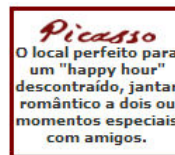




# Picasso

RESTAURANTE & BAR



## Entradas:

Pastéizinhos de Camarão com Catupiry (12 unidades)	-----	R\$ 18,00
Filé Aperitivo (escolher molho do cardápio)	-----	R\$ 22,00
Casquinha de Siri	-----	R\$ 10,00
Lulas à Doré	-----	R\$ 19,50
Tiras de Peixe à Doré c/ Molho Tártaro	-----	R\$ 18,50
Croquete de Bacalhau (12 unidades)	-----	R\$ 20,50
Carpaccio à Moda dos Alpes	-----	R\$ 15,50
Tábua de Frios	-----	R\$ 22,00
Camarão à Milanesa	-----	R\$ 24,50
Frango com Bacon	-----	R\$ 14,00
Haroncho's (casquinhas crocantes de haromaki acompanhadas de salada picante de salmon, gergelin, cebolinha e shoyu)	-----	R\$ 18,00

## Saladas:

Salada Divina (rúcula, presunto, tomate seco e mussarela)	-----	R\$ 12,50
Salada Agri-Doce (kani-kama, alface, laranja c/ molho rose)	-----	R\$ 12,50
Campestre (alface, tomate, palmito e azeitona, c/ molho francês)	-----	R\$ 12,50
Salada Tai Kan (verdes, manga, pepino japonês, kani kama e vinagrete de gengibre e curry paste. Acompanha pãezinhos com parmesão)	-----	R\$ 15,00
Salada Verano (mix de verdes, salmon natura laminado, mussarela de búfala, azeitona preta, croutons e molho siciliano)	-----	R\$ 19,00

## Massas:

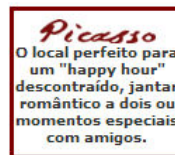
Casoncelli à Bergamasca (massa recheada com vitela, presunto, Passas e amaretto, ao molho de manteiga, sálvia e parmesão)*1979	-----	R\$ 30,00
Penne ao Funghi (massa cozida ao molho bechamel e cogumelos secos)*1999	-----	R\$ 28,00
Conchiglione à Siciliana (conchas de massa recheadas com frango defumado,	-----	R\$ 30,00

Tempo aproximado de preparo dos pratos – 45min  
Taxa de serviço – 10%  
Couvert Artístico – R\$4,00 por pessoa



# Picasso

RESTAURANTE & BAR



ao molho de manteiga, creme de leite e parmesão)\*2000

**Talharim à Granada** (massa cozida ao molho de tomate, lingüiça defumada de pernil, muzzarella, azeitonas pretas, alcaparras e manjeriçã fresco)\*2001 ----- R\$ 28,00

**Talharim á Mediterrâneo** (talharim negro com frutos do mar ao azeite de oliva,manjeriçã e tomates) ----- R\$ 33,00

## Risotos:

**Risoto de “Funghi”** (arroz arbório com “cogumelos secos” e açafrão; acompanha medalhã de filé mignon com anéis de bacon);\*1997 ----- R\$ 30,00

**Risoto de Bacalhau** (arroz com bacalhau desfiado, tomate seco e azeitonas);\*1999 ----- R\$ 30,00

**Paella à Valenciana** (arroz com frutos do mar, lombo de porco e frango, cozido em seu próprio molho);\*2000 ----- R\$ 30,00

## Carnes:

**Filé à Central Park** (filé mignon ao molho de alcaparras, cogumelos, manteiga; acompanha batatas fritas e arroz branco); \*1998 ----- R\$ 30,00

**Filé à Moraes** (filé grelhado ao molho de azeite de oliva, alho desidratado e ervas, acompanha talharim na manteiga e creme de leite);\*1999 ----- R\$ 30,00

**Steak au Poivre** (filé mignon grelhado ao molho de pimentas verdes e creme de leite; acompanha batatas fritas e arroz branco)\*1999 ----- R\$ 30,00

**Filé au Café Paris** (filé mignon grelhado, ao molho de cítricos, ervas e conhaque; acompanha batatas fritas e risoto à milanesa); \*1999 ----- R\$ 30,00

**Filé à Parmegiana** (filé mignon à milanesa, gratinado c/ molho tomate, mussarela e parmesão; acompanha batatas fritas e arroz branco); \*2000 ----- R\$ 30,00

**Cordeiro à Provençal** (bifes de cordeiro grelhado na manteiga, ervas; acompanha batatas, tomates assados e arroz branco);\*1999 ----- R\$ 32,00

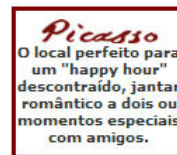
**Carneiro à Siciliana** (carneiro cozido ao molho de vinho tinto, tomilho, sálvia, ----- R\$ 30,00

Tempo aproximado de preparo dos pratos – 45min  
Taxa de serviço – 10%  
Couvert Artístico – R\$4,00 por pessoa



