

## Entradas

A entrada é um verdadeiro convite do que há por vir no prato principal. Por isso, precisa ser bem elaborada, harmoniosa e leve. Abaixo algumas opções interessantes, viva essa experiência nos mínimos detalhes!

		(Meia tábua)
<b>Tábua de frios</b> Salaminho, copa, gorgonzola, reino, gouda, provolone, brie, azeitona, castanha e geleia de pimenta.	R\$ 120,00	R\$ 65,00
<b>Ceviche de salmão</b> Fatias de salmão fresco cortados na hora, marinados em suco de limão, temperados ao estilo Dona Maria.	R\$ 55,00	
<b>Ceviche de pirarucu</b> Fatias de pirarucu cortados na hora, marinados em suco de limão, temperados ao estilo Dona Maria.	R\$ 40,00	
<b>Ceviche de banana da terra</b> Cubos de banana da terra, temperados e servidos ao estilo Dona Maria.	R\$ 25,00	
<b>Batata Frita</b>	R\$ 25,00	
<b>Bruscheta de Gorgonzola com nozes e mel</b> Fatias de pão italiano, cobertas com queijo gorgonzola, mel e nozes, finalizadas no forno. Servidas na mesa ainda quentinhas.	R\$ 35,00	
<b>Bruschetta de brie e geleia de damasco</b> Fatias de pão italiano, cobertas com tradicional queijo tipo brie levadas ao forno para gratinar, finalizadas com geleia de damasco.	R\$ 40,00	
<b>Quibe cru Dona Maria</b> Tradicional Quibe Cru Dona Maria, servido com pão sírio artesanal assado na hora. Prato especial, leva de 25 a 30 minutos.	R\$ 40,00	
<b>Camarão empanado</b> Camarões empanados um a um em farinha de pão, com molho especial Dona Maria.	R\$ 90,00	
<b>Vieira na manteiga e molho de limão siciliano</b> Vieira gratinada na manteiga, servida com molho especial de limão siciliano.	R\$ 95,00	
<b>Polvo à galega</b> O legítimo Polvo típico da Galiza, na Espanha, cozido inteiro, cortado em laminas, servidas com batata, páprica, pimenta e salsa.	R\$ 80,00	

## Pratos principais

	( 1 pessoa )	( 2 pessoas )
<b>Ancho Dona Maria</b> Sofisticado risoto de aspargos servido com bife argentino tipo ancho finalizado na mesa com queijo raclette.	R\$ 85,00	R\$ 160,00
<b>Filé Wellington</b> Diferente preparação de um filé mignon revestido com mostrada dijon, duxelles de cogumelos, envolto com presunto parma e massa folhada. Servido com batatas assadas acompanhada de salada. Prato especial, preparação 40 a 50 minutos.	R\$ 75,00	R\$ 130,00
<b>Pancetta à pururuca</b> Barriga de porco preparada ao estilo pururuca servida sob redução de uvas. Acompanha farofa de panko com castanhas, raspas de chocolate e maça caramelizada. Preparação 40 a 50 minutos.	R\$ 55,00	R\$ 100,00
<b>Risoto de Camarão aos quatro queijos</b> Risoto de camarões selecionados com queijo parmesão, minas padrão, catupiry e mussarela.	R\$ 70,00	R\$ 130,00
<b>Galeto com ervas e nhoque de brie</b> Galeto temperado com ervas selecionadas servido com nhoque recheado de queijo brie coberto com molho de tomate fresco gratinado com mussarela.	R\$ 55,00	R\$ 100,00
<b>Lagosta</b> Lagosta ao molho de cogumelos gratinada com parmesão e acompanha arroz	R\$ 120,00	R\$ 230,00

## Sobremesas

<b>Trio de mousse</b> (Chocolate ao leite, chocolate amargo e chocolate branco) preparação especial de mousse de chocolate servidos ao estilo Dona Maria.	<b>R\$ 25,00</b>
<b>Tiramisù</b> Tradicional sobremesa italiana, pavê com creme de Mascarpone, vinho marsala, biscoito champagne molhado no café, cacau em pó, tudo disposto em camadas.	<b>R\$ 25,00</b>

