

ENTRADAS

Trio de Camarões Astral R\$59,00

3 Camarões Graúdos (médios para grandes) Recheados com Cream Cheese empanados com Panko e Coco acompanhado com Salada Crocante E Chutney de Manga

Lula à Dorê R\$45,00

Lula Crocante empanada na Panko acompanhada de Aioli de Wasabi

Dadinhos de Tapioca com Queijo Coalho R\$35,00

Dadinhos de Tapioca com Queijo Coalho e Geleia de Pimenta

Croquete Estilo Alemão R\$35,00

5 Unidades de Croquete de Carne servidos com Mostarda Escura

Couvert Astral R\$35,00

Nosso couvert composto de geleia, patê e conserva da casa com cesto de torradas

Patê de Truta R\$29,00

Patê de Truta com cesto de torradas

Patê de Fígado R\$29,00

Patê de Fígado de Galinha com cesto de torradas

PRINCIPAIS

Truta com Espuma de Baroa	R\$79,00
Truta com molho de Amêndoas e Manteiga Noisette (ou Alcaparras no azeite) acompanhada de Espuma de Baroa e Salada de Quinoa	
Salmão com Risoto de Grana	R\$99,00
Salmão grelhado Acompanhado de Risoto Cítrico de Grana Padano	
Kafta de Cordeiro com Salada	R\$79,00
Kafta com Salada Mediterrânea, hommus e Chips de Tortilhas	
Cordeiro Astral	R\$99,00
Cordeiro Marinado por 48hs, cozido por 72hs, prensado, selado e Glaceado acompanhado de Purê de Ervilha com Hortelã e Manjerição e Batatas ao Murro	
Medalhão com Piamontese	R\$79,00
Medalhões de Filé Mignon com Molho Madeira, Arroz à Piamontese com Cogumelos Frescos e Fritas	
Denver com Fettuccine	R\$129,00
Denver - um corte com um marmoreio interno incrível, acompanhado de fettuccine com fonduta de grana	
Denver com Aligot	R\$115,00
Denver - um corte com um marmoreio interno incrível acompanhado de Demi-Glace de Vinho do Porto e Aligot com Gruyère	
Costela com Aligot	R\$109,00
Costela Black Angus Marinada, e Assada por 12hs acompanhada de Demi-Glace de Vinho do Porto e Aligot com Gruyère	
Filé com Aligot	R\$89,00
Filé Mignon com Demi-Glace de Vinho do Porto servido com Aligot de Gruyère	
Boeuf Bourguignon	R\$84,00
Prato típico da região de Borgonha, feito de Carne Bovina selada e braseada lentamente em bastante vinho até ficar super tenra, com cogumelos, cebola glaceada, pode ser acompanhado de arroz branco ou fettuccine	
Pato Confit.....	R\$129,00
Com Molho de Tamarindo e Mel, Acompanhado de Risoto de Gorgonzola com Nozes, Damasco e Maçã	
Polvo.....	R\$135,00
Cozido Lentamente e Finalizado no Azeite, Servido com Batatas ao Murro, Purê de Abóbora Cabotia e Sementes de Abóbora Crocantes	
Lombo de Bacalhau.....	R\$139,00
Lombo de Ghadus Morhua Confitado no Azeite, Servido com Batatas ao Murro, Tapenade de Azapa, Creme de Alho, Pimentões Coloridos e Cebolas Confitadas	

PRINCIPAIS

Nhoque de Aipim.....R\$65,00

Nhoque de Aipim Artesanal feito na casa com Pomodoro e infusão de manjeriço *(já servido com Queijo Grana Ralado)*

Spaguetti com Shiitake.....R\$65,00

Spaguetti Artesanal Feito na Casa com Shiitake na manteiga, alho dourado, salsinha, e azeite trufado *(já servido com Queijo Grana Ralado)*

Fettuccine com Pomodoro.....R\$65,00

Fettuccine Artesanal feito na Casa com nosso molho de tomate artesanal e infusão de manjeriço *(já servido com Queijo Grana Ralado)*

Fettuccine com Fonduta de Grana Padano.....R\$79,00

Fettuccine Artesanal feito na Casa com molho cremoso de queijo Grana Padano *(já servido com Queijo Grana Ralado)*

Fettuccine Del Mar.....R\$109,00

Fettuccine Nero Di Seppia Artesanal feito na Casa com Camarões Argentinos e Salmão na Manteiga de Sálvia com Limão Siciliano e infusão de coentro

