



# **MUNDO NEVE**

## **CAFÉ & RESTAURANTE**

**1550M - SC110**



**URUBICI - SC - BRASIL**



# BEM VINDOS





A região do Mundo Novo, em Urubici, é conhecida pela sua altitude e por ser um dos raros locais do Brasil onde neva quase todo ano.

É aqui que, a 1550 metros de altitude, surge o Mundo Neve, um restaurante que mistura conceitos serranos e europeus e que oferece um delicioso café colonial, harmonizando pratos regionais como aqueles das montanhas mundo afora.

Com uma vista deslumbrante da Serra Catarinense, é o local perfeito para fazer o seu evento e criar momentos inesquecíveis!

Delicie-se com nossos pratos à la carte ou com o nosso inesquecível café colonial (valor sob consulta).

# Snacks

-  **Bolinho de pinhão e queijo** 45  
Massa de pinhão recheado com queijo colonial, combinando o crocante do pinhão com a cremosidade do queijo
-  **Crocante de brie** 55  
Crocante de brie com geleia de maçã da região e pimenta
-  **Dadinhos de tapioca com mel de bracatinga** 38  
Cubos crocantes de tapioca com queijo coalho, servidos com mel de bracatinga da região
- Fritas com queijo colonial e bacon** 40  
Batatas fritas crocantes com queijo colonial derretido e pedaços generosos de bacon dourado
- Pastéis de frescal com cream cheese** 40  
Massa fina e crocantedecheada com carne frescal (carne da região curada por 24 horas), combinada com cream cheese
-  **Molhos para acompanhar** 8  
Guacamole, creme azedo do chefe, tártaro, wasabi ou alho



Serve até 2 pessoas



Vegetariano

# Sopas

## **Caldo de abóbora cabotiã com capeletti** 65

Creme de abóbora cabotiã levemente adocicado com capeletti caseiro recheado com carne frescal



## **Caldo de abóbora cabotiã servido no pão** 80



Caldo cremoso de abóbora cabotiã, levemente adocicado, servido dentro de um pão italiano da casa (fermentação natural de 48 horas)



## **Caldo de mandioca com linguiça serrana** 90

Creme encorpado de mandioca com linguiça serrana, servido no pão italiano da casa (fermentação natural de 48 horas)







## **Sopa de cebola gratinada com queijo Emmental** 58

Clássico francês feito com cebolas caramelizadas e deglaciadas com conhaque em caldo robusto, coberta por queijo Emmental

## **Sopa vichyssoise com paio** 62

Sopa cremosa francesa de alho-poró, batata e vinho branco, finalizada com pedaços de paio defumado

# Entradas

- |                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                       |           |
|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
|    | <b>Batata Rösti recheada com queijo colonial</b><br>Batata suíça crocante por fora e macia por dentro, recheada com frango cremoso, frescal ou legumes da horta                                                                       | <b>60</b> |
|   | <b>Burrata de queijo de búfala</b><br>Burrata fresca de búfala servida com concassé de tomates, folhas de rúcula, pesto aromático, finalizado com redução de balsâmico. Acompanhado de fatias de pão artesanal de fermentação natural | <b>82</b> |
|  | <b>Pão recheado com queijo brie e frutas vermelhas</b><br>Pão artesanal recheado com queijo brie cremoso e frutas vermelhas, finalizado com um crocante de castanha                                                                   | <b>95</b> |
|  | <b>Pizza do chef</b><br>Pizza individual de fermentação natural (48 horas). Massa leve e crocante. Sabores: marguerita, calabresa ou milho e bacon                                                                                    | <b>55</b> |
|                                                                                     | <b>Steak Tartare de filé mignon</b><br>Steak tartare de filé mignon temperado com condimentos do chef. Acompanha salada da horta e pão de fermentação natural                                                                         | <b>65</b> |

# Massas

- |                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                |            |
|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|
|    | <b>Käsespätzle</b><br>Massa artesanal típica da Alemanha, feita à base de ovos, coberta com queijo derretido e cebolas caramelizadas                                                                                           | <b>90</b>  |
|    | <b>Lasanha à bolonhesa</b><br>Clássica lasanha com camadas de massa fresca, molho bolonhesa encorpado e queijo gratinado                                                                                                       | <b>120</b> |
|   | <b>Lasanha de cogumelos</b><br> Versão vegetariana com camadas de massa fresca, cogumelos salteados, creme de leite e queijo gratinado      | <b>125</b> |
|  | <b>Nhoque verde na manteiga com cogumelos</b><br>Nhoques de espinafre na manteiga e acompanhados de cogumelos salteados, gratinados com queijo colonial                                                                        | <b>85</b>  |
|                                                                                     | <b>Ravióli de espinafre recheado com frescal</b><br>Massa fresca recheada com carne frescal, regada com molho cremoso de abóbora                                                                                               | <b>95</b>  |
|  | <b>Rondelli com molho de três queijos</b><br> Rolinhos de massa recheados e gratinados ao molho cremoso de parmesão, gorgonzola e mussarela | <b>120</b> |
|                                                                                     | <b>Tagliatelle com tiras de mignon</b><br>Massa fresca com tiras de filé mignon, envolvida em um molho cremoso de queijo roquefort deglaceado com vinho branco                                                                 | <b>90</b>  |



