



Senac

OBRIGADO PELA
SUA PRESENÇA
no

SENAC
RESTAURANTE-ESCOLA

HORÁRIO DE FUNCIONAMENTO
12h ÀS 15h - SEGUNDA A SÁBADO

Seu atendimento
está sendo realizado
por **alunos(as)** em
treinamento

☎ 79 3212-1585

🌐 www.se.senac.br

📷 @senacse

* Consultar horários

Aceitamos cartões* de débito, crédito e PIX.

Senac CNPq
Soc

SENAC

RESTAURANTE-ESCOLA

Couvert

Couvert

Cesta de pães artesanais, acompanha patês, azeite trufado e tomate cerejas tostados.

R\$ 29,90

Entradas

Camarão Tropical

Camarões salteados com cubos de frutas, servido com chips de batata doce, mix de folhas de alface e pickles de maxixe.

R\$ 39,90

Ceviche de Manga

Uma opção vegana servida de manga, cebola roxa, coentro, pimenta dedo de moça, gengibre, suco de limão e gergelim preto.

R\$ 15,90

Croquete de Carne de Panela

Croquete de carne recheado com queijo servido com maionese de mangaba.

R\$ 20,90

Trouxinha de Aratu

Trouxinha de catado de aratu, servido com molho de maracujá ácido e farofa de castanha e amendoim.

R\$ 27,00

Saladas

Salada Agatha

Creme de queijo ricota servido com tomate cereja, pesto de manjeriçom e folha de agrião.

R\$ 25,90

Salada de Polvo

Polvo confitado, servido com salada campanha, com mine focaccia, decorados com folhas de coentro e lâminas de alho frito.

R\$ 34,90

Salada de Queijo provолone com melaço

Croquete de carne recheado com queijo servido com maionese de mangaba.

R\$ 27,90

Salada de Salmão

Lascas de salmão assadas servidas com legumes confitados e torradas

R\$ 38,90

Vegetariano

Estrogonofe de Palmito

Palmito grelhado enriquecido com molho de tomate, creme de amendoim e grão de bico servidos com arroz branco.

R\$ 34,90

☎ 79 3212-1585

📷 @senacse

🌐 www.se.senac.br

 **Senac** CNC Sesc

SENAC



RESTAURANTE-ESCOLA

Risotos



Risoto de Abóbora com Escalopinho de Filé

Risoto enriquecido com creme de abóbora finalizado com queijo parmesão e acompanhado de filé mignon regado com redução de vinho.

R\$ 44,00



Risoto de Camarão

Risoto enriquecido com camarão finalizado com queijo parmesão.

R\$ 44,00



Risoto de Filé

Risoto enriquecido com filé mignon, lascas de queijo gorgonzola, decorado com redução de glacê de cerveja preta.

R\$ 44,00



Risoto de Legumes

Risoto enriquecido com legumes refogados e finalizado com queijo parmesão.

R\$ 30,90



Lasanha de Carne do Sol Acebolada

Massa fresca, intercalada com carne de sol desfiada, queijo muçarela servida com molho de tomate e molho de queijo coalho.

R\$ 34,90



Nhoque Frito (Vegetariana)

Nhoque de batata frito, servido com ragu de vegetais.

R\$ 26,90



Parppadelli Artesanal com Camarão

Massa fresca, servida com camarões salteados, molho rústico de tomate.

R\$ 45,00



Raviolle de Beterraba

Massa fresca de beterraba recheada com queijos, castanhas e damasco, salteada na manteiga de ervas.

R\$ 35,90



Rondele de Ricota com Espinafre

Massa fresca recheada com creme de ricota e espinafre servida com molho aurora.

R\$ 25,90




Camarão ao Quatro Queijos

Camarão salteado servido com molho de queijos, arroz branco e brócolis salteado com lâminas de alho.

R\$ 47,00

Pescados

 79 3212-1585

 @senacse

 www.se.senac.br

 **Senac**  **CNC Sesc**

SENAC



RESTAURANTE-ESCOLA



Moqueca de Peixe e Camarão

R\$ 48,90

Peixe e camarão cozidos em leite de coco e dendê, servidos com pirão e arroz branco.



Pescada Grelhada ao Molho de Camarão

R\$ 48,90

Pescada grelhada servida com batatas ao murro e molho de camarão.



Peixe no Vapor

R\$ 38,00

Peixe cozido no vapor servido com legumes salteados e folhas de alface.



Salmão com Crosta Gergelim

R\$ 49,00

Salmão grelhado com crosta de gergelim servido com massa fresca ao pesto de manjerição, tomate tostado e crispy.

Carnes Vermelhas



Brassato de Carneiro

R\$ 50,00

Carneiro marinado e assado em cocção lenta servido com risoto de açafrão e molho de abacaxi com hortelã.



