

# ENTRADAS

<b>Trio de Camarões Astral .....</b>	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	
<b>Lula à Dorê.....</b>	R\$45,00
Lula Crocante empanada na Panko acompanhada de Aioli de Wasabi	
<b>Dadinhos de Tapioca com Queijo Coalho.....</b>	R\$35,00
Dadinhos de Tapioca com Queijo Coalho e Geleia de Pimenta.	
<b>Croquete Estilo Alemão.....</b>	R\$35,00
5 Unidades de Croquete de Carne servidos com Mostarda Escura	
<b>Couvert Astral.....</b>	R\$35,00
Nosso couvert composto de geleia, patê e conserva da casa com cesto de torradas	
<b>Patê de Truta.....</b>	R\$29,00
Patê de Truta com cesto de torradas	
<b>Patê de Fígado.....</b>	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 Manjericão 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 manjericão ( <i>já servido com Queijo Grana Ralado</i> )	
Spaguetti com Shiitake.....	R\$65,00
Spaguetti Artesanal Feito na Casa com Shiitake na manteiga, alho dourado, salsinha, e azeite trufado ( <i>já servido com Queijo Grana Ralado</i> )	
Fettuccine com Pomodoro.....	R\$65,00
Fettuccine Artesanal feito na Casa com nosso molho de tomate artesanal e infusão de manjericão ( <i>já servido com Queijo Grana Ralado</i> )	
Fettuccine com Fonduta de Grana Padano.....	R\$79,00
Fettuccine Artesanal feito na Casa com molho cremoso de queijo Grana Padano ( <i>já servido com Queijo Grana Ralado</i> )	
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 manjericão ***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 ( <i>servido com infusão de manjericão</i> ) ***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 Cristal, 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

# PORUGAL

Monte Velho .....	R\$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 Olímpia – 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

# ESPAÑHA

Cinco Viñas – Tempranillo ..	R\$89,00
Coronas-Tempranillo.....	R\$129,00

# CHILE

Santa Ema Blocks Reserva - Merlot.....	R\$89,00
Las Mulas Reserva – Cabernet Sauvignon.....	R\$89,00
Haras de Pirque – Reserva de Propriedad .....	R\$119,00
Pater Familiae Gran Reserva – Carmenére.....	R\$129,00
Koyle Gran Reserva – Cabernet Sauvignon.....	R\$145,00
Annie Gran Reserva – Carmenére.....	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 - Carmenére.....	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% Carmenére.....	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 Gewurztraminer/Moscatel- Espanha.....	R\$129,00
Flor de Crasto – Douro - Portugal .....	R\$129,00
Casa Valduga Terroir-Chardonnay- Brasil.....	R\$139,00
Terras Fria - 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 Fria - Rosé - Pinot Noir.....	R\$149,00

# MEIA GARRAFA

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