MACEIÓ MAR
ALL INCLUSIVE RESORT

Raízes

BISTROT NORDESTINO



Raízes

BISTROT NORDESTINO

Menu 4 Etapas

Menu four courses – Menú de 4 etapas

Entrada Fria

- Cold Starter - Entrada fría

- Blini de milho, tartar de peixe branco e especiarias
  (Corn blini, white fish tartare with spices)
  (Blini de maíz, tartar de pescado blanco y especias)
- Tartar de carne de sol de mignon, maionese de coentro e chip de raízes brasileiras.
  (Sun-dried beef tenderloin tartare, cilantro mayonnaise, and Brazilian root chips)
  (Tartar de carne de sol de mignon, mayonesa de cilantro y chips de raíces brasileñas.)
- Fufu de banana e mandioca, lula frita e vinagrete de quiabo
  (Banana and cassava fufu, fried squid and okra vinaigrette)
  (Fufu de plátano y yuca, calamar frito y vinagreta de quimbombó)

Entrada Quente

- Hot Starter - Entrada caliente

- Rabada reconstruída, molho de jabuticaba e agrião e quenelle de batata
  (Reconstructed oxtail, jabuticaba sauce and watercress, with potato quenelle)
  (Rabo de buey reconstruido, salsa de jabuticaba y berros, y quenelle de patata)
- Gnocchi de milho verde ao creme de parmesão
  (Green corn gnocchi with parmesan cream)
  (Noquis de maíz verde con crema de parmesano)
- Ravioli de vatapá, consomê de peixe e maçã desidratada
  (Vatapá ravioli, fish consommé, and dehydrated apple)
  (Ravioli de vatapá, consomé de pescado y manzana deshidratada)

Prato Principal

- Main Course - Plato principal

- Filé de robalo assado, purê de banana, azeitonas e tomates confit e albumina de ovos
  (Baked sea bass fillet, banana purée, olives and confit tomatoes, and egg albumin)
  (Filete de róbalo asado, puré de plátano, aceitunas y tomates confitados y albúmina de huevo)
- Aligot de queijo coalho, carne de sol tostada na manteiga do sertão, espuma de rapadura e ninho de alho poró
  (Aligot of coalho cheese, toasted sun-dried beef in "sertão butter", rapadura foam and leek nest)
  (Aligot de queso coalho, carne de sol tostada en mantequilla del sertão, espuma de rapadura y nido de puerro)
- Ragu de Cordeiro, polenta mole com queijo coalho, farofa de amêndoa com açafrão e picles de maxixe.
  (Lamb ragout, creamy polenta with curd cheese, saffron almond farofa, and pickled burr gherkin)"
  (Ragú de cordero, polenta blanda con queso coalho, farofa de almendra con azafrán y encurtidos de maxixe)

Sobremesa

- Main Course - Postre

- Caramelo de caju, emulsão de cachaça, doce de leite e geleia de cajuína
  (Cashew caramel, cachaça emulsion, dulce de leche, and cajuína jelly)
  (Caramelo de anacardo, emulsión de cachaça, dulce de leche y gelatina de cajuína)
- Fina cocada de forno, água e língua de coco com sorvete de cravo
  (Fine baked coconut candy, coconut water, and tongue of coconut with clove ice cream)
  (Fina cocada al horno, agua y lengua de coco con helado de clavo)
- Brownie com mousse de chocolate branco, calda de banana passa e laranja
  (Brownie with white chocolate mousse, raisin banana syrup, and orange)
  (Brownie con mousse de chocolate blanco, salsa de plátano pasa y naranja)

MACEIÓ MAR
ALL INCLUSIVE RESORT