

COZINHA, NATUREZA & FOGO

alma^{RS}

ALMOÇO

Com releituras inovadoras de pratos clássicos da culinária gaúcha, o ALMA RS transporta a rica cultura do sul do Brasil através da gastronomia, resgatando ingredientes regionais de maneira contemporânea.

Prezamos pelo resgate das tradições, trazendo uma proposta sazonal que destaca os ingredientes locais em todo o seu potencial, respeitando os insumos e homenageando os produtores.

Colhemos ingredientes da terra, do ar e da água, formando a verdadeira ALMA do nosso restaurante, carregada de memórias e sensações para aqueles que vêm descobrir os sabores do nosso amado Rio Grande do Sul.

Situado em meio à natureza exuberante, nosso ambiente convida você a saborear a comida, a desfrutar da companhia do fogo, da vista das janelas e do ar puro.

Prepare-se para uma jornada sensorial, uma celebração da pureza do sabor, um convite a aproveitar o tempo.

PRINCIPAIS

para a maior fome



PRINCIPAIS

para a maior fome

ALMOÇO

ALMA E FOGO R\$ 142

Corte alto de entrecot preparado na parrilla, servido com aipim cremoso e tostado na chapa, cebola e tomate grelhados na brasa, além de arroz branco e feijão

FILÉ PORTEÑO R\$ 148

Filé mignon alto empanado e gratinado em forno à lenha, coberto com molho de tomates artesanal e queijo serrano, acompanhado de aipim orgânico frito, crocante e arroz branco.

LITORAL NORTE R\$ 184

Filé de pescada amarela grelhada ao forno à lenha, acompanhado de purê aveludado de inhame, banana orgânica frita e picles artesanal de cenoura, equilíbrio entre suavidade, doçura e acidez.

TIRAS NA BRASA R\$ 178

Corte clássico argentino assado de tiras, preparado na parrilla, servido com batatas ao murro douradas na manteiga aromatizada com tomilho e alecrim, farofa de erva-mate, arroz branco e feijão caseiro.

FRANGO FAZENDA CAMARINHAS R\$ 136

Coxa e sobrecoxa de frango desossado grelhado, servido com espaguete envolto em molho de tomates orgânicos, polenta crocante de milho crioulo finalizado com parmesão maturado, em uma fusão de tradição e sabor.

Λ

PRINCIPAIS

para a maior fome

ALMOÇO

CAPELETTONI DA NONA R\$ 136

Capelettoni artesanal recheado com costela desfiada, salteado em manteiga de sálvia, servido com generosas lascas de queijo vaccino romano, um prato que une rusticidade e elegância da cozinha italiana.

RISOTO DA HORTA R\$ 128

Risoto de arroz arbório, preparado com ingredientes frescos de nossa horta e mix de cogumelos selecionados, finalizado com toque de manteiga e parmesão

BIFE À PÉ R\$ 149

Bife generoso de Angus, acompanhado de ovo estalado, batatas orgânicas crocantes, arroz branco e farofa de erva-mate, um prato que remete à tradição gaúcha.

MILANESA CAMPEIRA R\$ 154

Tradicional bife argentino à milanesa, frito na banha de porco, acompanhado de batatas rústicas, arroz branco e mostarda Dijon, perfeito para quem aprecia sabores autênticos e caseiros.

Λ

AQUELE DOCE

para encerrar



AQUELE DOCE

para encerrar

ALMOÇO

PUDIM DE AMENDOIM R\$ 28

A receita de pudim da vó com toque de amendoim.

ARROZ DO SUL R\$ 28

Arroz-doce com chocolate branco e bergamota.

PALHA ITALIANA R\$ 32

Salame de chocolate com crocante de biscoito e caramelo salgado.

PETIT DA FAZENDA R\$ 38

Petit gâteau de cacau belga, quente e cremoso por dentro. Acompanhado de gelato de Fior Di Latte e finalizado com calda de doce de leite artesanal.

GELATO DE QUERÊNCIA R\$ 38

Sorvete artesanal produzido na fazenda Sabores da Querência, com calda da estação.

Λ

A photograph of a person's hands serving food from a large black pot. The person is wearing a white long-sleeved shirt. The pot is placed over a wood-fired oven, with a fire visible in the background. The food appears to be a casserole or stew. The scene is dimly lit, with the fire providing the primary light source.

alma^{RS}

COZINHA, NATUREZA & FOGO

@ALMARSPARADOR