

Pastel^eMel®

1980

Higienópolis

PORÇÕES

MISTA SALGADA
DEMOCRÁTICO,
ALADO, MINEIRO E SOL

15

MISTA DOCE
MORENO, NUNO,
CÉU E LUA

15

PORÇÃO ESPECIAL

17



PASTÉIS

DEMOCRÁTICO
CARNE COM AZEITONAS

10

MISTO CARNE
CARNE COM AZEITONAS E MUSSARELA

10

CATU
CARNE COM AZEITONAS E CATUPIRY

10

ALADO
FRANGO EM CUBOS

10

MISTO FRANGO
FRANGO EM CUBOS E MUSSARELA

10

CONDE
FRANGO EM CUBOS E CATUPIRY

10

ENSOLARADO
FRANGO EM CUBOS E PALMITO

10

SOL
PALMITO V

10

DEL CAPO
MUSSARELA, RÚCULA
E TOMATE SECO V

10

MAFIOSO
MUSSARELA,
TOMATE E ORÉGANO V

10

NAPOLITANO
MUSSARELA, PRESUNTO,
TOMATE E ORÉGANO V

10

TRIO ELÉTRICO
MUSSARELA, PROVOLONE
E MUSSARELA DE BÚFALA V

10

MINEIRO
QUEIJO MUSSARELA V

10

NOBRE
MIGNON EM TIRAS
E PROVOLONE

14

PASTÉIS DOCES

MEL
DOCE DE LEITE E
UVA-PASSA BRANCA.
COBERTO COM MEL
E AMENDOIM

10

CÉU
MAÇÃ COM NOZES

9

NUNO
NUTELLA E NOZES

9

LUA
GOIABADA E MUSSARELA

9

MORENO
SONHO DE VALSA

9

LOIRO
OURO BRANCO

9

PASTEL GELADO
ESCOLHA O RECHEIO + CALDA
DE CHOCOLATE + SORVETE

16



CARNES

FILE MIGNON À PROVANCE (COM ARROZ VERDE E BATATA SAUTÉ)	45
FILE MIGNON COM ALHO FLAMBADO E MASSA	45
FILE MIGNON COM LEGUMES NA MANTEIGA OU SALADA	41
FILE MIGNON À PARMEGIANA (ESCOLHA: MASSA OU ARROZ E BATATA SAUTÉ)	48
STROGONOFF DE FILE MIGNON (COM ARROZ E BATATA SAUTÉ)	38
FILE DE FRANGO À PROVANCE (COM ARROZ VERDE E BATATA SAUTÉ)	36
FILE DE FRANGO COM LEGUMES NA MANTEIGA OU SALADA	32

PANQUECAS

CARNE	22
CARNE E QUEIJO	22
CARNE E ESPINAFRE	22
CARNE E CATUPIRY	22
FILE DE FRANGO	22
FILE DE FRANGO E QUEIJO	22
FILE DE FRANGO E ESPINAFRE	22
FILE DE FRANGO E CATUPIRY	22
FILE DE FRANGO E CREME CHAMPIGNON	22
ESPINAFRE E CREME CHAMPIGNON V	24
ESPINAFRE E QUEIJO V	24
ESPECIAL	30



SALADAS

PRATO FRIO CARNE FRIA, MUSSARELA DE BÚFALA, ALFACE, TOMATE, CENOURA, VAGEM E PALMITO. ACOMPANHA TORRADAS	28	CAESAR ALFACE, TIRAS DE FILE DE FRANGO, MOLHO CAESAR, PARMESÃO E CROUTONS	25
--	----	---	----

CALDOS, BATATAS E OUTRAS OPÇÕES SOMENTE NO INVERNO.

