

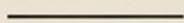


ALTÍSSIMO

BH.DOURO

CLÁSSICOS

S E X T A S A G R A D A



EDIÇÃO

PRIMAVERA







S O B R E O

ALTÍSSIMO

O Altíssimo é um ambiente exclusivo dedicado a celebrações memoráveis, onde cada detalhe é cuidadosamente concebido para acolher, surpreender e eternizar momentos singulares.

Reunimos em um só lugar ambientação, mobiliário selecionado, recursos multimídia, gastronomia e hospitalidade, criando experiências sob medida para diferentes ocasiões e projetos.

Realizamos eventos sociais, corporativos e culturais, como aniversários, 15 anos, mini weddings, encontros privados, celebrações temáticas, eventos corporativos, pop-ups de lojas e lançamentos de marcas, para até 120 convidados.

Nossa equipe acompanha cada etapa com rigor, sensibilidade e atenção aos detalhes, da concepção à entrega, para que cada experiência tenha identidade, fluidez e excelência.

E a experiência do Altíssimo também pode chegar até você, por meio de nosso serviço de catering para eventos externos, levando nossa gastronomia e hospitalidade para diferentes celebrações e espaços.

Às sextas-feiras, durante o almoço, abrimos nossas portas como restaurante. É uma oportunidade de conhecer de perto nossa cozinha, nossa hospitalidade e a atmosfera do Altíssimo — e descobrir, à mesa, tudo o que podemos criar para o seu próximo evento.

Permita-se descobrir as possibilidades de celebrar conosco.

ALTÍSSIMO
BH. DOURO

HISTÓRIA · CULTURA · GASTRONOMIA





ENTRADAS

INDIVIDUAIS

Salada de Arroz Selvagem 49

Arroz selvagem, damasco turco e pistache, combinados a rúcula, hortelã e cebolinha e cítricos de limão

Salada de Bacalhau 67

Lascas de bacalhau, grão-de-bico, cebola roxa, pimentões e ervas frescas, temperados com azeite extravirgem e cítricos

Creme de Camembert 54

Creme aveludado de Camembert, acompanhado de crocante de Parma e finalizado com delicadas notas de ervas frescas

ENTRADAS

PARA COMPARTILHAR

Atum ao Ponzu 72

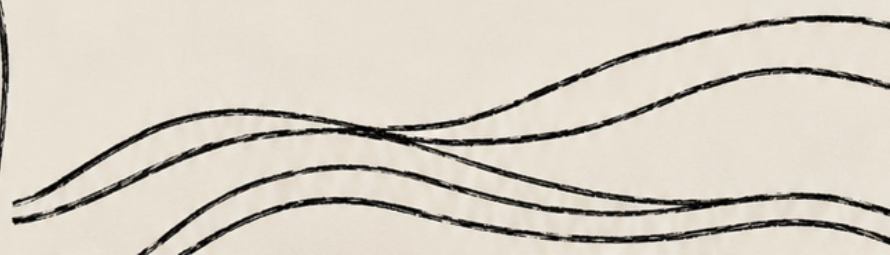
Atum Selado acompanhado de Creme de Avocado, Ponzu de Limão-cravo e Gergelim Torrado

Steak Tartare Angus Curado 68

Steak Tartare de Filet Mignon Angus Curado acompanhado de Chips de Raízes

Samossa com Mango Chutney 63

Pastel indiano crocante de batata, ervilhas e especiarias acompanhado de Chutney de Manga





PRATOS DA CHEF

A cada sexta-feira, uma nova criação. Um Prato Clássico Especial, pensado para celebrar os ingredientes e a inspiração de cada semana.

1º SEXTA

Polvo à la Galega 119

Polvo cozido lentamente e finalizado à galega, servido sobre mousseline de baroa acompanhado de piperade aromática ao limão-siciliano

2º SEXTA

Confit de Canard au Gingembre 119

Pato confitado lentamente, servido com molho delicadamente aromático de gengibre, acompanhado de mousseline de baroa e limão-siciliano

3º SEXTA

Bacalhau do Hum 119

Lascas de bacalhau assadas lentamente em azeite extravirgem, acompanhadas de batatas douradas e alho-poró

4º SEXTA

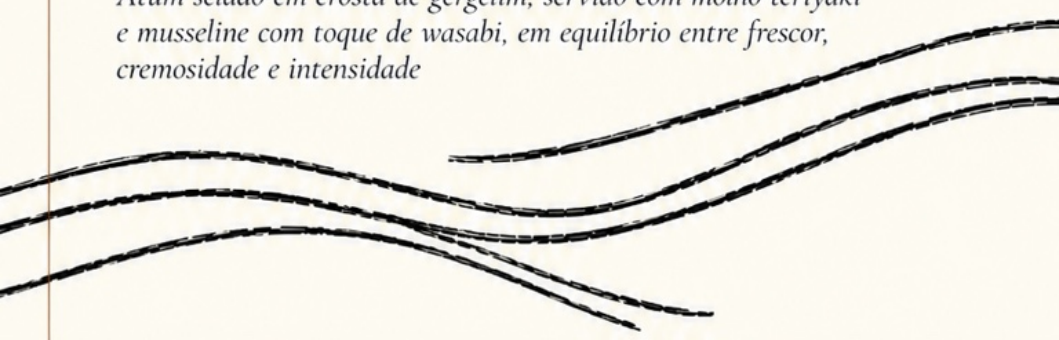
Beef Wellington 119

Filé mignon envolto em duxelles de cogumelos, parma e massa folhada dourada acompanhado de aligot

