



Prato Principal

FILE MIGNON AO MOLHO MADEIRA COM BATATA CONFIT E ASPARGOS VERDES

Como é feito

O filé mignon é selado em manteiga até atingir o ponto perfeito de maciez e suculência. O molho Madeira, preparado com vinho da Ilha da Madeira e redução de caldo de carne, confere profundidade e brilho ao prato. Acompanha batatas confit, douradas lentamente em gordura pura de pato, e aspargos verdes frescos, levemente grelhados.

História e tradição

O molho Madeira tem origem na culinária francesa do século XVIII e leva o nome do célebre vinho fortificado produzido na Ilha da Madeira, muito apreciado nas cortes europeias. O filé mignon, corte nobre por excelência, é símbolo de refinamento e tradição nas mesas aristocráticas, representando força, elegância e hospitalidade.