

A hand holding a silver spoon is positioned over a plate of food. The background is dark, and there are many small, yellow, crumb-like particles scattered around, suggesting a cooking or plating process. The overall scene is artistic and focused on the chef's action.

Chef

NICOLLAS
EVANGELISTA

C A R D Á P I O

2022

SALADAS

- caeser de camarões
- carpaccio, rúcula e pão de fermentação natural
- gravilax (salmão curado) e creme de dill **nov**

FRIOS

- tartare de cenoura com beterraba e maionese de abacate **nov**
- tartare de filé mignon
- tartare de salmão com frutas de época

CEVICHE

- caju com granita de cajuína
- peixe branco e camarões, com tangerina, coco fresco, espuma de pupunha e chips de banana **nov**

BURRATAS **nov**

acompanha crostata, tomate seco/confit e rúcula

- bacon
- damasco
- gorgonzola
- tradicional

CALDOS E MOLHOS

- creme de palmito com crispy de parma
- camarões grelhados com emulsão de champagne e espinafre da horta **nov**
- fricassê de cogumelos: creme de grana padano, ovo capira e ragu de cogumelos **nov**
- vieiras com pupunha e espuma de gengibre com baunilha **nov**

BRUSCHETTAS

- caprese
- brie, parma e damasco
- cogumelos com castanhas
- pimentões assados **nov**
- salmão batido

MASSAS

- raviolão de burrata com crispy de parma e azeite trufado

AO FORNO

- casquinha de siri
- mil folhas de pupunha com camarões **nov**
- torresmo de barriga com goiabada da roça **nov**

CROCANTE

- arancini de camarão com molho romesco
- bolinho de abóbora com carne seca **nov**
- bolovo com creme de agrião
- coxinha de camarão com aioli de dill **nov**
- coxinha de galinha (massa de mandioquinha) com sweet chilli sauce **nov**
- croquete de cupim com aioli de manjeriçã e BBQ de goiaba
- croquete de polvo com aioli de alho negro **nov**
- croquete de porco na lata com BBQ de cachaça **nov**
- dadinho de mandioca: massa de mandioca com queijo e aioli de páprica defumada **nov**
- pasteizinhos de brie com espuma de tomate **nov**



CARNES

- barriga de porco de 8 horas de forno servido com cuscuz marroquino, tomate confit e mel selvagem
- carré de cordeiro com purê de cenoura e legumes de época
- filé empanado com risoto de gorgonzola, molho de amoras e detalhe de redução de tinto **nov**
- cupim assado em baixa temperatura, musselini de inhame, tartare de banana, azedinha de couve e farofa de brioche com nozes brasileiras ao molho demi-glace **nov**
- filé crocante: filé mignon sobreposto com molho gorgonzola, e castanha do pará, acompanhado de creme de mandioquinha, cebola caramelizada e quiabo tostado.
- filé do bosque: filé mignon com farofa de cogumelos trufados, servido com polenta cremosa e molho de trufas **nov**
- parmegianna italiana de filé mignon (pouco molho, sobreposta com queijo mozzarella de búfala), servida com fritas.
- polpetone italiano (com bastante molho e queijo) **nov**
- tournedor de filé mignon servido com risoto de brie com alho poró e redução de vinho tinto.

RISOTOS

- alho poró
- camarão
- costela desfiada **nov**
- funghi
- lagosta
- limão siciliano
- parmesão

AVES

- arroz de pato com ovo molet e crispy de bacon **nov**
- magret de pato com risoto de tangerina e redução de balsâmico
- peito de frango com purê de alho poró e molho de creme de leite fresco **nov**
- sobrecoxa de frango no forno servida com creme de milho

P R A T O S

P R I N C I P A I S



MASSAS

- gnocchi de mandioquinha com molho rústico de tomates e lascas de parmesão
- gnocchi com ragout de linguiça artesanal e fonduta de parmesão
- nero di seppia (massa negra), bisque de frutos do mar, camarões, lula e mexilhões
- ravioli de abóbora e gorgonzola com manteiga de pistache
- ravioli de bacalhau ao molho de espinafre e crispy de ora-pro-nobis **novos**
- ravioli de espinafre com ricota, molho perfumado de tomates, manjeriço e parmesão **novos**
- spaghetti cacio e pepe com trufas negras
- talharim com tournedor de filé mignon, molho de creme de leite, tomates e cogumelos paris
- talharim com salmão, brócolis, envolvido no molho béchamel

