





QUINTA DO SARDÃO



Quinta, do latim quintana, significa pequena propriedade, chácara ou casa de campo.

Nossa história começou em 2008 com um grande desafio: recuperar uma propriedade que estava abandonada. O objetivo sempre foi e será criar uma extensão do nosso lar e do nosso jeito de viver.

Este não é um lugar de pratos rápidos, mas sim de pratos feitos com muito capricho. Não tenha pressa, aproveite para relaxar e recarregar suas energias.

Seja bem-vindo e sinta-se em casa, você é parte importante do nosso sonho que cresce a cada dia.



entradas & petiscos

TILÁPIA CROCANTE • R\$ 69,90

Deliciosas tiras de filé de tilápia empanadas à perfeição. Acompanha fritas e um irresistível molho de ervas finas.

MISTA CROCANTE • R\$ 79,90

Porção que permite saborear nossa Tilápia e Camarão Crocante juntos. Acompanha fritas e um irresistível molho de ervas finas.

CAMARÃO CROCANTE • R\$ 89,90

Deliciosos camarões sem casca e sem cabeça empanados à perfeição. Acompanha fritas e um irresistível molho de ervas finas.

BOLINHO DE CAMARÃO • R\$ 79,90

Com muito requeijão. São irresistíveis! Acompanha Acompanha aioli levemente picante.

CAMARÃO ALHO E ÓLEO • R\$ 79,90

Camarões médios, com casca e sem cabeça, dourados no óleo com delicadas lascas de alho.

POLVO AO VINAGRETE • R\$ 129,90

Pedaços de tentáculo de polvo, temperados com molho vinagrete e folhas frescas de coentro. Acompanha torradas artesanais.

POLVO NA MANTEIGA NOISETTE • R\$ 139,90

Tentáculos de polvo finalizados na manteiga, com toque de limão siciliano e lascas de alho. Acompanha torradas artesanais.

CAMARÃO NA MANTEIGA NOISETTE • R\$ 119,90

Camarões médios sem casca finalizados na manteiga tostada, com toque de limão siciliano e lascas de alho. Acompanha pão artesanal.

COSTELINHAS DA QUINTA • R\$ 74,90

Generosa porção de costelinhas de Pacu levemente empanadas. Acompanha irresistível molho de ervas.

OSTRAS CRUAS • R\$ 74,90

Direto de Florianópolis. Acompanha limão. Prato sazonal, consulte o garçom. 6 unidades.

OSTRAS GRELHADAS COM CHIMICHURRI • R\$ 74,90

Para quem ainda tem medo de arriscar uma ostra sem cozimento, esta vem grelhada com molho de chimichurri. Prato sazonal, consulte o garçom. 6 unidades.

POLENTA COM PARMESÃO • R\$ 36,90

Crocantes pedaços de polenta frita com queijo parmesão ralado. Impossível comer só um.

DADINHO DE TAPIOCA • R\$ 45,90

Prato sazonal, consulte o garçom. 6 unidades.

BATATA FRITA • R\$ 36,90

Porção de fritas crocantes.

ostras grelhadas com chimichurri



pirão





cevicheria

Um prato criado pelos incas cerca de 2.000 anos antes de Cristo. Uma receita milenar e muito querida em toda a América Latina, com deliciosas opções peruanas, chilenas e claro, brasileiras.

Excelente opção em dias quentes.
Bom apetite!



CEVICHE CLÁSSICO

Prato típico peruano com filé de tilápia marinado no limão, temperado com ervas e um toque de pimenta.

Individual: R\$ 59,90 • Porção: R\$ 105,90

CEVICHE DE SALMÃO

De origem chilena, feita com salmão fresco, marinados no limão, temperado com ervas e um toque de pimenta.

Individual: R\$ 69,90



CAMARÃO À GREGA • R\$ 229,00

Grandes camarões rosa empanados. Acompanha arroz à grega, deliciosos pedaços de provolone empanado e fritas. Serve de 2 a 3 pessoas.

CAMARÃO À PARMEGIANA • R\$ 199,00

Camarões empanados cobertos com queijo e um molho vermelho artesanal. Acompanha arroz e purê de batatas. Serve de 2 a 3 pessoas.

CHICLETE DE CAMARÃO • R\$ 210,00

Muito queijo derretido com deliciosos camarões. Acompanha arroz e fritas. Serve 2 pessoas.