# Picasso

RESTAURANTE & BAR



e manjeriço; acompanha arroz branco e batata coradas)

**Carne de Sol à Picasso** (carne de sol desfiada passada na manteiga, acompanha purê de abóbora, farofa, arroz branco, caldo de feijão e banana a milanesa) ----- R\$ 30,00

**Mignon com shitake** (medalhões de mignon com shitake e strudell de nozes e queijos, molho ponzu e manteiga de laranja) ----- R\$ 31,90

**Mignon Recheado** (medalhão de mignon recheado com fondue de queijos e ervas sobre espinafre refogado, acompanhado de risoto de açafrão) ----- R\$ 31,90

**Mignon com Risoto de Amêndoas** (medalhões de mignon com risoto de amêndoas torradas e laminadas ao azeite de trufas brancas) ----- R\$ 31,90

## Aves:

**Frango aos Quatro Queijos** (frango à milanesa gratinado com molho de queijos provolone, muzzarela, gorgonzola e parmesão; acompanha arroz branco e batatas fritas)\*2001 ----- R\$ 26,00

**Camarão à Ipanema** (espetinho de camarão, queijo à milanesa; acompanha batata frita, arroz à grega e molho tártaro);\*1999 ----- R\$ 26,00

## Peixes:

**Congrio-Rosa à Banckok** (congrío-rosa ao molho de frutas silvestres e ervas, acompanha risoto oriental e batata sauté) ----- R\$ 36,00

**Congrio-Rosa à Marbella** (congrío gratinado c/molho “mornay”, camarões, anchovas, alcaparras, cogumelos e queijo cheddar, acompanha arroz branco)\*1997 ----- R\$ 36,00

**Congrio-Rosa à Marinara** (congrío c/ molho básico de tomate, vinho branco, camarões e lulas; acompanha batatas douradas e arroz branco);\*1997 ----- R\$ 36,00

**Congrio-Rosa à Picasso** (congrío c/ molho básico de manteiga, alcaparras e ervas, acompanha batata sauté e arroz à grega) ----- R\$ 36,00

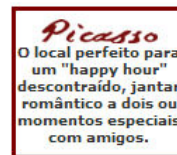
**Linguado à Passion** (tiras de linguado recheadas com camarão ao molho de maracujá; arroz branco e purê de mandioca salsa) ----- R\$ 35,00

Tempo aproximado de preparo dos pratos – 45min  
Taxa de serviço – 10%  
Couvert Artístico – R\$4,00 por pessoa



# Picasso

RESTAURANTE & BAR



---

<b>Bacalhau a Cascais</b> (bacalhau grelhado ao molho de azeite de oliva e alho, acompanha arroz branco, legumes e batatas cozidas e anéis de cebola à doré)*1999	-----	R\$ 53,00
<b>Bacalhau a Sevilla</b> (bacalhau desfiado ao molho de ervas e creme, acompanha arroz branco e batatas sauté)	-----	R\$ 34,00
<b>Salmão Afrodite</b> (salmão grelhado ao molho de champanhe e gengibre; acompanha arroz ao champanhe);*2001	-----	R\$ 33,00
<b>Salmão Caramelizado com Gergelin</b> (salmão grelhado em crosta de gergelin,acompanha risoto ao molho de cebolas douradas e gengibre)	-----	R\$ 33,00
<b>Moqueca Capixaba</b> (cação ensopado ao molho de tomate, azeite de dendê, leite de coco e ervas; acompanha arroz branco e pirão de peixe.)	-----	R\$ 28,60
<b>Congrio com Risoto Siciliano</b> (Congrio grelhado com manteiga de ervas e risoto de alho poro, camarões, tomate cereja,c/toque de limão e parmesão)	-----	R\$ 38,50
<b>Congrio Roti</b> (congrío roti com purê de abobora e azeite de rúcula,acompanhado de camarões grelhados)	-----	R\$ 38,50

## **Camarões:**

<b>Camarão à Tropical</b> (camarão flambado em conhaque ao molho de leite de côco, catupiry e ervas; acompanha arroz branco e batatas sauté)*2001	-----	R\$ 45,00
<b>Camarão à King George</b> (camarão c/ molho básico de creme de leite; whisky e cogumelos; acompanha arroz branco);*1997	-----	R\$ 45,00
<b>Camarão à Ipanema</b> (espetinho de camarão, queijo à milanesa; acompanha batata frita, arroz à grega e molho tártaro);*1999	-----	R\$ 45,00

## **Sobremesas:**

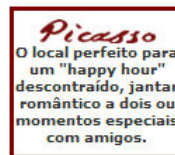
<b>Sorvete de Creme com Goiaba e Banana Flambadas ao Rum</b>	-----	R\$ 7,50
<b>Sorvete com Calda Quente e Banana Caramelizada</b>	-----	R\$ 7,50
<b>Mousse de Chocolate Branco com Calda de Morango</b>	-----	R\$ 7,50

