

Entradas
Starters

Porção de Antepastos <i>Serving of Appetizers</i>	R\$ 54,90
Isclas de Abadejo com Creme de Rúcula <i>Sea-bass strips with Arugula Cream</i>	R\$68,80
Casquinha de Siri <i>Crab stuffed shells</i>	R\$ 33,80
Casquinha vegetariana (Panc) - Base de vegetais <i>Vegetarian stuffed shells (Panc*) - vegetable base</i>	R\$ 25,50
Carpaccio <i>Carpaccio</i>	R\$ 59,10
Presunto Parma <i>Parma ham</i>	R\$ 58,90
Spaguetti de Vitória Régia com Camarão (janeiro a maio) <i>Giant lily spaghetti with shrimp</i>	R\$ 69,20
Spaguetti de Vitória Régia com Cogumelos (janeiro a maio) <i>Giant lily spaghetti with mushrooms</i>	R\$ 69,20

Saladas
Salads

Salada de Pêra com folhas verdes e queijo do Reino. <i>Pear salad with mixed greens and cured cheese.</i>	R\$39,90
Saladinha verde (rúcula, alface e agrião) <i>Mixed Green salad (arugula, lettuce, and watercress)</i>	R\$ 29,20
Salada Verde com Manga e Gorgonzola <i>Mixed Green salad with mango and Gorgonzola cheese</i>	R\$39,90
Salada de 3 Cogumelos sauté com folhas verdes e molho balsâmico <i>3 types of sauté mushrooms, green leaves, and balsamic sauce</i>	R\$49,90

Pratos com PANC
*Dishes with *Panc*

Tortelloni recheado com presunto de Parma, queijo cremoso, parmesão, salteados na manteiga com Peixinho da horta e cubinhos de Manga R\$ 95,00
Tortelloni filled with Parma ham, creamy cheese, Parmesan cheese and yolk, sauteed with butter with lamb's ear and mango cubes

Sorrentino de queijo com molho sugo e Peixinho da horta R\$ 89,00
Cheese Sorrentino with tomato saude and lamb's ear.

Robalo grelhado com molho de Mamão e Risoto de Bertalha R\$ 129,80
(Bertalha é um espinafre selvagem cultivado no jardim)
Grilled seabass with papaya sauce and Malabar spinach risotto
(*Malabar is a garden-grown wild spinach*)

***PANC:** Plantas Alimentícias Não Convencionais, são plantas que encontramos facilmente em nossos jardins e que a maioria das pessoas não se dá conta da sua função alimentar. Muitas são consideradas matos espontâneos, ou seja, plantas que crescem espontaneamente nos nossos quintais, quais temos a mania de considerar daninhas e retirar sem qualquer utilização posterior. Também podemos considerar plantas PANCs algumas plantas comuns, como a bananeira (*Musa x paradisiaca*), pois acabamos restringindo o seu consumo a apenas uma parte (o fruto maduro), sendo que as demais são renegadas, como os mangarás (corações ou umbigo) e os frutos verdes. Portanto, plantas com funções alimentícias não conhecidas pela maioria e partes não usuais podem classificar uma planta como uma PANC.

***Panc:** *abbreviation in Portuguese for 'non-conventional food plants'*
These are plants easily found in our gardens, but most people are not aware of their function as food. Many are considered weeds, i.e., plants that grow spontaneously in our gardens. We have the bad habit of considering them as harmful, we pluck them out with no later use. Some common plants such as banana trees (Musa x paradisiaca) can also be considered as non-conventional food plants since we end up consuming only part of it (the ripe fruit). The other parts are discarded, such as the banana heart and the green fruit. So, plants with edible functions unknown to most people and unusual parts of certain plants may be rated a plant as a type of Panc.