SEQUÊNCIA DE CAMARÃO • R\$ 259,00

Uma maravilhosa sequência que traz camarão crocante e alho e óleo, camarão com catupiry e bacon e tilápia empanada ao molho de camarão, arroz, salada e fritas. Serve 2 pessoas

CAMARÃO NO ABACAXI • R\$ 229,00

Generosa porção de camarões empanados acompanhada de arroz cítrico, com mais camarões ao alho, preparado com queijo e abacaxi. Acompanha geleia de pimenta.

PAELLA • R\$ 239,00

Delicioso prato espanhol com camarões médios e grandes, lula, vôngole, frango, mexilhão, polvo, arroz e pimentão. Acompanha de 2 a 3 camarões inteiros. Serve de 2 a 3 pessoas.

CAMARÃO NA MORANGA • R\$ 229,00

Prato típico do litoral brasileiro. Molho feito com queijos e camarões dentro da Cabotiá, acompanhado de deliciosos camarões rosa decorando o prato. Acompanha arroz e de 2 a 3 camarões inteiros. Serve 3 pessoas.

O FANTÁSTICO SURF AND TURF • R\$ 229,00

Combinando o melhor da terra e do mar. Especialidade da casa. Dois steaks de ancho Angus acompanhados de camarão ao alho e óleo, molho ao limone e tomatinhos cereja ao pesto. Acompanha arroz. Serve 2 pessoas.

CAMARÃO AO CATUPIRY • R\$ 249,00

Camarões crocantes com molho cremoso de catupiry, farofinha de bacon e arroz com alho e cebolinha da nossa horta. Serve 2 a 3 pessoas

ARROZ CALDOSO DE POLVO • R\$ 259,00

Delicioso arroz cozido no caldo de polvo e especiarias com pedaços suculentos de polvo e pangrattato de ervas. Serve 2 pessoas.

MAC&CHEESE DE CAMARÃO • R\$ 199,00

Massa com camarões e molho cremoso de queijos, servida gratinada com parmesão, bacon bits e pangrattato. Serve de 2 a 3 pessoas



gostinho da praia

camarão na manteiga noisette



paella





camarão no abacaxi



polvo na manteiga noizzete





feito com os melhores peixes

*domingos e feriados não servimos individuais

FILÉ DE TILÁPIA EMPANADO COM PIRÃO

Filé em tiras empanadas com pirão, arroz e salada de folhas. Acompanha arroz, pirão e salada.

Individual: R\$ 54,90 • Duplo: R\$ 105,90 • Triplo: R\$ 159,90

FILÉ DE TILÁPIA EMPANADO AO MOLHO DE CAMARÃO

Acompanha arroz e fritas.

Individual: R\$ 64,90 • Duplo: R\$ 119,90 • Triplo: R\$ 179,90

FILÉ DE TILÁPIA EMPANADO AO QUEIJO

Com molho branco e parmesão ralado.

Acompanha arroz e fritas.

Individual: R\$ 59,90 • Duplo: R\$ 109,90 • Triplo: R\$ 169,90

FILÉ DE TILÁPIA EMPANADO À PARMEGIANA

Coberto com queijo e um delicioso molho vermelho artesanal. Acompanha arroz e purê de batatas.

Individual: R\$ 59,90 • Duplo: R\$ 109,90 • Triplo: R\$ 169,90

FILÉ DE TILÁPIA GRELHADO AO MOLHO DE ALCAPARRAS

Acompanha arroz e legumes.

Individual: R\$ 64,90 • Duplo: R\$ 119,90 • Triplo: R\$ 179,90

FILÉ DE TILÁPIA GRELHADO AO QUEIJO

Coberto com molho branco e queijo. Acompanha arroz e fritas.

Individual: R\$ 64,90 • Duplo: R\$ 119,90 • Triplo: R\$ 179,90

FILÉ DE TILÁPIA GRELHADO AO MOLHO DE CAMARÃO

Acompanha arroz e fritas.

Individual: R\$ 69,90 • Duplo: R\$ 129,90 • Triplo: R\$ 189,90



PINTADO NA GRELHA • R\$ 199,90

Postas grelhadas com sabor marcante. Acompanha arroz, vinagrete e farofa. Serve 3 pessoas.

MOQUECA BAIANA DE PEIXE • R\$ 164,90

Sinta a brisa e o sabor da Bahia neste preparo feito em camadas com dendê, tilápia fresca, cebolas, pimentões, tomate e leite de coco feito na casa e um toque de pimenta e coentro. Acompanha arroz, pirão e farofinha da casa.

MOQUECA BAIANA DE PEIXE E CAMARÃO • R\$ 199,90

O encontro perfeito entre o frescor do mar e os sabores marcantes da Bahia. Camarões e tilápia são cozidos com azeite de dendê, pimentões, cebolas, tomate e nosso leite de coco artesanal, finalizados com um toque leve de pimenta e coentro fresco. Acompanha arroz, pirão e farofinha da casa. Serve 2 pessoas.

