

VOCÊ ESTÁ NA CASA DA MAGNÓLIA,
CELEBRE CADA MOMENTO.



carta de
BEBIDAS

ACESSE A CARTA
COMPLETA USANDO
O QR-CODE:



CONHEÇA NOSSAS
OUTRAS CASAS:



@emporiocanela



RESTAURANTE

@ferreorestaurante

MAGNÓLIA
RESTAURANTE, BAR E CINEMA



MAGNÓLIA
RESTAURANTE, BAR E CINEMA



ENTRADAS E PETISCOS



Para iniciar sua refeição ou compartilhar, opções que vão além do óbvio. Não deixe de harmonizar sua escolha com um dos nossos drinks.

Cesta de pães acompanhada de chutney de tomates assados, azeite de ervas e homus de grão de bico - R\$38

Salada de peras ao vinho tinto, redução de vinho do porto, mousse de gorgonzola, folhas verdes e nozes caramelizadas 🌱 - R\$56

Salada de presunto parma, queijo branco, folhas verdes, crocante de pistache e calda de romã - R\$48

Ceviche de peixe branco, cubos de batata baroa marinados no suco de laranja, cebola roxa, coentro fresco, crispy de alho-poró e espuma de manga 🍷🌱🥛 - R\$64

Steak tartar de filé mignon com tomatinhos assados, aioli de páprica defumada acompanhado de chips artesanais de raízes 🌱 - R\$64

Gnocchi de moranga com emulsão de leite de coco, castanhas crocantes brotinhos de rúcula e leve toque de azeite trufado 🍷🌱 - R\$46

Bruschetta de salmão defumado no pão de carvão, sour cream, avocado, calda de maracujá e broto de rúcula (4 unid) - R\$54

Bruschetta de queijo brie com geleia de frutas vermelhas, morangos frescos, physalis, pistache e cebola roxa (4 unid) - R\$46

*Restrições alimentares serão prontamente atendidas, fale com o garçom!

S
I
M
P
L
E
S
T
E
N
T
E

Iscas de filé mignon ao molho de queijo acompanhadas de pães e grissinis - R\$78

Bolinhos de bacalhau regados com azeite português, servidos com chutney de tomates assados (6unid) - R\$64

Pastéis de camarão com geleia artesanal de pimenta (4 unid) - R\$46

Croquetas de carne de panela com maionese de páprica defumada (6 unid) - R\$46

Batatas fritas douradas salteadas na manteiga de ervas finas acompanhadas de barbecue artesanal - R\$38

PRATOS PRINCIPAIS



Desfrute de dez anos de refinamento gastronômico contemporâneo. Para acompanhar, nossa equipe está preparada para lhe indicar os melhores rótulos da nossa carta de vinhos.

Filé MAGNÓLIA - Clássico prato da casa com risoto de maçã verde e queijo gorgonzola acompanhado de medalhão de filé mignon e farofa crocante de castanhas com sutil toque de canela - R\$96

Picanha filetada, batatas fritas fininhas, vinagrete picante e molho de queijo - R\$96

Risoto de filé mignon, caldo de funghi seco, cogumelo paris tostado, pétalas de tomate agri-doce e crocante de parmesão - R\$86

Magret de pato com redução de amora, laranja e saquê acompanhado de delicioso couscous marroquino com seleta de legumes assados - R\$116

Polvo grelhado na manteiga de limão siciliano e ervas, risoto de arroz vermelho com pimentões confitados, sour cream e cebolinhas tostadas 🌱 - R\$116.

Peixe branco no azeite de manjeriço com crosta de cebola roxa acompanhado de musseline de mandioquinha, ratatouille de legumes e creme de pesto 🌱 - R\$86

Salmão com calda de romã acompanhado de spaghetti de palmito pupunha no vinho branco, brócolis tostado, edamame e gergelim 🌱 - R\$116

Tortellone de limão siciliano e queijo de búfala ao molho velouté servido com camarões flambados, tomatinhos confitados e azeite de coentro - R\$96

Massa fusilloni com molho levemente picante de tomatinhos, alcachofras assadas, azeitonas, edamame, abobrinha e mix de ervas frescas - R\$76

Gnocchi artesanal de batata baroa com emulsão de parmesão, figos assados, fio de azeite de tartufo bianco e crispy de alho-poró - R\$86

Spaguetti de palmito pupunha no azeite de ervas com tomates confitados, edamame e molho de curry 🍷🌱 - R\$86

Lasagna de berinjela, abobrinha, homus de grão-de-bico, queijo de castanha e chutney de tomates assados finalizado com azeite de ervas e crispy de alho-poró 🍷🌱 - R\$76

SOBREMESAS

Para surpreender e encantar paladares.

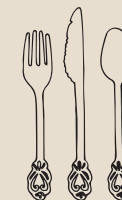
Carole - Pavlova (merengue assado) com peras ao vinho tinto, creme de nata batida e nozes caramelizadas 🌱 - R\$44

Louise - Um verdadeiro jardim tropical. Sorbet de bergamota com ganache de laranja, blondie de chocolate branco, physalis, abacaxi cristalizado e crumble de amêndoas - R\$44

Brigitte - Tarte mousse de chocolate branco com calda de frutas vermelhas - R\$44

Dominique - Torta de chocolate amargo trufada com doce de leite, caramelo salgado, crocante de chocolate e sorvete de creme - R\$44

Greta - Sorvete artesanal de paçoquinha, pasta de amendoim e paçoquinha triturada 🍷🌱 - R\$44



MENU

Experiência

MAGNÓLIA

4 TEMPOS + HARMONIZAÇÃO

COUVERT ESPECIAL



ENTRADA

Queijo Brie envolto em massa filo coberto com camarões flambados, mini saladinha de brotos e redução de amora.

Espumante Filipa Pato
3B Rosé - Portugal 🍷

PRIMEIRO PRATO

Agnolottis recheados com coalhada caseira, raspas de limão siciliano e tomate seco servidos com delicado molho beurre blanc e leve toque trufado.

Vinho Branco Nimbus Single
Vineyard Sauvignon Blanc - Chile 🍷

PRINCIPAL

Filé Wellington (escalope de filé envolto em presunto parma, creme de cogumelos e massa folhada) com musseline de batata baroa, vagem francesa tostada e molho poivre.

Vinho Tinto Norton Altura
Cabernet Franc - Argentina 🍷

SOBREMESA

Sorvete de queijo brie acompanhado de pêssegos brullé com crumble de castanhas e dadinhos de brownie branco.

Vinho Licoroso Chateau
Cantegril Barsac - França 🍷

R\$280 POR PESSOA COM HARMONIZAÇÃO
R\$185 POR PESSOA SEM HARMONIZAÇÃO

A Sommelier Roberta Chies é responsável pela harmonização deste menu. Roberta tem formação pela WSET e especialização em Harmonização pela ABS-RS.



VEGANO



SEM GLÚTEN



SEM LACTOSE

Cobramos taxa de 10%.