Filé Alto ao Molho de Vinho

R\$ 45,90

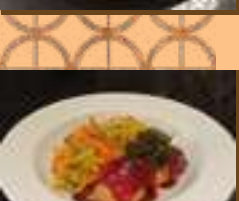
Filé servido com farofa de couscous marroquino e batatas Anna.



Filé de Sol

R\$ 44,90

Filé grelhado servido com baião de dois a moda sergipana e queijo tostado e cebola caramelizada.



Filé Gratinado

R\$ 40,00

Filé grelhado e gratinado com queijo muçarela e molho de tomate servido com massa fresca ao molho rústico de tomate.



Filé Suíno com Crosta de Castanha

R\$ 35,00

Filé suíno grelhado servido com crosta de castanha, flã de abóbora e arroz branco e molho de laranja.

Aves



Coxa e Sobrecoxa Recheada

R\$ 34,00

Coxa e sobrecoxa desossada e recheada, sobre espaguete de legumes e molho de frutas vermelhas.

📞 79 3212-1585

📷 @senacse

🌐 www.se.senac.br

 **Senac** **CNC Sesc**

SENAC

RESTAURANTE-ESCOLA



Frango Folheado de Macaxeira

R\$ 35,00

Frango grelhado servido com molho de acerola, salada de tomate cereja e mil folhas de macaxeira.

Frango Light

R\$ 27,00

Frango assado servido com salada de lentilha, folhas de alface manga, pepino e temperada com vinagrete.



Frango à Surprise

R\$ 35,90

Frango recheado com ricota e tomate seco empanado e frito, servido com mix de folhas e tomate.

Feijoada Carioca (Sexta-feira)



Feijoada Carioca

R\$ 75,00

Feijão preto enriquecido com carnes bovinas, suínas e embutidos, legumes cozidos no vapor, arroz branco e torresmo.

Kids

Filé com Fritas

R\$ 18,50

Filé grelhado servido com arroz branco e batata frita.



Frango com Purê

R\$ 18,50

Frango grelhado servido com arroz branco, brócolis e purê de batatas.

Porções

Purê de Batatas	R\$ 5,00
Salada Simples	R\$ 5,00
Feijão Preto	R\$ 8,00
Legumes Salteado	R\$ 5,00
Arroz Branco	R\$ 5,00
Batata Frita	R\$ 5,00

☎ 79 3212-1585

📷 @senacse

🌐 www.se.senac.br


Senac **CNC**
Sesc

SENAC

RESTAURANTE-ESCOLA

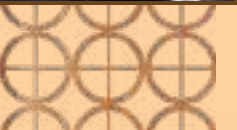
Sobremesas



Petit Gateau de Doce de Leite com Farofa Doce

R\$ 23,00

Petit gateau de doce de leite servido com sorvete de creme e farofa de castanha e amendoim.



Torre de Morangos

R\$ 21,90

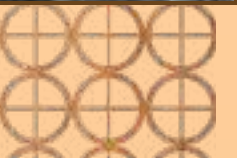
Torre de morango sobre tuile de castanha intercalada com mousse de limão siciliano.



Tarte Chocolatudo

R\$ 17,00

Massa frola de chocolate servida com creme de chocolate e calda de chocolate.



Tarte de Maçã

R\$ 18,90

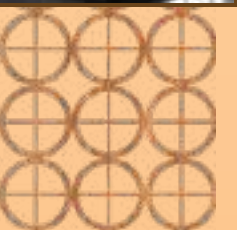
Massa crocante, recheada com creme patissê enriquecido com chocolate branco e pétalas de maçã verde e vermelha confitada em calda de açúcar, servida com caramelo salgado.



Brownie com Sorvete de Ninho

R\$ 20,00

Brownie de chocolate servido de ninho artesanal e calda de frutas vermelhas



Frutas Laminadas

R\$ 15,00

Frutas cortadas



Sorvete de Coco Verde com Banana Flambada

R\$ 18,00

Banana flambada com conhaque servida com redução de laranja e sorvete artesanal de coco verde.

Compota da Estação - Ambrosia

R\$ 15,00

Compota da Estação - Banana

R\$ 15,00

Compota da Estação - Caju Ameixa

R\$ 15,00

Compota da Estação - Goiaba

R\$ 15,00

☎ 79 3212-1585

📷 @senacse

🌐 www.se.senac.br

 **Senac** CNC Sesc

SENAC



RESTAURANTE-ESCOLA

Café

Cafés Quentes

- Café Carioca	R\$ 5,00
- Café Expresso (50ml)	R\$ 5,00
- Expresso Macchiato	R\$ 5,90
- Expresso Chantilly	R\$ 6,50
- Cappuccino Italiano	R\$ 6,90
- Chocolate Quente Cremoso	R\$ 6,50
- Café D'orange	R\$ 9,90
- Irish Coffee	R\$ 19,90

