

NORTON

RESTAURANTE

PROCON 151
MELIÁ BRASIL 21, 2º ANDAR | 61 98228-2121

Couvert

R\$ 30,00

Cesta de pães e torradas, azeitonas temperadas e azeite temperado com mel, flor de sal e pimenta do reino vermelha

Tábua de frios

R\$ 95,00

Salame, presunto cru, queijo gorgonzola, queijo parmesão, tomates cereja e azeitonas temperadas, acompanha cesta de pães

- 1

Polenta crocante com gorgonzola

Polenta frita servido com creme de gorgonzola e emulsão de alho assado
Porção: 6 unidades

R\$ 35,00
- 2

Croquete de costela

Bolinho de costela assada a baixa temperatura, levemente apimentado, empanado no panko, finalizado com maionese defumado e salsinha. Porção: 5 unidades

R\$ 40,00
- 3

Provolone na chapa

Queijo provolone com vinagrete (pimentão vermelho, pimentão verde, tomate, cebola, suco de limão, azeite, vinagre, sal e pimenta) Acompanhado de migas de pão com bacon

R\$ 40,00
- 4

Tuna Tartar

Tartar de atum à moda andina, levemente apimentado, sobre crocante de arroz japonês, finalizado com cebola roxa, pimenta dedo de moça, coentro e emulsão de pimenta sriracha.
Porção: 5 unidades

R\$ 45,00
- 5

Carpaccio de carne

Finas fatias de filé temperado com pimenta do reino, sal grosso e páprica defumada com molho caesar, queijo parmesão e salada de rúcula com cebola baby em rodela, e castanhas do Pará temperadas. Acompanha torradas

R\$ 60,00
- 6

Bruschetta pomodoro

Baguete italiana grelhada com tomate em concassé temperado com azeite, alho, manjerição, flor de sal e pimenta do reino moída na hora

R\$ 35,00
- 7

Ceviche clássico

Cubos de tilápia marinados no leite de tigre clássico, cebola roxa em juliene, pimenta dedo de moça em juliene e coentro, batatas doces cozidas no suco de laranja com especiarias, milho crocante e alface

R\$ 50,00

NORTON

NORTON

PROCON 151

- | | | |
|---|--|-----------|
| 1 | Salada Caesar com frango
Alface americano, molho caesar (maionese, alcaparras, anchova, mostarda) queijo parmesão, crutons, tiras de peito de frango grelhado | R\$ 58,00 |
| 2 | Salada Caprese
Rodelas de tomate, muçarela de búfala e manjericão, finalizado com azeite extravirgem, flor de sal e pimenta-do-reino preta, moída na hora a gosto | R\$ 40,00 |
| 3 | Salada tropical
Mix de folhas, alcaparras fritas, palmito, castanha de caju, tomate cereja, manga, terra de azeitonas pretas, vinagrete de maracujá. | R\$ 45,00 |
| 4 | Salada niçoise
Atum semi-grelhado, batatas bolinhas assadas, alface romana, vagem no vapor, tomate-cereja, ovo cozido, azeitona preta, alcaparras, azeite extravirgem, flor de sal e pimenta-do-reino preta, moída na hora a gosto | R\$ 90,00 |

NORTON

Massas

- | | | |
|---|--|------------|
| 1 | Fettuccine Alfredo | R\$ 77,00 |
| Fettuccine ao molho a base de creme de leite, queijo parmesão e pimenta do reino | | |
| 2 | Papardelle frutos do mar | R\$ 130,00 |
| Papardelle com molho a base de camarão, lula, mexilhão e polvo, salteado com vinho branco e molho de tomate finalizado com salsinha | | |
| 3 | Espagete bolonhesa | R\$ 85,00 |
| Espagete ao molho a base de carne moída e molho de tomate | | |
| 4 | Fiori de pera com castanha de bauru, com molho alfredo e castanhas | R\$ 108,00 |
| Fettuccine ao molho a base de creme de leite, queijo parmesão e pimenta do reino | | |

