

ENTRADAS

Trio de Camarões AstralR\$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

Especiais da Estação

Pato Confit

Com Molho de Tamarindo e Mel, Acompanhado de Risoto de Gorgonzola com Nozes, Damasco e Maça.....R\$129,00

Polvo

Cozido Lentamente e Finalizado no Azeite, Servido com Batatas ao Murro, Purê de Abóbora Cabotia e Sementes de Abóbora Crocantes.....R\$135,00

Lombo de Bacalhau

Lombo de Ghadus Morhua Confitado no Azeite, Servido com Batatas ao Murro, Tapenade de Azapa, Creme de Alho, Pimentões Coloridos e Cebolas Confitadas.....R\$139,00

PRINCIPAIS

Truta com Espuma de BaroaR\$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 GranaR\$95.00

Salmão grelhado Acompanhado de Risoto Cítrico de Grana Padano

Kafta de Cordeiro com SaladaR\$79.00

Kafta com Salada Mediterrânea, hommus e Chips de Tortilhas

Cordeiro AstralR\$95.00

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 PiamonteseR\$79,00

Medalhões de Filé Mignon com Molho Madeira, Arroz à Piamontese com Cogumelos Frescos e Fritas

Denver com FettuccineR\$129,00

Denver - um corte com um marmoreio interno incrível, acompanhado de fettuccine com fonduta de grana

Denver com AligotR\$115,00

Denver - um corte com um marmoreio interno incrível acompanhado de Demi-Glace de Vinho do Porto e Aligot com Gruyère

Costela com AligotR\$109,00

Costela Black Angus Marinada, e Assada por 12hs acompanhada de Demi-Glace de Vinho do Porto e Aligot com Gruyère

Filé com AligotR\$89,00

Filé Mignon com Demi-Glace de Vinho do Porto servido com Aligot de Gruyère

Boeuf BourguignonR\$79,00

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

PRINCIPAIS

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

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

Fettuccine com Fonduta de Grana Padano.....R\$75.00

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 200g de camarões VG por um adicional de +R\$80.00**

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 200g de camarões VG por um adicional de +R\$80.00**

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

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

*****Pode substituir os camarões argentinos por 200g de camarões VG por um adicional de +R\$80.00**

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 manjerição*)

*****Pode substituir os camarões argentinos por 200g de camarões VG por um adicional de +R\$80.00**

Camarões da Norma.....R\$119,00

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

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\$25,00

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\$29,00

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

Massa Sablée de Amêndoas com recheio caramelado e muita Noz Pecan picada com um leve toque de Bourbon servida com um sorvete de baunilha feito na casa, com baunilha em fava de verdade.

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, Curaçau 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