

# Menu Executivo








Nome: \_\_\_\_\_








Dois Tempos  
por R\$ 89 + 10%

Três Tempos  
por R\$ 99 + 10%









## Entradas

- Bruschetta de cogumelos com ovo perfeito:  
Pão de fermentação natural com mix de cogumelos, ovo perfeito e um toque de queijo parmesão R\$ 38 
- Carpaccio com creme de alcaparras, flor de sal, mini folhas e castanhas brasileiras R\$ 42  
- Creme de abóbora servido com crispy de bacon e alho poró R\$ 36 
- Curry de lentilha com leite de coco e especiarias. Servido quente e levemente apimentado R\$ 45   

## Principais

- Mignon com gnocchi de mandioquinha, fonduta de queijo e roti R\$ 82  
 ponto menos    ao ponto    ponto mais
- Pato confitado ao molho de laranja, acompanhado de arroz de linguiça Blumenau R\$ 62  
- Caldeirada de frutos do mar servida com pirão de peixe, arroz branco e farofa de banana R\$ 75  
- "Carbonara" Vegetariano: Carbonara com shitake levemente defumado e creme de ovos com queijo R\$ 64 
- Ravióli de carne de panela servido com molho de tomate rústico, queijo parmesão e molho roti R\$ 54

## Sobremesas

- Mousse de chocolate 70% com licor baileys R\$ 32 
- Cocada mole de forno, servida quentinha com doce de leite feito na casa. R\$ 30  
- Crème brûlée de doce de leite R\$ 42  
- Frutas da estação com sorbet artesanal (Consulte opções do dia) R\$ 28  
  



  
**BOTIC**  
RESTAURANT & BAR

  
**VILLA DO VALE**  
— BOUTIQUE HOTEL —