



MENU







Nosso Solarium é uma obra magnífica vinda do Vietnã, adornada com ferros trabalhados, vitrais coloridos e um teto em estilo abóbada. O telhado, composto por telhas de cobre, e o piso, revestido com ladrilhos hidráulicos, evocam a elegância do palácio de cristal, um presente da corte francesa à província do Brasil, sob o domínio da coroa portuguesa.

No nosso bistrô, oferecemos aos hóspedes uma experiência gastronômica refinada, cuidadosamente elaborada pelo Chef Camilo Alonzo. Os pratos são inspirados na cultura local, com toques de temperos e especiarias regionais, perfeitos para aqueles que desejam explorar novos sabores. Estamos prontos para proporcionar um atendimento exclusivo, conforto e elegância, tornando cada refeição um momento único e inesquecível.

Our Solarium is a stunning piece brought from Vietnam, featuring ornate ironwork, vibrant stained glass, and a vaulted ceiling. The roof, crafted from copper tiles, along with the floor adorned with hydraulic tiles, evokes the elegance of the crystal palace—a gift from the French court to the province of Brazil during the reign of the Portuguese crown.

In our bistro, we offer guests a refined culinary experience meticulously crafted by Chef Camilo Alonzo. The dishes draw inspiration from local culture, incorporating unique regional spices and flavors for those eager to explore new tastes. We are dedicated to providing exclusive service, comfort, and elegance, ensuring that each dining experience is truly unique and unforgettable.





Aperitivos

Appetizers

Aperitivos

Appetizers

Bolinho de bacalhau (1-2-6-8) R\$ 80
Codfish croquette with olive tapenade

Camarão crocante em cama de queijo empanado (1-2-6-8) R\$115
Crispy shrimp on a bed of breaded cheese, served with pineapple and pepper jelly

Polvo à moda do Chef (4-7) R\$ 65
Chef-style octopus

Pastel de camarão (1-8) R\$ 60
Shrimp pastel (Brazilian pastry)

Queijo brie crocante com praliné de damasco e castanhas (1-2-3-6) R\$ 85
Crispy brie cheese with apricot and nut praline

Croquete de siri com espinafre (1-6-8) R\$ 78
Crab and spinach croquette with tartar sauce

Trilogia de empanadas uruguaias R\$ 82
Trilogy of Uruguayan empanadas

- **Camarão com alho-poró e quatro queijos** (1-2-6-8)
- **Cordeiro com gorgonzola e molho madeira** (1-2-6)
- **Carne bovina uruguaia tradicional** (1-6)

- Shrimp with leek and four cheeses
- Lamb with gorgonzola and madeira sauce
- Traditional Uruguayan beef



Entradas
Starters

Entradas

Starters

Salada do Chef (1-2-4-6) <i>Chef's salad with artisanal cured pork, parmesan, sourdough crostini, and house dressing</i>	R\$ 78
Bruschetta de maçã caramelizada com gorgonzola (1-2) <i>Caramelized apple and gorgonzola bruschetta</i>	R\$ 48
Bruschetta de salmão defumado (1-2-7) <i>Smoked salmon bruschetta</i>	R\$ 68
Canja de galinha (4) <i>Chicken and rice soup</i>	R\$ 48
Creme de mandioca com linguiça Blumenau (4) <i>Cassava cream soup with Blumenau sausage</i>	R\$ 48
Carpaccio de filé mignon (1-4-6) <i>Beef tenderloin carpaccio</i>	R\$ 80
Tartar de salmão à moda do Chef (1-4-6-7) <i>Chef-style salmon tartare</i>	R\$ 75
Ceviche de peixe à moda Lagoa com chips de batata (7) <i>Lagoa-style fish ceviche with potato chips</i>	R\$ 68

VEGANO/VEGAN

Tartar vegano de abacate, cebola roxa, manga, coentro e azeite <i>Avocado tartare with red onion, mango, coriander, and olive oil</i>	R\$ 62
Tofu marinado com especiarias e tomate assado no manjericão (4) <i>Marinated tofu with spices and basil-roasted tomato</i>	R\$ 62
Sopa de tomate <i>Tomato soup</i>	R\$ 46
Creme de cenoura <i>Carrot cream soup</i>	R\$ 46



