cardápio



CARDÁPIO

A QUINTA DO SARDÃO

A QUINTA DO
SARDÃO





QUINTA DO SARDÃO





Quinta, do latin 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.

A QUINTA DO SARDÃO



entradas&petiscos

TILÁPIA CROCANTE • R$ 79,90

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

MISTA CROCANTE • R$ 89,90

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

CAMARÃO CROCANTE • R$ 99,90

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

BOLINHO DE CAMARÃO • R$ 89,90

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

CAMARÃO ALHO E ÓLEO • R$ 89,90

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$ 149,90

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





CAMARÃO NA MANTEIGA NOISETTE • R$ 129,90

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

COSTELINHAS DA QUINTA • R$ 79,90

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

POLENTA COM PARMESÃO • R$ 39,90

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

DADINHO DE TAPIOCA • R$ 54,90

Clássico dadinho de tapioca com queijo coalho, servido com melaço de cana e alecrim.

BATATA FRITA • R$ 39,90

Porção de fritas crocantes.



A QUINTA DO
SARDÃO



pirão



A QUINTA DO
SARDÃO



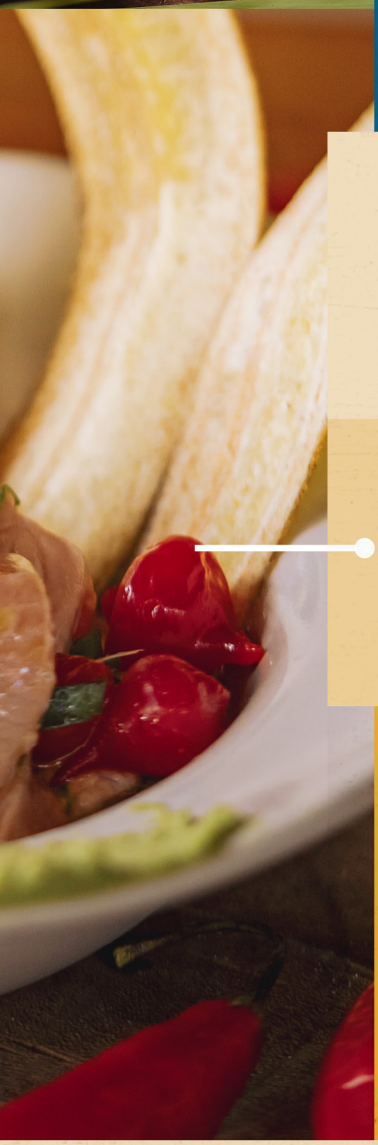




cevicheria

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$ 69,90 • Porção: R$ 119,90

CEVICHE DE SALMÃO

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

Individual: R$ 79,90



CAMARÃO À GREGA • R$ 239,90

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$ 209,90

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$ 239,00

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$ 249,00

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$ 239,00

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$ 249,00

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 pangratato. Serve de 2 a 3 pessoas

gostinho da praia



camarão na manteiga noisette



paella



A QUINTA DO SARDÃO





polvo na manteiga noizzete

A QUINTA DO
SARDÃO



camarão no abacaxi





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

FILÉ DE TILÁPIA EMPANADO AO MOLHO DE CAMARÃO
Acompanha arroz e fritas.
Individual: R$ 69,90 • Duplo: R$ 129,90 • Triplo: R$ 184,90

FILÉ DE TILÁPIA EMPANADO AO QUEIJO
Com molho branco e parmesão ralado.
Acompanha arroz e fritas.
Individual: R$ 69,90 • Duplo: R$ 119,90 • Triplo: R$ 179,90

FILÉ DE TILÁPIA EMPANADO À PARMEGIANA
Coberto com queijo e um delicioso molho vermelho artesanal.
Acompanha arroz e purê de batatas.
Individual: R$ 69,90 • Duplo: R$ 119,90 • Triplo: R$ 179,90

FILÉ DE TILÁPIA GRELHADO AO MOLHO DE ALCAPARRAS
Acompanha arroz e legumes.
Individual: R$ 69,90 • Duplo: R$ 129,90 • Triplo: R$ 189,90

FILÉ DE TILÁPIA GRELHADO AO QUEIJO
Coberto com molho branco e queijo. Acompanha arroz e fritas.
Individual: R$ 69,90 • Duplo: R$ 129,90 • Triplo: R$ 189,90

FILÉ DE TILÁPIA GRELHADO AO MOLHO DE CAMARÃO
Acompanha arroz e fritas.
Individual: R$ 74,90 • Duplo: R$ 139,90 • Triplo: R$ 199,90





PINTADO NA GRELHA • R$ 209,90

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

MOQUECA BAIANA DE PEIXE • R$ 169,90

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.
Serve 2 pessoas.

MOQUECA BAIANA DE PEIXE E CAMARÃO • R$ 209,00

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$ 169,90 • Triplo: R$ 249,90

SALMÃO GRELHADO AO MOLHO DE QUEIJO

Com molho branco e queijo. Acompanha arroz e fritas.

