



Sugestão do Chef

Moqueca de Peixe e Camarão

Delicioso lombo de peixe com camarão preparados em molho com especiarias.

Acompanha arroz branco , farofa de dendê e banana a milanesa .



@Quintadapazresort

www.quintadapaz.com.br



@Quintadapaz

Couvert

Pães caseiros, torradas, antepasto, patê maison, manteiga, pasta.

Nossas Entradas Frias

Carpaccio de carne

Finas fatias de carne acompanhadas de alcaparras, queijo parmesão, rúcula e torradas.

Carpaccio Gravlax

Finas fatias de salmão marinadas no sal, açúcar e erva doce, acompanhadas de folhas verdes de nossa horta e torradas.

Salada da Quinta

Folhas verdes de nossa horta temperadas com vinagrete de limão siciliano, mussarela de búfala, gorgonzola, tomate cereja, damasco, morango, presunto de parma e crocante de amêndoas.

*Com Filé de Frango
Com Filé de Salmão
Com Filé de Truta*

Nossas Entradas Quentes

Mix de Bruschettas

Mini bruschettas : de tomate , de mussarela de búfala com presunto de Parma.

Berinjela à Parmegiana

Finas fatias de berinjela gratinadas com mussarela de búfala e molho pomodoro.

Petit Gâteau au Fromage

Delicioso petit gâteau de queijo com aspargos frescos e presunto de Parma.

Polenta “Tartufata”

Polenta clássica italiana com mix de fungui e azeite de trufa.

Nossas Sopas

Consulte nossos garçons.



Nossas Pizzas

Margherita

Calabresa

4 Queijos

Nossas Massas

Massas Recheadas

*Massas Recheadas da Casa (Consulte nossos garçons).
Opções de Molhos: Tomates Frescos e Quatro Queijos.*

Penne Mediterrâneo

*Penne ao molho de tomate fresco com manjericão,
mussarela de búfala, tomate cereja, azeitonas pretas e alcaparras.*

Paglia & Fieno da Quinta

*Massa artesanal branca e verde com molho branco, alho poró e lascas
de truta defumada.*

Spaghetti Mare e Monti

*Spaghetti com camarões ao molho de tomate fresco e um toque de
linguiça artesanal.*

Tagliatelle ao Ragu

*Tagliatelle com saboroso ragu de vitela ao molho
de vinho do Porto e redução de balsâmico.*



@Quintadapazresort

www.quintadapaz.com.br



@Quintadapaz

Nossos Risottos

De Funghi Porcini Tartufato

De Camarão

Nossos Peixes

Truta do Vale

*Filé de truta grelhado com amêndoas douradas.
Acompanha risoto de limão siciliano.*

Dourado à Ilha da Madeira

*Delicioso filé de dourado num leito de banana da terra e purê de
baroa
servido na folha de bananeira.
Acompanha arroz negro.*

Salmão Light à Moda do Chef

*Tenro e succulento filé de salmão grelhado ao molho de ervas.
Acompanha fettuccine de abobrinha e cenoura.*

Camarão Marroquino

Camarões grelhados acompanhados de cuscuz e abacaxi dourado.

Bacalhau à Roupas Velhas

*Bacalhau em lascas com cebola dourada, alho laminado,
azeitonas pretas e ovos.
Acompanha arroz de brócolis.*



Nossas Aves

Frango da Quinta

Peito de Frango gratinado ao brie sobre leito de rösti de batata. Crispi de couve coroando o prato.

Magret de Pato

Magret de pato ao molho de frutas vermelhas flambadas, servido com purê de batata baroa.

Nossas Carnes e Caças

Filé à D. Pedro I

Filé mignon alto (230g), grelhado, servido no seu próprio molho reduzido ao vinho do Porto e aromatizado com amêndoas e crisp de bacon. Acompanham risoto parmigiano e mini cebolas carameladas.

Filé ao Poivre

Filé mignon alto (230g), flambado ao cognac, servido ao molho de três pimentas. Acompanha batata "rösti".

Filé à Baronesa

Filé mignon alto (230g), grelhado, servido ao molho de gorgonzola. Acompanha purê de batata baroa.





Ossobuco Zafferano

*Ossobuco cozido no molho de vinho branco e especiarias.
Acompanha risoto de açafrão.*

Cordeiro Al Arab

*Tenras costeletas de cordeiro grelhados.
Acompanha arroz aromatizado com amêndoas, passas e hortelã.*

Bife de Chorizo à Carioca

*Tenro bife de contra-filet acompanhado de batatas fritas, salada de
nossa horta e
farofa especial da casa.*

Fondues (Para duas pessoas)

Carne

** No Restaurante Quinta Imperial é servido em fumegante e
delicioso "consommé" de carne com toque de vinho.*

** No Jardim das Borboletas é servido na forma tradicional,
em óleo de girassol.*

Queijo

Chocolate

Queijo e carne

Queijo, carne e chocolate





Raclette Montagnarde



(Para duas pessoas)

**A verdadeira e tradicional "raclette", originária da região Haute-Savoie, nos Alpes franceses.*

Queijo suíço gratinado em aparelho próprio da região, acompanhado de batatas calabresa, cebolas em conserva, pepinos em conserva, cenouras, palmito, tomates cereja e frios diversos.

Nosso Cardápio Infantil

Espaguete

(Alho e óleo, Manteiga, Molho Branco, Bolonhesa).

Filezinho de Mignon

Filezinho de Frango

Filezinho de Truta

Acompanhamentos:

Arroz

Feijão

Fritas

Purê de Batata

Legumes ao vapor

(Brócolis, Abobrinha, Berinjela, Tomate, Batata).



@Quintadapazresort

www.quintadapaz.com.br



@Quintadapaz

Nossas Sobremesas

Salame de chocolate

Fatia de chocolate recheada com castanhas, amêndoas, nozes e damasco acompanhada de sorvete de creme e calda quente de chocolate.

Petit Gâteau

De doce de leite com calda de goiabada reduzida, acompanhado de sorvete de creme.

Banana Real

Banana flambada com calda de laranja e licor, acompanhada de sorvete de creme.

Folhado de frutas vermelhas

Finas fatias de massa folhada recheadas com creme inglês e frutas vermelhas flambadas.

Sorvete de Capim Limão

Sorvete artesanal de Capim Limão colhido em nossa horta.