

ENTRADAS

COUVERT DE PÃES ARTESANAIS | R\$59

COM MANTEIGA SABORIZADA

PALITINHO DE TAPIOCA | R\$48

COM GELÉIA DE PIMENTA

TÁBUA DE FILÉ MIGNON | R\$95

COM BATATA RÚSTICA

MIX DE BRUSCHETTA | R\$72

TOMATE E CAPONATA DE BERINJELA E ABOBRINHA

SALADA DO CHEF | R\$49.00



MASSAS

NHOQUE DE MANDIOQUINHA | R\$82

ESCOLHER MOLHO - ALFREDO, SUGO, OU FUNGHI

NHOQUE DE MANDIOQUINHA COM FILÉ MIGNON | R\$129

ESCOLHER MOLHO - ALFREDO, SUGO, OU FUNGHI

FETTUCCINE | R\$75

ESCOLHER MOLHO - ALFREDO, SUGO, OU FUNGHI

FETTUCCINE COM FILÉ MIGNON | R\$99

ESCOLHER MOLHO - ALFREDO, SUGO, OU FUNGHI

RISOTOS

RISOTO DE TRUTA DEFUMADA | R\$98

RISOTO DE SHITAKE E NOZES | R\$98

RISOTO DE FUNGHI | R\$95

RISOTO DE PATO | R\$130

RISOTO DE MAÇÃ VERDE E GORGONZOLA | R\$95

PRINCIPAIS INDIVIDUAIS

TRUTA VIVAACH | R\$99

COM ARROZ DE BRÓCOLIS, BATATA RÚSTICA E TRUTA COM RECHEIO DE TRUTA DEFUMADA E COBERTURA CROCANTE

TRUTA COM RISOTO CÍTRICO | R\$99

COM MOLHO DE FRUTAS VERMELHAS

TRUTA COM PURÊ DE BANANA DA TERRA | R\$99

COM FAROFA DE CASTANHA DE CAJU E DAMASCO

MIGNON COM CROCANTE DE BACON | R\$139

COM RISOTO DE PESTO E MOLHO DE FUNGHI

MIGNON FONDUTA | R\$139

COM RISOTO DE ARROZ NEGRO, MOLHO FONDUTA DE QUEIJO E LEGUMES

MIGNON DE SOL | R\$139

COM RISOTO DE COALHO E REDUÇÃO DE MELADO DE CANA

SOPAS INDIVIDUAIS

MANDIOQUINHA | R\$59

MANDIOQUINHA COM FILÉ MIGNON | R\$79.00

CREME DE COGUMELOS | R\$79

CREME DE CEBOLA COM GRATIN DE GRUYÈRE | R\$79

ADICIONAL - PÃO BOLA | R\$18



FONDUE 02 pessoas

FONDUE DE QUEIJO | R\$190

FONDUE DE QUEIJS NOBRES, PÃO ITALIANO, BATATA RÚSTICA, DAMASCO, DADINHO DE TAPIOCA E GOIABADA

FONDUE DE CARNES | R\$289

FILE MIGNON, FILE DE FRANGO, LINGUIÇA, MOLHOS DA CASA, FONDUE DE QUEIJO PEQUENO E PÃO DE ALHO

FONDUE DE CHOCOLATE | R\$180

CREME DE CHOCOLATE, COM MARANGO, BANANA, UVA, DAMASCO E MARSHMALLOW

SEQUÊNCIA COMPLETA DE FONDUE | R\$450.00

TODOS OS ITENS DOS FONDUES DE QUEIJO, CARNE E CHOCOLATE

*VALORES PARA 2 PESSOAS, PARA CADA PESSOA A MAIS SERÁ

COBRADO 50% DO VALOR

SOBREMESAS

BANANA VIVAACH | R\$29

BANANA EM MASSA CROCANTE, POLVILHADA COM AÇÚCAR E CANELA, ACOMPANHADA DE DOCE DE LEITE

SORVETE ARTESANAL | R\$32

COM CALDA DE FRUTAS VERMELHAS - CONSULTAR SABORES

CHOCOLATUDO | R\$46

BROWNIE DE CHOCOLATE COM DAMASCO, CALDA DE CHOCOLATE E SORVETE ARTESANAL DE CHOCOLATE

BEBIDAS

ÁGUA SEM GÁS | R\$6

ÁGUA COM GÁS | R\$7

TAÇA DE SUCO | R\$12

JARRA DE SUCO | R\$24

REFRIGERANTE LATA | R\$9

DRINKS

CAIPIRINHA DE LIMÃO | R\$19

CAIPIRINHA DE FRUTAS VERMELHAS | R\$24

CAIPIROSKA DE LIMÃO | R\$24

CAIPIROSKA DE FRUTAS VERMELHAS | R\$29

WHISKY

CHIVAS 12 ANOS | R\$22

BLACK LABEL 12 ANOS | R\$24

DOUBLE BLACK | R\$29

JACK DANIELS | R\$24

CERVEJAS ARTESANAIS

CONSULTE AS OPÇÕES DE CERVEJAS DA CASA!

NOSSAS CERVEJAS SÃO PRODUZIDAS ARTESANALMENTE

COM OPÇÕES SAZONAIS

CERVEJA DE QUALIDADE PARA PESSOAS ESPECIAIS



RUA DR. DORIVAL RODRIGUES, 410 - RECANTO DAS
ARAUCÁRIAS - CAMPOS DO JORDÃO-SP

WhatsApp (12) 99210-7457 Instagram @restaurantecozinhavivaah

cozinha
Vivaach
restaurante



Gastronomia é comer olhando para o céu.
MILLOR FERNANDES