SOLICITAR ALTERAÇÃO NO PADRÃO DOS PRATOS: R\$ 2



LASANHAS

BOLONHESA
BOLONHESA, MUSSARELA,
MOLHO BRANCO E PARMESÃO 32

MISTA
MUSSARELA, PRESUNTO,
MOLHO BRANCO E PARMESÃO 32

MASSAS

*SPAGHETTI OU PENNE

ALHO E ÓLEO V 27

ALLA PANNA
CREME DE LEITE FRESCO, PARMESÃO,
ERVAS DE PROVANCE E BACON 31

BOLONHESA
CARNE MOÍDA AO MOLHO DE TOMATES 27

POMODORO V
MOLHO DE TOMATES DA CASA 27

QUATRO QUEIJOS V 34



OMELETES

*ACOMPANHAMENTO: BATATA SAUTÉ E BRÓCOLIS OU SALADA E TORRADAS



MEDITERRÂNEA V 20
ESPINAFRE

MINEIRA V 20
MUSSARELA E MUSSARELA DE BÚFALA

PORTUGUESA V 20
AZEITE E CEBOLA

ACOMPANHAMENTOS

ARROZ 5

BATATA SAUTÉ 6

BATATA PALHA 3

PARMESÃO 4

BACON 4

LEGUMES 9

VERDURAS 7

TORRADAS 4

CREME DE ESPINAFRE 6

CREME CHAMPIGNON 6

MOLHO BOLONHESA 6

MOLHO POMODORO 6

MOLHO PROVANCE 6

CARNE FRIA 16

FILE DE FRANGO (APROX. 110G) 16

MEDALHÃO DE FILE MIGNON 19

CALDOS, BATATAS E OUTRAS OPÇÕES SOMENTE NO INVERNO.

V OPÇÕES VEGETARIANAS



BROWNIES

CALDA DE CHOCOLATE 15

WAFFLES

CALDA DE CHOCOLATE 16

DOCE DE LEITE 14

NUTELLA 16

BANANA CARAMELADA 12

MEL 10

ADICIONAIS

SORVETE (1 BOLA) 4

CALDA DE CHOCOLATE 4

MEL 3



SORVETES

TAÇA SIMPLES 6

TAÇA DUPLA 10

SUCOS 7,50

ADICIONAL DE MEL/LEITE CONDENSADO R\$ 1,50

ABACAXI

ABACALÃ (ABACAXI COM HORTELÃ)

ARREPIO (LARANJA, LIMÃO E SALSINHA)

ACEROLA (COM LARANJA)

AMORA

LARANJA

LIMÃO

MAMÃO (COM LARANJA)

MARACUJÁ

MELANCIA

MELÃO

MORANGO (COM LEITE)



BEBIDAS

ÁGUA MINERAL 4

ÁGUA COM GÁS 4

CAFÉ ESPRESSO 4

CERVEJA LONG NECK 7

REFRIGERANTE LATA 5

H2O 6

VINHOS

*CONSULTE RÓTULOS DISPONÍVEIS

TAÇA MIOLO (TINTO OU BRANCO) 180 ML 12

GARRAFA 350ML/750ML CONSULTE

BUFFET PESSOA OU KG

No Pastel Mel da Higienópolis, oferecemos uma bancada gourmet de buffet de almoço, que é servido em nosso aconchegante salão interno e pode ser saboreado em nossa varanda e no pátio cercados de plantas, ao agradável som da água corrente de nossa fonte. Nosso tradicional buffet conta com duas estações, divididas entre: saladas, grãos, legumes, folhas e acompanhamentos; proteínas, massas e especialidades da casa.


AV. HIGIENÓPOLIS, 437 - LONDRINA/PR

Terça a quinta: das 11h30 às 15h - das 18h às 23h30
Sexta, sábado, domingo e feriado: das 11h30 às 23h30

 pastelmel.com.br

 [/pastelmellondrina](https://www.facebook.com/pastelmellondrina)

 [@pastelmel](https://www.instagram.com/pastelmel)

 TeleMel (43) 3324.0101



Incluimos taxa de serviço (10%) em sua conta, não obrigatória.