

# MORGANS HOTEL GROUP

Para distribuição imediata

**Para mais informações:**

Spotlight Marketing and Public Relations

Paula Lewis

Tel: (786) 208-3348

[paula@spotlight-marketingpr.com](mailto:paula@spotlight-marketingpr.com)

## O Terrazza do Shore Club Dá Um Toque Mais Picante a Tudo!

Miami Beach, Flórida (1º de agosto de 2014) – O verão chegou a pleno vapor no Sul da Flórida e isso só pode significar uma coisa: Miami Spice! Os gourmands, o pessoal local e os visitantes sempre aguardam agosto com impaciência para poderem comer e beber nos principais restaurantes de Miami sem gastar muito. Na verdade, o “Mês do Restaurante Miami Spice” engloba dois meses em que você tem a oportunidade de curtir gastronomia com desconto. Por toda Miami, os melhores restaurantes da cidade oferecem cardápios compostos por 3 pratos, tanto no almoço quanto no jantar. Diante de tantas opções, o Terrazza at Shore Club resolveu criar pratos de dar água na boca para os amantes da boa mesa!

Especializado em carnes, esse restaurante informal oferece o máximo em experiência gastronômica, num distinto ambiente interno ou ao ar livre, típico de Miami. O Terrazza replica a fantástica vibração e a energia que deram fama ao Shore Club e apresenta um autêntico cardápio italiano, com pratos como, por exemplo, pizzas assadas em forno de tijolos, massas caseiras, saladas frescas preparadas com produtos locais e uma seleção dos melhores filés e costelas. O restaurante possui uma atmosfera única e dá vista para a maravilhosa piscina do Shore Club, com mesas colocadas no terraço para que os clientes possam curtir sua refeição ao ar livre. O Miami Spice opera até 30 de setembro. *Bon appétit!*

### Terrazza Miami Spice – Cardápio de Almoço: US\$23,00

**PRIMEIRO PRATO - Opções:**

**ATUM AO MOLHO TÁRTARO**

Abacate, cebola roxa, pepinos e rúcula silvestre ao molho de soja e gengibre

**SALADA DE MELANCIA**

Tomates Heirloom tenros, melancia, rúcula tenra, queijo Feta, manjeriço, azeitonas Kalamata, vinagrete balsâmico

**SALADA CAPRESE**

Queijo Burrata local, tomates, rúcula, tomates-cereja e manjeriço, condimentados com saba

**SALADA DE ESPINAFRE**

Espinafre, cebola roxa, erva-doce, pinhões, vinagrete de vinho tinto

**SEGUNDO PRATO – Opções:**

**CHITTARA POMODORO**

Massa caseira com molho San Marzano, queijo parmesão, azeite de oliva

**DORADE**

Filé de pargo do Mediterrâneo, importado, com limão e chimichurri, sobre uma porção de cuscuz de ervas tostado

**SALMÃO**

Salmão, aspargos grelhados, caponata, azeite de chili

**FRANGO À PAILLARD**

Peito de frango sobre uma porção de rúcula tenra, cebola roxa, salada de alcachofra, vinagrete de champanhe

**TERCEIRO PRATO: Opções:**

**FUTRAS SILVESTRES VARIADAS**

Amoras, mirtilo, framboesas, creme inglês

**BISCOTTI**

Pistache de chocolate, groselha com amêndoas, avelãs e abricó

**Terrazza Miami Spice – Cardápio de Jantar: US\$39,00**

**PRIMEIRO PRATO – Opções:**

**ATUM AO MOLHO TÁRTARO**

Atum-amarelo local, abacate, cebola roxa, pepino, rúcula silvestre ao molho de soja e gengibre

**SALADA DE FRUTOS DO MAR**

Lulas, vieiras, camarões, mexilhões verdes, farro, aspargos e pesto ao vinagrete de vinho tinto

**SALADA DE TOMATES HEIRLOOM**

Tomates Heirloom, pepino inglês, cebola roxa, pimenta malagueta Serrano, abacate, queijo azul Maytag, balsâmico (12 anos), azeite de oliva

**SALADA DE MELANCIA**

Melancia, tomates Heirloom, rúcula tenra, queijo Feta, manjeriço, azeitonas Kalamata, vinagrete de vinho tinto

**SEGUNDO PRATO: Opções:**

**GARGANELLI**

Massa garganelli, petit-pois, almeirão, molho cremoso de trufas

**ONAGA**

Filé de vermelho havaiano, chutney de manga, massa orzo ao aroma de coco e ervas, servido com azeite de manjeriço

**FRANGO ORGÂNICO**

Meio frango orgânico bem crocante, aspargos grelhados, cobertos com molho de limão, chili e alecrim

**SKIRT STEAK**

225 gr. de fraldinha servida com batatas fingerling e molho chimichurri

**TERCEIRO PRATO: Opções:**

**BOLO CROCANTE DE CHOCOLATE**

Frutas silvestres balsâmicas, molho de framboesa, creme batido

**TIRAMISU**

Biscoitos champanhe imersos em café Espresso, creme de mascarpone, biscoitos