

CARDÁPIO

MANIOCA

pra levar



SALGADOS



POLVILHO DO MANÍ R\$ 55 4 lascas
MINIPOLVILHO DO MANÍ R\$ 58 10 saquinhos com 2 lascas cada um
MIX DE CASTANHAS COM ESPECIARIAS 300 g R\$ 70 amêndoa, castanha-de-caju, castanha-do-pará, nozes
CRUDITÉ DE LEGUMES COM MOLHO DE IOGURTE 500 g .. R\$ 35 cenoura, pepino e endívia
CESTA DE PÃES DA PADOCA R\$ 32 4 pães variados
PASTAS 500 g coalhada seca R\$ 40 grão-de-bico com beterraba R\$ 47 ervilha com espinafre e manjerição R\$ 47
PORÇÃO DE TORRADAS 200 g R\$ 20
GUACAMOLE 350 g R\$ 75 acompanha porção de crocante de milho
CARNES E PEIXES 500 g rosbife em crosta de lapsang souchong com maionese de raiz-forte R\$ 235 lâminas de salmão curado com creme azedo R\$ 111 atum em crosta de nori com chutney de amora R\$ 122 atum curado (350 g)R\$ 93
TERRINES 750 g acompanha porção de torradas tomate ao pesto com queijo de cabra R\$ 160
TORTAS 1,5 kg 28 cm de diâmetro frango orgânico R\$ 157 pupunha R\$ 157 camarão com abóbora R\$ 184 cebola caramelizada com queijo castanho R\$ 150
MINIQUICHE 24 unidades 7 cm lorraine R\$ 118 cogumelos R\$ 118 espinafre com queijo meia-cura R\$ 145
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\$ 160 rosbife fatias de rosbife, maionese, de mostarda de Dijon e cebola caramelizada, no míni pão da casa R\$ 118 caprese tomate confitado, mussarela de búfala e pasta de azeitona preta, no míni pão da casa R\$ 160 pastrami fatias de pastrami, mostarda e pepino em conserva, no pão da casa R\$ 118 míni club de frango frango desfiado, bacon, mostarda de Dijon, pasta de azeitonas pretas e gergelim .. R\$ 164 éclair de salmão curado pasta de raiz-forte, cebola-roxa e pepino R\$ 145 10 pintxos de camarão camarão grelhado, lâminas de salmão curado, aspargo verde salteado e zestes de limão sobre uma fatia de baguete grelhada R\$ 100 10 pintxos de polvo com páprica lâminas de avocado e vinagre de tomate sobre uma fatia de baguete grelhada R\$ 100 10 pintxos de jamón serrano jamón serrano laminado, lascas de queijo tulha e mel sobre berinjela pankó R\$ 95 10 pintxos de rosbife lâminas de rosbife, creme de cebola caramelizada e farofa de azeitonas pretas desidratadas sobre uma fatia de baguete grelhada R\$ 85 MÍNI CHEESEBURGER 20 unidades R\$ 150 com cebola caramelizada MÍNI HOT DOG 15 unidades R\$ 80 salsicha de peru, molho de tomate, no pão de leite

MICROS



para coquetel

MICROSSANDUÍCHES 50 unidades 3 cm queijo de cabra, abobrinha grelhada e mel ... R\$ 128
CANAPÉS 49 unidades 4 cm creme de roquefort, cebola caramelizada e semente de abóbora R\$ 167
EMPADINHA 40 unidades 4 cm R\$ 118 frango pupunha
MICROQUICHE 50 unidades 3,5 cm lorraine R\$ 118 cogumelos R\$ 118 espinafre com queijo meia-cura R\$ 145
MICROBROWNIE 50 unidades 3 cm chocolate branco com frutas vermelhas R\$ 85

SALADAS



porção de 1 kg

de grãos (quinoas vermelha e branca, arroz negro, miniarroz, lentilhas vermelha e verde, cevadinha) com abóbora tostada, crispie de cebola e alho-poró, semente de abóbora e vinagre de tamarindo R\$ 170 grão-de-bico com bacalhau R\$ 165
legumes assados abóbora, beterraba, cebola e brócolis com vinagre cítrico e coalhada R\$ 120
folhas com vinagre de mostarda e melado ... R\$ 73 porção de 500 g

