



I • Papai Noel em Buenos Aires entre Bistrôs e Parrillas

"A capital argentina é feita de cafés históricos, praças arborizadas e restaurantes onde a carne é tratada com respeito absoluto. Nesta noite, celebramos a elegância portenha e a tradição das parrillas."

Boas-vindas

Empanada artesanal de queijo, cebola caramelizada e ervas.

Entrada

Salada de folhas, tomate confitado, queijo azul suave, nozes e vinagrete de mostarda.

Prato Principal

Bife ancho suíno grelhado com molho chimichurri.

Batatas rústicas assadas.

Legumes grelhados.

Sobremesa

Panqueca de doce de leite com crocante de amêndoas.

Café

Blend especial.

Alfajor artesanal.

Experiência

O maître prepara um chimichurri fresco diante dos convidados, explicando a combinação das ervas e especiarias.





II • Mamãe Noel na Patagônia Encantada

"Entre montanhas nevadas e lagos cristalinos, a Patagônia inspira uma cozinha de sabores intensos, cocções lentas e ingredientes que aquecem os dias frios."

Boas-vindas

Pão rústico de nozes com manteiga defumada.

Entrada

Creme de abóbora assada com castanhas e azeite de ervas.

Prato Principal

Paleta de cordeiro assada lentamente ao vinho tinto.

Polenta cremosa com parmesão.

Cogumelos salteados.

Sobremesa

Crumble de maçãs com creme inglês.

Café

Blend especial.

Cookies amanteigados.

Experiência

Apresentação das ervas utilizadas na marinada do cordeiro e da técnica de cocção lenta.





III• Papai Noel entre Vinhedos e Montanhas do Chile

"A Cordilheira dos Andes protege vinhedos que produzem alguns dos vinhos mais conhecidos do mundo. A cozinha chilena combina simplicidade, ingredientes frescos e sabores equilibrados."

Boas-vindas

Mini pão de azeitonas com manteiga de ervas.

Entrada

Creme de milho fresco com alho-poró.

Prato Principal

Frango assado ao vinho branco e ervas.

Arroz cremoso de cogumelos.

Legumes tostados.

Sobremesa

Pêssegos assados com creme de baunilha.

Café

Blend especial.

Biscoitos de manteiga.

Experiência

Breve apresentação sobre a influência da Cordilheira dos Andes na produção dos vinhos chilenos.





IV • A Noite de Natal de Mamãe Noel em Lima

"Lima transformou ingredientes tradicionais em uma das cozinhas mais admiradas do mundo. Frescor, acidez e equilíbrio fazem parte da identidade gastronômica peruana."

Boas-vindas

Mini causa de batata com creme de abacate e ervas.

Entrada

Salada de quinoa, legumes coloridos, ervas frescas e vinagrete cítrico.

Prato Principal

Peixe branco grelhado ao molho de limão.

Arroz de ervas.

Legumes salteados.

Sobremesa

Mousse de maracujá com suspiro crocante.

Café

Blend especial.

Petit four de coco.

Experiência

O maître explica o equilíbrio entre acidez, frescor e ervas que caracteriza a culinária peruana.





V • Papai Noel Celebra o Natal em Montevideu

"Às margens do Rio da Prata, Montevideu preserva uma cozinha acolhedora, marcada por carnes, pães artesanais e doces tradicionais."

Boas-vindas

Mini torta folhada de cebolas caramelizadas.

Entrada

Creme de batatas com alho-poró e queijo.

Prato Principal

Lombo suíno lentamente assado ao molho de mostarda antiga.

Risoto de parmesão.

Cenouras glaceadas.

Sobremesa

Chajá reinterpretado com chantili leve, pêssegos e merengue.

Café

Blend especial.

Biscoitos amanteigados.

Experiência

Finalização do molho de mostarda diante dos convidados.





VI • Mamãe Noel em uma Noite Mexicana de Natal

"Muito além da picância, a cozinha mexicana é um encontro de cores, aromas e ingredientes ancestrais. Milho, cacau, ervas e especiarias compõem uma das gastronomias mais ricas do mundo."

Boas-vindas

Mini tostada de milho com guacamole fresco.

Entrada

Creme de milho tostado com coentro e limão.

Prato Principal

Frango assado ao molho suave de mole poblano.

Arroz mexicano com legumes.

Abobrinhas grelhadas.

Sobremesa

Flan de baunilha com calda de caramelo.

Café

Blend especial.

Biscoitos de canela.

Experiência

Pequena apresentação das especiarias utilizadas no mole, permitindo que os convidados sintam seus aromas antes da refeição.





VII • Papai Noel entre Vinhos, Cordilheiras e Estrelas

"Atravessando as montanhas que unem Argentina e Chile, encerramos esta coleção celebrando os grandes encontros: entre culturas, ingredientes e pessoas."

Boas-vindas

Pães artesanais com manteigas aromatizadas e azeites.

Entrada

Salada morna de cogumelos, nozes, folhas e queijo de cabra.

Prato Principal

Filé mignon suíno em crosta de ervas.

Risoto de parmesão e alho-poró.

Legumes assados lentamente.

Molho reduzido de vinho tinto.

Sobremesa

Pavlova com frutas vermelhas e creme de baunilha.

Café

Blend especial.

Trufas de chocolate meio amargo.

Experiência

No início do jantar, o maître apresenta ervas andinas, especiarias e diferentes tipos de sal utilizados na cozinha da região. Ao final do prato principal, os convidados são convidados a brindar com uma bebida sem álcool de uva e especiarias, celebrando a união dos povos das Américas e encerrando simbolicamente a quinta coleção.