

FICHA TÉCNICA - RESTAURANTE

Carne-de-Sol na Brasa

CATEGORIA

Especialidades

CHEF RESPONSÁVEL

Rodrigo Oliveira e equipe

DESCRIÇÃO

Carne-de-sol grelhada e finalizada com manteiga-de-garrafa.

INGREDIENTES

Carne-de-sol, manteiga-de-garrafa, alho, pimenta biquinho.

MODO DE PREPARO

A carne é dessalgada, seca e grelhada em brasa alta para selar. Após grelhar, é fatiada e finalizada com manteiga-de-garrafa quente e alho assado.

TEMPO MÉDIO DE PREPARO

45 minutos

RESTRIÇÕES ALIMENTARES

Sem glúten

SUGESTÃO DE EMPRATAMENTO

Carne fatiada em tábua

HARMONIZAÇÃO

Cerveja lager

CUSTO MÉDIO

R\$ 55-65

Versão: v1.0 | Data: 22/10/2025