PRATOS



BACALHAU COM NATAS 500 g lascas de bacalhau, batata confitada ao creme de natas e crosta de farofa R\$ 155
PEIXE ASSADO EM BAIXA TEMPERATURA 1,6 kg R\$ 200 peixe do dia com lâminas de batata, cebola caramelizada e tomate confit
ROSBIFE AO MOLHO DE JAMÓN SERRANO 475 g rosbife de filé-mignon selado e cozido em baixa temperatura R\$ 250
GRATIN DE BATATA 500 g batatas laminadas, creme de parmesão e queijo grana padano gratinado R\$ 65
MINILEGUMES 1 kg minimilho, minicenoura, minirabanete, tomatinhos sweet e brócolis salteado em ervas frescas R\$ 120
CUSCUZ PAULISTA VEGETARIANO 1,5 kg palmiteo pupunha, pimentões, milho-verde, ervilha fresca, azeitona e ovo R\$ 93



almoço/jantar | para 4 pessoas R\$ 470
guacamole com crocante de milho (250 g), salada de grãos (600 g), gratin de batatas (750 g), rosbife de filé-mignon com molho de jamón serrano (475 g), 8 pedaços de bolo de chocolate (475 g)

almoço/jantar | para 6 a 8 pessoas R\$ 820
guacamole com crocante de milho (350 g), salada de grãos (1,2 kg), gratin de batatas (1,5 kg), rosbife de filé-mignon com molho de jamón serrano (950 g), torta de chocolate com amêndoa (1,1 kg)

feriado completo | para 6 pessoas R\$ 800
1 item da seção pastas à sua escolha, 4 lascas de polvilho, 1 cuscuz paulista vegetariano (1,5 kg), lâminas de salmão curado com creme azedo (500 g), rosbife em crosta de lapsang souchong com maionese de raiz-forte (500 g), 1 torta de pupunha (1,5 kg), 1 salada de grão-de-bico com bacalhau (1 kg), 1 cheesecake de doce de leite (1 kg)

festa infantil | para 10 a 12 pessoas R\$ 800
20 miniempadas (frango orgânico ou pupunha), 2 tipos de minissanduíches, 15 de cada (hotdog com salsicha de peru no molho de tomate caseiro; carne-louca; presunto, queijo e requeijão; queijo mussarela e abobrinha), 2 tipos de salada, 1 kg cada (minipenne com atum e azeitonas pretas; risoni com lascas de frango, cenoura, tomate-cereja e parmesão; minilegumes com quinoa, 10 saquinhos de minipolvilho com duas lascas cada um, 1 bolo de chocolate (1,5 kg | 20 cm), 50 minibrigadeiros, 50 minibeijinhos

tapas | 4 pessoas R\$ 280
6 pintxos de camarão (camarão grelhado, lâminas de salmão curado, aspargo verde salteado e zestes de limão sobre uma fatia de baguete grelhada), 6 pintxos de rosbife (lâminas de rosbife, creme de cebola caramelizada e farofa de azeitonas pretas desidratadas sobre uma fatia de baguete grelhada), 6 pintxos de jamón serrano (jamón serrano laminado, lascas de queijo tulha e mel sobre berinjela panko), 6 pintxos de polvo com páprica (lâminas de avocado e vinagrete de tomate sobre uma fatia de baguete grelhada), 4 sobremesas "copo" (doce de leite, iogurte, morango, pedras de nata e suspiro)



TORTAS 1,1 kg | 18 cm de diâmetro
de chocolate e farinha de amêndoa R\$ 150
três chocolates R\$ 150

SALADA DE FRUTAS com musse de iogurte 100 g ... R\$ 12

BOLO DE CHOCOLATE COM BRIGADEIRO 1,5 kg R\$ 120

MINIBOLO 24 unidades | 6 cm
chocolate com brigadeiro R\$ 80
coco gelado R\$ 76
fubá com goiabada R\$ 74

CHEESECAKE 1 kg | 20 cm de diâmetro
frutas vermelhas R\$ 126
doce de leite R\$ 126

O COPO 90 g | 2 unidades R\$ 30
doce de leite, iogurte, morango, pedras de nata e suspiro

ENCOMENDAS

pela loja virtual
<http://lojavirtual.manimanioca.com.br>

por e-mail
maniocapravear@manimanioca.com.br

por telefone
11 4304.9942 ou 99810.4641

PEDIDOS

faça seu pedido com no mínimo três dias úteis de antecedência, até as 15h

TAXA DE ENTREGA

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

HORÁRIOS DE ENTREGA E RETIRADA

segunda a sexta, das 8h30 às 17h
sábado, das 9h às 15h
domingo, das 9h às 12h

plantão sábado e domingo para retiradas
11 99810.4641 | 11 3085.4148