***Pode substituir os camarões argentinos por 150g de camarões VG por um adicional de +R\$100,00

Fettuccine Nero com Bisque.....R\$109,00

Fettuccine Nero Di Seppia Artesanal feito na Casa com Camarões Argentinos, Anéis de Lula, molho Bisque e Infusão de Coentro

***Pode substituir os camarões argentinos por 150g de camarões VG por um adicional de +R\$100,00

Fettuccine com Camarões ao Pomodoro.....R\$109,00

Fettuccine Artesanal feito na casa com Pomodoro, Camarões Argentinos, e infusão de manjeriço

***Pode substituir os camarões argentinos por 150g de camarões VG por um adicional de +R\$100,00

Nhoque de Aipim com Camarões Philadelphia.....R\$119,00

Nhoque de Aipim Artesanal feito na casa com Camarões Argentinos, Pomodoro e Philadelphia *(servido com infusão de manjeriço)*

***Pode substituir os camarões argentinos por 150g de camarões VG por um adicional de +R\$100,00

Camarões da Norma.....R\$119,00

Camarões Argentinos com Pomodoro e Philadelphia acompanhados de Arroz e Batatas Fritas

***Pode substituir os camarões argentinos por 150g de camarões VG por um adicional de +R\$100,00

SOBREMESA

Fatia De Torta Alemã..... R\$20,00

Torta Alemã (Holandesa) - Torta Super Cremosa com Biscoito Maisena e Ganache de Chocolate

Tartelete de Banoffe.....R\$29,00

Massa Sablée de Amêndoas coberta com doce de leite feito na casa, bananas em cubo, e finalizada com chantilly e canela

Mil Folhas com Creme de Confeiteiro.....R\$20,00

Massa Folheada feita na Casa com manteiga de verdade recheada de Creme de Confeiteiro

Mousse de Chocolate com Avelãs.....R\$35,00

Mouse de Chocolate Meio Amargo com Avelãs, pedaços de Avelãs e Caramelo Salgado.

Pecan Pie (Torta de Pecan)R\$29,00

Massa Sablée de Amêndoas com recheio caramelado e muita Noz Pecan picada com um leve toque de Bourbon

Pecan Pie com Sorvete de Baunilha Artesanal.....R\$39,00

Bebidas

Água Mineral [300 ML] R\$ 8,00

Água Tônica [Lata] R\$ 8,00

Água Tônica [Light] \$8,00

Café Expresso R\$8,00

Guaraná [Lata] R\$8,00

Guaraná Zero [Lata] R\$8,00

Ice Tea Pêssego [300ML] R\$8,00

Mate Limão [300ML] R\$ 8,00

Coca-Cola [KS] R\$8,00

Suco [300ML] R\$12,00

DRINKS

Astral Passion.....R\$40,00

Um drink refrescante, suave, a base de maracujá e xarope de flor de sabugueiro que remete ao pôr do sol, recebendo o nome da casa

Gin Violet.....R\$40,00

Mais uma receita original do Astral, com notas de frutas vermelhas e florais é servido com uma espuma super cremosa feita a base de Grenadine e Curaçau Blue.

Fitzgerald.....R\$39,00

Com seu frescor e sua acidez equilibrada harmonizados perfeitamente com o Gin, o "Fitz" conquista multidões, criado no final da década de 90, persiste um sucesso de vendas até hoje. Sua composição é a base Gin, Limão Siciliano e Angustura.

Aperol Spritz.....R\$35,00

Um drink refrescante com um toque cítrico e um leve amargor.

Caipivodka.....R\$25,00

Porque um clássico bem executado nunca perde a majestade.

- Absolut +R\$15
- Gray Goose +R\$20

Blue Lagoon.....R\$29,00

Drink caribenho composto por Vodka, Curaçao Blue, Limão e Sprite

Moscow Mule.....R\$35,00

Um drink refrescante complementado por uma espuma cremosa de gengibre elaborada pelo nosso mixologista.

Caipirinha.....R\$25,00

DRINKS

Gin Defumado.....R\$35,00

O tradicional Gin Tônica ganha um toque defumado especial trazido por especiarias torradas.

Gin Tônica.....R\$35,00

Dispensa apresentações :

Old Fashioned.....R\$35,00

Jack Daniel's, Angostura e raspas de laranja.

