

## Entradas

*Pão Delícia* | Pão de fermentação natural. Acompanha azeite com raspas de limão siciliano e manteiga com tomilho | 28

*Pão Lodeve* | Fatia de pão clássico do Sul da França. Acompanha queijo chèvre com ervas e azeite | 28

*Ostras* | Ostras Frescas de Florianópolis. In Natura ou Gratinada | 46 | 82  
\*Servimos com toppings do dia. Consulte disponibilidade com nosso time de sala

*Sopa de Cebola* | Cebola lentamente cozida em caldo de legumes, vinho branco e ervas frescas. Finalizada com pão de fermentação natural lambuzado de mostarda dijon e queijo gruyère | 42

*Steak Tartare* | Filé mignon picado na ponta da faca temperado com molho especial da casa e guarnecido de chip's de batata doce. Prato clássico no Adéle | 42 | 70

*Fromage Feuilletée* | Queijo Brie de Pomerode | SC é envolto em fina camada de massa filo, regado com mel infundado em salsa trufada e finalizado com praliné de amêndoas. Acompanha pão de fermentação natural. Prato clássico no Adéle | 92

*Polvo* | Tentáculo de polvo glaceado em melado de cana e laranja. Acompanha mussarela de búfala & cebola roxa caramelada em aceto balsâmico | 72

*Ceviche Quinteño* | Camarão marinado em molho especial levemente adocicado e picante. Refrescante e excelente pedida para aquecer nas noites frias | 52

*Tiradito* | Folhas de acelgas levemente chamuscadas e marinadas em molho de missô e óleo de gergelim. Finalizado com sementes de mostarda, alcaparras, queijo chèvre & mini hortaliças | 36

*Burrata Orgânica* | Burrata artesanal e orgânica produzida com leite de búfala em Brodowski/SP. Acompanha saladinha de agrião, mix de tomatinhos, figo in natura, azeitona preta, manjerição e molho de tomate cru. Acompanha pão de fermentação natural | 90

*Petit Hamburger* | Blend de Black Angus em pão da casa, queijo Brie, sauce hollandaise, compota de cebola & rúcula francesa (2 unidades) | 44



## Principais

*Confit de Pato Romeu e Julieta* | Coxa e sobrecoxa de pato cozida em baixa temperatura. Acompanha purê de batatas com queijo gruyère, molho de goiabada cascão, farofinha de pão e saladinha de rúcula francesa | 112

*Lasanha de Cordeiro* | Montada em camadas e chapeada para finalizar ao molho de cordeiro com vinho tinto e mozzarella de búfala. Finalizamos com salsa criolla e saladinha de rúcula francesa | 122

*Carré de Cordeiro* | Corte nobre grelhado e servido ao ponto da casa. Acompanha cous cous marroquino cítrico e pickles de cenoura. Finalizado com azeite de ervas, hortelã e pistache | 136

*Bife Ancho* | Corte nobre VPJ com alta maciez, sabor e suculência servidos ao ponto e regado com molho de mostarda. Acompanha batatas rústicas e saladinha de rúcula | 128  
Mal Passado (51°C a 55°C) Ponto da casa (56°C a 62°C) Bem Passado (70°C)

*Tomahawk* | Corte VPJ que consiste em uma parte da costela e outra do bife ancho. Aqui no Adéle servimos ao ponto da casa e sugerimos que seja compartilhado entre 2 ou 3 pessoas. Acompanha farofinha especial de bacon, gremolata da casa, purê de abóbora cabotiá, cebola roxa marinada em balsâmico e saladinha de rúcula francesa | 290

*Peixe do Dia* | Pescado fresco do dia assado com crosta de castanha de caju, ervas finas e raspas de limão siciliano. Acompanha purê de banana da terra, molho de azedinha e mini hortaliças | 136

*Arroz de Polvo “surf n’ turf”* | Mini arroz preto Piagüi cozido “al dente” em caldo de polvo, molho de tomates e um toque especial de linguiça Blumenau. Finalizado com tentáculos de polvo, vagem holandesa grelhada, molho romanesco e pimenta dedo de moça | 156

*Fideuá del Mar* | Prato tradicional Valenciano elaborado com massa fina, molho de tomates, caldo de camarão, açafraão, camarão rosa, lagosta & Lulas nacionais. Finalizado com raspas de limão siciliano, migalha crocante de brioche, queijo parmesão e manjericão | 158

*Moqueca do Chef* | Preparada com peixe amazônico “filhote”, camarão rosa, banana da terra, caldo aromático de vegetais e muito coentro. Acompanha farofinha de dendê, arroz jasmim com leite de coco e molho campanha clássico | 164