FRUTOS DO MAR

- camarão na moranga desconstruído: creme de cabotiá, crispy de batata asterix e farofa crocante
- camarão recheado com cream cheese, empanado e frito, servido com arroz bolinha de espinafre e crispy de cebola
- camarão selado, molho de moqueca, purê de mandioquinha, e crispy de parma **novos**
- lagosta grelhada, legumes confitados e arroz vermelho **novos**
- lula recheada com castanhas e abóbora, aioli de alho assado e vinagrete de feijão branco **novos**
- moqueca de badejo com camarões e anéis de lula, arroz de leite de coco e farofa de banana com coco.
- paella valenciana: arroz bomba, camarão, lula, polvo, vieiras, vôngoles, mexilhão e lagosta
- polvo de la musique: tentáculos de polvo selado na manteiga com purê de batata doce, molho beurre blanc, tomates confit e tinta de sepias
- polvo grelhado na cama de molho romesco, batata na manteiga, farofa e aioli de alho negro **novos**
- risoto de camarão e vieiras, finalizados com espuma de grana padano, azeite de ervas e brotos **novos**

PEIXES

- bacalhau confitado com batatas e alho, acompanha ervilha, vagem, brócolis, cenoura e cebola em pétalas
- badejo crostado com tapioca e castanha-de-caju, batatas no forno e brócolis na manteiga
- fileto de robalo grelhado com vôngoles, alcaparras e aioli
- peixe tháy: peixe crostado com coco e panko, purê de banana defumada, dadinho de mandioca e molho tailandês **novos**
- salmão unilateral com aioli de manjeriço, espuma de ervilhas, purê de mandioquinha, tomate confitado e redução de vinho
- tilápia crostada, servida com creme de mandioca, acompanha espuma de cupuaçu **novos**

KIDS

- arroz, batatas smiles, iscas de filé, feijão e farofa
- hambúrguer (pão, carne, queijo e adicionais) **novos**
- spaghetti bolonhesa
- strogonoff com batata palha artesanal **novos**
- tilápia grelhada com brócolis e cenoura

P R A T O

P R I N C I P A L



QUENTES 'CON' GELADAS

- goiabada cascão prensada com castanha de caju granulada, frita na manteiga, deitada em queijo cremoso e sorvete artesanal de goiabada
- panna cotta gelada: calda quente de frutas vermelhas, gelato de nata e merengue
- sorvete de coco, calda de gengibre com abacaxi, bolacha champagne com macadâmia e ganache de chocolate 85% quente
- soufflé de doce de leite com gelato de nata
- tarte tatin: releitura da tradicional torta de maçã feita com fitas de maçã enroladas, sorvete de creme, capim-limão e creme Anglaise de baunilha **novos**
- torre de mini crepes, com doce de cupuaçu, castanha e creme de avelã, acompanhado com sorvete de tapioca e calda de açaí **novos**

BOLOS

- brownie de chocolate com nozes e castanhas **novos**
- cocada de forno com sorvete de tapioca **novos**
- petit gateau com farofa crocante
- tiramisu **novos**

ALCOÓLICAS

- brigadier - a famosa criação do chef Nicollas: brigadeiro 85% com whisky, gelato de pistache e crocante de nozes
- creme de papaya com licor de cassis

CROCANTES

- banoffe pie (doce de banana, ganache de chocolate 70%, chantilly de doce de leite e farofa de castanha do Pará **novos**)
- crème brûlée
- mousse de chocolate belga com flor de sal e azeite
- torta de limão desconstruída



