

# sobremesas

## TARTE ECLAIR FOLHADA R\$ 85,00 kg

3 camadas de massa folhada, com recheio de chocolate e ganache meio amargo com pedaços de morangos, coberta com carolinas de doce de leite e açúcar de vanilla.

## TARTE CROCANTE DE CASTANHAS E DOCE DE LEITE R\$ 88,00 kg

Base de biscoito, recheio pralinê com creme de leite fresco e chocolate branco intercalados com biscoito e doce de leite cobertos com castanhas crocantes.

## CHEESE CAKE SERRA DA CANASTRA R\$ 88,00 kg

Base tradicional de biscoito, recheio de cream cheese e queijo serra da canastra coberto com doce de leite.

## CHEESE CAKE NEW YORK STYLE R\$ 99,00 kg

Base legítima cheese cake, coberta com pequenas lascas de chocolate meio amargo e polvilhada com cacau em pó.

## GUIRLANDA DE CAROLINAS R\$ 125,00 kg

Base de massa folhada coberta com creme soleil e carolinas recheadas com creme pâtisserie e cobertas de creme de chocolate branco e frutas vermelhas.

## RED CAKE R\$ 109,00 kg

3 camadas de cake vermelho recheadas com creme de cream cheese adocicado, com pedaços de morangos, mirtilo, amora e geleia caseira de frutas vermelhas, coberto com creme de cream cheese morangos e frutas polvilhadas com açúcar de vanilla.

## BOLO DE NOZES R\$ 92,00 kg

Pão de ló de nozes, recheado com creme de nozes, coberto com chantilly, nozes picada, fios de ovos e cerejas.

## BOLO SOFIA R\$ 95,00 kg

Massa de pão de ló de chocolate, recheada com creme de chocolate e creme soleil, morangos em pedaços, coberto com cacau em pó e morangos com chocolate.

## BOLO MAITHÊ R\$ 89,00 kg

Massa de pão de ló, recheada com creme soleil e morangos em pedaços, pedaços de chocolate branco, cobertos com chantilly, raspas de chocolate branco e morangos.

## SOBREMESAS 0% AÇÚCAR

(Consulte outras opções)

## BOLO CAROL R\$ 135,00 kg

Massa de pão de ló 0%, recheada com creme soleil 0% e morangos em pedaços, pedaços de chocolate branco 0%, coberto com chantilly, raspas de chocolate branco 0% e morangos.

## TARTE FRUTAS VERMELHAS R\$ 129,00 kg

Base de biscoito maria zero açúcar, creme pâtisserie zero açúcar, frutas vermelhas e geleia de frutas zero açúcar.

**TEREMOS TAMBÉM: SOBREMESAS CLÁSSICAS, RABANADA TRADICIONAL, FIO DE OVOS, CHANTILLY E PÃO PARA RABANADAS.**

No Villa Borghese o fim de ano tem muito mais sabor.



Rua Mato Grosso, 320 . Santos  
Rua Azevedo Sodré, 144 . Santos  
Tels.: (13) 2104-7575 . (13) 2202-1598  
[www.emporiovillaborghese.com.br](http://www.emporiovillaborghese.com.br)

enotecadecanter emporiovillaborghese





## sugestões do chef

### BACALHAU A LAGAREIRO

(6 pessoas R\$ 563,00)

(3 pessoas R\$ 338,00)

Lombo de bacalhau confitado, batatas assadas ao murro, brócolis cozido, cebola e alho confitados.

### BACALHAU À GOMES DE SÁ

(6 pessoas R\$ 429,00)

(3 pessoas R\$ 257,00)

Lascas de bacalhau assadas com cebola, batatas, azeitonas pretas, brócolis e ovos cozidos.

### BACALHAU COM NATAS

(4 pessoas R\$ 468,00)

(2 pessoas R\$ 280,00)

Lascas de bacalhau aceboladas com batatas ao creme, assadas e gratinadas.

### CAMARÃO À PROVENÇAL *Apenas no Ano Novo*

(4 pessoas - 16 camarões graúdos R\$ 420,00)

(2 pessoas - 8 camarões graúdos R\$ 250,00)

Camarões inteiros, salteados com alho, tomate cereja, vinho branco e salsa servido com arroz aromatizado com limão.

### SALMÃO ASSADO EM CROSTA DE AMÊNDOAS

(6 pessoas R\$ 480,00)

(3 pessoas R\$ 288,00)

Salmão assado em crosta de amêndoas com legumes verdes.

### FILÉ MIGNON OU ROSBIFE AO MOLHO MOSTARDA A L'ANCIENE OU AO MOLHO MADEIRA COM CHAMPIGNON NATURAL OU AO MOLHO FUNGHI.

(6 pessoas R\$ 379,00)

(3 pessoas R\$ 227,00)

Filé Mignon grelhado e assado e finalizado no forno, acompanhado de batatas rústicas e uma das três opções de molho.



Imagem ilustrativa

### PALETA DE CORDEIRO *Apenas no Natal*

(3 pessoas R\$ 319,00)

Paleta de cordeiro no vinho tinto, assada e servida com batatas assadas e farofa de ervas.

### PEITO DE PERU

(6 pessoas R\$ 326,00)

(3 pessoas R\$ 163,00)

Peito de peru assado ao molho de manga com couscous marroquino de ervas.

### TENDER BOLINHA COM ESPECIARIAS AO MOLHO DE MANGA E LARANJA

(4 pessoas R\$ 222,00)

Tender bolinha com molho de mostarda e mel, arroz de ameixa seca e fio de ovos.

### LOMBO DE PORCO

(5 pessoas R\$ 177,00)

Lombo suíno assado ao molho roti com batatas bolinhas a provençal.

### PERNIL DE PORCO

(10 pessoas R\$ 399,00)

Pernil de porco com molho de cebola e alecrim com batatas bolinhas a provençal.

### PERU ASSADO RECHEADO

(8 pessoas R\$ 387,00)

Peru assado, recheado com farofa de pão com linguiça, damasco, pêssego e pistache.

### CHESTER

(6 pessoas R\$ 347,00)

Chester assado e recheado com farofa biju com bacon e uvas passas.



Imagem ilustrativa

## acompanhamentos

(Sugestões por kg)

### ARROZ BRANCO

R\$ 22,00

### ARROZ DE NATAL

R\$ 79,00

Passas, damasco e lâminas de amêndoas.

### ARROZ DE FRUTOS DO MAR

R\$ 170,00

Arroz cozido com seleção de frutos do mar (camarão, peixe branco, lula e mexilhão) tomate, cebola roxa e salsa. *Apenas no Ano Novo*

### FAROFA PORTUGUESA

R\$ 69,00

Ovos, bacon, azeitonas verdes e calabresa.

### ROSBIFE DE LAGARTO

R\$ 145,00

Rosbife de lagarto assado e servido frio, com alcaparras, tomate cereja, molho de mostarda e agrião.

### SALPICÃO DE BACALHAU

R\$ 120,00

### SALPICÃO DE FRANGO DEFUMADO

R\$ 99,00



Imagem ilustrativa

## massas

(Sugestões por kg)

### RAVIOLI RECHEADO COM MUSSARELA DE BÚFALA AO MOLHO POMODORO

R\$ 94,70

### RAVIOLI RECHEADO COM MUSSARELA DE BÚFALA AO CREME DE MANJERICÃO COM PRESUNTO CRÚ

R\$ 120,00

