

Alume Restaurante

Mais que um restaurante,
o Alume é um convite à pausa,
ao sabor e à contemplação.
Nossa cozinha nasce do encontro entre
ingredientes frescos, respeito à origem
e combinações que despertam memórias.
Cada detalhe — da mesa ao prato —
foi pensado para oferecer uma experiência
sensorial autêntica e afetuosa.
Sinta, prove, aprecie.

Entradas

Salada Alume –

Mix de Folhas verdes,
tomates cereja, cenoura,
lascas parmesão e molho mostarda e mel.

R\$ 40,00

Burrata ao molho pesto e pão artesanal.

R\$ 58,00

Panceta ao molho de Jabuticaba

R\$ 55,00

Tartar de Salmão –

Salmão servido com mil folhas de
batata e molho de maracujá.

R\$ 62,00

Pratos

BIFE ANCHO AO COGUMELO

Conhecido pela sua maciez e
suculência da parte dianteira do Contrafilé,
servido com aligot e Cogumelos
salteados na manteiga.

R\$ 102,00

OSSOBUCO DE VITELO

Originário da Lombardia,
carne preparada assada no vapor
ao vinho servido risoto de queijo
e couve crispy.

R\$ 99,00

Alume Restaurante - Gastronomia com alma

PREMIUM STEAK CHORIZO

Carne nobre angus bovina retirada no miolo do contra-filé, caracterizada por sua maciez e crocância, servido com mandioca na manteiga de garrafa e Farofa crocante da casa.

R\$ 105,00

MAGRET DE PATO COM PURÊ DE MANDIOQUINHA E MOLHO DE JABUTICABA

Delicioso magret de pato com saborosa camada de gordura servido mal passado com purê de mandioquinha e molho de jabuticaba (Carne servida mal passada).

R\$ 108,00

PICANHA BOVINA

Corte de carne macio e saboroso, popular no Brasil e muito apreciado. Acompanha mandioca cremosa na manteiga de garrafa e Farofa da casa.

R\$ 129,00

Acompanhamentos

Acompanhamentos (250gr).

Arroz ao alho

Arroz com alho frito.

R\$ 25,00

Mandioca Cremosa na manteiga de garrafa

Mandioca Amarela cozida na

manteiga de Garrafa.

R\$ 26,00

Farofa Crocante de Bacon

*Farofa de farinha Panko com cebola,
bacon e ovo.*

R\$ 23,00

Aligott

*Purê de batatas com maior
concentração de queijo.*

R\$ 28,00

Legumes salteados na manteiga

*Legumes salteados na manteiga
(Cebola, Pimentões, Brócolis,
Tomate e Cenoura)*

R\$ 20,00

Massas

Peixes

TORTELLI DE FRALDINHA

*Massa caseira recheada com Carne de ,
Fraldinha, cream cheese e bacon.*

*Acompanha purê de três
queijos, molho de tomate italiano
e parmesão ralado.*

R\$ 96,00

MASSA AO MOLHO PESTO

E LEGUMES SALTEADOS

(PRATO VEGETARIANO/VEGANO).

*Massa de Arroz zero glutén,
com molho pesto ou legumes salteados.*

R\$ 96,00

TILÁPIA EMPANADA

*Filé de tilápia servido ao molho branco de limão,
couve flor, brócolis, uvas verde e Rúcula.*

R\$ 105,00

MOQUECA ALUME

*Moqueca de peixe
(Peixe do dia. Consultar o garçom).
Deliciosa Moqueca de Peixe servida na
panela de ferro com abacaxi e banana da terra,
servido com arroz e pirão de mandioca.*

R\$ 145,00

MASSA KID'S

*Massa linguinni ao molho branco e
cheddar, ou molho sugo.*

R\$ 52,00

PRATO KID'S

*Arroz, feijão, batata frita ou purê e
iscas de carne ou frango.*

R\$ 52,00

Sobremesa

PETIT GATEAU COM SORVETE DE CREME

R\$ 41,00

**DOCE DE LEITE CASEIRO COM
SORVETE DE QUEIJO E FAROFA CROCANTE**

R\$ 39,00

ABACAXI FLAMBADO ASSADO NA MASSA
FOLHADA COM SORVETE DE HORTELÃ
E LASCAS DE CHOCOLATE

R\$ 41,00

BEBIDAS

Água Mineral sem gás/ com gás

R\$ 7,00

Suco Mitto (tomate / Goiaba / Laranja)

R\$ 15,00

REFRIGERANTES

Coca-cola/ Coca-cola zero

R\$ 9,00

Fys Guarana/ Laranja/ Tônica/ Limão

R\$ 7,00

CERVEJA ARTESANAL

Baden (Cristal, Witbier, Golden, Ipa, Peach)

600ml

R\$ 25,00

LONG NECK

Heineken/ Heineken Zero

R\$ 14,00

Amstel Lager / Ultra (sem glúten)

R\$ 12,00

Blue Moon

R\$ 18,00

Lagunitas IPA

R\$ 18,00

Praya lager

R\$ 14,00

WHISKYS

Johnnie Walker Red

R\$ 28,00

Johnnie Walker Blonde

R\$ 30,00

Johnnie Walker Black

R\$ 39,00

Jameson

R\$ 30,00

Bulleit Bourbon

R\$ 45,00

Old Parr 12 anos

R\$ 35,00

VODKA

Ciroc

R\$ 40,00

Absolut

R\$ 28,00

GIN

Tanqueray Sevilla

R\$ 35,00

Tanqueray London

R\$ 36,00

Mixologist

R\$ 30,00

Yvy Seco Mar

R\$ 28,00

DRINKS

Caipirinha de Limão

R\$ 33,00

Caipivodka Limão

R\$ 33,00

Camparinha

(Campari, Limão, Açúcar, Cachaça)

R\$ 35,00

Aperol Tonica

(Aperol, Polpa de Maracuja, Suco de Laranja e

Agua Tonica de Limão Siciliano)

R\$ 36,00

Mandarin Orange

(Aperol, Bergamota, Açúcar, Limão,

Bourbon e Soda e Gelo)

R\$ 38,00

Strawberry Aperol Sour

(Aperol, Campari, Gin, Morango, Suco de Limão

e Claras em neve)

R\$ 39,00

Passion Mule

(Vodka, Maracuja, Mel e espuma

de Gengibre e Gelo)

R\$ 36,00

Manjérico

(Gin, Manjerição, Limão, Pitada Sal,

Xarope de Açúcar e gelo)

R\$ 36,00

Blueberry Gin

(Gin, Blueberry, Hortelã, Suco de Limão,

Xarope de Açúcar, água com gás e gelo)

R\$ 36,00

Ginger Jack

(Jack Daniel's, Xarope de Gengibre,

Limão Siciliano e Água com gás e Gelo)

R\$ 38,00

Piña Jack

(Jack Daniel's, Suco Abacaxi,

Suco Limão, Açúcar Gelo)

R\$ 38,00