

COZINHA DO CHEF

CHEF'S SUGGESTION / SUGERENCIA DEL CHEF

🕒 12h às 16h

ENTRADAS

FOOD STARTERS / ENTRANTES

SALADA VERDE

MIX DE FOLHAS, CENOURA RALADA E SERVIDA COM GELEIA DE MORANGO

R\$ 62

SALADA DA FAZENDA

ALFACE CRESPA E AMERICANA, QUEIJO PARMESÃO, DAMASCOS E CASTANHAS DE CAJU

R\$ 55

CALDO DE PEIXE

CONCENTRADO DE CALDO DE PEIXE, GUARNECIDO DE TORRADAS

R\$ 58

CASQUINHA DE SIRI

(UNIDADE)

R\$ 65

COZINHA AFETIVA

AFFECTIVE KITCHEN / COCINA AFECTIVA

STROGONOFF DE FILÉ OU CAMARÃO

GUARNECIDO DE ARROZ BRANCO E BATATA SAUTÉ

R\$ 105

STROGONOFF DE FRANGO

GUARNECIDO DE ARROZ BRANCO E BATATA SAUTÉ

R\$ 89

PICADINHO DO CHEF

FILÉ EM CUBOS REFOGADOS EM MOLHO ROTI E GUARNECIDO DE ARROZ BRANCO, FAROFA E OVO FRITO

R\$ 105

PF VILA ANGATU

DISH MADE / PLATO HECHO

FILÉ DE CARNE OU PEIXE

GUARNECIDO DE ARROZ BRANCO, FEIJÃO, BATATA SAUTÉ E FAROFA

R\$ 90

FILÉ DE FRANGO

GUARNECIDO DE ARROZ BRANCO, FEIJÃO, BATATA SAUTÉ E FAROFA

R\$ 80

COZINHA DO MAR

SEA CUISINE / COCINA MARINERA

MOQUECA DE PEIXE À BAIANA

MOQUECA DE PEIXE GUARNECIDA DE ARROZ BRANCO E PIRÃO DE PEIXE

R\$ 210

BOBÓ DE CAMARÃO

ENSOPADO DE CAMARÕES NO AIPIM, SERVIDO COM ARROZ BRANCO E FAROFA

R\$ 250

FILÉ DE PEIXE CROCANTE

FILÉ DE PEIXE À MILANESA, GUARNECIDO DE MUSSELINE DE BANANA DA TERRA

R\$ 105

PEIXE GRELHADO COM PANACHÊ DE LEGUMES

FILÉ DE PEIXE GRELHADO SERVIDO COM ARROZ BRANCO E LEGUMES SAUTÉ

R\$ 105

COZINHA VEGANA

VEGAN KITCHEN / COCINA VEGANA

ESPAGUETE DE LEGUMES

FINAS FATIAS DE ABOBRINHA, CENOURA, VERDURAS EM AZEITE DE OLIVA E ERVAS AROMÁTICAS EM MOLHO AO SUGO

R\$ 69

MOQUECA DE BANANA À BAIANA

MOQUECA DE BANANA DA TERRA, GUARNECIDA DE ARROZ BRANCO E FAROFA DE LEGUMES

R\$ 71

ACOMPANHAMENTOS

ACCOMPANIMENTS / ACOMPAÑAMIENTOS

ARROZ BRANCO

R\$ 25

FEIJÃO

R\$ 25

FAROFA

R\$ 20

LEGUMES

R\$ 25

BATATA FRITA

R\$ 25

PURÊ DE BATATA

R\$ 25

SALADA SIMPLES

R\$ 20

TORRADAS

R\$ 15



VILA ANGATU

ECO RESORT & SPA

COZINHA DO CHEF

CHEF'S SUGGESTION / SUGERENCIA DEL CHEF

🕒 12h às 16h

ENTRADAS

FOOD STARTERS / ENTRANTES

SALADA VERDE

MIX DE FOLHAS, CENOURA RALADA E SERVIDA COM GELEIA DE MORANGO

R\$ 62

SALADA DA FAZENDA

ALFACE CRESPA E AMERICANA, QUEIJO PARMESÃO, DAMASCOS E CASTANHAS DE CAJU

R\$ 55

CALDO DE PEIXE

CONCENTRADO DE CALDO DE PEIXE, GUARNECIDO DE TORRADAS

R\$ 58

CASQUINHA DE SIRI

(UNIDADE)

R\$ 65

COZINHA AFETIVA

AFFECTIVE KITCHEN / COCINA AFECTIVA

STROGONOFF DE FILÉ OU CAMARÃO

GUARNECIDO DE ARROZ BRANCO E BATATA SAUTÉ

R\$ 105

STROGONOFF DE FRANGO

GUARNECIDO DE ARROZ BRANCO E BATATA SAUTÉ

R\$ 89

PICADINHO DO CHEF

FILÉ EM CUBOS REFOGADOS EM MOLHO ROTI E GUARNECIDO DE ARROZ BRANCO, FAROFA E OVO FRITO

R\$ 105

PF VILA ANGATU

DISH MADE / PLATO HECHO

FILÉ DE CARNE OU PEIXE

GUARNECIDO DE ARROZ BRANCO, BATATA SAUTÉ E FAROFA

R\$ 90

FILÉ DE FRANGO

GUARNECIDO DE ARROZ BRANCO, BATATA SAUTÉ E FAROFA

R\$ 80

COZINHA DO MAR

SEA CUISINE / COCINA MARINERA

MOQUECA DE PEIXE À BAIANA

MOQUECA DE PEIXE GUARNECIDA DE ARROZ BRANCO E PIRÃO DE PEIXE

R\$ 210 🍴

BOBÓ DE CAMARÃO

ENSOPADO DE CAMARÕES NO AIPIM, SERVIDO COM ARROZ BRANCO E FAROFA

R\$ 250 🍴

FILÉ DE PEIXE CROCANTE

FILÉ DE PEIXE À MILANESA, GUARNECIDO DE MUSSELINE DE BANANA DA TERRA

R\$ 105 🍴

PEIXE GRELHADO COM PANACHÊ DE LEGUMES

FILÉ DE PEIXE GRELHADO SERVIDO COM ARROZ BRANCO E LEGUMES SAUTÉ

R\$ 105 🍴

COZINHA VEGANA

VEGAN KITCHEN / COCINA VEGANA

ESPAGUETE DE LEGUMES

FINAS FATIAS DE ABOBRINHA, CENOURA, VERDURAS EM AZEITE DE OLIVA E ERVAS AROMÁTICAS EM MOLHO AO SUGO

R\$ 69

MOQUECA DE BANANA À BAIANA

MOQUECA DE BANANA DA TERRA, GUARNECIDA DE ARROZ BRANCO E FAROFA DE LEGUMES

R\$ 71

ACOMPANHAMENTOS

ACCOMPANIMENTS / ACOMPAÑAMIENTOS

ARROZ BRANCO

R\$ 25

FEIJÃO

R\$ 25

FAROFA

R\$ 20

LEGUMES

R\$ 25

BATATA FRITA

R\$ 25

PURÊ DE BATATA

R\$ 25

SALADA SIMPLES

R\$ 20

TORRADAS

R\$ 15



VILA ANGATU

ECO RESORT & SPA