



Ópera

São Paulo



Restaurante

Entradas


998. Couvert Ópera São Paulo
052. Alcachofra Gratinada
Alcachofras com queijo parmesão.
054. Carpaccio de Salmão
Salmão defumado com lâminas de queijo parmesão.
053. Carpaccio Tradicional
Carpaccio com lâminas de queijo parmesão.
010. Casquinha de Siri
050. Mini Brusqueta al Pomodoro
Pão italiano, alho, cubos de tomate fresco e manjeriço.

Saladas

70. Crisp
Alface americana, lascas de palmito, queijo parmesão, molho de limão e batata palha.
71. Carpaccio
Carpaccio com folha verde, molho de alcaparras e queijo parmesão laminado.
72. Ópera
Alface americana, rúcula, alho poró frito e fatias de salmão defumado.
73. Piano's Bar
Brotos de alface americana, rúcula, mussarela de búfala, tomate cereja e lascas de queijo parmesão.

Pastas

271. Fettuccini

- 
- 273. Gnochi
 - 272. Penne
 - 270. Ravioli
 - 274. Spaguetti

Opções de Molhos:

Alho e Óleo | Funghi | Romanesca | Pesto | Quatro Queijos | Sugo

Risotos

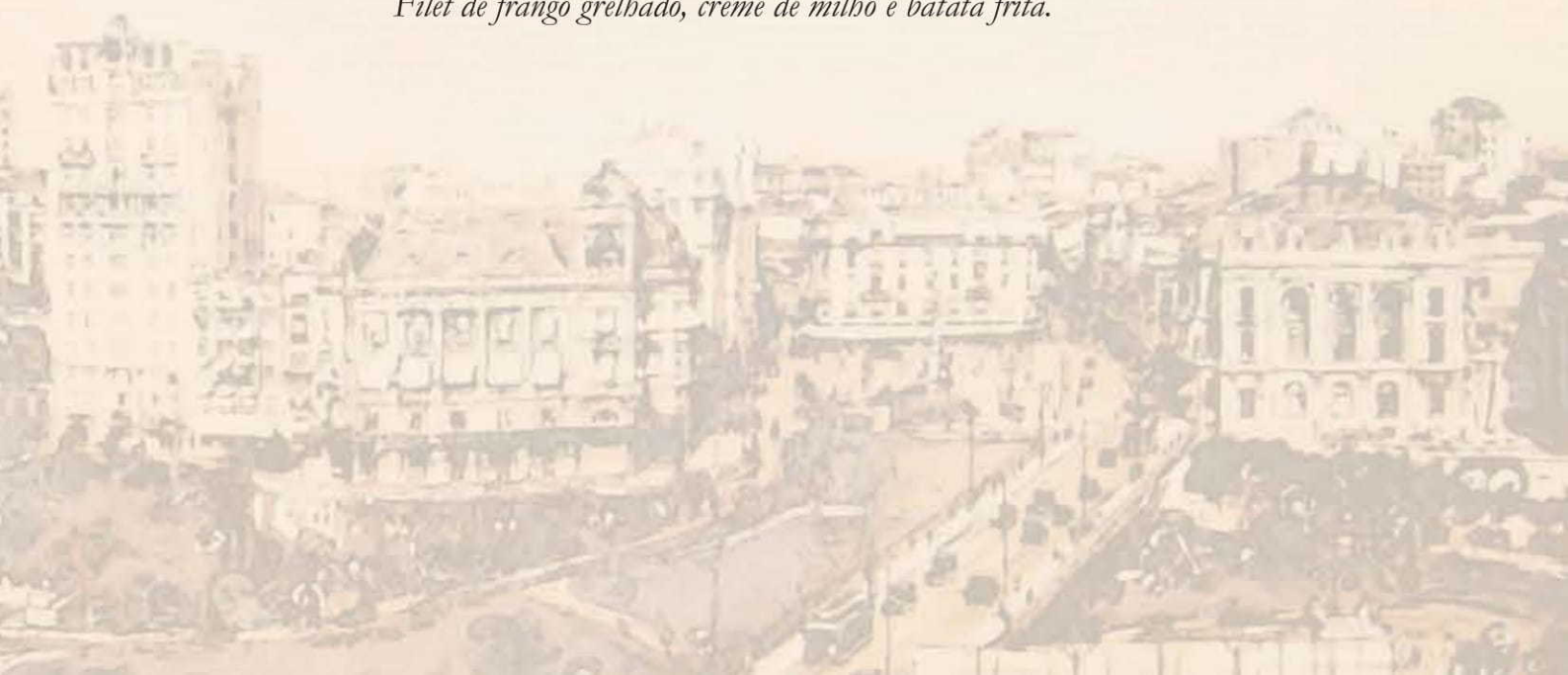
- 261. Camarão
- 262. Palmito com azeitonas

Crèmes e Sopas

- 91. Creme de Aspargo
- 92. Creme de Mandioquinha
- 93. Creme de Palmito
- 94. Sopa de Cebola Gratinada

Aves

- 105. Paillard São Paulo
Filet de frango grelhado no azeite com molho a base de alecrim e mostarda, guarnecido com panaché de legumes.
- 107. Filet de Frango ao Creme de Milho
Filet de frango grelhado, creme de milho e batata frita.



Carnes

100. Medalhão ao Molho Mostarda
Medalhão de filet mignon regado ao molho mostarda, guarnecido com batata soutè e arroz branco.
104. Medalhões a Bocella
Medalhões de filet mignon grelhados, regados ao vinho tinto, guarnecido com risoto de champignon.
108. Paillard com Fettuccini
Filet mignon grelhado com fettucini ao molho branco.
109. Picanha Ópera
Picanha maturada grelhada com manteiga de ervas finas acompanhada de arroz e batata frita.
106. Steak Poivre Vert
Filet mignon grelhado flambado com conhaque com molho hot e creme de leite acompanhado de risoto à la Piemontese.

Peixes

201. Camarão ao Bistrô
Camarão grelhado, regado ao molho vermelho e guarnecido com risoto verde.
205. Camarão ao King George
Camarão flambado ao champagne, amêndoas, champignons, grise de maçã, creme de leite e risoto.
202. Filet de Linguado ao Belle Munieri
Filet de Linguado ao molho de camarão, alcaparras e batata soutè.
206. Salmão ao molho de Ervas Finas
Salmão grelhado, regado ao molho de ervas finas, manteiga, vinho branco e legumes torneados.

Sobremesas

- 321. Banana Flambada
- 317. Creme Brullè
- 331. Creme Papaya
- 336. Crepe Suzette
- 319. Frutas da Época
- 320. Mousse
Chocolate | Limão | Maracujá
- 300. Petit Gateau
- 330. Sorvete com Calda Quente
Creme | Chocolate | Coco | Flocos

Café & Cia

- 480. Café
- 481. Capuccino
- 485. Chá
- 489. Chocolate