Arroz e Risotos

- | | | |
|---|---------------------------------|------------|
| 1 | Arroz a la marinera | R\$ 145,00 |
| Arroz arbóreo com camarão, lula mexilhão e polvo flambados com vinho branco, tomates cerejas e salsinha, finalizado com molho de tomate | | |
| 2 | Risoto de filé e cogumelos | R\$ 135,00 |
| Arroz arbóreo com cubos de filé mignon salteado com cogumelos paris a provençal flambado com vinho tinto, finalizado com parmesão | | |
| 3 | Risoto de aspargos e gorgonzola | R\$ 130,00 |
| Arroz arbóreo com aspargos salteados com alho, finaliza queijo gorgonzola e um redução de aceto balsâmico | | |

Carnes vermelhas

- | | | |
|---|-----------------|------------|
| 1 | Bife de Chorizo | R\$ 130,00 |
| Bife de chorizo grelhado, servido com molho chimichurri fresco, acompanha abobrinha, berinjela, cenoura, tomate cereja, cebola pérola, aspargo e cogumelo paris grelhados | | |
| 2 | Picanha | R\$ 160,00 |
| Picanha grelhada, servida com vinagrete, acompanha purê e salada de rúcula, tomate e cebola. | | |
| 3 | Filé Mignon | R\$ 135,00 |
| Tornedor grelhado, servido com purê das batatas e demi glace com vinho tinto e aceto balsâmico | | |

NORTON

PROCON 151

LANÇAMENTO

4 Bife Ancho R\$ 135,00

Bife ancho grelhado, servido com molho de mostarda dijon, acompanha batata ao murro perfumadas com ervas e cenouras grelhadas

5 Short Ribs R\$ 120,00

Short rib servido com chimichurri, acompanhado com batatas fritas temperadas com lemon pepper e salsinha

6 Carré de cordeiro R\$ 165,00

Carré de cordeiro com demiglace de vinho tinto e aceto balsâmico, acompanha risoto de parmesão

Aves

1 Galeto R\$ 110,00

Galeto desossado grelhado, servido com vinagrete, acompanhado com batatas rústica com páprica, pimenta do reino e salsinha

2 Peito de Frango R\$ 92,00

Peito de Frango grelhado com molho de cogumelo paris, servido com purê de batata trufado e aspargos grelhados

3 Ballotine de frango R\$ 82,00

Coxa e sobrecoxa desossada, recheada com tomate seco, cenoura e ervas, servido com purê de abóbora perfumado com gengibre e molho chimichurri fresco.

Do mar

1 Filé de salmão R\$ 126,00

Filé de salmão grelhado, servido com risoto de limão siciliano, finalizado com redução de aceto balsâmico

2 Filé de Linguado R\$ 155,00

Filé de Linguado no sous vide perfumado com ervas e alho, molho de manteiga e laranja, servido com batata bolinha salteadas com cenoura vichi, tomates cerejas e aspargos

3 Atum R\$ 136,00

Atum semi-grelhado em crosta de gergelim acompanhado de purê de quinoa vermelha e preta, finalizado com redução de aceto balsâmico e vinho tinto

4 Polvo R\$ 175,00

Polvo grelhado com molho Chimichurri, acompanha batatas bolinhas, salteadas com tomate, cebola baby e aspargos, finalizados com bacon crocante

5 Camarões jumbo al ajillo R\$ 155,00

Camarões jumbo salteados com alho e salsinha, acompanhado com abobrinha, berinjela, cenoura, tomate cereja, cebola pérola e aspargos grelhados e molho agri-doce

