



Alfa Zee ma *bistrô*

Entradas

Petiscos

Pratos Principais

Sopas | Lanches | Kids

Sobremesas

Bebidas



En tr das

Carpaccio de carne com Molho Mediterrâneo e Mix de Folhas Verdes

Servido com molho à base de azeitonas, alcaparras, limão siciliano e parmesão. Acompanha mini salada de folhas. **R\$47**

Mix de Folhas Alfazema

Folhas verdes servidas com vinagrete de pera e mel e lascas de Gorgonzola. **R\$38**

Salada Caesar

Folhas de alface americana servidas com molho caesar e croutouns. **R\$31**

Mix de Folhas com Queijo Coalho

Folhas verdes, tomate cereja, ovos de codorna, cebola roxa, croutouns e queijo coalho gratinado. **R\$41**

Salada de Quinoa

Quinoa, tomate cereja confit, muçarela de búfala, delicioso molho da casa e um crocante de castanhas. **R\$43**

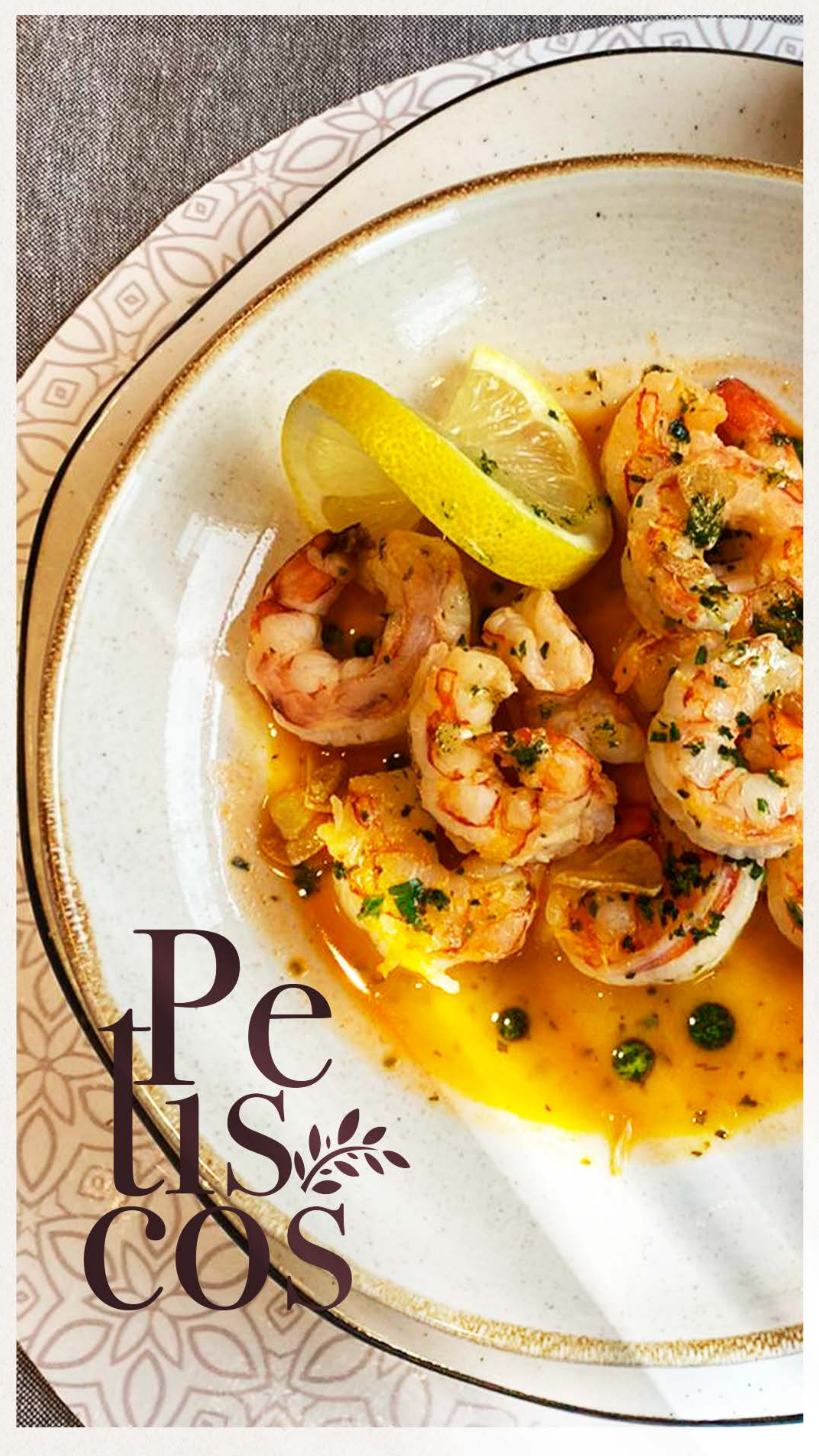
Ceviche de Tilápia

Cubos de tilápia, manga e cebola roxa num delicioso leite de tigre. Acompanha chips de batata doce. **R\$47**

Adicionais:

Medalhão de Mignon 150g - R\$39 |

Filé de Frango 150g - R\$27 | Filé de Tilápia 200g - R\$39

A top-down photograph of a white ceramic plate with a gold rim, featuring a dish of cooked shrimp. The shrimp are pink and white, garnished with finely chopped green herbs. Two bright yellow lemon wedges are placed on the left side of the plate. A pool of yellow, herb-infused sauce is at the bottom. The plate sits on a grey textured placemat over a patterned tablecloth.

Petiscos

Dadinho de Tapioca com Geleia de Pimenta

Deliciosos cubos de tapioca acompanhados de suave geleia de pimenta. **R\$27**

Bruschetta Mista

Sabores: cogumelos / gorgonzola nozes e Parma / tomate com manjeriço. **R\$47**

Mini pastéis de Charque e Queijo Coalho

Deliciosos pastéis fritos de charque e queijo coalho. **R\$40**

Camarão ao Limão Siciliano e Alho

