- Lombo suíno recheado com Maçã Verde, Gorgonzola e Nozes ao Molho de Laranja e Mel, acompanhado de Purê de Mandioquinha com Alho Assado, Farofa Crocante de Flocos de Milho com Damasco e Bacon, Salada Verde com Figos Fatiados e Balsâmico ($190).

ESQUIMA DO DJALMA
- Beef Wellington - Filé Mignon envolto em Presunto Cru e Duxele com Massa Folhada ($ 161)

MAMMA GORDA
- Raviolli Zucchini ao molho Alfredo e salsa trufada. ($99)

MERCEARIA CAMPOS
- Bacalhau ao leite, com Molho Branco e Batatas Gratinadas. Acompanha Arroz Branco ($122).

NONNA MIMI
- Mezzaluna de Cordeiro: Massa artesanal Verde recheada com Cordeiro Desfiado, regada ao Molho de Tomate italiano, finalizada com nozes ($110).

VEMAGUET
- Eisbein: Joelho de Porco Assado à Moda Alemã - O prato é composto por um suculento joelho de porco assado, acompanhado de duas variedades de salsichas alemãs, Kassler (lombo suíno defumado), chucrute e arroz. ($264)

VILLA MONTESE
- Salmão grelhado regado com Molho de Cereja acompanhado de Fettucine ao Sauce Fiorentine ($149).

SOBREMESAS

DONA CHICA
Clássica Rabanada, dourada e delicadamente crocante, servida com creme caipira e sorvete de cumaru. ($ 49).

CHALEZINHO
Raclette de Chocolate das Estrelas de Belém - servida com pão de Natal, Brownie e frutas selecionadas (serve 2 pessoas) ($109)

ESQUINA DO DJALMA
- Bolo Matilda: Camadas de bolo de Pinhão e Cacau com recheio e cobertura de Chocolate ($71).

MATTERHOURN
- Panetone Dourado ao Lemon Curd - Panetone grelhado na manteiga, servido com delicado molho de limão siciliano, equilibrando o sabor amanteigado com um toque cítrico e aveludado. ($45)