

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 azul, queijo parmesão, tomates cereja e azeitonas temperadas, acompanha cesta de pães

1 Polenta crocante com queijo azul

R\$ 35,00

Polenta frita servido com creme de gorgonzola
Porção: 6 unidades

2 Croquete de costela

R\$ 40,00

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

3 Carpaccio de carne

R\$ 60,00

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

4 Bruschetta pomodoro

R\$ 35,00

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

5 Ceviche clássico

R\$ 50,00

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

N
O
R
T
O
N
P
R
O
C
O
N
1
5
1

NORTON

PROCON 151

1 Salada Caesar com frango R\$ 58,00
Alface americano, molho caesar (maionese, alcaparras, anchova e mostarda) queijo parmesão, croutons e tiras de peito de frango grelhado

2 Salada Caprese R\$ 40,00
Rodelas de tomate, muçarela de búfala e manjerição, finalizado com azeite extravirgem, flor de sal e pimenta-do-reino preta, moída na hora a gosto

3 Salada tropical R\$ 45,00
Mix de folhas, alcaparras fritas, palmito, castanha de caju, tomate cereja, manga, terra de azeitonas pretas, vinagrete de maracujá.

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 pomodoro finalizado com salsinha | |
| 3 | Espaguete bolonhesa | R\$ 85,00 |
| | Espaguete ao molho a base de carne moída e molho de tomate | |
| 4 | Fiori de pera com castanha de baru | R\$ 108,00 |
| | Massa recheada em formato de flor, recheado com pera e castanha de baru, servido com molho a base de creme de leite, queijo parmesão e castanha do Pará. | |
| 5 | Penne Pomodoro | R\$ 70,00 |
| | Penne com molho pomodoro e manjerição | |

Risotos

- | | | |
|---|---|------------|
| 1 | Risoto 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

Escolha uma proteína, uma guarnição e um molho

●	Bife Ancho	R\$ 135,00
● 2	Picanha	R\$ 160,00
●	Filé Mignon	R\$ 135,00
● 4	Carré de cordeiro	R\$ 165,00
●		

Aves

Escolha uma proteína, uma guarnição e um molho

● 1	Galeto desossado	R\$ 110,00
● 2	Peito de Frango	R\$ 92,00

Do mar

Escolha uma proteína, uma guarnição e um molho

● 1	Filé de salmão	R\$ 126,00
● 2	Filé de Linguado	R\$ 155,00
● 3	Atum semi-grelhado	R\$ 136,00
● 4	Polvo	R\$ 175,00

VERMELHAS
AVES
DO MAR

Porção de guarnição extra R\$ 30

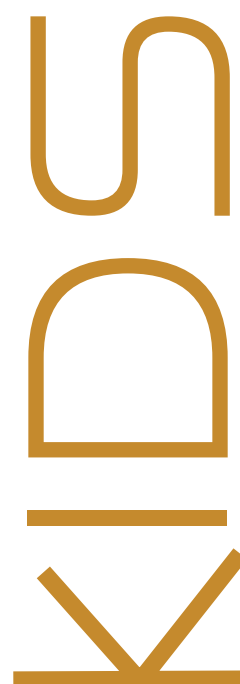
- 1 Arroz com brócolis
- 2 Risoto de limão siciliano
- 3 Farofa de ovos
- 4 Fettuccine pomodoro
- 5 Batata frita
- 6 Puré de batata
- 7 Legumes grelhados (abobrinha, berinjela, cenoura, tomate cereja, cebola pérola, aspargo e cogumelo paris)

Molhos

- 1 Chimichurri
- 2 Vinagrete
- 3 Demi glace
- 4 Mostarda Dijon e mel
- 5 Redução de aceto balsâmico e vinho tinto

GUARNIÇÃO

- | | | |
|---|--|-----------|
| 1 | Peito de frango grelhado
Peito de frango grelhado acompanha purê de batata | R\$ 40,00 |
| 2 | Espaguete Pomodoro
Espaguete ao molho de tomate | R\$ 40,00 |
| 3 | Picadinho de carne
Picadinho de carne com seu molho, arroz branco e batata frita. | R\$ 40,00 |



- | | | |
|---|---|-----------|
| 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 | Picolé Baccio di late | R\$ 20,00 |
| | (consultar sabores disponíveis) | |

S
N
S
I
N
I
R
B
O
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 Polenta crocante com gorgonzola
Polenta frita servido com creme de gorgonzola
Porção: 3 unidades

Principal

- 1 Filé à Parmegiana
Parmegiana de filé com molho pomodoro e mussarela gratinada, acompanha arroz a piamontese.
- 2 Picadinho de Filé
Picadinho de filé com demi glace da casa, banana empanada, arroz branco e ovo frito.
- 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
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