Principais
Main Courses

Principais

Main Courses

MASSAS / PASTA

Spaguette com camarões ao limone (1-2-4-8) <i>Spaghetti and sicilian lemon</i>	R\$105
Linguini à bolonhesa (1-4) <i>Linguini with bolognese sauce</i>	R\$ 80
Conchiglione de ragu de cordeiro ao molho de nata com gorgonzola e mel (1-2) <i>Lamb ragu conchiglioni with cream sauce, gorgonzola, and honey</i>	R\$ 98
Mini penne com iscas de mignon (1-2) <i>Mini penne with beef tenderloin strips</i>	R\$86
Sorrentino rubro ao queijo azul e geleia de cebola roxa com molho Beurre Blanc cítrico (1-2-6) <i>Red sorrentino pasta with blue cheese, red onion jam, and citrus beurre blanc</i>	R\$ 92
Tortelone de frutos do mar ao molho velouté de alho-poró (1-2-6-7-8) <i>Seafood tortelloni with leek velouté sauce</i>	R\$ 89

RISOTOS / RISOTTOS

Risoto de tomate seco, mussarela de búfala e manjeriço (2-4) <i>Sun-dried tomato, buffalo mozzarella, and basil risotto</i>	R\$ 82
Risoto de limão siciliano (2) <i>Sicilian lemon risotto</i>	R\$ 78
Risoto al mar – camarões aos quatro queijos (2-4-8) <i>Sea risotto – shrimp in four-cheese sauce</i>	R\$ 98

Principais

Main Courses

PEIXES E FRUTOS DO MAR / FISH & SEAFOOD

Linguado com mousseline de brócolis e vinagrete de castanhas (1-2-3-7)	R\$ 98
<i>Flounder with broccoli mousseline and nut vinaigrette</i>	
Salmão grelhado com legumes tostados e molho siciliano (2-7)	R\$ 135
<i>Grilled salmon with roasted vegetables and Sicilian sauce</i>	
Congrio com purê rústico de cenoura ao molho beurre blanc (2-4-7)	R\$ 125
<i>Conger eel with rustic carrot purée and beurre blanc sauce</i>	
Atum em crosta de castanhas e risoto de alcachofras ao molho de laranja (2-4-7)	R\$ 145
<i>Nut-crusted tuna with artichoke risotto and orange sauce</i>	
Moqueca de camarão com arroz de coco e farofa de castanhas (3-4-8)	R\$ 95
<i>Shrimp moqueca with coconut rice and nut farofa</i>	

BOVINO / BEEF

Filé mignon com aligot de mandioquinha (2-4)	R\$ 140
<i>Tenderloin steak with mandioquinha aligot</i>	
Filé mignon com talharim ao molho Alfredo (1-2-4)	R\$ 148
<i>Tenderloin steak with tagliatelle Alfredo</i>	
Entrecote com risoto de gorgonzola (2-4)	R\$ 135
<i>Ribeye steak with gorgonzola risotto</i>	
Entrecote com risoto de funghi (2-4)	R\$ 140
<i>Ribeye steak with mushroom risotto</i>	

Principais

Main Courses

AVE / POULTRY

Filé de avestruz com purê de couve-flor e molho de mostarda (2-4) R\$ 155
Ostrich fillet with cauliflower purée and mustard sauce

OVINO / LAMB

Carré de cordeiro com aligot de gruyère (2) R\$ 185
Lamb rack with gruyère cheese aligot

Stinco de cordeiro com risoto de aspargos (2-4) R\$ 185
Lamb shank with asparagus risotto

VEGANO / VEGAN

Risoto de aspargos e cogumelos R\$ 82
Asparagus and mushroom risotto

Arroz negro com ragu de cogumelos e tomate confit R\$ 90
Black rice with mushroom ragu and confit tomato

