

COZINHA, NATUREZA & FOGO

Almoço^{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

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 pickles 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.



PRINCIPAIS

para a maior fome

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.

AQUELE DOCE

para encerrar



AQUELE DOCE

para encerrar

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.



Alma^{RS}

COZINHA, NATUREZA & FOGO

@ALMARSPARADOR