

CARDÁPIO SABORES DA FLORESTA



PARQUE
DAS AVES





SALADA DE VERÃO

LEVE E SAUDÁVEL

SALADA DE VERÃO vegano

R\$ 45

Em dias quentes, nada melhor do que uma alimentação leve e nutritiva! Então, aproveite essa saborosa e refrescante salada de folhas de rúcula e alface americana, além de tomate cereja, manga, palmito e abacaxi.

SERVIDA COM: Molho de iogurte natural.  vegetariano

OPCIONAL: Mix de sementes  vegano

Amendoim, semente de abóbora, gergelim, óleo de girassol, melado de cana, orégano, páprica e açafrão.

Turbine sua salada:

Adicional de hambúrguer de cogumelos (120 g)

+R\$ 20

Hambúrguer artesanal à base de três cogumelos: paris, shimeji e shitake.

 vegetariano

REFEIÇÕES DELICIOSAS

ESPAGUETE AO POMODORO CRIATIVO

 PANC  vegetariano

Macarrão ao molho de tomate, mas... diferente! Temperado com queijo coalho e ora-pro-nóbis, esse prato acompanha um delicioso crocante de parmesão. Você não vai se arrepender.

R\$ 45

ESPAGUETE COM PESTO DE ORA-PRO-NÓBIS

 PANC  vegetariano

Experimente esse delicioso macarrão vegetariano, servido com um molho pesto personalizado, feito de castanha-de-caju e ora-pro-nóbis!

R\$ 40

UMA PLANTA MUITO NUTRITIVA

A ora-pro-nóbis é uma das Plantas Alimentícias Não Convencionais (PANCs) mais utilizadas na culinária pelo seu alto valor nutricional, principalmente minerais, vitaminas e proteínas.



Foto: Craig Peter



SAIBA MAIS
SOBRE AS PANCs:



ESPAGUETE COM PESTO DE ORA-PRO-NÓBIS



FILÉ DO CHEF

FILÉ DO CHEF

R\$ 55

Um bife de alcatra grelhado de aproximadamente 180 gramas, servido com vinagrete (pimentões verde, vermelho e amarelo, cebola e vinagre), arroz branco e batata rústica. O prato também inclui uma minissalada de alface, tomate, cenoura e beterraba raladas, servida com molho de hortelã artesanal.

SERVIDO COM: Molho de hortelã.
Folhas de hortelã, suco de limão, azeite, alho e cebola.

OPCIONAL: Mix de sementes.
Amendoim, semente de abóbora, gergelim, óleo de girassol, melado de cana, orégano, páprica e açafrão.

TILÁPIA COM LEGUMES, COGUMELOS E ALCAPARRAS

R\$ 55

Delicie-se com um filé de 140 gramas do peixe mais consumido do Brasil, fazendo dupla com arroz integral. Essa combinação saudável é servida com legumes (vagem, brócolis, cenoura e abobrinha verde), além de alcaparras e cogumelos paris na manteiga.



TILÁPIA COM LEGUMES, COGUMELOS E ALCAPARRAS



COMBO VEGETARIANO

HAMBURGUERIA

COMBO PARQUE DAS AVES

R\$ 50

Uma combinação certa para matar aquela fominha depois do passeio: hambúrguer caseiro (120 gramas de carne bovina), servido no pão de hambúrguer de manteiga, com molho especial maionese, ketchup, mostarda e pepino agridoce), alface e queijo cheddar, acompanhado de batata frita e Coca-Cola.

CHEESE PARQUE DAS AVES

R\$ 35

Hambúrguer caseiro, feito com 120 gramas de carne bovina, servido no pão de hambúrguer de manteiga, com molho especial, (maionese, ketchup, mostarda e pepino agridoce), além de alface e queijo cheddar.

COMBO VEGETARIANO vegetariano

R\$ 60

O que era bom e saudável ficou ainda melhor! Prove este combo com hambúrguer artesanal à base de três cogumelos (paris, shimeji e shitake), servido no pão de hambúrguer de centeio, com rúcula, alface, tomate, queijo derretido, maionese e cenoura, acompanhado de batata frita e suco (laranja, abacaxi ou maracujá).