Camarões flambados acompanhados por lascas de alho frito cobertos por raspas de limão siciliano. **R\$86**

Queijo Brie Crocante

Deliciosos cubos de queijo brie empanados, acompanha geleia caseira de frutas vermelhas. **R\$52**

Bolinho de Bacalhau

Clássicos bolinhos de bacalhau servidos com molho suave de pimenta. **R\$75**

Burrata

Deliciosa burrata servida com tomate confit, molho pesto e finalizada com mix de castanhas. **R\$52**

Cubos de Mignon ao Molho de Cerveja

Cubos de filé mignon ao molho de cerveja Stout, com tomate cereja acompanhados de torradas. **R\$47**



SEMPRE A PAIXO NARRA



Prin. cipais



Salmão Grelhado ao Molho de Limão com Purê

Tranche de salmão grelhado com molho cítrico, acompanha purê de batata salsa e espinafre. **R\$96**

Tilápia em Crosta de Castanhas e Risoto de Parmesão

Filé de tilápia com crosta de castanhas e molho de açafrão da terra, acompanhada de um delicioso risoto de Parmesão. **R\$87**

Bacalhau às Natas

Lascas de bacalhau refogadas na cebola roxa e azeitona preta com um leve molho de natas. Acompanha legumes grelhados e cubos de batatas. **R\$99**

Bacalhau Mediterrâneo

Lombo de Bacalhau confitado servido com cebolas caramelizadas e legumes gratinados. Acompanha purê de batatas. **R\$183**

Camarões Grelhados com Couscous Marroquino

Deliciosos e macios camarões grelhados acompanhados de couscous Marroquino com castanhas e frutas secas. **R\$98**

Risoto de Camarão e Uvas verdes

Delicioso risoto de camarão grelhado com uvas verdes, Curry e Açafrão. **R\$86**



Cordeiro da Casa

Receita especial da casa, paleta de cordeiro marinada e assada lentamente. Servida com mix de legumes e Pappardelle na manteiga. Serve até 3 pessoas.

R\$199

Carré de Cordeiro em Crosta de Ervas

Carré de cordeiro grelhado com crosta crocante de ervas. Acompanha legumes grelhados.

