



Congelados

 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, transfira do freezer para a geladeira pelo menos 18 horas antes aquecer. Este é o método mais seguro, garantindo a melhor qualidade do alimento.

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".

OBS: Ocorrerá acúmulo de água devido ao descongelamento e o recipiente possuir divisórias. Estas divisórias também contém ranhuras no fundo o que pode atrapalhar o aproveitamento da comida e dificultar o ato de comer.

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.
- Sugestões: Transfira a comida para um prato antes de aquecer no microondas. Ou aqueça em panelas/frigiderias as preparações separadas. Desta forma, evitará perda de água do alimento e a qualidade final será infinitamente melhor.



Ensopados (500gr)

Boi

Acém cozido em fundo aromático, especiarias, mandioca, cenoura e ervilha.

45^{\$}

Pescado

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

45^{\$}

Porco

Costela de lombo braseada ao jus, especiarias, batata, cenoura, abobrinha e ervas.

40^{\$}

Frango

Sobrecoxa braseada ao jus, especiarias, batata e abobrinha e ervas.

40^{\$}

Vegetariano

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

35^{\$}

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



Executivos (500gr)

Polpettone -----

Polpettone (200gr) ao molho marinara, mussarela, purê de batata e legumes sortidos e ervas.

48^{\$}

Linguado -----

Filé grelhado (200gr) ao molho marinara, purê de batata e legumes sortidos e ervas.

48^{\$}

Escalope de Lombo -----

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

42^{\$}

Iscas de Frango -----

Iscas de frango (200gr) ao molho ferrugem, batatas baby à la Toscana e legumes sortidos branqueados.

42^{\$}

Sopas (450gr)

Potage -----

Batata Inglesa e alho-poró.

20^{\$}

Mineira -----

Mandioca e calabresa.

20^{\$}



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 e DA TERRA

- 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 (650gr)-----

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

55^{\$}

Cannelloni (550gr)-----

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

45^{\$}

Tortas

Mediterrânea (680gr)-----

Massa Brisée, pernil desfiado, caponata mediterrânea, mix de queijos e ervas aromáticas.

50^{\$}

da Terra (600gr)-----

Massa Brisée, pernil desfiado, creme queijo mineiro, mix de queijos e ervas aromáticas.

48^{\$}



Recicle sua embalagem!

**Depois de saborear sua refeição, lembre-se:
limpe e descarte corretamente a embalagem.
Juntos, evitamos o lixo e ajudamos o planeta 🌍.
Pequenas ações, grande impacto!**



Informações Gerais

- Tudo é executado de forma artesanal, pensando em cada detalhe. Por isso, os pratos podem apresentar pequenas variações de peso, porém sempre para mais da gramatura descrita no cardápio.
- Compras em dinheiro: 5% de desconto.
- Leve mais! Na compra de 7 refeições, ganhe 3% de desconto.
- **PIX: (31) 99538-9988**
- Delivery: Taxa variável conforme o bairro. Se preferir, retire em nosso estabelecimento.
- Personalização: trabalhamos com encomendas. Conte-nos sua necessidade!
- Eventos exclusivos e mais detalhes sobre as dinâmicas com as águas minerais, contate o nosso Sommelier e Chef Leonardo Deoti.
- Utilizamos Águas Minerais Naturais em todas as receitas para obter melhor resultado, sabor e agregar valor nutricional.



**AGRADECEMOS
SUA PREFERÊNCIA**



Dá uma força aí!

Siga:

 **leodeotisommelier**

Vale a pena visitar o site também:

www.leodeoti.com