

dale!

cozinha artesanal

CAROÁPIO

ENTRAOAS

Arancini Caprese Crocante bolinho de risoto com recheio cremoso de mussarela, tomate e pesto.	R\$ 28,00 4 unidades
Croquete de Camarão Narbal Corrêa Centenária receita de família do chef manezinho Narbal Corrêa.	R\$ 38,00 6 unidades
Pastel de Palmito Mini pastel de queijo mussarela e palmito.	R\$ 26,00 4 unidades
Pastel de Cogumelo (Vegano) Mini Pastel de cogumelos com creme de palmito.	R\$ 28,00 4 unidades
Moules et Frites Mexilhões frescos, vinho branco, molho de tomate e ervas, batata frita e aioli.	R\$ 48,00
Steak Tartar Filet mignon cru temperado picado na ponta da faca, salada e pão artesanal ou batata frita.	R\$ 56,00
Torresmo de Panceta barriga de porco crocante, goiabada picante e picles de cebola roxa.	R\$ 36,00
Nhoque Frito Nhoque de batata frito com queijos e ervas, finalizado com parmesão.	R\$ 28,00
Batata Frita Batata frita, maionese verde e fonduta parmesão.	R\$ 28,00
Nuggets Empanado de frango, aioli e maionese picante.	R\$ 28,00
Fish and Chips Empanado de peixe, batata frita e molho tártaro.	R\$ 38,00

SALADAS

Salada de Salmão curado Mix de folhas, tomate, cebola roxa, castanha de caju, salmão curado e creme azedo.	R\$ 52,00
Salada de Manga e Gorgonzola Mix de folhas, manga, tomate, cebola, gorgonzola, crouton de focaccia, emulsão de balsâmico e mel.	R\$ 46,00

PEIKES, FRUTOS DO MAR E CARNES

Salmão Salmão grelhado, arroz com manga, gengibre e castanha de caju, tomate tostado na brasa e redução de shoyo e mel.	R\$ 82,00
Peixe do dia Peixe, legumes fresco grelhados na brasa e creme azedo.	R\$ 58,00
Schinitzel wiener art Lombo de porco empanado, purê de batata e salada de palmito e tomate.	R\$ 52,00
Polpetone Polpetone grelhado na brasa recheado com mussarela e spaguetti ao molho sugo.	R\$ 56,00
Mignon Filet mignon grelhado na brasa, molho demi-glace e risoto de cogumelos.	R\$ 82,00
Bife Ancho Bife alto grelhado na brasa com manteiga de chimichurri, salada e batata frita.	R\$ 82,00

PRATOS E MASSAS FRESCAS

Tagine (Vegano) Tagine de abóbora com especiarias defumada na brasa, couscous morroquino, homus e mix de folhas.	R\$ 48,00
Legumes ao curry (Vegano) Legumes salteados ao curry, arroz de leite de coco e chips de batata doce.	R\$ 48,00
Nhoque Caprese Nhoque de batata ao molho sugo, mussarela de búfala e pesto.	R\$ 52,00
Nhoque Boef Bourguignon Nhoque de mandioquinha salsa dourado, carne cozida em baixa temperatura ao molho de vinho tinto, bacon, cenoura, mini cebola e cogumelo.	R\$ 58,00
Tagliatele de Camarão Tagliatele com camarões grelhados, alcaparras e azeitona preta ao molho bisque.	R\$ 78,00
Tagliatele de Funghi Trifolati Tagliatele de cogumelos salteados com azeite trufado e fonduta de parmesão.	R\$ 56,00
Espagete Carbonara Espagete, bacon, gema caipira, parmesão e pimenta.	R\$ 52,00
Mezzaluna Ravioli meia lua de espinafre com recheio de provolone ao molho sugo.	R\$ 52,00

ACCOMPANHAMENTOS

R\$ 16,00
Arroz branco
Purê de batata
Creme de milho
Mix de folhas
Salada palmito e tomate
Legumes na brasa
Batata palha
Batata frita

SOBREMESAS

R\$ 26,00
Mousse de chocolate zero açúcar
Torta banoffe
Profiteroles com sorvete de creme e calda de avelã e cacau

KIDS

R\$ 32,00

Peixe fresco com legumes Filet de peixe fresco grelhado, arroz branco, legumes na manteiga e batata frita.
Nuggets com creme de milho Frango empanado, arroz branco, creme de milho e batata palha.
Almondegas com espagete Almôndegas de carne com espagete ao molho sugo.
Filet com purê Tiras de Filé, purê de batata e salada.

BABY

R\$ 22,00
Papinha de legumes Legumes frescos amassadinhos cozidos no vapor.
Purê com frango Purê de batata, mandioquinha e cenoura com frango desfiado.
Sopa de carne Ragu de carne e creme de legumes.



chef JOÃO VALENTE

FAÇA SUA RESERVA
(48) 99800 2690
OU escreva via OM
@dale_cozinhaartesanal

Terça a Sexta: das 18h às 00h
Sábados e Domingos: das 12h às 00h

Confira nossa programação e nossa linha de pratos prontos congelados!