



abramovay
gastronomia

CONFRARIA
CAMAROTE

Com quase duas décadas de tradição, a **Abramovay Gastronomia** dispõe de cardápios requintados e elegantes que vão surpreender até o mais exigente paladar. Possui também uma equipe de cozinha e serviço especializada em atendimento de alto padrão, além de tudo o que é necessário para um serviço impecável.





abramovay

gastronomia

Menu

Dia 13.02.26 – Sexta-feira

Especial Boteco

*Trio de amendoins torrados e salgados;
Batata chips;
Cuscuz paulista (vegano);
Taco de carne;
Taco de palmito (vegano);
Focaccia com recheio de blanquet de peru e pasta de
tapenade negra;
Delicado folhado com pomme de terre;
Stick de frango na crosta de gergelim
Bolinha crocante de provolone; (vegetariano);
Risoles presunto e queijo.*

Ilha de sanduíches

*Hot dog ao molho de tomate;
Carne desfiada ao duo de tomate e pimentão;
Salpicão de frango no pão sírio;
Cheeseburguinho.*



Cesta de Pães

Pão hamburguer;

Pão hot dog;

Pão francês.

Acompanhamentos

Vinagrete;

Batata palha.

Molhos

Ketchup;

Mostarda;

Barbecue;

Maionese trufada;

Pimenta tabasco.

Jantar

*Salada de verdes nobres com tomatinho, cenoura ralada,
crispis de granola salgada ao molho agri-doce de mostarda e
mel;*

Torta de frango com requeijão cremoso;

Picadinho de maminha ao molho Cabernet Sauvignon;

Batata rústica com alecrim;

Arroz com lascas de amêndoas torradas;



*Penne grano duro ao molho de tomate rústico; (vegano)
Ravioline de muçarela de búfala ao molho branco.*

Sobremesa

*Gelatina tricolore em potinhos;
Canudinho de brigadeiro;
Cesta de frutas da estação.*

Mesa de Café da manhã

*Café;
Leite;
Achocolatado;
Suco de laranja;
Pão de queijo;
Pão de batata com requeijão;
Bolo de cenoura com cobertura chocolate;
Delicadas madeleines;
Cesta de frutas da estação.*





abramovay
gastronomia

Menu

Dia 14.02.26 – Sábado

Especial Boteco

Trio de amendoins torrados e salgados; Batata chips;

Cuscuz baiano;

Taco de frango;

Taco de palmito (vegano)

Folhado de abricot;

Bolinha de queijo;

Coxinha de frango na crosta de gergelim;

Arancini com queijo e ervas finas (vegetariano);

Quibe de carne com berinjela.

Ilha de sanduíches

Hot dog ao molho de tomate;

Pernil no próprio molho;

Salpicão de frango no pão sírio;

Cheeseburgquinho.



abramovay

gastronomia

Cesta de Pães

Pão hamburguer;
Pão hot dog;
Pão francês.

Acompanhamentos

Batata palha;
Vinagrete.

Molhos

Ketchup;
Mostarda;
Barbecue;
Maionese trufada;
Pimenta tabasco.

Jantar

Salada de verdes nobres com tomatinho, cenoura ralada,
crispis de granola salgada ao molho italiano;
Bouef bourguignon ao duo de champignons;
Ravioline de muçarela de búfala ao molho branco;
Penne grano duro ao molho de tomate rústico (vegano).
Arroz com ervas finas;



*Torta de palmito;
Batata rústica com alecrim.*

Sobremesa

*Gelatina tricolore em potinhos;
Canudinhos com recheio de doce de leite;
Cesta de frutas da estação.*

Mesa de Café da manhã

*Café;
Leite;
Achocolatado;
Suco de laranja;
Pão de queijo;
Pão de batata com requeijão;
Bolo de laranja com calda de chocolate;
Delicadas madeleines;
Cesta de frutas da estação.*





abramovay
gastronomia

Menu

Dia 15.02.26 – Domingo

Especial Boteco

Trio de amendoins torrados e salgados;

Batata chips;

Cuscuz paulista; (vegano)

Focaccia vegetariana com caponata de berinjela;

Croquete de carne;

Coxinha de frango na crosta de gergelim..

Ilha de sanduíches

Hot dog ao molho de tomate;

Carne desfiada ao molho rústico.



abramovay

gastronomia

Cesta de Pães

*Pão hot dog;
Pão francês.*

Acompanhamentos

*Vinagrete;
Batata palha.*

Molhos

*Ketchup;
Mostarda;
Barbecue;
Maionese trufada;
Pimenta tabasco.*

Jantar

*Salada de verdes nobres com tomatinho, cenoura ralada,
crispis de granola salgada ao molho Caesar;
Torta de frango;
Arroz carreteiro;*



*Penne grano duro aos dois molhos;
Tomate rústico e manjeriço;
Molho branco.*

Sobremesa

*Gelatina tricolore em potinhos;
Canudinho com recheio de cocadinha cremosa;
Cesta de frutas da estação.*

Mesa de Café da manhã

Café;

Leite;

Achocolatado;

Suco de laranja;

Pão de queijo;

Focaccia marguerita;

Bolo de fubá com coco;

Delicado palmier;

Cesta de frutas da estação.





abramovay
gastronomia

Menu

Dia 21.02.26 – Desfile Campeãs

Especial Boteco

*Trio de amendoins torrados e salgados; Batata chips;
Cuscuz baiano;
Taco de carne;
Focaccia com recheio de blanquet de peru e pasta de
tapenade negra;
Folhado pomme de terre;
Focaccia vegetariana com caponata de berinjela;
Coxinha de frango na crosta de gergelim;
Risoles de presunto e queijo;
Quibe de carne e berinjela.*

Ilha de sanduíches

*Hot dog ao molho de tomate;
Cheeseburguinho;
Pernil desfiado ao próprio molho.*



abramovay

gastronomia

Cesta de Pães

*Pão hamburguer;
Pão hot dog;
Pão francês.*

Acompanhamentos

*Vinagrete;
Batata palha.*

Molhos

*Ketchup;
Mostarda;
Barbecue;
Maionese trufada;
Pimenta tabasco.*

Jantar

*Salada de verdes nobres com tomatinho, cenoura ralada,
crispis de granola salgada ao molho agri-doce de mostarda e
mel;*

*Fricassè de maminha ao molho Roty;
Ratattouille vegano com quinoa;
Arroz com lascas de amêndoas;*



*Penne grano duro ao molho de tomate rústico;
Ravioline de muçarela de búfala ao molho branco.*

Sobremesa

*Gelatina tricolore em potinhos;
Canudinho ao duo de Nutella e doce de leite;
Cesta de frutas da estação.*

Mesa de Café da manhã

*Café;
Leite;
Achocolatado;
Suco de laranja;
Pão de queijo;
Pão de batata com catupiry;
Bolo de cenoura com Nutella;
Gotas de chocolate;
Cesta de frutas da estação.*





Av. Mofarrej, 1505 - Vila Leopoldina - São Paulo - SP
www.viladosipes.com.br - contato@viladosipes.com.br
Tel.: 11 3835-8198