

Restaurante 1

-" Clube Vegano"

Local: Rua independência 1112, São Leopoldo.

Especialidade da casa:

Combo CrocFlor 750g

Ingredientes:

Couve flor empanada frita, acompanhada de três molhos veganos de sua escolha.

R\$37,90



Chocolate vegano:



500g

Ingredientes:

Óleo de coco, açúcar e cacau em pó

R\$20,00

Strogonoff vegano:



Valor da porção:

1 R\$25,90.

2 R\$38,50.

3 R\$50,00.

Ingredientes:

Castanha de caju, grão de bico, cogumelos, cebola, alho, sal, azeite de oliva e arroz.

MACARRÃO COM QUEIJO VEGANO



Renda 4 porções:

Valor: R\$140,00

Ingredientes:

macarrão de sêmola (sem ovos), 2 batatas grandes picadas, 1 mandioquinha picada, 1 cenoura pequena picado, alho, sal marinho, mostarda líquida, chimichurri, pasta de soja de alho poró, 1/2 limão, queijo vegano.

Escondidinho de batata vegano



Valor da porção:

R\$25,50.

Ingredientes:

Batatas, noz moscada, sal, alho poró, cogumelos paris, alho, pimentão vermelho, vinho branco, azeite, flor de sal, curry, páprica picante, molho teriyaki, chá de repolho branco.

Risoto Veggie



Rende 6 porções:

Valor: R\$120,00

Ingredientes:

Arroz integral, legumes diversos (vagem, cenoura, ervilha, brócolis e couve-flor), champignon inteiros, azeitonas verdes, pimentas, azeite, sal e temperos frescos (orégano, tomilho, manjericão roxo e cheiro-verde).

Sorbet de manga com gengibre



Valor: R\$15,00

Ingredientes:

Manga, água, açúcar demerara, sumo de limão, gengibre.

Flan de chocolate



Valor da porção (600g):

R\$17,00

Ingredientes:

Leite de aveia, açúcar mascavo peneirado, liquor de cacau picado, fécula de batata, ágar-ágar, extrato de baunilha.

Musse de jabuticaba



Valor da porção:

R\$15,00.

Ingredientes:

Jabuticaba, leite de coco, amido de milho, açúcar cristal.

Doce de abóbora



Valor do pote:

R\$12,00.

Ingredientes:

Abóbora, coco ralado, açúcar demerara, melado de cana, amaranto em flocos, Psyllium, canela, cravo em pó.