Um drink que mantém a integridade do Jack e ao mesmo tempo acrescenta sabor e profundidade

Margarita.....R\$35,00

Drink mexicano feito com tequila, limão e licor de laranja, servido com a tradicional borda de sal

Daiquiri Flower.....R\$39,00

Drink autoral Astral, uma releitura do clássico Daiquiri equilibrando acidez e dulçor, feito com Rum Crtistal, Suco Fresco de Limão Siciliano, Xarope de Flor de Sabugueiro, e um toque de Grenadine

Mojito.....R\$35,00

Drink super refrescante feito com rum, limão e hortelã, um clássico com mais de 100 anos

Maracujack.....R\$35,00

O cítrico do maracujá encontra as notas de carvalho e café do mais famoso Bourbon

Penisilina.....R\$39,00

Uma combinação única de limão siciliano, mel, gengibre fresco e whisky, uma harmonia perfeita entre doçura, acidez e intensidade

VINHOS

NOVA FRIBURGO

Terras Frias - Chardonnay.....	R\$159,00
Terras Frias - Rosé - Pinot Noir.....	R\$149,00
Terras Frias - Tinto - Pinot Noir.....	R\$159,00
Terras Frias - Tinto - Cabernet Franc.....	R\$169,00

BRASIL

Cherry Bomb - Pinot Noir – Clarete	R\$129,00
Los Hermanos – Malbec/Tannat.....	R\$139,00
Potenza - Tannat.....	R\$189,00

ARGENTINA

Cordero Com Piel de Lobo – Malbec.....	R\$89,00
Cordero Com Piel de Lobo – Cabernet Sauvignon.....	R\$89,00
Finca La Linda – Malbec.....	R\$125,00
This Is Not Another Lovely Malbec – Malbec.....	R\$139,00
DV Catena – Malbec -Malbec.....	R\$295,00
Angelica Zapata – Cabernet Franc Alta.....	R\$349,00

PORTUGAL

Monte VelhoR\$99,00

Flor de Crasto.....R\$129,00

FRANÇA

Château Bel Air.....R\$209,00

Ted The Mule Cuvee Reserve.....R\$119,00

ITÁLIA

Villa Olimpia – Sangiovese, Merlot.....R\$99,00

Colloneto Chianti.....R\$109,00

Messapo - Primitivo di Salento.....R\$139,00

Nigra - Negroamaro.....R\$149,00

Neropasso Biscardo.....R\$179,00

Rosso Di Montalcino Matoccia.....R\$289,00

Amarone Della Valpolicella RAR-MASI.....R\$600,00

Brunello Di Montalcino Collosorbo.....R\$850,00

ESPANHA

Cinco Viñas – TempranilloR\$89,00

Coronas-Tempranillo.....R\$129,00

CHILE

Santa Ema Blocks Reserva - Merlot.....	R\$89,00
Las Mulass Reserva - Cabernet Sauvignon.....	R\$89,00
Haras de Pirque - Reserva de Propiedad	R\$119,00
Pater Familiae Gran Reserva - Carmenère.....	R\$129,00
Koyle Gran Reserva - Cabernet Sauvignon.....	R\$145,00
Annie Gran Reserva - Carmenère.....	R\$149,00
Perez Cruz Limited Edition - Cabernet Sauvignon.....	R\$175,00
Perez Cruz Limited Edition - Cabernet Franc.....	R\$175,00
Perez Cruz Limited Edition - Carmenère.....	R\$175,00
Perez Cruz Limited Edition - Cot (Malbec).....	R\$175,00
Perez Cruz Limited Edition - Syrah.....	R\$175,00
Perez Cruz Liguai - 46% Syrah 30% Cabernet Sauvignon 24% Carmenère.....	R\$279,00

ESPUMANTES

La Linda Extra Brut – Argentina.....	R\$119,00
Sur Lie Casa Valduga – Brasil.....	R\$149,00
Casa Valduga 130 Brut – Brasil.....	R\$209,00
Casa Valduga 130 Brut Blanc de Blanc – Brasil.....	R\$309,00

BRANCOS

I Piani – Italia.....	R\$109,00
Ted The Mule Cuvee Reserve - França.....	R\$119,00
Viña Esmeralda Gewurstraminer/Moscatel- Espanha.....	R\$129,00
Flor de Crasto – Douro - Portugal	R\$129,00
Casa Valduga Terroir-Chardonnay- Brasil.....	R\$139,00
Terras Frias - Chardonnay.....	R\$159,00
Villa Antinori – Toscana – Itália	R\$179,00
La Cala Vermentino Di Sardegna - Itália.....	R\$189,00
DV Catena Chardonnay – Chardonnay.....	R\$295,00

ROSÉS

Monte Velho Rosé – Portugal.....	R\$119,00
Viña Esmeralda-Garnacha-Espanha.....	R\$129,00
Terras Frias - Rosé - Pinot Noir.....	R\$149,00

MEIA GARRAFA

Cinco Viñas – Tempranillo	R\$45,00
Flor de Crasto - Portugal.....	R\$65,00