5º SEXTA

Atum em Crosta de Gergelim 119

Atum selado em crosta de gergelim, servido com molho teriyaki e musseline com toque de wasabi, em equilíbrio entre frescor, cremosidade e intensidade





PRATOS PRINCIPAIS

Steak au Poivre com Mil Folhas de Batata 97

Filé mignon grelhado ao molho clássico de pimentas, acompanhado de mil-folhas de batata douradas e crocantes

Arroz Caldoso de Pato 92

Arroz caldoso com pato desfiado, finalizado com ervas frescas e delicado toque de especiarias

Peixe Branco ao Molho Asiático 105

Peixe ou filé grelhado, servido com delicado molho asiático de gengibre, shoyu, mel e pimenta, acompanhado de fios de pupunha ao creme de leite e wasabi

Arroz de Bacalhau à Brás 93

Bacalhau em lascas envolvido com azeitonas pretas e finalizado batata palha

Sorrentini de Burrata 89

Massa artesanal recheada de burrata e limão-siciliano, servida com molho de tomates frescos

Prato Kids 57

Scalopes de filé mignon acompanhados de spaghetti ao molho de tomates frescos



S O B R E M E S A

Pudim de Pistache

48

Pudim cremoso de pistache finalizado com pistaches crocantes

Sacher-Torte

45

Clássico bolo austríaco de chocolate, recheado com geleia de damasco e finalizado com glaçagem de chocolate.

Torta aos 4 Leites

42

Delicada torta cremosa de quatro leites, acompanhada de coulis de frutas vermelhas

M E N U E X P E R I Ê N C I A

ENTRADA INDIVIDUAL + PRINCIPAL
+ SOBREMESA

165 *

*Exceto prato da Chef

ENTRADA INDIVIDUAL + PRATO DA CHEF +
SOBREMESA

215

BEBIDAS NÃO ALCÓOLICAS

Água Comum ou com Gás	11
Água San Pellegrino	34
Coca-Cola Comum ou Zero	12
Guaraná Comum ou Zero	12
Suco de Uva Integral Casa Perini Tinto ou Branco	17

CERVEJAS

Heineken	14
Heineken Ultimate	14
Heineken Zero Álcool	14
Amstel Ultra	14

TAÇAS

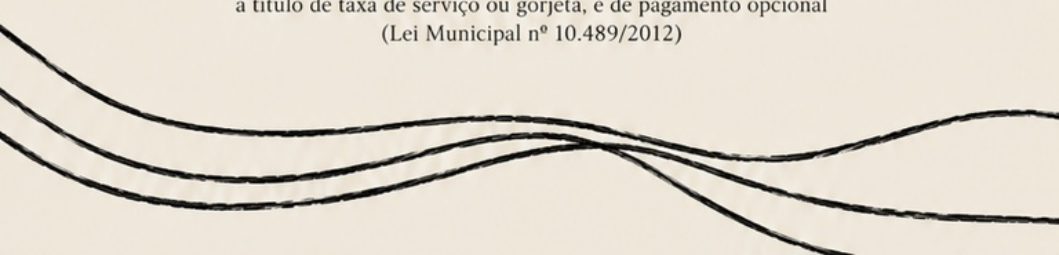
Horta Osório (H.O) Branco	35
Horta Osório (H.O) Tinto	35
Horta Osório (H.O) Rosé	35
Menin Branco	40
Menin Tinto	40
Menin Reserva Branco	70
Menin Reserva Tinto	70
Menin Porto Tawny 10 Anos	55
Menin Porto Branco 10 Anos	75
Licor Cointreau	30

CAFÉS

Café Expresso Especial Torra Média Coffee++ Geisha	12
Notas florais de jasmim, acidez vibrante de limão-Taiti e uma doçura suave que se revela especialmente em métodos de filtragem	
Café Coado Especial Torra Média Coffee++ Clássico	12
Servido na taça de Cristal, possui acidez equilibrada e uma doçura alta, achocolatado e com notas de doce de leite	
Cappuccino Italiano	18
Café expresso e leite vaporizado, finalizados com uma delicada camada de espuma cremosa e canela em pó	
Cappuccino Altíssimo	22
Cappuccino aveludado e cremoso, finalizado com delicadas raspas de limão-siciliano	



O acréscimo de 10% (dez por cento) sobre o valor da despesa,
a título de taxa de serviço ou gorjeta, é de pagamento opcional
(Lei Municipal nº 10.489/2012)





ALTÍSSIMO

B H . D O U R O



Rua Dicíola Horta, 77 - 3º andar
Belvedere



@altissimobh.douro



espacoaltissimo.com.br



(31) 9 9778 3617

