

#### ENTRADAS:

•	CEVICHE DE TILÁPIA -> FILÉ DE TILÁPIA FRESCO MARINADO EM LEITE DE TIGRE, LIMÃO SICILIANO, CEBOLA ROXA, PIMENTA DEDO DE MOÇA, CAJÁ, AZEITE, COENTRO, SAL E PIMENTA MOÍDOS NA HORA
•	CEVICHE DE CAJÚ -> cubos de caju fresco marinados em leite de castanha temperado, cebola roxa, pimenta dedo de moça,coentro e cebolinha frescos, sal e pimenta moídos na hora
•	CROSTINE DE POLENTA COM BARREADO DE CARNEIRO -> CROSTINI DE POLENTA DE MILHO FRITOS COM BARREADO DE CARNE DE CARNEIRO, PICLES DE CEBOLA ROXA E DEMI GLACE DE CARNEIRO
•	CROQUETA DE CARNEIRO -> croquetas clássicas elaboradas a base de guizado de carneiro empanados em farinha panko temperada - servida com chutney de cajá levemente picante
•	CROQUETA DE PICANHA -> CROQUETES CLÁSSICAS ELABORADAS A PARTIR DE PICANHA ARGENTINA, MOLHO BECHAMEL E TEMPERO LA KABRA. SERVIDAS COM CHUTNEY DE CEBOLA E PICLES DE CEBOLA ROXA
•	MINI KAFTA DE CARNEIRO -> MINI KAFTA DE CARNEIRO FEITA NA CASA, GRELHADA EM ESPETO NO CHARBROILLER E SERVIDA COM FAROFINHA DE ABÓBORA, VINAGRETE DE HORTELÃ
•	BRUSCHETA LA KABRA -> PÃO ITALIANO GRELHADO COM UM TOQUE DE AZEITE DE ALHO RECHEADOS COM: RAGÚ DE CARNEIRO - BUCHADINHA - TILÁPIA COM PIMENTA BIQUINHO
•	CAÇAROLA DE POLVO CONFITADO -> CAÇAROLA DE POLVO CONFITADO, PIMENTÕES TOMATE CEREJA E ALHO COZIDOS EM AZEITE COM FAROFINHA DE ABÓBORA
•	TÁBUA DE FRIOS LA KABRA – QUEIJOS E FRIOS VARIADOS (CONSULTE O GARÇON) – ACOMPANHA CHUTNEY DE CEBOLA, CHUTNEY DE CAJÁ E BBQ DE

#### SALADAS:

• SALADA DE CARNEIRO → MIX DE FOLHAS, RÚCULA, VINAGRETE DE HORTELÃ, MILHO CROCANTE, COGUMELO PARIS GRELHADO, ERVAS AROMÁTICAS E FATIAS DE CARNE DE CARNEIRO GRELHADAS NO CHARBROILLER
• SALADA LA KABRA -> MIX DE FOLHAS, FRUTAS DA ESTAÇÃO, CONFIT DE TOMATES CEREJA, CROUTONS E MOLHO A BASE DE IOGURTE - SERVIDA COM OU SEM PROTEÍNA (, *CARNE DO SOL, *CARNE DO SOL DE CARNEIRO, *PICANHA ARGENTINA, *PEITO DE FRANGO OU *FILÉ MIGNON, SALMÃO OU SIRIGADO)
• SALADA DE POLVO -> ALFACE AMERICANA, REPOLHO ROXO, PICLES DE PEPINO, CEBOLA ROXA, POLVO, PIMENTÕES E TOMATE CEREJA CONFITADOS, ALHO ASSADO E HORTELÃ
• SALADA CAESAR -> SALADA CAESAR CLÁSSICA COM MOLHO A BASE DE ALICHE E PARMESÃO, ALFACE AMERICANA, CROUTONS, LASCAS DE PARMESÃO FRESCO. SERVIDA COM OU SEM PROTEÍNA (, *CARNE DO SOL, *CARNE DO SOL DE CARNEIRO, *PICANHA ARGENTINA, *PEITO DE FRANGO, *FILÉ MIGNON, SALMÃO OU SIRIGADO.)
MASSAS E RISOTOS:
<ul> <li>RISOTO CAPRESE -&gt; BASE DE RISOTO COM VINHO BRANCO, MOLHO DE TOMATE DA CASA FINALIZADO COM PARMESÃO, CONFIT DE TOMATE CEREJA, QUEIJO COALHO E MANJERICÃO FRESCO;</li> <li>1 PESSOA</li></ul>
• RISOTO CAPRESE -> BASE DE RISOTO COM VINHO BRANCO, MOLHO DE TOMATE DA CASA FINALIZADO COM PARMESÃO, CONFIT DE TOMATE CEREJA, QUEIJO COALHO E MANJERICÃO FRESCO; 1 PESSOA
<ul> <li>RISOTO CAPRESE -&gt; BASE DE RISOTO COM VINHO BRANCO, MOLHO DE TOMATE DA CASA FINALIZADO COM PARMESÃO, CONFIT DE TOMATE CEREJA, QUEIJO COALHO E MANJERICÃO FRESCO;</li> <li>1 PESSOA</li></ul>