SALMÃO GRELHADO AO MOLHO DE MARACUJÁ

Acompanha arroz e legumes.

Individual: R\$ 89,90 • Duplo: R\$ 159,90 • Triplo: R\$ 239,90

SALMÃO GRELHADO AO MOLHO DE QUEIJO

Com molho branco e queijo. Acompanha arroz e fritas.

Individual: R\$ 89,90 • Duplo: R\$ 159,90 • Triplo: R\$ 239,90

SALMÃO GRELHADO AO MOLHO DE ALCAPARRAS

Acompanha arroz e legumes.

Individual: R\$ 89,90 • Duplo: R\$ 159,90 • Triplo: R\$ 239,90

moqueca baiana



filé de tilápia grelhado
ao molho de alcaparras





salmão grelhado ao
molho de alcaparras


A QUINTA DO
SARDÃO



pintado na grelha





saladas Serve 3 pessoas

SALADA DA QUINTA • R\$ 49,90

Folhas da nossa horta, tomate cereja, cenoura, pickles de cebola roxa e tilápia defumada na casa

SALADA CAESAR • R\$ 47,90

Folhas da nossa horta, molho caesar, croutons de focaccia, parmesão e frango empanado crocante

SALADA CAPRESE • R\$ 49,90

guarnições

ARROZ • R\$ 16,90

LEGUMES SALTEADOS COM PESTO DE MANJERICÃO • R\$ 16,90

PURÊ DE BATATAS • R\$ 16,90

PIRÃO • R\$ 16,90

Preparado com filé de Tilápia, tempero caseiro e toque de pimenta.

carnes

FILÉ MIGNON GRATINADO COM CATUPIRY • R\$ 225,90

Filé mignon em tiras com molho de Catupiry gratinado com parmesão, arroz com alho e cebolinha da nossa horta. Serve 2 pessoas.

BEEF DÚ SARDÃO • Individual: R\$ 89,90

Steak bovino de 270g. Acompanha arroz, salada, fritas, farofa e deliciosos molhos.

FILÉ MIGNON GRELHADO • Individual: R\$ 79,90

Acompanha arroz, polenta frita, farofa, salada e deliciosos molhos.

FILÉ MIGNON À PARMEGIANA • R\$ 209,90

Filé empanado coberto com queijo e molho vermelho artesanal. Acompanha arroz e fritas. Serve de 2 a 3 pessoas.

RAVIOLI DE COSTELA ASSADA • R\$ 89,90

Ravioli de costela assada com molho pomodoro e parmesão (Individual)





bebidas

- > Guaraná Vencetex (350ml) • R\$ 6,90
- > Suco de limão ou polpa • R\$ 15,90
- > Água mineral (com ou sem gás) • R\$ 5,90
- > Sprite lemon / H2OH • R\$ 9,90
- > Suco em lata (lata) • R\$ 7,90
- > Refrigerante (lata) • R\$ 7,90

coquetéis e doses

- > Negroni • R\$ 49,90

Campari, vermute e gin Tanqueray.

- > Aperol spritz • R\$ 39,90

Espumante, aperol, água com gás.

- > Piña Colada • R\$ 35,90

Rum branco, abacaxi, leite de coco e leite condensado.

- > Gin Tônica • R\$ 44,90

- > Mojito • R\$ 36,90

Rum branco, limão, hortelã, xarope de açúcar e água com gás.

- > Limoncello • R\$ 49,90

Limoncello, espumante brut e água com gás

- > Caipirinha (morango, kiwi, limão) - Cachaça • R\$ 26,90
- > Caipirinha (morango, kiwi, limão) - Vodka Smirnoff • R\$ 32,90
- > Caipirinha (morango, kiwi, limão) - Vodka Absolut • R\$ 39,90
- > Caipirinha (morango, kiwi, limão) - Saké • R\$ 29,90
- > Soda Italiana (sem álcool) • R\$ 26,90
- > Whisky Johnnie Walker Red Label (dose) • R\$ 22,90
- > Whisky Jack Daniels (dose) • R\$ 31,90
- > Vodka Absolut (dose) • R\$ 21,90
- > Vodka Smirnoff (dose) • R\$ 19,90
- > Campari (dose) • R\$ 19,90
- > Cachaça (dose) • R\$ 9,90
- > Cachaça Cabaré (dose) • R\$ 19,90



cervejas

LONG NECK (355ml)

