

Eventos

Para um **Grupo de Amigos**, uma **Reunião de Família**,
para **Prospectar Negócios** ou para **Celebrar**; temos o
EVENTOS NAVEGANTES reunimos as principais opções da casa,
criamos um diferencial de preço e a apresentação personalizada do cardápio.



Escolha três opções de Prato Principal e duas de Sobremesas.

Entrada _____

Couvert Navegantes

Cestas de Paes, Patê, Berinjela grelhada e mais um item que depende de disponibilidade entre:
Mexilhão Provençal, Cuscuz de Peixe, Camarãozinho Crocante, ou Sardinha em Escabeche.

Para o Principal _____

Paella de Frutos do Mar

O prato mais famoso e tradicional da Espanha leva frutos do mar e peixe, cozidos no arroz com açafrão. Guarnecida de Camarões Rosa, Mexilhões com casca e Ervilhas frescas.

OU

Moqueca a Navegantes

Típico prato brasileiro com badejo e camarões, cozido em delicioso molho de tomate e leite de coco, temperada sutilmente com pimenta vermelha e coentro. Acompanhada de farofa de dendê.

OU

Peixe grelhado

Filé, grelhado no azeite condimentado, com farofa de Coco e banana grelhada.
Carne nobre, clara, sabor suave pele muito bonita e sem espinhas

OU

Peixe a Caiçara com Farofa de Camarões

Acompanhados de palmito pupunha grelhado, o peixe e a farofa são regados com molho de azeite, alho, limão e pimenta de cheiro. Picante e azedinho.

OU

Bacalhau Com Natas

Lascas de Bacalhau cozidos no leite com finas fatias de cebolas e batatas salteados no azeite e gratinado com queijo gruyere. Macio e cremoso.

OU

Bacalhau A Gomes de Sá.

Lascas de Bacalhau salteadas no azeite com cebolas e batatas, e na hora de servir azeitonas pretas e ovos cozidos.
"Clássico Lusitano"

OU

Filé Mignon Dijonnaise

Medalhão grelhado servido com delicioso molho de mostarda Dijon, sementes de mostarda tostadas e batatas soubise

Sobremesa _____

Carpaccio de Abacaxi com Sorvete de Coco

Finas fatias de Abacaxi e raspas de Limão. Deliciosa Combinação Tropical. Leve e Refrescante

OU.

Brownie de Chocolate

Com Calda de chocolate, sorvete de creme, Chantilly e farofa de negresco

OU

Lemon Curd

Creme de limão Siciliano. De aroma intenso. Servido com sorvete de creme e pistaches tostados
É doce e ácido.

OU

Creme de Papaya

Com Licor de Cassis

OU

Frutas da Estação

Custo por pessoa é de R\$ 61,90 (sessenta e um reais e noventa centavos), considerando-se uma opção de prato principal e uma opção de sobremesa; não inclui bebidas; não cobramos taxa de serviço.
Esperamos satisfazê-los, colocamo-nos a sua disposição para quaisquer esclarecimentos.

Atenciosamente.

Navegantes Restaurante