•	PALLARD&FETUCCINI -> BIFE PALLARD GRELHADO ACOMPANHADO DE
	FETUCCINI AL DENTE AO MOLHO ALFREDO;
	1 PESSOA
	2 PESSOAS
•	CARBONARA DE CAMARÃO -> CARBONARA CLÁSSICO COM BACON, GEMA DE OVO, QUEIJO PARMESÃO E CAMARÕES GRELHADOS;
	1 PESSOA
	2 PESSOAS
•	FETUCCINI POMODORO -> CLÁSSICO FETUCCINI AO MOLHO DE TOMATE FEITO
	NA CASA. FINALIZADO COM PARMESÃO, MANJERICÃO FRESCO E TOMATE CONFITADO;
	SERVIDA COM OU SEM PROTEÍNA (, *CARNE DO SOL, *CARNE DO SOL DE CARNEIRO,
	*PICANHA ARGENTINA, *PEITO DE FRANGO, *FILÉ MIGNON, SALMÃO OU SIRIGADO.)
	1 PESSOA
	2 PESSOAS

#### PRINCIPAIS LA KABRA:

• COSTELA DE CARNEIRO -> costei	A DE CARNEIRO ASSADA SERVIDO COM
DEMI GLACE, COUSCOUS MARROQUINO E LEG	IUMES BRASEADOS (JERIMUM, MAXIXE E
MACAXEIRA);	
1 PESSOA	R\$ 44,99
2 PESSOAS	R\$ 79,99
• PALETA -> PALETA DE CARNEIRO NO E	BAFO ACOMPANHADA DE RISOTTO BIANCO E
FAROFA DE ABÓBORA;	
1 PESSOA	R\$ 49,99
2 PESSOAS	R\$ 67,99
• PERNIL -> PERNIL DE CARNEIRO ASSAD	O SERVIDO COM ARROZ DE SALSA E ALHO E
VINAGRETE DE FEIJÃO VERDE E HORTELÃ;	
1 PESSOA	R\$ 52,99
2 PESSOAS	R\$ 64.99

• CARRÉ -> CARRÉ DE CARNEIRO GRELHADO NO CHARBROILLER SERVIDO COM PURÊ DE BATATA RÚSTICO E DEMI GLACE. ACOMPANHA VINAGRETE DE HORTELÃ;

•	GUIZADO -> GUIZADO DE CARNEIRO TRADICIONAL COM ARROZ BRANCO, PIRÃO E CAÇAROLA DE LEGUMES BRASEADOS;			
	1 PESSOAR\$ 39,99			
	2 PESSOAS			
•	BUCHADINHA DE BODE -> CLÁSSICO PRATO DA CULINÁRIA CEARENSE APESENTADO COM CAÇAROLA DE LEGUMES COZIDOS, ARROZ BRANCO E FAROFA DE CUSCUZ DE MILHO;  1 PESSOA			
	2 PESSOASR\$ 74,99			
•	CARNE DO SOL -> CARNE DO SOL A ESCOLHA (BOVINO OU CAPRINO) COM ARROZ DE COCO, FAROFA DE ABÓBORA, MOLHO DE NATA E COENTRO;  1 PESSOA			
	FILÉ MIGNON			
	I ILL WIGHON			
•	FILÉ MIGNON POIVRE LA KABRA -> FILÉ MIGNON GRELHADO AO PONTO DO CLIENTE ACOMPANHADO COM BATATA GRATIN LA KABRAR\$ 69,99			
•	FILE MIGNON MALBEC -> FILÉ MIGNON GRELHADO AO PONTO DO CLIENTE AO MOLHO DE UVAS E RISOTO BIANCO			
	FRUTOS DO MAR:			
•	SIRIGADO LA KABRA -> FILÉ DE SIRIGADO GRELHADO NO			
	CHAHRBROILLER SERVIDO AO MOLHO DE COCO E ALHO PORÓ COM ARROZ BRANCO			
	E FAROFA DE ABÓBORA;			
	1 PESSOA			
	2 PESSOAS			
•	CAMARÃO INVOCADO -> camarões salteados com molho bechamel			
	PICANTE, ARROZ DE SALSA E ALHO, TOMATES VERDES FRITOS FINALIZADOS COM			
	AZEITE TRUFADO E CEBOLINHA;			
	1 PESSOAR\$ 49,99			
	2 PESSOAS			