CIABATTA RECHEADA COM SALMÃO E QUEIJO BRIE

SANDUÍCHES EXCLUSIVOS

CIABATTA RECHEADA COM SALMÃO E QUEIJO BRIE

R\$ 60

Esta combinação deliciosa de salmão defumado, rúcula, queijo brie e geleia de pimenta, servida no pão ciabatta, vai te conquistar.

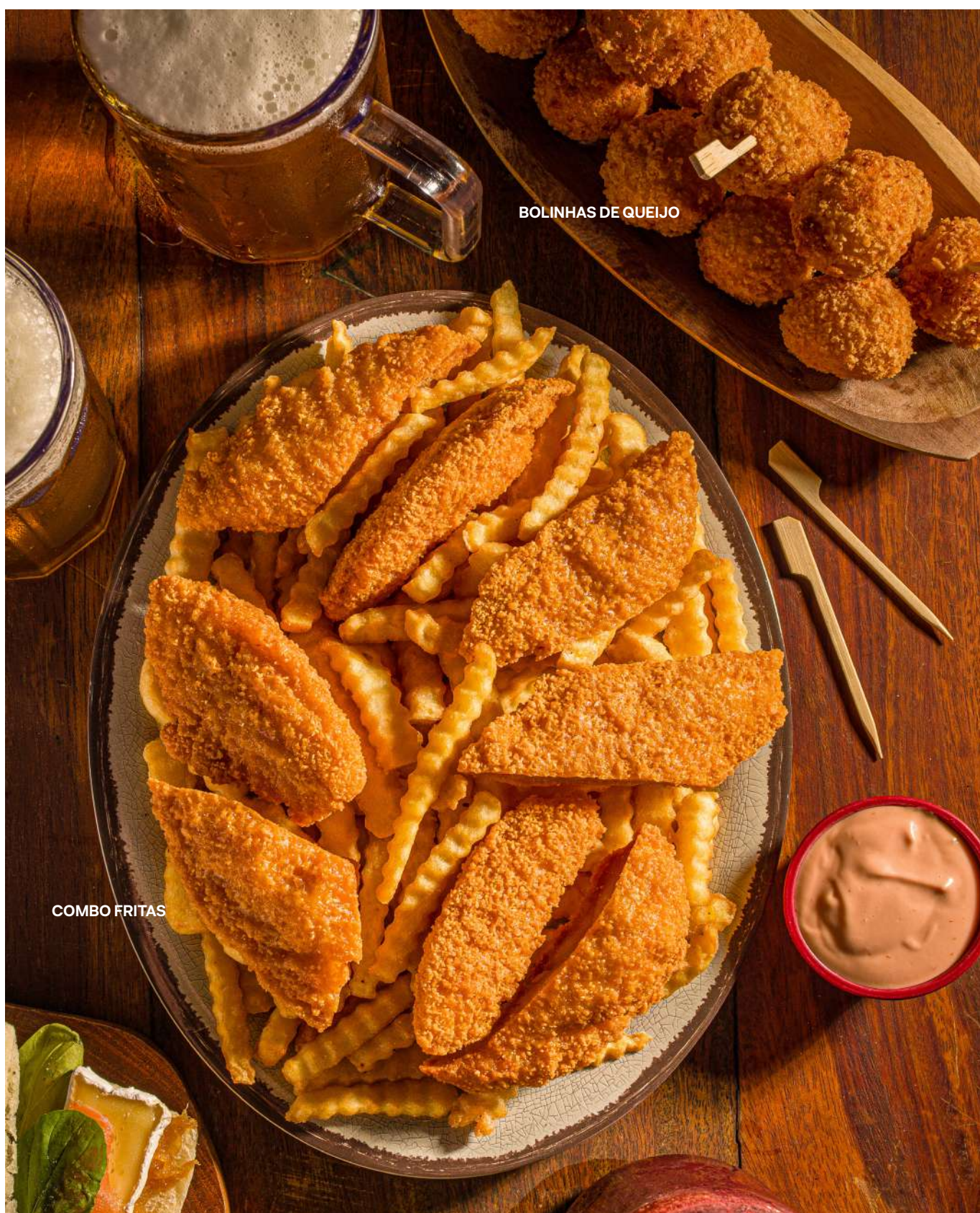
CIABATTA RECHEADA COM CARNE ACEBOLADA

R\$ 40

A tradicional combinação de pão com carne acebolada ganha um toque especial de sabor quando acompanhada de rúcula, tomate seco e mostarda dijon.



CIABATTA RECHEADA COM CARNE ACEBOLADA



QUITUTES PARA COMPARTILHAR

COMBO FRITAS

Crocantes por fora e macios por dentro, nossos nuggets caseiros são feitos com peito de frango e temperinhos. Além disso, fazem dupla com batatas fritas bem sequinhas. Sabemos que você já está salivando. Só falta pedir!

R\$ 55

BOLINHAS DE QUEIJO vegetariano

Uma porção de bolinhas artesanais de queijo muçarela, super crocantes e quentinhas! Servidas com o nosso delicioso molho golf, feito de ketchup temperado com conhaque e suco de laranja.

R\$ 42

BATATA FRITA 120 g vegano

Aquela clássica porção individual de batatas fritas, super crocantes e sequinhas. O sucesso garantido de sempre!

R\$ 22



REFRESCÂNCIA E SAÚDE

Todos os sucos com 500 ml

SUCO DE AÇAÍ COM MARACUJÁ

 vegano

R\$ 25

Energia e refrescância no mesmo copo? Tem sim! Basta pedir este suco especial de açaí com polpa de maracujá.

REFRESCANTE

 vegano

R\$ 22

Em dias quentes, nada melhor do que um suco gelado de frutas! O suco refrescante tem abacaxi, laranja e maracujá, três frutas cítricas e cheias de sabor!