Tempo aproximado de preparo dos pratos – 45min  
Taxa de serviço – 10%  
Couvert Artístico – R\$4,00 por pessoa



# Picasso

RESTAURANTE & BAR



---

Mousse de Café * 2000	-----	R\$ 7,50
Brownie Crocante Recheado com Sorvete e Calda de Chocolate	-----	R\$ 8,50
Yakitory de banana (espetinho de banana empanada com coco, chantili de canela e calda de gengibre)	-----	R\$ 8,00
Sorvete de Gengibre (abacaxi em cubinhos e sorvete de gengibre e canela)	-----	R\$ 8,00

## ***Bebidas alcoólicas:***

### **Cervejas:**

Cerveja Kronenbier (não alcoólica)	-----	R\$ 3,80
Cerveja Skol (Long Neck)	-----	R\$ 3,50
Cerveja Bohemia (Long Neck)	-----	R\$ 3,80

### **Importadas:**

Vodka Wiborowa	-----	R\$ 8,00
Brandy Napoleão	-----	R\$ 7,00
Tequila Jose Cuervo	-----	R\$ 7,00
Whisky Johnny Walker Red (8 anos)	-----	R\$ 9,00
Whisky Johnny Walker Black (12 anos)	-----	R\$ 14,00
Rhum Havana Club	-----	R\$ 8,00

### **Nacionais:**

Vodka Smirnoff	-----	R\$ 5,50
Campari	-----	R\$ 5,50
Ron Montilla	-----	R\$ 5,50

### **Coquetéis:**

Coquetel de Frutas	-----	R\$ 8,00
Margarita (contreau, tequila e suco de limão)	-----	R\$ 8,00
Kirr (vinho branco, licor cassis)	-----	R\$ 8,00
Picasso (vodka, menta, suco de abacaxi, creme de leite e sprite)	-----	R\$ 8,00

Tempo aproximado de preparo dos pratos – 45min  
Taxa de serviço – 10%  
Couvert Artístico – R\$4,00 por pessoa



# Picasso

RESTAURANTE & BAR

*Picasso*  
O local perfeito para  
um "happy hour"  
descontraído, jantar  
romântico a dois ou  
momentos especiais  
com amigos.

Cuba Libre (rum e coca-cola)	----- R\$ 8,00
Alexander (conhaque, creme de leite, licor de cacau)	----- R\$ 8,00
Bloody Mary (vodka, suco de tomate, molho inglês)	----- R\$ 10,00
Batidas de Côco e Maracujá	----- R\$ 5,50
Whisky Sauer (whisky com sucos de laranja e limão)	----- R\$ 8,00
Dry Maritini (Gin, Martini seco, Angostura)	----- R\$ 8,00
Daiquiri (Run, Grenadine e Limão)	----- R\$ 8,00
Caipirinha (Cachaça ou Vodka com Limão)	----- R\$ 7,00
Caipifrutas (Caipirinha de Frutas Diversas)	----- R\$ 8,50

## Licores:

Frangélico	----- R\$ 7,80
St. Remi	----- R\$ 8,50
Curaçao Blue	----- R\$ 6,50
Curaçao Triple Séc	----- R\$ 6,50
Amarula	----- R\$ 7,50
Porto	----- R\$ 7,50
Strega	----- R\$ 7,00

## Bebidas não alcoólicas:

### Refrigerantes:

Coca-Cola	----- R\$ 2,80
Fanta	----- R\$ 2,80
Guaraná	----- R\$ 2,80
Sprite	----- R\$ 2,80
Água Mineral s/gás	----- R\$ 2,20
Água Mineral c/gás	----- R\$ 2,20
Água Tônica	----- R\$ 2,90

Tempo aproximado de preparo dos pratos – 45min  
Taxa de serviço – 10%  
Couvert Artístico – R\$4,00 por pessoa



# Picasso

RESTAURANTE & BAR

*Picasso*  
O local perfeito para  
um "happy hour"  
descontraído, jantar  
romântico a dois ou  
momentos especiais  
com amigos.

---

H2O	-----	R\$ 2,90
Suco de Tomate	-----	R\$ 5,50
Suco de Laranja	-----	R\$ 3,50

**Cascavel - PR**  
**Avenida Brasil, 6282 - sala 161**  
**Edifício Central Park**  
**Fone: (45) 3224-3300**  
**(45) 9101-5000**

Tempo aproximado de preparo dos pratos – 45min  
Taxa de serviço – 10%  
Couvert Artístico – R\$4,00 por pessoa



# Picasso

RESTAURANTE & BAR

*Picasso*  
O local perfeito para  
um "happy hour"  
descontraído, jantar  
romântico a dois ou  
momentos especiais  
com amigos.

---

Tempo aproximado de preparo dos pratos – 45min  
Taxa de serviço – 10%  
Couvert Artístico – R\$4,00 por pessoa