## Saladas

<b>Salada Dona Maria</b> Alface cortada grossa, tomate picado, azeitona preta, cubos de queijo mussarela, pepino em cubos, pimentão vermelho e claras picadas com molho especial.	<b>R\$ 28,00</b>
<b>Salada Califórnia</b> Alface rasgada, rúcula, abacaxi picado, cenoura ralada, tomate seco, gergelim e azeite, com molho de mostarda azeite e limão.	<b>R\$ 25,00</b>
<b>Salada de Camarões</b> Mix de folhas, camarão salteado, maçã caramelizada, redução de balsâmico e vinagrete.	<b>R\$ 45,00</b>

## Queridinhos do Dona Maria

### Porções:

<b>Carpaccio de carne</b>	<b>R\$ 45,00</b>	
Finas fatias de carne com molho de alcaparras e mostarda, acompanha torradas		
<b>Iscas de peixe</b>	<b>R\$ 45,00</b>	
<b>Filé ao gorgonzola</b>	<b>R\$ 65,00</b>	
<b>Pratos principais:</b>	( 1 pessoa )	( 2 pessoas )
<b>Risoto de camarão</b>	<b>R\$ 69,00</b>	<b>R\$ 115,00</b>
Arroz arbóreo, camarões ao molho vermelho, leite de coco, cheiro verde e parmesão		
<b>Espaguete Grana Padano</b>	<b>R\$ 80,00</b>	
Espaguete finalizado dentro do queijo, acompanha filé ao molho mostarda		
<b>Filé parmegiana</b>	<b>R\$ 66,00</b>	<b>R\$ 110,00</b>
Acompanha arroz e purê de batata		
<b>Filé aos quatro queijos</b>	<b>R\$ 66,00</b>	<b>R\$ 110,00</b>
Filé grelhado e flambado com conhaque, molho quatro queijos, acompanha arroz branco e batata frita		
<b>Camarão internacional</b>	<b>R\$ 84,00</b>	<b>R\$ 140,00</b>
Arroz com molho branco, ervilhas, presunto com camarão ao molho coberto com queijo e finalizado com batata palha		

## Pratos Kids

<b>Filé Kids</b> Arroz, filé em tirinhas e batata-frita.	<b>R\$ 29,00</b>
<b>Espaguete Kids</b> Espaguete ao molho vermelho e tirinhas de filé.	<b>R\$ 29,00</b>

# Portugal

PORTUGAL



## Entrada:

**Pastéis de bacalhau** Típico da região portuguesa o Bacalhau recheia nossos saborosos mini pastéis, que vão pra mesa acompanhados de um delicioso tapenade de azeitonas pretas; **R\$ 35,00**

**Polvo ao vinagrete de páprica** Deliciosa combinação de polvo, tomate, cebola, salsa, cebolinha, limão, páprica e vinagre. **R\$ 45,00**

## Prato principal:

**Arroz de Pato** Clássico português também chamado de Arroz de Braga cidade do norte de Portugal, esse é um dos pratos ícones da culinária Lusitana; trata-se de um delicioso arroz com pato desfiado cozido em seu próprio caldo, linguiça calabresa fina e pimentões vermelhos. **R\$ 60,00**

**Bacalhau do Dona** Posta de Bacalhau assado com legumes, azeite, lâminas de alho e azeitonas pretas. Acompanha arroz branco. **R\$ 90,00**

## Sobremesa:

**Natas do céu** Natas do Céu é uma sobremesa tradicional portuguesa em camadas. Cama de biscoitos, coberto com creme de natas e doce de ovos. **R\$ 20,00**

**Baba de camelo** A origem da Baba de Camelo é incerta, conta-se que uma senhora que tinha visitas em casa, inventou este mousse com os ingredientes que tinha a mão na cozinha e que a escolha do particular nome foi simplesmente para chamar a atenção dos convidados. Saboreie esse delicioso Mousse de Doce de Leite; **R\$ 24,00**

**Experiência completa (Entrada + Prato Principal + Sobremesa)** **R\$ 140,00**

# Itália

ITALIA



## Entrada:

**Bruschetta Tradicional** Tomate, parmesão e manjericão. **R\$ 25,00**

**Mini Carpaccio** Clássico italiano criado em Veneza por Giuseppe Cipriani, o carpaccio trata-se de laminas de carne crua servidas com molho a base de mostarda coberto com folhas de rúcula; **R\$ 25,00**

