

Entradas

PAN CON TOMATE

Baguete com pasta de tomate defumado, azeite da Serra da Mantiqueira e Azeitonas grelhadas.

R\$ 22,00

AQUARELA DO BRASIL

Nossa clássica louça em formato de Paleta, traz 4 antepastos de sabores brasileiros com Lascas de biscoito de Polvilho.

Sabores: Tucupi e Jambu / Moqueca/ Galinhada / Couve, alho assado e gorgonzola.

R\$ 48,00

PURURUCA DE CAMARÃO

Tapioca cozida em caldo forte de camarão, desidratada e frito em dendê.

R\$ 30,00

PINTXOS DE TAPIOCA

Tapioca em pedaços recheados de shimeji, requeijão do Norte e rúcula.

R\$ 36,00

BISCOITÃO MINEIRO

Incorporado em carne de sol desfiada e queijo de coalho, assado na hora. Tem textura próxima a pão de queijo.

R\$ 39,00

PASTEL DE GEMA DE OVO PERFEITO

Com farinha de Pururuca e acompanha molhinho de Alfavaca.

R\$ 30,00

PASTEL DE CAMARÃO COM LINGUICINHA

Recheio cremoso e irresistível. Acompanha Molhinho de Alfavaca.

R\$ 34,00

CROQUETA CAIPIRA

Feita de carne moída na manteiga de garrafa, pimenta de cheiro e mostarda de cerveja.

R\$ 34,00

STEAK TARTAR DE ARAGUAIA

Servido sobre bolachas finas de pão e Picles de cebola roxa.

R\$ 45,00

QUIBE DE FILHOTE

Quibe frio tipo cru, feito com peixe amazônico escalfado, com temperos clássicos servido com pão sírio e iogurte tártaro.

R\$ 52,00



restaurantemicaela.com.br
[@restaurantemicaela](https://www.facebook.com/restaurantemicaela)
[@restaurantemicaela](https://www.instagram.com/restaurantemicaela)

Entradas

CARNE DE SOL APERITIVO

Acebolada com farinha de milho mineira, pimenta de cheiro e Hollandaise de manteiga de garrafa com espumante.

R\$ 49,00

BATATAS APERITIVO

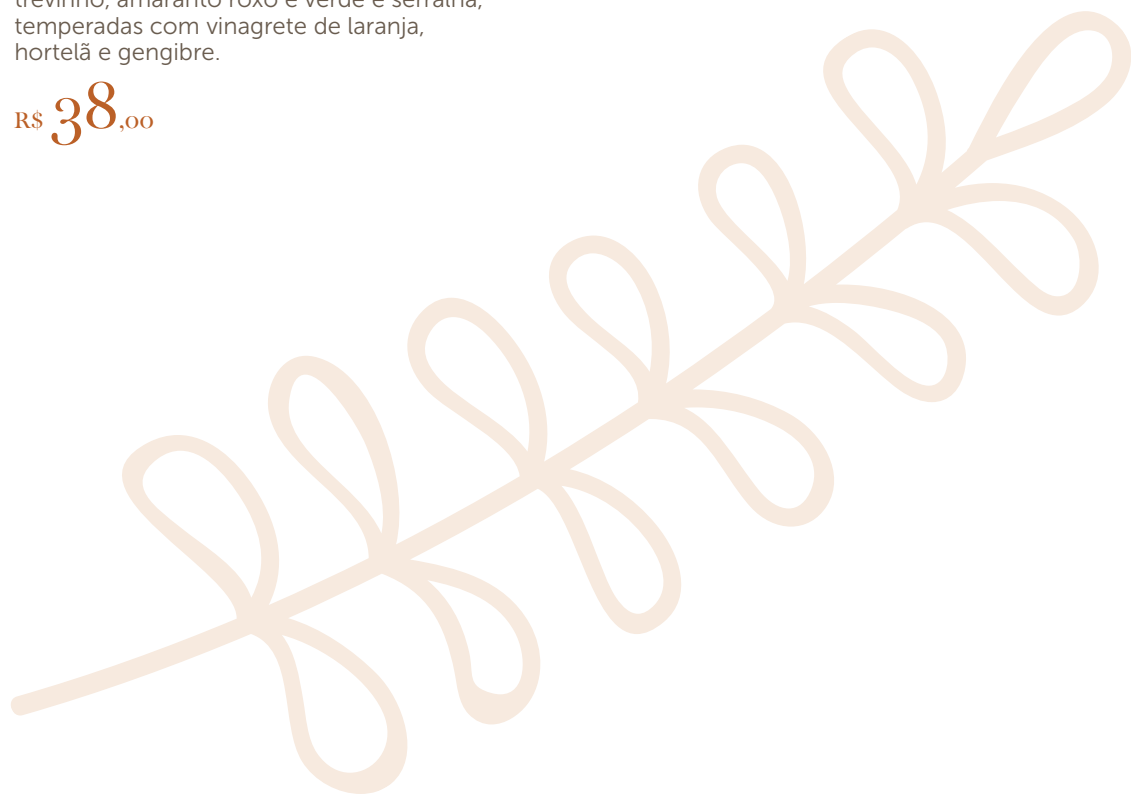
Confitadas em azeite extra virgem e aromáticos, molho Romesco com castanha do Pará.