NORTON

PROCON 151

PROCON 151

- 1 Picadinho de Filé R\$ 115,00
Picadinho de filé com demi glace da casa, banana empanada, farofa de bacon, arroz branco e ovo frito.
- 2 Peito de frango ao molho de mostarda e mel R\$ 95,00
Peito de frango grelhado servido com molho de mostarda e mel, acompanhado com batatas fritas temperadas com lemon pepper e salsinha
- 3 Tilápia com molho de cebola, alcaparras e azeite R\$ 98,00
Tilápia grelhada servida com molho de cebola, alcaparras e azeite, acompanhada de legumes grelhados
- 4 Espaguete Pomodoro R\$ 70,00
Espaguete com molho pomodoro e manjerição

O
C
I
S
S
I
N
C
I
V
O

Porção de guarnição extra R\$ 30

- 1 Arroz norton (Arroz branco, ovo mexido, bacon, cebolinha, batata palha)
- 2 Arroz com brócolis
- 3 Arroz integral
- 4 Farofa de ovos
- 5 Espaguete alho e óleo
- 6 Batata frita tipo palito
- 7 Puré de batata trufado
- 8 Legumes grelhados
(abobrinha, berinjela, cenoura, tomate cereja, cebola pérola, aspargo e cogumelo paris)

GUARNIÇÃO

- | | | |
|---|--|-----------|
| 1 | Peito de frango grelhado
Peito de frango grelhado acompanha purê de batata | R\$ 35,00 |
| 2 | Espaguete Pomodoro
Espaguete ao molho de tomate | R\$ 30,00 |
| 3 | Tilápia
Tilápia grelhada na chapa com arroz com brócolis | R\$ 35,00 |
| 4 | Picadinho de carne
Picadinho de carne com seu molho, arroz branco e batata frita. | R\$ 35,00 |



- | | | |
|---|---|-----------|
| 1 | Grand Gâteau de chocolate | R\$ 68,00 |
| | Bolo muito cremoso de chocolate servido com picolé a escolha e frutas da estação. | |
| 2 | Matilda | R\$ 35,00 |
| | Torta de chocolate meio amargo com cobertura de chocolate ao leite | |
| 3 | Sorvete de pistache com frutas liofilizadas | R\$ 48,00 |
| | Sorvete de pistache com crocantes de frutas liofilizadas (desidratadas ao frio), tuille de baunilha, farofa de chocolate branco e gotas de creme brulée | |
| 4 | Entremet de limão | R\$ 40,00 |
| | Mousse de limão siciliano recheado com compota de limão | |
| 5 | Seleção de frutas da estação | R\$ 25,00 |
| | Seleção de 3 frutas da estação | |
| 6 | Picolé Happy Harry | R\$ 20,00 |
| | (consultar sabores disponíveis) | |

S
E
L
E
C
T
I
O
N
E
S

De segunda a sexta

Almoço R\$ 112 +10%

Entradas

- 1 Salada tropical
Mix de folhas, alcaparras fritas, castanha de caju, tomate cereja, manga, terra de azeitonas pretas, vinagrete de maracujá
- 2 Salada caprese
Rodelas de tomate, mix de folhas, creme de mussarela de búfala, finalizada com pesto de manjerição e castanha do Pará.
- 3 Tuna Tartar (3 uni)
Tartar de atum à moda andina sobre crocante de arroz, finalizado com salada crioula e emulsão de pimenta dedo de moça

Principal

- 1 Filé à Parmegiana
Parmegiana de filé com molho pomodoro e mussarela gratinada, acompanha arroz a piamontese.
- 2 Costelinha BBQ
Costelinha suína ao molho BBQ, servida com batatas rústicas temperadas com sal, pimenta do reino e salsinha.
- 3 Tilápia à mediterrânea
Tilápia grelhada, servida com molho putanesca, acompanhada de risoto de limão siciliano
- 4 Peito de Frango ao molho de espinafre
Peito de Frango grelhado com molho de espinafre, servido com purê de batata

Sobremesa

- 1 Salada de Frutas com sorvete de creme e licor de cassis
Mix de frutas, servidas com sorvete de creme e licor de cassis
- 2 Marquesa de chocolate
Torta de chocolate com biscoito de maizena
- 3 Pudim de leite
Pudim de leite condensado