ENERGIA POSITIVA

 vegano

R\$ 22

Viagens são incríveis e cheias de risadas, aventuras e aprendizados! Sentiu o corpo cansado de tanta novidade? Reponha seu ânimo com o suco energia positiva, feito de laranja, cenoura e beterraba.

LARANJA

 vegano

R\$ 20

Suco de laranja natural. Um clássico delicioso.

OUTRAS BEBIDAS GELADAS

CERVEJA ARTESANAL

500ml

R\$ 28

CERVEJA PILSEN

500ml

R\$ 25

CAIPIRINHA

R\$ 28

REFRIGERANTE

R\$ 13

DOCES E SAUDÁVEIS

AÇAÍ PURO 300 g  **vegano**

R\$ 30

Para os puristas: açaí -e mais nada. Afinal, o simples também pode ser ótimo!

AÇAÍ COM MORANGO E GRANOLA 300 g  **vegano**

R\$ 38

O açaí para quem quer cor e refrescância em dobro.

AÇAÍ CAMADINHA 300 g  **vegetariano**

R\$ 33

Como o nome sugere, aqui tem uma camadinha de açaí, outra de leite em pó e outra de leite condensado. Sempre conquista um sorriso.

AÇAÍ COM BANANA E GRANOLA 300 g  **vegano**

R\$ 33

Quase igual o de morango, mas agora com banana.

Turbine seu açaí

Banana

+R\$ 4

Leite em pó

+R\$ 8

Morango

+R\$ 10

Leite condensado

+R\$ 8

Granola vegana

+R\$ 8

GRANOLA VEGANA FEITA COM CARINHO PELA NOSSA EQUIPE

Nossa granola artesanal é feita com flocos de aveia, milho e arroz, além de nozes, amêndoas, amendoim, castanha-do-pará, castanha-de-caju, uva passa e coco ralado fresco, tostados no óleo de coco, melado de cana e essência de baunilha. Uma delícia!



SABORES DA FLORESTA

COMA BEM
_ VOE ALTO

PARQUE
DAS AVES