## Prato principal:

**Espaguetti a Carbonara** Clássico italiano desenvolvido pelas esposas de lenhadores nos montes Apeninos na região de Úmbria centro da Itália, ganhou o mundo após a Segunda Guerra Mundial com grande sucesso em países como Brasil devido a sua grande comunidade italiana. Existem diversas variações desta receita mundo a fora, a nossa é feita com massa seca, bacon, ovos, parmesão e pimenta do reino. **R\$ 60,00**

**Polpettone com fettucine ao molho bechamel** O original polpettone italiano recheado com queijo mussarela, coberto por molho de tomates frescos, gratinado com mussarela acompanhado de fettucine ao molho bechamel. **R\$ 60,00**

## Sobremesa:

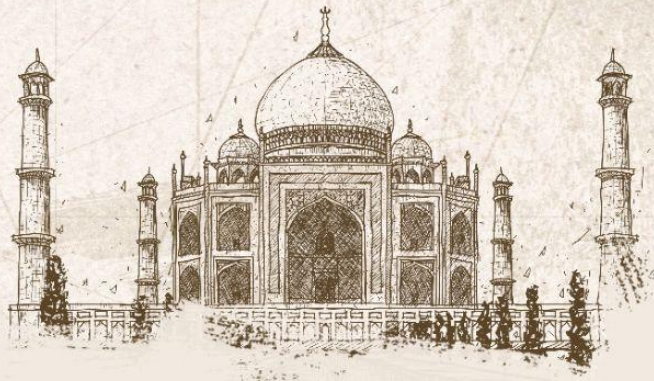
**Pannacota com frutas vermelhas** Típica sobremesa da região italiana de Piemonte, a Pannacota é feita com nata de leite, açúcar, gelatina e especiarias; Servida com compota de frutas vermelhas; **R\$ 24,00**

**Tiramisù** Tradicional sobremesa italiana, pavê com creme de Mascarpone, vinho marsala, biscoito champagne molhado no café, cacau em pó, tudo disposto em camadas. **R\$ 25,00**

**Experiência completa (Entrada + Prato Principal + Sobremesa)** **R\$ 100,00**

# Libano

ل ب ن



## Entrada:

**Mini Quibe Cru** Tradicional Quibe Cru Libanês

R\$ 22,00

**Trio de pastas** Tradicional no Líbano o trio de pastas é composto por pasta de Coalhada seca, Babaganoush (Beringela) e Homus (grão de bico) servidas com pão sírio artesanal assado na hora

R\$ 30,00

## Prato principal:

**Samkeh Harra** Tradicional na região norte do Libano o Samkeh harra é uma combinação de filé de peixe temperado com pimenta síria e dedo de moça, molho taratour (Tahine, coalhada seca e limão) acompanhado de purê de batatas libanesas coberto com azeite, cebola e coentro frito

R\$ 65,00

**Arroz de Cordeiro** Receita tradicional no Líbano, o arroz é preparado com o caldo do cordeiro cozido e desfiado, pimenta síria, cebola e amêndoas torradas

R\$ 60,00

## Sobremesa:

**Malabie** O Malabie é o clássico manjar árabe, um manjar branco coberto com calda de damascos, onde os deliciosos aromas de flor de laranjeira e do damasco se misturam para proporcionar uma explosão de sensações

R\$ 24,00

**Knef** Saboroso doce sírio libanês feito com macarrão cabelo de anjo recheado de ricota, leite condensado e calda muito doce

R\$ 24,00

**Experiência completa** (Entrada + Prato Principal + Sobremesa)

R\$ 100,00

# Tailândia

ประเทศไทย



## Entrada:

**Thai Crispy Goong** Três camarões grandes selecionados envoltos em massa típica asiática acompanhados de molho picante nam prik, a verdadeira mistura de sabores da Tailândia começam aqui.

R\$ 55,00

**Tad Man Taley** Encontrado facilmente na Tailândia não poderíamos começar diferente, o TAD MAN TALEY é um clássico pastelzinho de lua, camarão, coentro e shoyu, servidos com molho agri-doce picante.

R\$ 30,00

## Prato principal:

**Khao Pad Saporod** O nome pode ser complicado de falar, mas este prato, um dos mais típicos e deliciosos da Tailândia, se trata de uma mistura de Arroz frito com camarões, frango e ovos, servido no abacaxi finalizado com castanhas de caju. Não se deixe enganar pela simplicidade do preparo, pois o khao pad saporod é uma explosão de sabores, mistura o doce do abacaxi com o salgado do camarão e o picante da pimenta.

