

# BÉRICO

PRANA

## Entradas

Couvert 	R\$28,00
(Pães de fermentação natural, manteiga da casa, azeite, croquetes da casa) - Individual	
Tabua de queijos e frios 	R\$110,00
(Seleção de queijos, embutidos e curados da Mantiqueira e da Espanha) – Serve duas pessoas	
Batatas bravas (5un)   	R\$30,00
(Batatas cavadas fritas, molho apimentado e aioli tradicional)	
Tortilla de batatas   	R\$35,00
(Parecido com uma omelete cremosa, a tortilla leva ovos, cebola e batatas confitadas)	
Gazpacho  	R\$27,00
(Tradicional sopa fria à base de tomates, pepino e pão. Finalizada com azeite e brotos)	
Camarão empanado (6un) 	R\$100,00
(Camarão rosa empanado na farinha panko. Finalizado com aioli de pimenta e aioli de gengibre e limão cravo)	

## Tapas

Tapa de pulpo (5un) 	R\$60,00
(Baguete de fermentação natural grelhada com azeite, vinagrete de polvo e broto de coentro)	
Tapa de camarão e morcilla (5un) 	R\$60,00
(Baguete de fermentação natural grelhada com azeite, camarão e morcilla refogados com alho e deglaceados com vinho branco)	
Tapa de cogumelos (5un) 	R\$38,00
(Baguete de fermentação natural grelhada com azeite, pasta de cogumelos e cogumelos gratinados com queijo manchego)	
Tapa de jamón e brie (5un)	R\$60,00
(Baguete de fermentação natural grelhada com azeite, Jamón ibérico e queijo brie)	



### Bikinis

Bikini tradicional (2un) R\$70,00

(Sanduiche prensado no pão brioche, selado na manteiga, recheado de mozzarella, manhego e jamón. Finalizado com aioli tradicional) – Serve duas pessoas

Bikini vegetariano (2un)  R\$45,00

(Sanduiche prensado no pão brioche, selado na manteiga, recheado de mozzarella, manhego e cogumelos. Finalizado com aioli trufado)- Serve duas pessoas

### Croquetas

Jamón (5un) R\$45,00

(Croqueta cremosa de jamón refogado com alho e cebola. Finalizado com aioli tradicional)

Setas (5un)  R\$35,00

(Croqueta cremosa de cogumelos. Finalizado com aioli trufado)

Pernil (5un) R\$40,00

(Croqueta cremosa de pernil confitado. Finalizado com aioli de gengibre e limão cravo)

Cupim (5un) R\$45,00

(Croqueta cremosa de cupim assado. Finalizado com aioli de gengibre e limão cravo)

Polvo (5un)

(Croqueta cremosa de polvo. Finalizado com aioli tradicional) R\$40,00



## Principais

### Proteínas

Tentáculos de polvo	 	R\$245,00
(Tentáculos de polvo grelhados com azeite de alecrim) – Serve 2 pessoas		
Ribeye	 	R\$250,00
(Corte do entrecote com osso grelhado com azeite de tomilho) – Serve 2 pessoas		
T-Bone	 	R\$300,00
(Corte de contra-filé e mignon com osso grelhado com azeite de tomilho) – Serve 2		
Picanha	 	R\$250,00
(Mais famoso corte brasileiro grelhado com azeite de tominho) – Serve 2 pessoas		
Barriga de porco	 	R\$160,00
(Barriga de porco com a pele crocante e carne desmanchando) – Serve 2 pessoas		
Sobrecoxa de frango		R\$170,00
(Sobrecoxa de frango marinada e grelhada) – Serve 2 pessoas		
Carré de cordeiro	 	R\$290,00
(Carré de cordeiro grelhado com azeite de alecrim) – Serve 2 pessoas		

TODAS AS PROTEÍNAS ACOMPANHAM ARROZ BRANCO, CHIPS DE BATATA E FAROFA DE ALHO

ALÉM DISSO, ESCOLHA DUAS DAS OPÇÕES ABAIXO COMO GUARNIÇÕES

- Mousseline de mandioquinha
- Purê de abóbora e parmesão
- Mousseline de batatas
- Romesco
- Arroz de açafrão
- Arroz de camarão
- Arroz de polvo

# IBÉRICO

PRANA

## Outros pratos

Bacalhau confitado  R\$190,00

(Bacalhau confitado no azeite com alho e louro, guarnecido com romesco, um molho à base de tomate, pimentão e avelã, espuma de limão e telha de pão)

Paella mar e montanha  R\$280,00

(Paella de camarão e morcilla, acompanhada de aioli tradicional e pão com tomate) –  
Serve 2 pessoas

Paella vegana    R\$250,00

(Paella de cogumelos e cebolas, acompanhada de aioli vegano e pão com tomate) –  
Serve 2 pessoas

Arroz de pato  R\$300,00

(Arroz socarrat de pato, estilo paella, acompanhado de macadâmias, aioli tradicional e magret, o peito do pato) – Serve 2 pessoas

Prato kids R\$60,00

(Consultar garçon para a disponibilidade do dia – Mignon e frango com acompanhamentos)



## Sobremesas

Arroz doce com frutas vermelhas   R\$35,00  
(Arroz doce cremoso com baunilha, coulis de frutas vermelhas e avelãs torradas)

Churros com doce de leite  R\$30,00  
(Churros crocantes com canela e açúcar e doce de leite da casa)

Mousse de chocolate   R\$35,00  
(Mousse de chocolate cremoso)

Tarta basca   R\$40,00  
(Espécie de cheesecake da Espanha. Uma torta de queijo cremosa com frutas vermelhas)

### Sorvetes artesanais

- Chocolate    R\$25,00
- Baunilha   R\$25,00
- Framboesa    R\$25,00