EMPÓRIO

Chef
NICOLLAS
EVANGELISTA

VINHOS

-  Anubis Malbec - 89,90
-  Crios Malbec - 127,90
-  Malbec Felino Viña Cobos - 190,80
-  Cabernet Malbec DV Catena 2005 - 197,60
-  Septima Gran Reserva Blend - 264,80
-  Alma Negra Tinto Blend 2017 - 286,45
-  Perez Cruz Syrah Valle del Maipo Andes 2015 - 180,70
-  Redwood Creek Chardonnay 2019 - 115,90
-  Redwood Creek Pinot Noir - 128,70
-  Woodbridge Zinfandel Blend - 185,80
-  Carnivor Cabernet Sauvignon 2018 - 198,40
-  Maria Maria Gizi Rose 2021 - 109,90
-  Maria Maria Sous Les Escaliers Espumante - 117,90
-  Maria Maria Graça Sauvignon Blanc 2021 - 122,90
-  Maria Maria Gloria Syrah 2021 - 122,90
-  Maria Maria Erica Syrah Gran Reserva 2018 - 234,90
-  Camille Cayran Secret De Campane 2018 - 109,70
-  Louis Latour Bourgogne Pinot Noir - 327,70
-  Backsberg Pinotage 2019 - 195,90
-  Backsberg Chardonnay - 215,40
-  Backsberg Sauvignon Blanc - 250,40
-  Backsberg Pumphouse Shiraz - 362,70

Chef
NICOLLAS
EVANGELISTA

MANTEIGAS

- de garrafa 1L (das raízes do Norte de Minas) 95,00
- ervas: alho assado, tomilho, alecrim, sálvia e orégano 450g: 75,00
- para comer com um pãozinho: canela, baulilha e mel 450g: 65,00

AZEITES

- EA 500ml 140,00
- EA 3L 385,00
- Herdade do Esporão 500ml 115,00
- Herd. do Esp. Seleção 500ml 155,00
- Olibi 0,1% 250ml 65,00
- Oliq Seleção 250ml 110,00
- trufado Montosco 125ml 95,00

BRIGADIER

- 500g: 95,00
- 1kg: 165,00

CASQUINHA DE SIRI

- 500g: 115,00
- 1kg: 215,00

IMPORTADOS

- caviar de mostarda 210g - 85,00
- escargot bourgogne La Pastina 125g - 168,00
- fava de baunilha de Madagascar 2un - 95,00
- ovas de capelin 90g - 165,00
- tinta de lula nero de sepia 90g - 195,00
- trufa negra inteira 2 unidades 40g - 315,00

Micco

BUFFET CATERING

by *Chef*
NICOLLAS
EVANGELISTA

Para atender a demanda de casamentos e eventos maiores, desenvolvemos coffee breaks, brunchs, almoços, cafés da tarde, jantares e coquetéis.

Ou seja, todo o catering para casamentos, despedidas, aniversários, batizados, datas comemorativas e eventos corporativos.

Nosso serviço é desenvolver pratos únicos e personalizados em todos os formatos a fim de satisfazer em todos os sentidos os seus convidados.

Sejam eles pequenos ou grandes eventos, atuamos em qualquer lugar do Brasil. Oferecemos além do catering, a equipe, louças e alguns opcionais como o bar de drinks.

Faça um orçamento!

Nasci em Três Pontas - MG há um pouco mais de 2 décadas.

Gosto de cozinhar desde pequeno: desde meus 3 anos, já estava na cozinha.

Tudo começou com um: "quero comer, vou fazer."

Porém eu não tinha muito conhecimento. Foi aí que comecei a estudar por meio de livros, sites, vídeos, programas de tv e referências em redes sociais. Sempre fui de fazer muitas perguntas para aprender.

E com 16 anos comecei a brincadeira. Fiz meu primeiro menu completo depois de ir para a praia e trazer alguns frutos do mar.

Tudo começou nesse instante.

Fiquei um tempo cozinhando para a família, na brincadeira, até que, num dado momento, surgiu o primeiro cliente.

No sábado já tinha reserva de outro, no final de semana seguinte também e assim tá sendo.

Hoje, levo uma experiência completa pra dentro da sua casa.

Um menu de 3 a 7 etapas com inúmeras opções de escolha.

Te vejo em breve!

- Chef Nicollas Evangelista





QUERO TER ESSA EXPERIÊNCIA EM CASA





Chef
**NICOLLAS
EVANGELISTA**