NORTON

PROCON 151

ON
FI
TH
CO
III
X
III
D
Z
III
Σ

Refrigerante

Coca-Cola	R\$ 9,50
Coca-Cola Sem Açúcar	R\$ 9,50
Guaraná Antarctica	R\$ 9,50
Guaraná Antarctica Zero	R\$ 9,50
Sprite	R\$ 9,50
Fanta Laranja	R\$ 9,50
Tônica	R\$ 11,50
Schweppes Citrus	R\$ 11,50
Red Bull	R\$ 25,00

Água

Água Mineral Levity	R\$ 12,00
Água com gás Levity	R\$ 13,00
Água de Coco	R\$ 11,50
San Pellegrino	R\$ 34,00
Água Perrier	R\$ 22,50

Café e Chá

Café Expresso Illy	R\$ 15,50
Cappuccino	R\$ 17,00
Chás Dammann	R\$ 22,50
Café com Leite	R\$ 16,50



Suco de frutas

Suco de Laranja	R\$ 13,50
Suco de Abacaxi com Hortelã	R\$ 15,00
Suco de Abacaxi	R\$ 13,50
Suco de Tomate Temperado	R\$ 20,50
Suco de limão	R\$ 13,50
Suco de Melancia	R\$ 13,50
Suco de Melancia com Gengibre	R\$ 13,50
Limonada Suíça	R\$ 18,00
Suco de Tangirina	R\$ 18,00
Suco de Uva Integral	R\$ 21,50
Suco de Morango	R\$ 21,50

Cervejas

Cerpa	R\$ 21,00
Brasil - Premium American Lager (355 ml)	
Heineken 0.0	R\$ 19,00
Holanda - Premium American Lager (355ml)	
Heineken	R\$ 19,00
Holanda - Premium American Lager (355ml)	
Stella Artois	R\$ 19,00
Bélgica - Premium American Lager (275ml)	

Cachaças

Seleta	R\$ 17,00
Germana	R\$ 13,50
Sagatiba	R\$ 13,50

Vermouth

Martini	R\$ 15,00
Saquê	R\$ 15,00

Tequilas

Tequila Sauza Blanco	R\$ 15,00
Tequila José Cuervo (Ouro e Prata)	R\$ 25,00

Vodkas e Gins

Absolut	R\$ 22,00
Smirnoff	R\$ 18,00
Stolichnaya	R\$ 20,00
Seagers	R\$ 15,00
Gim Tanqueray	R\$ 20,00

Coquetéis

Caipiroska com Absolute	R\$ 36,00
Caipiroska com Smirnoff	R\$ 24,00
Caipirinha	R\$ 18,00

Licores

Amaretto	R\$ 22,00
Cuarenta Y Três	R\$ 22,00
Bailey's	R\$ 22,00
Cointreau	R\$ 25,00
Drambuie	R\$ 25,00
Frangelico	R\$ 25,00
Creme de Cassis	R\$ 15,00

Whisky

Ballantine´s 8 anos	R\$ 35,00
Jonnie Walker Red Label	R\$ 35,00
Jonnie Walker Black Label	R\$ 45,00
Ballantine´s 12 anos	R\$ 45,00
Chivas Regal 12 anos	R\$ 45,00
Old Par	R\$ 40,00
Logan	R\$ 40,00
Jack Daniel´s	R\$ 35,00
Dimple	R\$ 70,00
Chivas Regal 18 anos	R\$ 65,00
Jonnie Walker Gold Label	R\$ 65,00
Jonnie Walker Blue Label	R\$ 265,00

Bitter

Campari	R\$ 12,00
---------	-----------

Cognac

Hennessy X.O.	R\$ 190,00
Hennessy V.S.O.P	R\$ 99,00

Rum

Bacardi Carta Branca	R\$ 16,00
Bacardi Carta Ouro	R\$ 21,00

S
N
D
I
B
I
B