R\$ 70,00

**Pad Thai Goong** Macarrão de arroz cuidadosamente preparado com camarões selecionados, ovos, cebola, alho, brotos de feijão, molho de tamarindo, nam pla (molho de peixe), amendoins torrados, uma explosão de sabores em um único prato. Acompanha molho picante nam prik para temperar a vontade.

R\$ 75,00

**Pad Thai Neua Versão com filé**

R\$ 60,00

## Sobremesa:

**Torta de Coco Thai** Clássica torta de coco ralado tailandesa, finalizada com canela, cravo e aniz estrelado;

R\$ 24,00

**Mango Sticky Rice** Metade de uma manga madura e docinha servida com arroz doce preparado com leite de coco.

R\$ 20,00

**Experiência completa com camarão** (Entrada + Prato Principal + Sobremesa)

R\$ 140,00

**Experiência completa com Filé** (Entrada + Prato Principal + Sobremesa)

R\$ 125,00

# Espanha

ESPAÑA



## Entrada:

**Pan Tumaca com Jamon** Entrada perfeita para um banquete espanhol, a pan tumaca lembra a bruschetta italiana, mas é feita com tomates maduros e fatias de jamon cru sobre lâminas de pães especiais regadas com azeite. **R\$ 30,00**

**Ceviche de frutos do mar** Tradicional ceviche Espanhol, mix especial de frutos do mar, vieiras, peixe branco, camarões, milho cozido, fatias de batata doce, pimenta dedo de moça, coentro, limão e laranja. **R\$ 45,00**

## Prato principal:

**Rabo de touro** Tradicional prato da cidade de Córdoba na Espanha, o Rabo de Touro é a preparação feita com o rabo bovino cozido ao estilo espanhol em vinho tinto servida sobre polenta mole. **R\$ 60,00**

**Paella de frutos do mar** A tradicional receita espanhola é uma mistura de diversos frutos do mar cozidos juntos e servidos ao estilo. Preparação de polvo, lula e camarões, peixe branco, mexilhões, pimentões, ervilha, tomate, açafrão e arroz, servida com dois lagostins sobrepostos. **R\$ 85,00**

## Sobremesa:

**Crema Catalana** Típica sobremesa espanhola, uma mistura surpreendente de ovos, açúcar, leite, laranja e limão, com destaque para a casquinha de açúcar queimado. **R\$ 20,00**

**Mini churros** Sobremesa de origem espanhola que dispensa comentários, escolha já o sabor do seu trio de churros: doce de leite, chocolate ou creme de avelã **R\$ 24,00**

**Experiência completa (Entrada + Prato Principal + Sobremesa)** **R\$ 140,00**

# França

FRANCE



## Entrada:

**Moules Frites** Tradicional mistura Franco Belga o Moules Frites, nada mais é do que mexilhões ao molho provençal acompanhado de batatas fritas. **R\$ 40,00**

**Steak Tartare** Tradicional prato francês dispensa comentários, filé mignon cru, fresco cortado na hora, com temperos tradicionais o Steak Tartare é servido com batata frita e salada de folhas. **R\$ 40,00**

## Prato principal:

**Tornedor rossini** Prato elegante e cheio de sabor, típico da culinária francesa o Tournedos Rossini trata-se de um saboroso corte de Filé Mignon alto (tournedor), coberto com foie a gras servido ao molho de mostarda, molho de carne e mix de cogumelos, acompanhado por batatas. **R\$ 120,00**

**Magret du canard au foie gras** Tradicional prato francês o Magret de pato é preparado ao ponto típico, finalizado com foie gras e redução de vinho, acompanha aligot. **R\$ 120,00**

## Sobremesa:

**Petit Gateau** Sobremesa com nome francês, mas de origem duvidosa, não se sabe se foi criada na França ou em New York, mas uma certeza nós temos, ela dispensa apresentações. Bolo quente assado na hora coberto com calda de chocolate servido com uma bola de sorvete de creme. **R\$ 24,00**