R\$ 32,00

SALADA DE MINI FOLHAS NATIVAS

Mini alface, beldroega, trapoeraba, trevinho, amaranto roxo e verde e serralha, temperadas com vinagrete de laranja, hortelã e gengibre.

R\$ 38,00



 restaurantemicaela.com.br
 @restaurantemicaela
 @restaurantemicaela

Principais

BIFE A CAVALO COM OVOS PERFEITOS

Bife de chorizo de Angus na grelha, ovos cozidos a 63 graus por duas horas e de textura única, farofa da casa e arroz branco.

R\$ 68,00

MIGNON À MICAELA

Borboleta de filé mignon grelhado, purê de mandioquinha com 4 queijos brasileiros e corocantes de Jamon Serrano.

R\$ 69,00

PICADINHO COM ARROZ CANASTRA

Picadinho de filé mignon, chips de mandioquinha, arroz cremoso com queijo canastra, páprica defumada e farofa fria caipira com farinha de milho mineira.

R\$ 59,00

NOSSA CARNE DE SOL

Carne de sol artesanal em cubos, puxada na manteiga de garrafa com queijo coalho, sobre creme de mandioca com queijos e paçoca de tomates.

R\$ 65,00

GALINHADA

Galinha em pedaços com tempero especial, incorporada a arroz branco, finalizada com escalivada e servida cremosa e fumegando na panela de barro.

R\$ 59,00

BAIÃO

Baião de dois feito com costelinha da lata desfiada, ovos e feijão de corda "catadô" (plantado em vazante às margens do São Francisco).

R\$ 58,00



PATO

Angu feito de fubá mimoso e tucupi (caldo da mandioca brava), ragu de coxa e sobrecoxa de pato confit e pesto de jambu com castanha do Pará.

R\$ 79,00

CABRITO

Arroz com cabrito assado e desfiado, pregado ao fundo da panela trazendo tostadinho especial. Na Espanha temos o delicioso "socarrat". No nosso Piauí, o "pregado" de onde vem nossa inspiração.

R\$ 72,00

PEIXE DO DIA

Peixe de época (250g peso inicial) feito em fogo direto com tropeiro frio de feijão manteiguinha (Santarém) e farinha de Cruzeiro do Sul- AC.




R\$ 72,00

MACARRÃO COM GALO

Galo confitado em banha, desfiado e incorporado a tomates, escalivada, pimenta de cheiro, manjeriço e toque especial. Servido com fettuccine.

R\$ 68,00



 restaurantemicaela.com.br
 @restaurantemicaela
 @restaurantemicaela

Principais

RIGATONI GRATINADO/ PIRARUCU

Rigatoni ao bechamel de 4 queijos brasileiros com tomates pelados e pedaços de Pirarucu defumado. Gratinado antes de servir.

R\$ 68,00

CARNE ORIGEM PREMIUM

A Raça Araguaia é uma raça genuinamente brasileira, exclusiva, com baixo teor de gordura, sabor delicado e maciez impecável. Aqui você pode prová-la de acordo com a disponibilidade.

Qualquer dos nossos cortes são grelhados após escolha e acompanha:

Baião de dois feito com feijão de corda "Catadô" (plantado em vazante às margens do Rio São Francisco), farofa da casa, salada de tomates com cebola roxa, vinagre de Jerez e azeite nacional (Serra da Mantiqueira).




Obs.: solicite a disponibilidade de cortes.

R\$ 68,00



ORIGEM
PREMIUM



 restaurantemicaela.com.br
 @restaurantemicaela
 @restaurantemicaela

Sobremesas

CREMA

Inspirado no brülée dos espanhóis, aqui utilizamos alguns ingredientes que marcam o sabor original, mas com textura diferente e sem adição de gema.

R\$ 28,00

TORTA PAULISTA

Lembrança dos domingos em minha casa (Avaré), esta torta aparece com doce de leite Avaré, amendoim e castanha de caju.

R\$ 28,00

MANJAR DE CUPUAÇU

Manjar branco de Cupuaçu com caramelo de rapadura e cumarú, semente nativa extremamente aromática.




R\$ 29,00

BOLO GELADO

Bolo gelado de coco queimado em caramelo quente de chocolate branco e Puxuri (semente nativa da região Norte do país de sabor único e intenso).

