



**Congelados**

 [leodeotisommelier](https://www.instagram.com/leodeotisommelier)

# #ConheçaSuaÁgua

UM NOVO CONCEITO GASTRONÔMICO



## Cozinhar sem água? Impossível.

Ela vai muito além de um simples ingrediente — é a base, a origem, o elo invisível que conecta todos os sabores. Se há algo que merece mais atenção do que os próprios alimentos, é ela: a água.

Em cada receita, seja em eventos exclusivos ou nos produtos que ofereço, utilizo 100% de águas minerais naturais. Estudo suas propriedades, analiso suas características e, com precisão, aplico para alcançar objetivos específicos como: realçar cores, intensificar sabores, melhorar texturas e, sobretudo, evitar o uso excessivo de sal e o impacto do cloro presente na água potável comum.

Este é um projeto pioneiro, onde as águas se unem a ingredientes de excelência juntamente com técnicas da alta gastronomia, resultando em pratos mais equilibrados, nutritivos e memoráveis.

Sou Leonardo Deoti, apaixonado por três universos que se entrelaçam naturalmente: **Águas, Gastronomia e Viagens.**

- Chef Alumni - The Culinary Institute of America, Nova York;
- Sommelier de Águas - Fine Water Academy, Los Angeles;
- Bacharel Turismo e Hospitalidade – Estácio BH;
- Europa 2 anos (Inglaterra e Espanha/País Basco)
- USA 10 anos (New York/Boston)
- Somado a nossa cultura Mineira e Brasileira.

# Como descongelar?

## Na Geladeira (Recomendado):

- Para preservar sabor e textura, retire sua refeição do freezer e transfira para a geladeira pelo menos 18 horas antes aquecer.
- Este é o método mais seguro, garantindo a melhor qualidade do alimento.
- Sugestão: transfira a comida para um prato antes de aquecer - o recipiente original contém ranhuras no fundo o que pode atrapalhar o aproveitamento da comida e dificultar o ato de comer.

## No Microondas:

- Utilize a função "descongelar" do microondas para um descongelamento mais gradual e seguro. Cada aparelho possui opções específicas, busque a mais aproximada para descongelar "refeições congeladas".

# Como esquentar?

- Após o descongelamento completo, conforme descrito acima, retire a tampa de plástico e aqueça o alimento. Em média, de 3 a 5 minutos é tempo suficiente, lembrando que esse tempo vai variar de acordo com a potência e a marca do seu microondas.



# Ensopados (450gr)



## Boi

Acém cozido no fundo aromático, especiarias, mandioca, cenoura e ervilha.

45<sup>\$</sup>



## Peixe

Linguado, molho de tomate, especiarias, pimentão amarelo, cebola roxa e abobrinha.

45<sup>\$</sup>



## Porco

Lombo cozido no fundo aromático, especiarias, batata, cenoura e ervilha.

41<sup>\$</sup>



## Frango

Sobrecoxa braseada com molho de tomate, especiarias, batata e abobrinha.

41<sup>\$</sup>



## Vegetariano

Ensopado de mandioca, especiarias, abóbora, pimentão vermelho, milho, abobrinha e cenoura.

39<sup>\$</sup>

**\*Todos os ensopados acompanham  
Arroz branco e Farofa de Ervas**

**\* PEDIDOS PELO WHATSAPP \***

 **(31) 99538-9988**

# Executivos (500gr)



## Peixe

Linguado grelhado (200gr), molho marinara, purê de batata, legumes assados e cozidos.

48<sup>\$</sup>



## Polpettone

Polpettone (200gr), molho marinara, mix de queijo, purê de batata e legumes assados e cozidos.

48<sup>\$</sup>



## Porco

Escalope de lombo (200gr), molho espanhol, batata doce em especiarias e Succotash (feijão, milho, vagem)

42<sup>\$</sup>



## Frango

Escalope de frango (200gr), molho espanhol, purê de batata e legumes assados e cozidos.

42<sup>\$</sup>

# Sopas (500ml)



## Potage

Batata inglesa, alho poró, especiarias e ervas aromáticas.

20<sup>\$</sup>



## Mineira

Mandioca amarela, calabresa, especiarias e ervas aromáticas.

20<sup>\$</sup>



# Como assar?

## LASANHA E CANNELLONI

- Após o descongelamento completo, conforme orientação anterior, pré-aqueça o forno em 180C. RETIRE A TAMPA DE PLÁSTICO, cubra o recipiente forneável com papel alumínio e asse por 20min.
- Retire do forno, remova o papel alumínio e volte ao forno por 3 a 5 minutos para gratinar a seu gosto.
- Sirva imediatamente.

## TORTA MEDITERRÂNEA

- Após o descongelamento completo, conforme orientação anterior, pré-aqueça o forno em 180C. RETIRE A TAMPA DE PLÁSTICO, cubra o recipiente forneável com papel alumínio e asse por 15min.
- Retire do forno, remova o papel alumínio e volte ao forno por 3 a 5 minutos para gratinar a seu gosto.
- Sirva imediatamente.



# Massas

(Antes de esquentar, siga as instruções de como assar)



## Lasanha

Massa fresca, molho marinara, ricota, abóbora, calabresa, mix de queijos e ervas frescas.

55<sup>\$</sup>

650gr



## Cannelloni

Massa fresca, molho marinara, ricota, abóbora, mix de queijos, ervas frescas e panko crocante.

48<sup>\$</sup>

500gr

# Torta



## Mediterrânea

Massa Brisée, molho marinara, abobrinha, berinjela, tomate, mix de queijos e ervas aromáticas.

41<sup>\$</sup>

600gr

\* PEDIDOS PELO WHATSAPP \*



(31) 99538-9988

# Informações Gerais

- Tudo é executado de forma artesanal, pensando em cada detalhe. Por isso, nossos pratos podem apresentar pequenas variações de peso, sim, sempre para mais.
- Compras em dinheiro: 5% de desconto.
- Leve mais! Na compra de 10 refeições, ganhe 7% de desconto no valor total + a taxa de entrega (Região Sul/BH)
- **PIX: (31) 99538-9988**
- Delivery: Taxa variável conforme o bairro. Se preferir, retire em nosso estabelecimento.
- Personalização: Oferecemos pratos sob encomenda. Conte-nos sua necessidade!
- Almoços e jantares exclusivos: para mais detalhes, contate o Chef Leonardo Deoti.
- Utilizamos Águas Naturais Minerais em todas as receitas para obter melhor resultado, sabor e agregar valor nutricional.



**AGRADECEMOS  
A SUA  
PREFERÊNCIA**



**Siga o Instagram:**

 [leodeotisommelier](https://www.instagram.com/leodeotisommelier)