



• P O R T O •
C A B R A L

Festival de Mignon

MAIS DO QUE UMA SEQUÊNCIA, UMA EXPERIÊNCIA PENSADA EM CADA DETALHE.

Uma jornada servida no seu tempo.

Aqui, o tempo desacelera.

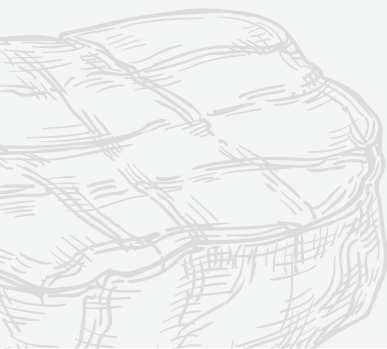
Nosso festival foi criado para ser apreciado com calma, onde cada preparo é feito na hora e servido respeitando o seu ritmo.

Você não é interrompido. Você conduz.

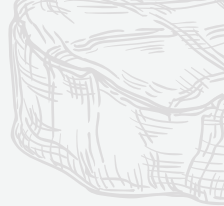
Quando desejar seguir para a próxima etapa, basta avisar nossa equipe.

Sem pressa. Sem interrupções. Apenas no seu tempo.

Ao final da jornada, você pode revisitar seus favoritos quantas vezes quiser.



A Jornada do Mignon



ZANZIBAR

Mignon grelhado com nhoque ao gorgonzola

O início da experiência.
A suculência do mignon encontra a cremosidade intensa do nosso clássico Zanzibar — marcante, envolvente e inesquecível.

MARÉ RUBRA

Mignon ao molho de vinho tinto com batatas rústicas

Elegância e profundidade.
Um molho intenso que valoriza a carne, equilibrado pela crocância das batatas.

BRISA CREMOSA

Mignon ao molho quatro queijos com massa leve

Cremoso na medida certa.
Uma etapa de conforto e suavidade, equilibrando intensidade e leveza.

CLÁSSICO DO PORTO

Strogonoff de mignon com arroz branco e batata palha

Um favorito absoluto.
Cremoso, equilibrado e cheio de sabor — daqueles que sempre fazem voltar.

RAÍZES DO BRASIL

Mignon acebolado com arroz branco soltinho

O simples feito com perfeição.
Cebolas douradas lentamente envolvem o mignon, trazendo conforto, memória e sabor.

PROFUNDIDADE DO PORTO

Mignon ao molho madeira reduzido com risoto de parmesão

Um dos pontos altos da jornada.
Um molho rico e envolvente, preparado lentamente, combinado à cremosidade delicada do risoto.

CROCANTE DO CAPITÃO

Mignon à milanesa com purê de batata

Textura e aconchego.
A crocância dourada encontra a delicadeza de um purê aveludado.

GRAN FINALE

Mignon à parmegiana com arroz ou batata à sua escolha

O encerramento perfeito.
Intenso, gratificante e pensado para fechar a experiência com satisfação.

Um detalhe importante

Os acompanhamentos foram pensados para cada preparo e não são intercambiáveis.

Caso prefira, você pode optar por apreciar o mignon sem acompanhamento.

Nossa equipe estará sempre por perto — com atenção e discrição — para servir você no momento certo.



R\$ 144
POR PESSOA

Algumas experiências você apenas vive. Outras, você faz questão de repetir.

