



**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

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



Serve até 2 pessoas



Vegetariano

# Sopas

## **Caldo de abóbora cabotiá com capeletti**

**65**

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



## **Caldo de abóbora cabotiá servido no pão**

**80**



Caldo cremoso de abóbora cabotiá, 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>	<b>60</b>
Batata suíça crocante por fora e macia por dentro, recheada com frango cremoso, frescal ou legumes da horta	
 <b>Burrata de queijo de búfala</b>	<b>82</b>
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>Pão recheado com queijo brie e frutas vermelhas</b>	<b>95</b>
Pão artesanal recheado com queijo brie cremoso e frutas vermelhas, finalizado com um crocante de castanha	
 <b>Pizza do chef</b>	<b>55</b>
Pizza individual de fermentação natural (48 horas). Massa leve e crocante. Sabores: marguerita, calabresa ou milho e bacon	
<b>Steak Tartare de filé mignon</b>	<b>65</b>
Steak tartare de filé mignon temperado com condimentos do chef. Acompanha salada da horta e pão de fermentação natural	

# Massas

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

# 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

## **Brownie de Nutella**

Brownie de chocolate com Nutella e lascas de amêndoas e sorvete artesanal

**47**

## **Cheesecake**

Cheesecake cremoso com base crocante, coberto com uma calda fresca de frutas vermelhas

**44**

## **Crème Brûlée aromatizado com flor de laranjeira**

Clássico francês com crosta caramelizada, aromatizado com flor de laranjeira

**40**

## **Mil folhas**

Massa folhada recheada com creme de baunilha polvilhada com açúcar de confeiteiro

**45**

## **Morangos flambado**

Morangos flambados em cachaça de especiarias, servidos com sorvete artesanal e aromatizadas com raspa de limão

**40**

## **Moelleux de chocolate com sorvete de creme**

Bolo de chocolate francês com interior cremoso, servido quente com sorvete de creme

**44**

## **Petit Gateau de doce de leite**

Llássico francês com crosta caramelizada, aromatizado com flor de laranjeira

**42**

# Bebidas Quentes

<b>Café espresso</b> Café espresso Nespresso	8
<b>Café coado</b> Café preparado no método tradicional com grãos selecionados	10
<b>Café com leite</b> Café espresso combinado com leite vaporizado cremoso	10
<b>Café com mel de bracatinga</b> Café espresso com mel de bracatinga da região	16
<b>Afogatto</b> Café espresso, sorvete de creme, calda de chocolate e chantilly	20
<b>Macchiato</b> Café espresso, 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 espresso gelado, leite vaporizado, chantilly e caramelo	24

# Bebidas

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

# Cervejas

Cervejas Artesanais	25
Heineken	15
Stella	15

# Drinks

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



Mundoneve  
Mundonev@123



mundoneve\_



(49) 9198-0046