*Couve-flor* | Deliciosa couve-flor grelhada e marinada em óleo de gergelim, páprica defumada & Cítricos. Acompanha purê de feijão manteiga, chimichurri da casa e mini hortaliças | 92

*Risoni* | Massa em formato de “grão de arroz” cozida em caldo funghi & Cogumelos shiitake. Finalizamos com pickles de abóbora e rabanete, azeite trufado e ovo mollet | 98



## Sobremesas

### *Pêras & Malbec*

Pêra cozidas em vinho malbec e especiarias. Servimos quentinha com chantilly de baunilha | 32

### *1000 Feuilles Caramel*

Esta sobremesa clássica ganha uma versão especial. Massa fina e crocante recheada com creme de caramelo. Acompanha sorvete de caramelo salgado da casa e toffee | 40

### *Versions Chocolat*

Dedicada aos chocólatras de plantão, apresentamos nossas versões de chocolate | Bolo 63% sem trigo, Creme Choclatado com Cointreau, Sorvete de chocolate ao leite da casa, Crumble de Cacau 100% & Palito de Chocolate 72% | 40

### *Floresta Negra*

Camadas crocantes de chocolate, gel de frutas vermelhas, mousse de chocolate, frutas vermelhas frescas, hortelã & Sorbet de frutas vermelhas | 38

### *Tarta Basca*

Sobremesa clássica na Espanha. Essa torta de queijo é cremosa e deliciosa do início ao fim. Acompanha compota de abóbora cabotiá | 38

### *Crispy Baklava*

Nossa versão desta sobremesa de origem Turca é apresentada em formato de “rolinhos” e recheada com creme belga de baunilha, regada com xarope de tangerina e pistache (3 unid.) | 40

- ✦ *Para opção de prato kids consulte nosso time de sala. Exclusivo para crianças e adolescentes.*
- ✦ *Para qualquer intolerância por favor avise nosso time de sala.*
- ✦ *Nossos pratos são elaborados com ingredientes sazonais, estando sujeitos a alteração sem comunicação.*



## BEBIDAS

ÁGUA PRATA | 8  
ÁGUA PRATA COM GÁS | 8  
SAN PELLEGRINO | 26  
ACQUA PANNA | 26  
ÁGUA DE COCO | 22  
REFRIGERANTES & TÔNICAS | 8  
SUÇO NATURAL & INTEGRAL | 14

## CERVEJAS

CERVEJA HEINEKEN | 15  
CERVEJA ESTRELLA GALICIA | 15  
CERVEJA THEREZÓPOLIS GOLD LAGER | 22  
CERVEJA THEREZÓPOLIS JADE IPA | 26

## CHAUDS

CHÁ TWININGS | 10  
CHÁ INGLÊS | 16  
CAFÉ EXPRESSO | 8  
CAPPUCINO | 14  
CAFÉ MACCHIATO | 10  
CHOCOLATE QUENTE | 14

## DIGESTIVOS

AMARULA | 22  
COINTREAU | 30  
LEMONCELLO | 22  
FRANGÉLICO | 30  
LICOR 43 | 30  
GRAHAM'S FINE RUBY | 32  
GRAHAM'S FINE TAWNY | 32  
GRAHAM'S 10 YERAS OLD TAWNY | 46

## COGNAC

HENESSY VSOP | 110  
RÉMY MARTIN XO | 180

## WHISKIES

JOHNNIE WALKER BLACK LABEL | 38  
JOHNNIE WALKER GOLD LABEL | 52  
JOHNNIE WALKER BLUE LABEL | 160  
CHIVAS REGAL 12 ANOS | 38  
BUCHANAN 12 ANOS | 40  
BUCHANAN 18 ANOS | 94  
GLENFIDDICH SELECT CASK 12 ANOS | 60  
MACALLAN QUEST 12 ANOS | 90  
JACK DANIELS | 26  
MAKERS MARK BOURBON | 32  
WOODFORD BOURBON | 36  
WILD TURKEY RYE | 36

## GIN

TANQUERAY | 20  
TANQUERAY TEN | 26  
BOMBAY | 38  
HENDRIX R\$ 46  
MONKEY 47 DRY ALEMÃO | 50

## VODKA

ABSOLUT | 20  
GREY GOOSE | 24  
BELVEDERE | 28  
ABSOLUT ELIX | 28  
CIROC | 28

## CACHAÇA ESPECIAL

SANTO GRAU PEDRO XIMENES | 26  
WEBER HAUS BÁLSAMO | 20

## TEQUILA

DON JULIO | 76  
EL JIMADOR PRATA | 24  
HERRADURA REPOSADO | 36

## RUM

ZACAPA CENTENARIO OX | 50  
HAVANA 7 ANOS | 28  
HAVANA 3 ANOS | 20



