

MANIOCA

pra levar

| SALGADOS |

POLVILHO DO MANÍ (4 lascas)	R\$ 47
MINIPOLVILHO DO MANÍ (10 saquinhos com 2 lascas cada)	R\$ 50
MIX DE CASTANHAS COM ESPECIARIAS (300 g) amêndoa, castanha-de-caju, castanha-do-pará, nozes	R\$ 40
CESTA DE PÃES DA PADOCA 4 pães variados	R\$ 32
PASTAS (500 g) coalhada seca	R\$ 40
grão-de-bico com beterraba	R\$ 40
ervilha com espinafre e manjericão	R\$ 40
PORÇÃO DE TORRADAS (200g)	R\$ 18
GUACAMOLE (350 g) acompanha porção de crocante de milho	R\$ 40
CARNES E PEIXES (500 g) rosbife em crosta de lapsang souchong, maionese de raiz-forte	R\$ 116
lâminas de salmão curado com creme azedo	R\$ 95
atum em crosta de nori com chutney de amora	R\$ 105

PRATOS

BACALHAU SELVAGEM (500 g) lascas de bacalhau salteado com arroz selvagem, ovos e confit de cebolas cobertos com batata palha	R\$ 150
ROSBIFE AO MOLHO DE JAMON IBERICO (475g) rosbife de filé mignon, selado e cozido a baixa temperatura	R\$ 215
GRATIN DE BATATA (500g) Batatas laminadas com de queijo e gratinada com Grana Padano	R\$ 55

KITS

para 4 pessoas R\$ 400

250 g de guacamole com crocante de milho
600g de salada de grãos
750g de gratin de batatas
475g de rosbife de filet mignon com molho de jamon ibérico
08 pedaços de bolo de chocolate

para 6 a 8 pessoas R\$ 720

350g de guacamole com crocante de milho
1,2kg de salada de grãos
1,5kg de gratin de batatas
950g de rosbife de filet mignon com molho de jamon ibérico
1,1kg de torta de chocolate com amêndoas

TERRINES (750 g | acompanha porção de torradas)

salmão com aspargos R\$ 137
tomate ao pesto com queijo de cabra R\$ 137
bacalhau com pimentão e azeitonas pretas R\$ 189

FOIE GRAS com galetas de passas (300 g) R\$ 226

TORTAS (1,5 kg | 28 cm de diâmetro)

frango orgânico R\$ 135
pupunha R\$ 135
camarão com abóbora R\$ 158
abobrinha com gorgonzola R\$ 135
cebola caramelizada com queijo castanho R\$ 135
queijo coalho com massa de maracujá e melado de cana R\$ 150

MINIQUICHE (24 unidades)

lorraine R\$ 101
cogumelos R\$ 101
espinafre com queijo meia-cura R\$ 101

MINISSANDUÍCHE (20 unidades | com pães da Padoca do Maní)

verde {avocado, mussarela de búfala, brotos e folhas ao pesto, no pão alemão com grãos} R\$ 114

rosbife {fatias de rosbife, maionese de mostarda de Dijon e cebola caramelizada, no míni pão da casa} R\$ 101

Pan bagnat {pasta de atum fresco com tomate, ovo e cebola roxa, no míni pão da casa} R\$ 101

caprese {tomate confitado, mussarela de búfala e pasta de azeitona preta, no míni pão da casa} R\$ 114

pastrami {fatias de pastrami, mostarda e pepino em conserva, no pão da casa} R\$ 101

wrap de frango ao curry {com cenoura, cebola roxa e brotos} R\$ 101

éclair de salmão curado {pasta de raiz-forte, cebola roxa e pepino} R\$ 130

MÍNI HOT DOG (15 unidades)

com salsicha de peru, molho de tomate caseiro, no pão de leite} R\$ 75

SALADAS (porção de 1 kg)	
tabule de quinoa	R\$ 147
grão-de-bico com bacalhau	R\$ 147
cuscuz marroquino ao curry com legumes e frutas secas	R\$ 147
legumes assados (abóbora, beterraba, cebola e brócolis) com vinagrete cítrico e coalhada	R\$ 150
folhas com vinagrete de mostarda e melado (porção de 500 g)	R\$ 63

| DOCES |

TORTAS (1,1 kg 18 cm de diâmetro)	
de chocolate e farinha de amêndoas e creme inglês	R\$ 150
de queijo (ricota)	R\$ 120
MINIBOLO (24 unidades 6 cm)	
chocolate com brigadeiro	R\$ 72
coco gelado	R\$ 72
fubá com goiabada	R\$ 72
castanha-do-pará com doce de leite	R\$ 120
MINIBROWNIE (24 unidades 6 cm)	
chocolate com nozes	R\$ 72
chocolate branco com frutas vermelhas	R\$ 72
CHEESECAKE (1 kg 20 cm de diâmetro)	
frutas vermelhas	R\$ 126
doce de leite	R\$ 126
MINIBRIGADEIROS (100 unidades)	R\$ 84

PEDIDO MÍNIMO

R\$ 300

(com três dias de antecedência,
até as 15h)

TAXA DE ENTREGA

R\$ 100 (ou gratuitamente retirando
na Casa Manioca, à Rua Joaquim
Antunes, 212)

PLANTÃO SÁBADO e DOMINGO

para retiradas:

97493-0330 | 3085-4148

ENCOMENDAS

pela loja virtual:

<http://lojavirtual.manimanioca.com.br>

por e-mail:

maniocapralevar@manimanioca.com.br