Aves e Carnes
Poultry and Meat

Supreme de Frango em Molho de Laranja e Mel, com Tortelloni Caseiro de Queijo e Agrião <i>Chicken supreme with orange and honey sauce, homemade cheese Tortelloni and wwatercress</i>	R\$ 92,70
Risoto de Funghi ou Palmito com Filet Mignon <i>Mushroom or hart of palm risotto served with filet mignon</i>	R\$ 108,90
Filet Mignon Talharim Alfredo <i>Filet mignon with tagliarini Alfredo</i>	R\$ 108,90
Chorizo "Angus" com Risoto de alho poró ou Fettuccine Alfredo ou Talharim quatro cogumelos <i>Angus Striploin steak with leek risotto or fettuccine Alfredo or 4-mushroom tagliarini</i>	R\$ 179,00
Poêle (Panceta de porco marinada e cozida por 4 horas, com arroz Biro-Biro) finalizada com creme de leite cenoura e salsaõ <i>"Poêle" stew (pork leg marinated and cooked for 4 hours finished heavy cream, served with Biro-Biro rice, made with ham, peas, bacon and shoestring potatoes)</i>	R\$ 94,30

Peixes e frutos do mar
Fish and seafood

Salmão com Risoto de Shimeji ou Limão Siciliano <i>Salmon with shimeji risotto or Sicilian lime</i>	R\$ 107,20
Abadejo com risoto de camarão. <i>Seabass with shrimps risotto</i>	R\$159,00
Risoto de camarão <i>Shrimps risotto</i>	R\$ 139,20
Talharim ao Frutos do Mar, molho Branco ou ao Sugo <i>Tagliarini with seafood, white or tomato sauce</i>	R\$ 117,20

Paella com Frutos do Mar (arroz arbóreo , pimentões, vieira, camarão, lula, e mexilhão) <i>Paella with seafood (rice, bell pepper, scallop squid, and mussels)</i>	R\$ 169,20
Camarões Grandes com Risoto Champagne e queijo Brie (seis camarões grelhados) <i>Large shrimps with champagne risotto and Brie cheese (Six grilled shrimps)</i>	R\$ 227,00
Polvo Grelhado com batatas <i>Grilled octopus served with potatoes</i>	R\$ 189,20
Lombo de Bacalhau com queijo Brie e Talharim com molho de nozes <i>Cod fillet with Brie cheese and tagliarini with walnut sauce</i>	R\$ 197,00
Lombo de Bacalhau com batatas e azeitonas <i>Cod fillet with potatoes and olives</i>	R\$ 189,00
Bacalhau ao creme de Natas (Lascas gratinadas em molho cremoso e azeitonas, acompanha Arroz Colorido) <i>Cod chips au gratin in creamy sauce and olives, served with Colored Rice</i>	R\$ 98,00
Pirarucu com risoto de peras <i>Arapaima with pear risotto</i>	R\$ 107,20

Pratos Vegetarianos e Veganos
Vegetarian and Vegan dishes

Risoto de três cogumelos, shimeji, shitake e Porto belo 3-mushroom risotto	R\$98,00
Risoto de Rúcula, Tomate seco e mozzarella de Búfala <i>Arugula risotto, dried tomatoes, and buffalo mozzarella</i>	R\$ 89,20
Vegetariano / Vegano Spaghetti de Pupunha com Shimeji, shitake e shitake) <i>Vegetarian Vegan</i> (<i>pupunha palm spaghetti with shimeji, shitake and portobello mushroom</i>)	R\$ 79,20

Consulte sugestões fora do cardápio!
See suggestions out of the menu!

Infantil
Children's menu

Cubos de mignon, Arroz e Batatas fritas <i>Diced fillet mignon, rice, and fried potatoes</i>	R\$ 49,80
Cubos de mignon, Fettuccine ao Sugo ou molho Branco <i>Diced fillet mignon, fettuccine with tomato or white sauce</i>	R\$ 49,80

Sobremesas
Desserts

Petit Gâteau Trufado com sorvete <i>Truffled petit gâteau with ice cream</i>	R\$ 38,10
Creme de Papaia com licor de Cassis <i>Papaya cream with Cassis liqueur.</i>	R\$ 41,10
Tiramisu <i>Tiramisu</i>	R\$ 39,00
Bolo basco com Geléia do Jardim <i>Basque Cheesecake with garden jam</i>	R\$ 39,00
Alfajor de Jenipapo com calda de chocolate e sorvete de creme (Panc) <i>Genipap alfajor with chocolate syrup and vanilla ice cream (*Panc)</i>	R\$ 39,00
Café Expresso <i>Espresso</i>	R\$ 10,90