Cafés Gelados

- Mocha Coffee Shake	R\$ 13,00
- Affogato	R\$ 13,00

Bebidas

Não Alcoólico

- Água Mineral (sem gás)	R\$ 4,50
- Água Mineral (com gás)	R\$ 5,00
- Água Tônica (350ml)	R\$ 7,00
- H ² O (500ml)	R\$ 7,50
- Limoneto (500ml)	R\$ 7,50
- Refrigerante (350ml)	R\$ 6,00
- Suco Copo (350ml)	R\$ 6,00
- Suco Duo Speciale (300ml)	R\$ 9,00
- Suco Duo Speciale Jarra (750ml)	R\$ 20,00
- Suco Jarra (750ml)	R\$ 16,00
- Sumo de limão	R\$ 2,00

Alcoólico

Whisky Bourbon (dose)


- Jack Daniel's N°7	R\$ 22,90
- Johnnie Walker Red	R\$ 12,90
- Old Parr	R\$ 18,90
- Black Label	R\$ 22,00

Whisky Especiais (dose)

- Logan - 12 anos	R\$ 24,90
-------------------	-----------

Cervejas

- Stella Artois	R\$ 12,00
- Budweiser	R\$ 9,00
- Malzbier (Consulta Disponível)	R\$ 10,00
- Skol Puro Malte	R\$ 8,00
- Heineken	R\$ 12,00
- Bohemia	R\$ 8,00

 79 3212-1585

 @senacse

 www.se.senac.br

**Senac** **CNC**
Sesc

SENAC



RESTAURANTE-ESCOLA

Vodka (dose)

- Orloff	R\$ 5,90
- Smirnoff	R\$ 8,90
- Absolut	R\$ 12,90

Gin (dose)

- Gordon's	R\$ 14,90
------------	-----------

Cachaça (dose)

- 51	R\$ 3,90
- Cabaré	R\$ 9,00
- Salinas Cristal	R\$ 5,90

Conhaque (dose)

- Domeq	R\$ 5,90
- Hennessy	R\$ 45,00

Rum (dose)

- Montila Carta Branca	R\$ 5,90
- Montila Carta Ouro	R\$ 8,90

Tequila (dose)


- Jose Cuervo Prata	R\$ 15,90
- Jose Cuervo Ouro	R\$ 16,90


Licor (dose)


- Licor 43	R\$ 19,90
- Drambuie	R\$ 25,00
- Amarelula	R\$ 15,00
- Frangélio	R\$ 23,00
- Cointreau	R\$ 15,00
- Benedictine 750ml (15 doses)	R\$ 25,00

Drinks Senac

- Coquetel de Frutas com Álcool	R\$ 25,00
- Coquetel de Frutas sem Álcool	R\$ 18,00
- Caipirinha (Consultar Frutas)	R\$ 10,00
- Caipiroska Nacional (Consultar Frutas)	R\$ 15,00
- Caipiroska Importada (Consultar Frutas)	R\$ 25,00
- Negroni	R\$ 25,00
- White Lady	R\$ 25,00
- Campari Tonic	R\$ 19,90
- Mojito	R\$ 22,90
- Margarita	R\$ 22,90
- Cuba Libre	R\$ 19,90
- Gin Tônica	R\$ 24,90
- Boulevardier	R\$ 25,00

 79 3212-1585




 @senacse

 www.se.senac.br

**Senac** **CNC
Sesc**





Espumantes





-  - Casa Perini Brut R\$ 71,90
-  - Dom Guerido Brut R\$ 89,90
-  - Casa Valduga Arte Brut R\$ 112,00

Vinhos

Vinhos Brancos

-  - Chilano Sauvignon Blanc R\$ 58,90
-  - Lambrusco Anella R\$ 64,00

Vinhos Tintos

-  - Caleo Montepulciano R\$ 124,00
-  - Monte de Pinheiro Cartuxa R\$ 125,90
-  - Quinta dos Bons Ventos R\$ 188,00
-  - Trivento Reserve Cabernet R\$ 112,00





SENAC

RESTAURANTE-ESCOLA

Amplio e moderno, o novo espaço, do Restaurante Escola Senac Bistrô, oferece comodidade e conforto ao cliente.

Reinaugurado em 2022, o bistrô tem a capacidade de atender 112 pessoas e conta com uma adega especializada com rótulos variados para degustar um bom vinho.

Com a modalidade à la carte, o restaurante escola funciona durante o almoço (12h às 15h). O Bistrô oferece ainda um mezanino para até 12 pessoas, com atendimento exclusivo.

Por ser um restaurante escola, os(as) alunos(as) exercem suas atividades, sob supervisão de instrutores, enquanto aplicam, na prática, o aprendizado de sala de aula.

Reservas devem ser feitas com antecedência, via telefone (79) 3212-1585, com tolerância de 30 minutos para chegada do cliente.



Seu atendimento
está sendo realizado
por **alunos(as)**
em treinamento