# Especiais

**Boeuf bourguignon** 130

Carne marinada no vinho tinto. Cozida levemente por 12 horas e acompanhada de legumes da horta no vapor



**Fondue de queijo** 175

Mistura de queijos selecionados derretidos, servida com pães, legumes cozido e carne para mergulhar

**Medalhão de mignon** 130

Corte alto de filé mignon grelhado, servido com aligot cremoso e cogumelos salteados, acompanhado de molho roquefort

**Ossobuco com polenta cremosa e molho rôti** 95

Carne cozida lentamente até desmanchar, acompanhada de polenta cremosa e finalizada com molho rôti rico e encorpado



**Risoto de cogumelos** 80

Arroz arbóreo cozido ao ponto perfeito, combinado com cogumelos frescos e um toque de parmesão

**Risoto à la Blanca** 80

Risoto com queijo parmesão, toque cítrico de limão siciliano e finalizado com fatias crocantes de presunto Parma

**Steak au djon** 120

Entrecôte grelhado ao ponto perfeito, servido com molho de mostarda dijon e gratin dauphinois

**Truta grelhada** 125

Truta fresca da região, grelhada na perfeição, acompanhada de legumes tostados, gratin dauphinois e molho hollandaise

# Sobremesas

<b>Brownie de Nutella</b> Brownie de chocolate com Nutella e lascas de amêndoas e sorvete artesanal	<b>47</b>
<b>Cheesecake</b> Cheesecake cremoso com base crocante, coberto com uma calda fresca de frutas vermelhas	<b>44</b>
<b>Crème Brûlée aromatizado com flor de laranjeira</b> Clássico francês com crosta caramelizada, aromatizado com flor de laranjeira	<b>40</b>
<b>Mil folhas</b> Massa folhada recheada com creme de baunilha polvilhada com açúcar de confeitiro	<b>45</b>
<b>Morangos flambado</b> Morangos flambados em cachaça de especiarias, servidos com sorvete artesanal e aromatizadas com raspa de limão	<b>40</b>
<b>Moelleux de chocolate com sorvete de creme</b> Bolo de chocolate francês com interior cremoso, servido quente com sorvete de creme	<b>44</b>
<b>Petit Gateau de doce de leite</b> Clássico francês com crosta caramelizada, aromatizado com flor de laranjeira	<b>42</b>



# Bebidas Quentes

<b>Café expresso</b> Café expresso Nespresso	8
<b>Café coado</b> Café preparado no método tradicional com grãos selecionados	10
<b>Café com leite</b> Café expresso combinado com leite vaporizado cremoso	10
<b>Café com mel de bracatinga</b> Café expresso com mel de bracatinga da região	16
<b>Afogatto</b> Café expresso, sorvete de creme, calda de chocolate e chantilly	20
<b>Macchiato</b> Café expresso, leite vaporizado e calda de chocolate	12
<b>Chocolate quente</b> Chocolate quente cremoso com ou sem chantilly	15

# Cafés Gelados

<b>Café com leite gelado</b> Café com leite gelado	12
<b>Frappé Mundo Neve</b> Brownie de chocolate com Nutella e lascas de amêndoas e sorvete artesanal	26
<b>Frappé de Caramelo</b> Café expresso gelado, leite vaporizado, chantilly e caramelo	24

# Bebidas

<b>Água</b>	10
<b>Água com gás</b>	10
<b>Refrigerantes</b> Coca-cola, Guaraná e Fanta	8
<b>Sucos</b> Consulte os sabores disponíveis	12

# Cervejas

<b>Cervejas Artesanais</b>	25
<b>Heineken</b>	15
<b>Stella</b>	15

# Drinks

<b>Taça de vinho</b> Consulte a nossa carta de vinhos	20
<b>Taça de espumante</b> Consulte a nossa carta de vinhos	20
<b>Aperol Sprite</b>	45
<b>Caipirinha</b> Consulte os sabores disponíveis	39
<b>Gin Tônica</b>	38
<b>Marguerita</b>	40
<b>Mimosa</b>	30
<b>Mojito</b>	38



**Mundoneve**  
Mundonev@123



[mundoneve\\_](#)



(49) 9198-0046