Individual: R$ 89,90 • Duplo: R$ 169,90 • Triplo: R$ 249,90

SALMÃO GRELHADO AO MOLHO DE ALCAPARRAS

Acompanha arroz e legumes.

Individual: R$ 89,90 • Duplo: R$ 169,90 • Triplo: R$ 269,90

CARRÉ DE SALMÃO GRELHADO AO PESTO DE MANJERICÃO

Corte especial de Salmão. Acompanha arroz e purê de batata.

Individual: R$ 89,90 • Duplo R$ 169,90 • Triplo R$ 249,90

CARRÉ DE SALMÃO GRELHADO AO MOLHO DE ALHO PORÓ

Acompanha arroz e purê de batata.

Individual: R$ 89,90 • Duplo R$ 169,90 • Triplo R$ 249,90

moqueca baiana



A QUINTA DO
SARDÃO



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$ 54,90
Folhas da nossa horta, tomate cereja, cenoura, picles de cebola roxa e tilápia defumada na casa

SALADA CAESAR • R$ 54,90
Folhas da nossa horta, molho caesar, croutons de focaccia, parmesão e frango empanado crocante

SALADA CAPRESE • R$ 59,90

guarnições

ARROZ • R$ 19,90

LEGUMES SALTEADOS COM PESTO DE MANJERICÃO • R$ 19,90

PURÊ DE BATATAS • R$ 19,90

PIRÃO • R$ 19,90
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$ 89,90**

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

FILÉ MIGNON À PARMEGIANA • R$ 219,90

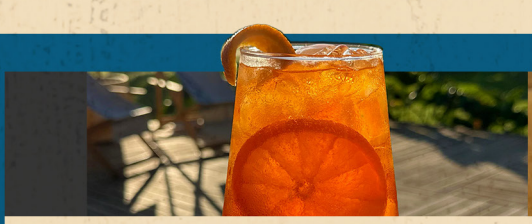
Filé empanado coberto com queijo e molho vermelho artesanal. Acompanha arroz e fritas. Serve de 2 a 3 pessoas.

RAVIOLI DE COSTELA ASSADA • R$ 89,90

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



A QUINTA DO SARDÃO





bebidas

> Guaraná Vencetex (350ml) • R$ 6,90
> Suco de limão ou polpa • R$ 15,90
> Água mineral (com ou sem gás) • R$ 6,90
> Sprite lemon / H2OH • R$ 9,90
> Suco em lata (lata) • R$ 8,90
> Refrigerante (lata) • R$ 8,90
> Sucos Naturais da Casa *

Capim-limão com Abacaxi e Limão $15,90
Melancia com Gengibre $15,90
Suco Rosa (Limão com Morango) $15,90

> Drinks sem álcool *

Soda italiana (limão e morango) R$26,90
Limão refrescante (limão espremido, hortelã e gelo) R$17,90

> Chás Gelados Artesanais *

Chá Gelado de Hibisco com Morango e Limão $16,90
Chá Mate com Limão $14,90

*Itens possuem ficha técnica padronizada, com preparo artesanal e consumo imediato.

coquetéis e doses

> Negroni • R$ 49,90
Campari, vermute e gin Tanqueray.

> Negroni Tropical do Sardão • R$ 45,90
Gin, Campari e vermute rosso com chá de hibisco e geleia artesanal de pimenta com abacaxi.

> 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
> Gin Cati • R$ 39,90
Gin, xarope morango e suco limão em uma combinação leve e refrescante, finalizada com espuma de morango e marshmallow tostado.

> 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

> Rota 45 • R$ 42,90
Tequila, licor de laranja e limão siciliano com um toque de leite condensado. Cremoso, cítrico e perfeitamente equilibrado.

> Dona Onça • R$ 39,90
Cachaça envelhecida, maracujá fresco e laranja-baía. Intenso, cítrico e marcante.

> Caipirinha (morango, kiwi, limão)
Cachaça • R$ 26,90 - Vodka Smirnoff • R$ 32,90 - Vodka Absolut • R$ 39,90 - Sakê • 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$ 14,90
> 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.



cafés

RISTRETO • R$ 7,90

ESPRESSO • R$ 8,90

AMERICANO • R$ 9,90

CAFÉ DUPLO • R$ 12,90



A QUINTA DO SARDÃO

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$ 38,90

Irresistível 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$ 35,90

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





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: rodrigosabino.com

A QUINTA DO SARDÃO







A QUINTA DO
SARDÃO









fotos: rodrigosabino.com

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

www.sardao.com.br

Atendemos de
quarta a domingo
das 11h às 15h

A QUINTA DO
SARDÃO

Restaurante e Eventos
18 99154-7000

Pousada
18 99176-8964

Eventos Ana
18 99154-7000

Corporativo Ingrid
18 99766-2640

aquintadosardao

www.sardao.com.br