**Tarte tartin** Surpreendente torta de maçã quente servida com sorvete de creme. **R\$ 25,00**

**Experiência completa (Entrada + Prato Principal + Sobremesa)** **R\$ 170,00**

## Bebidas

### Drinks:

<b>Signature Jack</b> Whisky Jack Daniel's, limão, aperol e clube soda	R\$ 28,00
<b>Manhattan</b> Whisky Jack Daniel's e Martini vermute	R\$ 25,00
<b>Aperol spritz</b> Aperol, espumante e água com gás	R\$ 28,00
<b>Margarita</b> Tequila prata, cointreau e suco de limão	R\$ 27,00
<b>Dona Beline</b> Espumante, licor creme cassis e clube soda	R\$ 27,00
<b>Mojito de Tangerina</b> Tangerina, rum, hortelã e clube soda	R\$ 27,00
<b>Mojito de Pessêgo</b> Pessêgo hortelã, suco de pessego, açúcar e clube soda	R\$ 27,00
<b>Beline</b> Espumante e suco de pêssego	R\$ 22,00
<b>Cosmopolitan</b> Vodka, licor fino, limão e granadine	R\$ 24,00
<b>Negroni</b> Campari e gin	R\$ 24,00
<b>Americano</b> Campari, vermute e água com gás	R\$ 22,00
<b>Dry martine</b> Gin e vermute	R\$ 22,00
<b>Sex on the beach</b> Suco de pêssego, vodka, suco de laranja e grenadine	R\$ 27,00
<b>Tequila sunrisse</b> Tequila, suco de laranja e grenadine	R\$ 27,00
<b>Ginterinha</b> Gin, maracujá, abacaxi, açúcar e morango	R\$ 28,00
<b>Moscow Mule</b> Vodka, limão, xarope de açúcar e espuma de gengibre	R\$ 28,00
<b>Mr. Duck</b> Morango ou kiwi ou maracujá ou manga, vodka ou gin, licor triple sec, limão e espuma de gengibre	R\$ 30,00

### Gin Tônica:

<b>Gin Fiz</b> Gin, suco de limão siciliano e clube soda	R\$ 28,00
<b>Gin Thay</b> Gin, morango, alecrim, água tônica e mel	R\$ 30,00
<b>Gin com chá de frutas vermelhas</b> Gin, chá de frutas vermelhas, clube soda ou tônica	R\$ 28,00
<b>Gin com chá preto e pepino</b> Gin, chá preto, clube soda ou tônica	R\$ 28,00
<b>Gin com pepino</b> Gin, pepino, soda ou tônica	R\$ 28,00
<b>Gin com alecrim desidratado</b> Gin, alecrim, mel, clube soda ou tônica	R\$ 28,00
<b>Gin com canela</b> Gin, canela torrada, mel, clube soda ou tônica	R\$ 28,00

### • NOVIDADE •

<b>Gin Signature</b> Gin, canela torrada, mel, clube soda ou tônica (Escolha suas especiarias e monte o drink na sua mesa do seu jeito)	R\$ 32,00
--	-----------

### Sangrias:

<b>Sangria de vinho tinto suave</b> 500ml vinho tinto suave, kiwi, maçã morango e abacaxi	R\$ 80,00
<b>Sangria de espumante</b> 500ml de espumante, 200ml clube soda açúcar, pera morango limão siciliano e maracujá	R\$ 80,00

## Bebidas

### Cervejas:

<b>Chopp Brahma</b>	R\$ 10,00
<b>Budweiser</b>	R\$ 9,00
<b>Stella Artois</b>	R\$ 9,00
<b>Bohemia</b>	R\$ 9,00
<b>Corona</b>	R\$ 10,00
<b>Caracu</b>	R\$ 7,00
<b>Hoegarden</b>	R\$ 12,00
<b>Pantagonia</b>	R\$ 14,00
<b>Becks</b>	R\$ 10,00

### Refrigerantes:

<b>Refrigerante</b>	R\$ 5,00
<b>H2O</b>	R\$ 6,00
<b>Tônica</b>	R\$ 6,00
<b>Energético</b>	R\$ 15,00
<b>Água</b>	R\$ 4,00
<b>Água com Gás</b>	R\$ 5,00
<b>Água de coco</b>	R\$ 5,00
<b>Ice</b>	R\$ 7,00

### Combos:

<b>Absolut + 6 Energéticos</b>	R\$ 250,00
<b>Belvedere/Grey Goose + 6 Energéticos</b>	R\$ 320,00
<b>Old parr + 6 Energéticos</b>	R\$ 300,00
<b>Gin Tanqueray/Bombay/Beefeater + 6 Energéticos</b>	R\$ 320,00
<b>Gin Tanqueray/Bombay/Beefeater + 6 Água Tônica</b>	R\$ 300,00