•	POLVO LA KABRA -> POLVO CONFITADO FINALIZADO NO CHARBROILLER SERVIDO COM ARROZ DE SÁLVIA E FAROFA PANKO DE LIMÃO;
	1 PESSOAR\$ 59,99
	2 PESSOASR\$ 109,99
•	FILÉ DE SALMÃO -> FILÉ DE SALMÃO GRELHADO NO CHARBROILLER, SERVIDO PURÊ DE BATATA RÚSTICO E LEGUMES BRASEADOS (JERIMUM, MAXIXE E MACAXEIRA) - ACOMPANHA AIOLI LA KABRA; 1 PESSOA
•	BACALHAU LA KABRA -> BACALHAU CONFITADO NO AZEITE COM BATATAS AO MURRO, TOMATE CONFIT, AZEITONAS PRETAS, CEBOLA ROXA E ARROZ DE SÁLVIA; 1 PESSOA
	SOBREMESAS:
•	BOLO DE MILHO QUENTE SERVIDO COM SORVETE DE CAPIM SANTO E CALDA DE CAJÁ;
•	COCADA DE FORNO com sorvete de maracujá;
•	COMPOTA DE MAMÃO VERDE SERVIDA COM REQUEIJÃO DE QUEIJO DE CABRA E PRALINEÉ DE CASTANHA DE CAJÚ;
•	DELÍCIA LA KABRA COMPOTA DE ABACAXI FINALIZADA COM CREME DE CONFEITEIRO, CHANTILY E RASPAS DE LIMÃO;
•	BROWNIE CEARENSE — BROWNIE DE CHOCOLATE COM CASTANHA DE CAJÚ- SERVIDO COM SORVETE DE COCO E GANACHE DE CHOCOLATE;

#### ADICIONAIS (A PARTIR DE 200G):

•	PICANHA AUSTRALIANA	.R\$	179,99	) KG
•	CARRÉ DE CARNEIRO	.R\$	149,99	) KG
•	CARNE DO SOL BOVINA	.R\$	99,99	KG
•	CARDE DO SOL DE CARNEIRO	.R\$	119,99	KG
•	FILÉ MIGNON	R\$	179,99	) KG
•	PEITO DE FRANGO	R\$	49,99	KG
•	COXA E SOBRECOXA DE FRANGO DESOSSADA	R\$	49,99	KG
•	FILÉ DE SIRIGADO	R\$	119,99	) KG
•	FILÉ DE SALMÃO	R\$	149,99	9 KG

### ACOMPANHAMENTOS ADICIONAIS:

ARROZ BRANCOR\$	7,99
ARROZ SALSA E ALHOR\$	9,99
RROZ DE BRÓCOLISR\$	11,99
ARROZ PIAMONTÊSR\$	13,99
FAROFA DE OVOR\$	8,99
FAROFA DE OVO E BANANAR\$	11,99
FAROFA DE ABÓBORAR\$	11,99
PURÊ DE BATATAR\$	11,99
BAIÃO LA KABRAR\$	13,99
BATATA FRITAR\$	15,99
BATATA AO MURROR\$	15,99
MACAXEIRA FRITAR\$	12,99
MACAXEIRA NA MANTEIGA DA TERRAR\$	15,99
EGUMES BRASEADOSR\$	15,99
MASSA NA MANTEIGA OU AZEITER\$	19,99
FEIJÃO PRETO	15,99
MOLHO DE NATAR\$	11,99
/INAGRETE DE FEIJÃOR\$	13,99
/INAGRETE DE HORTELÃR\$	

## LA KABRA KIDS

OS PRATOS KIDS VÃO ACOMPANHADOS DE 2 OPÇÕES ENTRE: LEGUMES, ARROZ BRANCO, FEIJÃO PRETO, PURÊ DE BATATAS, BATATA FRITA, MACAXEIRA FRITA, MACAXEIRA COZIDA, SPAGUETTI NA MANTEIGA

•	FILE MIGNON TRINCHADO	R\$	24,99
•	COXA E SOBRECOXA DESOSSADA	R\$	19,99
•	FILÉ DE PEITO DE FRANGO	R\$	19,99
•	FILÉ DE TILÁPIA	R\$	24.99



# CARDÁPIO LA KABRA EXECUTIVO

•	COSTELA SUÍNA ARROZ E FEIJÃO	R\$ 24,99
•	SOBRECOXA DE FRANGO DESOSSADA, BAIÃO E FAROFA	R\$ 24,99
•	PEITO DE FRANGO GRELHADO COM ARROZ BRANCO, FRITAS OU S	
•	GUIZADO CARNEIRO ARROZ BRANCO E FAROFA DE CUZCUZ	R\$ 25,99
•	PERNIL CARNEIRO COM LEGUMES E ARROZ BRANCO	R\$ 24,99
•	BUCHADINHA CLÁSSICA COM ARROZ BRANCO E FAROFA DE CUZ	
•	FILÉ DE TILÁPIA GRELHADO COM PURÊ DE BANANA E LEGUMES	
•	CARNE DE SOL COM BAIÃO E FAROFA DE MANTEIGA DA TERRA	R\$ 29,99
•	PARMEGIANA DE CARNE COM SPAGUETTI ALHO E ÓLEO	R\$ 31,99
•	PANELADA COM ARROZ BRANCO DE FAROFA DE MANTEIGA DA	ΓERRA R\$ 28,99