



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 .

Couvert

P/ 2 pessoas

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



@Quintadapazresort

www.quintadapaz.com.br



@Quintadapaz



Nossas Entradas Quentes

Mix de Bruschettas

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

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 funghi e azeite de trufa

Nossas Sopas

Consulte nossos garçons

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.

Lasanha de Espinafre

Deliciosa e finíssima massa branca fresca de "LIVIA LIMA ", recheada com espinafre, leve toque de passas brancas e molho bechamel gratinado

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 lingüiça 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



Nossas Pizzas

Margherita

Calabresa

4 Queijos

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 Roupá Velha

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.



@Quintadapazresort

www.quintadapaz.com.br



@Quintadapaz

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 críspi 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 ou Filet de Costela (Ribeye) 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.*

**Excetquando-se os “Fondues e a Raclette”, todos nossos pratos são individuais e quando compartilhados, terão um acréscimo de 40%.*

Nosso Cardápio Infantil

Espaguete

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

Filezinho de Mignon

Filezinho de Frango

Filezinho de Peixe

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.

Bebidas

Água Mineral

Refrigerante

Suco Natural

Café Expresso

Chá – Diversos

Chocolate Quente

Caipirinha

Caipvodka Nacional

Caipvodka Importada

Cerveja LongNeck

Tônica

** Todos os preços serão acrescidos de 14% de taxa de serviço*



@Quintadapazresort

www.quintadapaz.com.br



@Quintadapaz