R\$79

Mignon com Cogumelos Frescos

Mignon grelhado ao ponto escolhido, acompanhado de spaghetti com molho bechamel e servido com mix de cogumelos Shitake, Shimeji, Paris e Funghi secchi.

R\$79

Medalhão de Mignon com Risoto Gorgonzola

Mignon grelhado ao ponto escolhido, servido com risoto gorgonzola.

R\$79

Mignon à parmegiana com arroz e fritas

Escalope de mignon recheado, empanado e servido com delicioso molho caseiro de tomate. Acompanha arroz e fritas.

R\$79

Saltimbocca com Molho de Vinho Branco e Purê de Batata Salsa

Escalopes de filé mignon grelhados na manteiga e preparado com fatias finas de presunto Parma e Sálvia. Servido com molho de vinho branco e purê de batata Salsa.

R\$76

Entrecôte Grelhado ao Molho Chimichurri

Contrafilé grelhado no ponto escolhido com molho de ervas, acompanhado de batatas rústicas e farofa de bacon e abacaxi.

R\$79

Entrecôte Grelhado com Molho de Vinho e Ervas

Contrafilé grelhado no ponto escolhido com molho de vinho e ervas. Acompanha legumes na manteiga e ervas.

R\$79

Entrecôte Grelhado com Parppardelle

Contrafilé grelhado no ponto escolhido, servido com delicioso paparddelle ao molho veloutê e alho assado.

R\$79

Polpetta Recheada

Polpetta recheada com burrata, acompanhada de pappardelle na manteiga e ervas.

R\$62

Risoto de Charque e Abóbora

Risoto preparado com creme de abóbora e charque, finalizado com crispy de alho poró.

R\$56

Nhoque Caseiro de Batata e Ragu

Delicioso nhoque caseiro. Acompanha ragu de carne.

R\$54 (*bovino*)

R\$ 58 (*cordeiro*)

Ravioli de Muçarela de Búfala tomate seco e rúcula

Massa caseira recheada com muçarela de búfala. Servida com delicioso molho de tomate e manjeriço fresco.

R\$54

Fusilli da Casa

Massa caseira com delicioso molho de queijos e escalope de mignon. Prato tradicional da casa.

R\$69

Mignon ao Curry

Deliciosos medalhões de mignon grelhados ao ponto escolhido regado com molho a base de curry.

Acompanha batatas ao murro com molho Sour Cream, legumes grelhados e alho assado.

R\$79

Costela Suína com molho barbecue

Costelas suína assadas sobrepostas por um delicioso molho barbecue caseiro e purê de batatas.

R\$62

Polenta cremosa com Ragu

Tradicional polenta cremosa servida com ragu de carne.

R\$54 (*Bovina*)

R\$58 (*Cordeiro*)





SopAs

LANCHES | KIDS

Creme de abóbora com crocante de alho poró

Creme aveludado de abóbora e finalizado com crocante de alho poró. **R\$28**

Sopa de Capeletti in Brodo

Tradicional caldo Brodo com Capeletti caseiro. **R\$28**

Canja Clássica

Tradicional sopa de frango, arroz e legumes. **R\$28**

Creme de aspargos com crosta de massa folhada

Creme de aspargos com base de molho bechamel e aspargos brancos, servido com crosta de massa folhada. **R\$38**

Sopa Eslava

Deliciosa sopa preparada com cubos de carne, batata, cenoura e temperos especiais. **R\$30**

Sopa de Lentilha com Bacon

Deliciosa sopa de lentilhas e bacon com crocante de batata. Acompanha torradas. **R\$28**

Creme de batata salsa e mandioca

Creme aveludado de batata salsa e mandioca com crocante de batata. Acompanha torradas. **R\$28**

Muito Sabor



Kids



Kids Mignon

Deliciosos pedacinhos de filé mignon acompanhado de batata frita e arroz. **R\$38**