Licores e Vinhos de Sobremesa
Desert wines and liqueurs

Licor 43 <i>43 liqueur</i>	R\$ 29,80
Cointreau	R\$ 29,80
Vinho do Porto ou Licor <i>Port</i>	R\$ 39,80

Bebidas
Drinks

Sem Álcool

Non-alcoholic beverages

Água sem gás <i>Still water</i>	R\$ 9,85
Água com gás <i>Sparkling water</i>	R\$ 9,85
Água tônica <i>Tonic water</i>	R\$ 9,85
Coca cola	R\$ 8,85
Coca Cola Zero <i>Coca cola zero sugar</i>	R\$ 9,85
Guaraná	R\$ 8,85
Guaraná Zero <i>Guaraná zero sugar</i>	R\$ 9,85
Soda Limonada <i>Lemon pop</i>	R\$ 9,85
Soda Limonada <i>Zero Lemon pop zero sugar</i>	R\$ 9,85
Schweppes Citrus	R\$ 9,85
H ₂ O	R\$ 13,95
Suco de Laranja <i>Orange juice</i>	R\$ 14,90
Suco de Limão <i>Lemonade</i>	R\$ 14,90
Suco de Uva Integral 300 ml <i>Grape juice</i>	R\$ 17,80

Drinks
Alcoholic beverages

Caipirinha <i>Lemon caipirinha</i>	R\$ 37,40
Caipirinha Ypioca <i>Lemon caipirinha ypioca</i>	R\$ 38,70
Caipirinha de Frutas <i>Fruit caipirinha</i>	R\$ 38,80
Caipiroska	R\$ 39,60
Caipiroska de Frutas	R\$ 39,60
Marguerita	R\$ 39,60
Dry Martini	R\$ 39,60
Gin Tônica <i>Gin tonic</i>	R\$ 42,90
Daiquiri	R\$ 49,60
Mojito	R\$ 49,60

Cervejas
Beer

Malzibier long neck	R\$ 16,90
Stella Artois long neck	R\$ 16,90
Petra escura long neck	R\$ 16,90
Budweiser long neck	R\$ 16,90
Henineken long neck	R\$ 16,90
Cerveja sem álcool long neck <i>Non-alcoholic beer</i>	R\$ 16,90
Paulaner trigo clara 500ml	R\$ 45,90

Cachaça

Rancho do Vale	R\$ 17,10
Ypióca dose	R\$ 15,50

Whisky

Johnnie Walker Red Label	R\$ 22,70
--------------------------	-----------

Vinhos
Wine

Espumantes | Sparkling wine

Chandon brut Brasil	R\$ 159,80
Cava Don Roman	R\$ 159,80

Branco | Rich white wine

Oh01 Riesling Alemão	R\$ 169,00
Trumpter Chardonnay	R\$ 159,00
Vinho da casa Naiah Lorena branco leve	R\$139,00

Rosé | Blush wine

Zapa Malbec - Rosé	R\$ 139,00
--------------------	------------

Tinto leve | Light red wine

Máscara de Fuego red Blend	R\$98,00
----------------------------	----------

Tinto levemente encorpado | Medium full red wine

Monsaraz Portugal	R\$ 159,00
Perez Cruz GranReserva - Cabernet Sauvignon Chile	R\$159,90
Perez Cruz Limited Edition - Cabernet Sauvignon Chile	R\$ 199,90
Perez Cruz Limited Edition - Cabernet Franc Chile	R\$ 199,90
Perez Cruz Limited Edition – Carménère Chile	R\$ 199,90
Perez Cruz Limited Edition – Sirah Chile	R\$ 199,90

Outros | Others

Vinho do Porto	R\$ 35,00
----------------	-----------