R\$ 30,00



 restaurantemicaela.com.br
 [@restaurantemicaela](https://www.facebook.com/restaurantemicaela)
 [@restaurantemicaela](https://www.instagram.com/restaurantemicaela)

Bebidas

Água	R\$ 5,00
Refrigerante	R\$ 6,70
Café	R\$ 6,50

SUCOS



Laranja	R\$ 9,00
Limão	R\$ 9,00
Limão, hortelã e gengibre	R\$ 10,00
Frutas vermelhas com capim santo	R\$ 10,00
Maracujá	R\$ 10,00

CERVEJAS

Cervejas (600ml)	R\$ 16,00
Heineken long neck	R\$ 13,00
Stella long neck	R\$ 13,00
Cerpa long neck	R\$ 16,00
Especial / artesanal	consulte a disponibilidade do rótulo

CAIPIRINHAS






Limão tradicional	R\$ 26,00
Limão e gengibre (adoçada com melado de cana)	R\$ 27,00
Frutas vermelhas	R\$ 26,00
Maracujá com pimenta de cheiro	R\$ 27,00
Caipiroska	R\$ 29,00
Caipiroska Absolut	R\$ 29,00
Cachaça especial	R\$ 29,00

CACHAÇAS

Vale Verde	R\$ 15,00
Espirito de Minas	R\$ 15,00
Boazinha	R\$ 14,00
Claudionor	R\$ 14,00
Germana	R\$ 15,00



 restaurantemicaela.com.br
 @restaurantemicaela
 @restaurantemicaela

Vinhos Tinto

TAÇA PÉ TINTO

Moreto, Castelão e Trincadeira.

Taça R\$ **22,00**

DA ESTÂNCIA GUATAMBU

Guatambu Estância do Vinho Dom Pedrito

(Cabernet Sauvignon, Tannat e Tempranillo. Macio e equilibrado, aromas de frutas vermelhas e negras. Safra 2015. Álcool 13,5%).

Taça R\$ **29,00** Garrafa R\$ **89,00**

RASTRO DO PAMPA PINOT NOIR

Guatambu Estância do Vinho Dom Pedrito.

(Pinot noir volumoso com taninos sedosos e envolventes. Safra 2016. Álcool 13,5%).

Garrafa R\$ **105,00**

ÉPICO

Guatambu Estância do Vinho Dom Pedrito.

(Tannat, Cabernet Sauvignon, Merlot Tempranillo. Elegância e untuosidade, taninos firme e harmônicos. Safras 2013, 2014 e 2015. Álcool 14%).

Garrafa R\$ **160,00**

MALBEC CECCHIN

Bodega Familia Cecchin Mendonza (ARG).

(Malbec. 100% Orgânico, aromas de frutas vermelhas, ameixas e framboesas maduras. Safra 2015. Álcool 13,5%).

Garrafa R\$ **110,00**

CARIGNAN CECCHIN

Bodega Familia Cecchin Mendonza (ARG).

(Carignan 100% orgânico e livre se sulfitos, paladar macio, pouca acidez, taninos porosos. Limpo e sem defeitos. Aroma adocicado, orégano, banana madura, ameixa. Álcool 14%).

Garrafa R\$ **120,00**

FUNCKENHAUSEN


Funckenhausen Vineyards Mendonza (ARG).


(Bonarda, Malbec e Syrah. Amável, intenso e equilibrado, acidez marcante, taninos maduros e suaves. Safra 2014. Álcool 14%).

Garrafa de 1 litro R\$ **145,00**



 restaurantemicaela.com.br

 [@restaurantemicaela](https://www.facebook.com/restaurantemicaela)

 [@restaurantemicaela](https://www.instagram.com/restaurantemicaela)

Vinhos Branco, Rose e Espumante

Branco

PÉ BRANCO (ALENTEJO)

Antão vaz, Perrum e Arinto.

(Aroma citrino e fresco, paladar jovem, frutado, leve e equilibrado. Álcool 13%).

Taça R\$ 29,00 Garrafa R\$ 72,00

CHARDONNAY CECCHIN

Bodega Família Cecchin
Mendoza (ARG).

(100% orgânico. Fresco, de acidez equilibrada, aroma de abacaxi e pêssego. Safra 2016. Álcool 12,8%).

Garrafa R\$ 120,00

MONTE VELHO (ALENTEJO)

Guatambu Estância do Vinho
Gewürztraminer.

(Antão vaz, Roupeiro e Perruz. Notas de limão, frutas brancas e delicadas. Firme, de final longo e intenso. Álcool 14,5%).

Garrafa R\$ 89,00

Rose

MALBEC CECCHIN ROSÉ

Bodega Família Cecchin
Mendoza (ARG).

(100% orgânico. Corpo médio, boa acidez e final prolongado. Aromas de morango e cerejas. Álcool 13,5%).

Garrafa R\$ 120,00

Espumante

BRUT ROSÉ ADOLFO LONA (ARTESANAL)

Adolfo Lona Garibaldi.

(Uvas Pinot Noir e Chardonnay. Leve, refrescante e frutado. Álcool 11,5%).

Garrafa R\$ 100,00



restaurantemicaela.com.br
[@restaurantemicaela](https://www.facebook.com/restaurantemicaela)
[@restaurantemicaela](https://www.instagram.com/restaurantemicaela)