### Cremes:

<b>Cupuaçu</b>	R\$ 12,00
<b>Maracujá</b>	R\$ 12,00
<b>Morango</b>	R\$ 12,00

### Sucos:

	( 330 ml )	( 750 ml )
<b>Laranja</b>	R\$ 8,00	R\$ 18,00
<b>Maracujá</b>	R\$ 8,00	R\$ 18,00
<b>Limão</b>	R\$ 8,00	R\$ 18,00
<b>Acerola</b>	R\$ 8,00	R\$ 18,00
<b>Abacaxi</b>	R\$ 8,00	R\$ 18,00
<b>Morango</b>	R\$ 8,00	R\$ 18,00

### Vodcas:

	( DOSE )	( GARRAFA )
<b>Liquid (Vodka nacional)</b>	R\$ 9,00	R\$ 80,00
<b>Absolut</b>	R\$ 16,00	R\$ 170,00
<b>Belvedere/Grey Goose</b>	R\$ 21,00	R\$ 240,00

### Whisky:

	( DOSE )	( GARRAFA )
<b>Old par</b>	R\$ 17,00	R\$ 220,00
<b>Jhonnie Black</b>	R\$ 16,00	R\$ 220,00
<b>Chivas</b>	R\$ 17,00	R\$ 230,00
<b>Jack Daniels</b>	R\$ 15,00	R\$ 190,00
<b>Gold Reserve</b>	R\$ 25,00	R\$ 360,00
<b>Royal Salute</b>	R\$ 60,00	R\$ 900,00
<b>Aberfeldy</b>	R\$ 40,00	R\$ 800,00
<b>Talisker</b>	R\$ 40,00	R\$ 800,00
<b>Macallan</b>	R\$ 50,00	R\$ 1.000,00
<b>Glenfiddich</b>	R\$ 60,00	R\$ 1.100,00
<b>Blue Label</b>	R\$ 105,00	R\$ 1.400,00

### Gin:

	( DOSE )	( GARRAFA )
<b>Tanqueray</b>	R\$ 19,00	R\$ 230,00
<b>Bombay</b>	R\$ 20,00	R\$ 240,00
<b>Beefeater</b>	R\$ 19,00	R\$ 230,00

### Bebidas diversas:

	( DOSE )	( GARRAFA )
<b>Campari</b>	R\$ 10,00	R\$ 60,00
<b>Tequila</b>	R\$ 14,00	R\$ 140,00
<b>Saque</b>	R\$ 12,00	R\$ 100,00
<b>Montilla</b>	R\$ 10,00	R\$ 80,00
<b>Aperol</b>		R\$ 120,00
<b>Amarula</b>		R\$ 120,00
<b>Bananinha</b>	R\$ 8,00	R\$ 90,00
<b>Frangelico</b>	R\$ 14,00	
<b>Licor 43</b>	R\$ 16,00	
<b>Licor Cointreau</b>	R\$ 20,00	

# Bebidas

## Caipirinhas Gourmet

Morango e pimenta dedo de moça

Maracujá e pimenta dedo de moça

Limão siciliano, pimenta rosa, mel e rúcula

Vodka Nacional

Cachaça

R\$ 22,00

R\$ 22,00

R\$ 20,00

R\$ 20,00

R\$ 20,00

R\$ 20,00

## Caipirinhas

Cachaça

Vodka Nacional

Absolut

Grey Goose

Saquê

Limão

R\$ 14,00

R\$ 16,00

R\$ 18,00

R\$ 22,00

R\$ 16,00

Maracujá

R\$ 14,00

R\$ 18,00

R\$ 18,00

R\$ 22,00

R\$ 18,00

Kiwi

R\$ 16,00

R\$ 18,00

R\$ 20,00

R\$ 24,00

R\$ 18,00

Abacaxi

R\$ 14,00

R\$ 16,00

R\$ 18,00

R\$ 22,00

R\$ 16,00

Morango

R\$ 16,00

R\$ 18,00

R\$ 20,00

R\$ 24,00

R\$ 18,00

Frutas vermelhas

R\$ 16,00

R\$ 18,00

R\$ 20,00

R\$ 24,00

R\$ 18,00

Limão Siciliano

R\$ 16,00

R\$ 18,00

R\$ 20,00

R\$ 24,00

R\$ 18,00