

CARDÁPIO DE Inverno



305 **Quentão Tradicional** 16

Quentão com e sem álcool 250ml

Todos os dias, no período de Outono e Inverno.*

306 **Quentão Gourmet** 20

Escolha o adicional:

Marshmallow, chantilly ou espuma de gengibre.

Todos os dias, no período de Outono e Inverno.*



Imagens meramente ilustrativas.

Caldos da Oma na Cumbuca

Todos os dias, no período de Outono e Inverno.

Consultar sabores no verso deste cardápio.*



317 **Fondue Alemão** 159

Fondue de queijo. Serve de 2 a 3 pessoas.

Todos os dias, no período de Outono e Inverno.*

293 **Marshmallows nas Lareiras** 32

Pacote de 250g
Somente no Jantar.

Consulte disponibilidade junto à nossa equipe.

*Consultar mais detalhes junto ao garçom.

Caldos da Oma na Cumbuca

Escolha o sabor:

616	Caldinho de Feijão Caldo de feijão com bacon e cheiro verde.	25
617	Creme de Abóbora com Gorgonzola Creme de abóbora cabotiá assada com especiarias e queijo gorgonzola.	35
618	Creme de Alho-Poró com Linguiça Blumenau Creme de alho-poró puxado na manteiga com molho bechamel e linguiça Blumenau.	35
619	Sopa de Cebola Cebolas a Juliane refogadas lentamente na manteiga deglaceada com vinho tinto, gratinada com pão e queijo Gruyère.	39
620	Sopa de Batata com Joelho desfiado Batata e cubos refogada no azeite de oliva e no joelho de porco defumado e assado lentamente e desfiado.	39

Pratos Especiais

613	Crousti Fromage	59	
	Pão de fermentação natural regado com creme de cogumelos e gratinado com quatro queijos.		
614	Boeuf Bourguignon	59	
	Purê de batatas servido com carne cozida lentamente ao molho de vinho com especiarias e legumes.		
615	Panceta Defumada com Batatas Folhadas	64	
	Panceta suína assada e defumada na casa servida com batatas folhadas na manteiga e tomilho.		