Kids Frango

Iscas de frango acompanhadas de batata frita e arroz. **R\$33**

Lanches

Sanduíche de Mignon

Cubos de mignon grelhados ao molho de queijo. **R\$42**

Sanduíche de Peito de Frango

Cubos de peito de frango ao molho de queijo. **R\$32**



Sobre
mesas

Tiramisù Clássico

Doce a base de queijo mascarpone e café. **R\$32**

Mini torta de maçã com gelato de Canela

Torta crocante com delicioso recheio de maçã e canela. Servida com gelato "*Essenza di Gelato*" de canela feito especialmente para o Alfazema, coberta com calda de caramelo quente. **R\$34**

Semifreddo de Amêndoas com caramelo

Semifreddo de chocolate branco com praliné de amêndoas e caramelo crocante. **R\$34**

Brownie de Cerveja Stout

Brownie feito a base de Cerveja Stout, servido com gelato flor de leite e calda quente de chocolate. **R\$32**

Crème Brûlée

Delicioso trio de crème brûlée de baunilha, pistache e laranja. **R\$34**

Romeu e Julieta

Delicioso e exclusivo gelato de queijo servido com calda quente de goiabada e cone crocante recheado de queijo e goiabada.

R\$32

Mousse de chocolate

Mousse macio e leve. Servido com lascas de chocolate, raspas de laranja e amêndoas crocantes. **R\$32**





Bebi d'As

Chopps e Cervejas

Jordana Witbier Chopp 300ml – Refrescante.

Servida com uma rodela de laranja. R\$15

Jordana Pilsen Chopp 500ml – A clássica Jordana.

Consulte também outros sabores. R\$18

Heineken Long Neck – R\$12

Budweiser Long Neck – R\$12

Patagônia Long Neck – R\$12

Taças de vinho

Tinto – R\$19

Branco – R\$19

Sangria

Vinho Tinto, Refrigerante de Limão, Licor de Laranja, Abacaxi, Maçã, Uvas, Laranja, Canela em Pau e Açúcar.

Taça R\$26 | Jarra R\$69

Clericot

Vinho Branco, Refrigerante de Limão, Licor de Laranja, Abacaxi, Manga, Uvas, Morango, Laranja, Anis e Açúcar.

Taça R\$26 | Jarra R\$69

Gin Tônica Clássica

Gin, tônica e limão – R\$21

Gin Frutas Amarelas

Gin, manga, maracujá, abacaxi e especiarias R\$23

Gin Rosé

Gin, morango, limão siciliano, espumante, especiarias. R\$29

Margarita

Drink clássico mexicano a base de tequila. R\$25

Piña Colada

O famoso drink Porto Riquenho com Rum, leite de coco e abacaxi. R\$21

Aperol Spritz

O clássico Aperol. R\$29

Mojito

Rum, limão e hortelã. R\$21

Brandy Alexander

Um Brandy Alexander é uma bebida alcoólica. Leva uma pitada de noz-moscada em pó e gelo picado. É uma variação de um coquetel mais antigo que utilizava Gin, chamado simplesmente de Alexander. R\$ 21

Caipira Cítrica

A caipira mais pedida no mundo, de limão com seu aroma cítrico especial. R\$ 25

Caipira de Morango com Manjericão

Morango, limão e manjericão. R\$ 25

Caipira de Morango com Canela

Morango com leve toque de canela. R\$ 25

Negroni

Aperol, gin, vermute doce e zest laranja. R\$ 25

Cosmopolitan

Gin, limão, licor de laranja e um toque de framboesa. R\$ 25

Daiquiri

Rum e limão R\$ 21

Destilados

Jack Daniels R\$ 24

Red Label R\$ 26

Black Label R\$ 28

Gin R\$ 21

Vodka R\$ 21

Campari R\$ 18

Sucos

Sucos de uva Integral R\$ 14

Suco de Morango e Laranja R\$ 14

Suco de Laranja R\$ 10

Outras Bebidas

Água R\$ 5

Água Tônica R\$ 6

Refrigerantes R\$ 6

Lemonades

Morango e Manjeriçã

Limonada, manjeriçã e um toque de morango.

Um clássico delicioso.

R\$ 13

Green Apple

Limonada com um toque de maçã verde!

Simplesmente refrescante. R\$ 13

Sodas Italianas

Green Apple. R\$ 16

Cranberry. R\$ 16

Morango. R\$ 16