- > Patagonia • R\$ 17,90
- > Corona • R\$ 14,40
- > Corona Cero • R\$ 14,90
- > Stella Artois (sem glúten) • R\$ 13,90
- > Stella Artois • R\$ 13,90
- > Spaten • R\$ 12,90
- > Budweiser • R\$ 12,90
- > Brahma Malzbier • R\$ 12,90

GARRAFA (600ml)

- > Patagonia • R\$ 26,90
- > Colorado Appia • R\$ 25,90
- > Colorado Ribeirão Lager • R\$ 24,90
- > Corona • R\$ 19,90
- > Stella Artois • R\$ 17,90
- > Spaten • R\$ 16,90
- > Original • R\$ 16,90
- > Budweiser • R\$ 16,90
- > Brahma (Duplo Malte) • R\$ 15,90
- > Brahma • R\$ 15,90
- > Skol • R\$ 14,90

CONSULTE NOSSA CARTA DE VINHOS

A gente acredita que a vida é bela e única. Paciência é uma virtude. A natureza nos dá tudo na medida. Andar de bicicleta é uma terapia. É mais agradável estar no campo, do que no shopping. Ter filhos é a melhor coisa do mundo. O perdão é necessário. Cachorro é um bom companheiro. Vale a pena sonhar e buscar. É preciso viajar. Sempre. Tudo deve ser feito com carinho. Peixe é saudável e usar ingredientes frescos faz toda a diferença. Queremos alimentar sentimentos! Obrigado pela visita e por participar do nosso sonho, que a cada dia se transforma em realidade.



sobremesas

CRÈME BRÛLÉE • R\$ 29,90

Clássica sobremesa francesa com textura aveludada e sabor de baunilha natural.

CHEESE CAKE TRADICIONAL • R\$ 31,90

Generosa fatia da sobremesa norte americana com creme de queijo e textura cremosa, acompanhada de geleia de morango.

BROWNIE DÚ SARDÃO • R\$ 35,90

Irrresistível brownie combinado com a refrescância e cremosidade do sorvete.

CREME DE PAPAIA COM LICOR DE CASSIS • R\$ 29,90

SORVETE CROCANTE • R\$ 22,90

Consulte a disponibilidade de sabores.

MOUSSE DE CHOCOLATE 70% • R\$ 31,90

Mousse aerada e cremosa, feita com chocolate 70% e servida com crocante de Cacau e uma pitada de sal de Maldon.

cafés

RISTRETO • R\$ 7,90

ESPRESSO • R\$ 8,90

AMERICANO • R\$ 9,90

CAFÉ DUPLO • R\$ 12,90




A QUARTA DO
SARDÃO



Casar no campo traz infinitas possibilidades para que sua festa fique do jeito que você sempre sonhou, com total liberdade na decoração e no menu.

Área coberta para até 800 convidados • Fraldário com berço, ducha aquecida e microondas • Salão climatizado com ar • Gramado amplo com várias opções para montar a cerimônia • Cozinha com equipamentos industriais, gerando agilidade na produção do Buffet • Banheiros novos com acessibilidade • Três grandes lustres • Playground com gramado para ampliar a opção dos brinquedos • Praças para contemplar o luar • Equipe altamente treinada • Estacionamento privativo com segurança • Mesas e cadeiras feitas com madeira nobre • Climatizadores nos ambientes cobertos.

Fale com a gente 18 98811-2700



fotos: rodrigossabino.com


A QUINTA DO
SARDÃO



fotos: rodrigossabino.com

**A QUINTA DO
SARDÃO**





A gente acredita que a vida é bela e única. Paciência é uma virtude. A natureza nos dá tudo na medida. Andar de bicicleta é uma terapia. É mais agradável estar no campo, do que no shopping. Ter filhos é a melhor coisa do mundo. O perdão é necessário. Cachorro é um bom companheiro. Vale a pena sonhar e buscar. É preciso viajar. Sempre. Tudo deve ser feito com carinho. Peixe é saudável e usar ingredientes frescos faz toda a diferença. Queremos alimentar sentimentos! Obrigado pela visita e por participar do nosso sonho, que a cada dia se transforma em realidade.

Atendemos de quarta a domingo das 11h às 15h.

 Restaurante e Eventos
18 99154-7000

| Pousada
18 99176-8964

 [aquintadosardao](https://www.instagram.com/aquintadosardao)

 www.sardao.com.br

Atendemos de
quarta a domingo
das 11h às 15h



Restaurante e Eventos
18 99154-7000

Pousada
18 99176-8964



[aquintadosardao](#)



www.sardao.com.br