Moqueca de palmito com arroz de coco e farofa de castanhas (3) R\$ 90
Palm heart moqueca with coconut rice and nut farofa



Sobremesas

Desserts

Sobremesas

Desserts

Sorvete com praliné de damasco e banana flambada (3) R\$ 48
Ice cream with apricot praline and flambéed banana

Creme brûlée (2-6) R\$ 42
Crème brûlée

Panqueca uruguaia com doce de leite flambado e sorvete de creme (1-2-6) R\$ 52
Uruguayan pancake with flambéed dulce de leche and vanilla ice cream

Tiramisù (1-2) R\$ 50
Tiramisù

Cheesecake de frutos vermelhos e pimenta rosa (1-2-6) R\$ 48
Red berry and “pimenta rosa” cheesecake



Bebidas
Drinks

Drinks da casa

House drink

Aperol Spritz	R\$ 48
Aperol on the rocks	R\$ 45
Negroni	R\$ 55
Gin Tônica	R\$ 48
Caipirinha (vodka ou cachaça)	R\$ 50

Uísque

whisky

Johnnie Walker Black Label	R\$ 48
Jack Daniels	R\$ 45
Buchanans	R\$ 55

Cerveja

Beer

Cerveja Corona 330 ml	R\$ 18
Cerveja Heineken 330 ml	R\$ 18

Bebidas sem álcool

Non-alcoholic drinks

Água Mineral Prata 300 ml (com gás e sem gás)	R\$ 12
Água Mineral Perrier 330 ml	R\$ 39
Refrigerantes (Sodas)	R\$ 12
Barra de suco 500 ml (Juice)	R\$ 23
Café expresso	R\$ 12
Chá	R\$ 12
Soda Italiana	R\$ 32



Certificação de Sustentabilidade-ESG

Certos pratos e bebidas podem conter um ou mais alérgenos conforme disposto pela Legislação Brasileira: RDC 727/2022 ANVISA e Lei M 6.159 / 2017.

Certain dishes and beverages may contain one or more allergens as designated by Brazilian Legislation: RDC 727/2022 ANVISA and Lei M 6.159/2017.

OS ALÉRGENOS DESIGNADOS E OS PRODUTOS SÃO:

THE DESIGNATED ALLERGENS AND PRODUCTS THEREOF ARE:

- (1) Glúten* *Gluten**
- (2) Leite *Milk*
- (3) Oleaginosas *Oilseeds***
- (4) Soja *Soybean*
- (5) Amendoim *Groundnuts*
- (6) Ovo *Egg*
- (7) Peixe *Fish*
- (8) Crustáceo *Crustacean*

* Presente no trigo, centeio, cevada, aveia e suas estirpes hibridizadas.

Present in wheat, rye, barley, oats and hybrid varieties.

** Amêndoas, avelãs, castanha-de-caju, castanha-do-pará, macadâmias, nozes, pecãs, pistache, pinoli.

Almond, hazelnut, Brazilian nuts, macadamia nut, walnuts, pecans, pistachio, pine nuts.

ALÉRGICOS: Informamos que não possuímos uma cozinha específica para manipulação de alimentos livres de alergênicos, portanto, nossos pratos podem conter traços dessas substâncias. Caso possua algum tipo de restrição alimentar, favor informar ao garçom antes de realizar seu pedido.

ALLERGIC: As the hotel does not have a separate kitchen for preparing allergen-free dishes, some dishes may contain traces of allergens. If you have any food intolerances, please, notify our staff before ordering, or ask for further information.

Nosso restaurante e bar oferecem produtos sazonais, frescos e orgânicos (peixe, carne, legumes, laticínios, entre outros) que são, na sua maioria, provenientes de fornecedores locais. Nos esforçamos e nos comprometemos em manter e nutrir comportamentos sustentáveis.

Our commitment toward sustainability is reflected in our product sourcing (including our fish, meats, produce, dairies) come from local suppliers.

O nosso café e chá são ecologicamente certificados. Os nossos fornecedores assumem o compromisso em manter e nutrir comportamentos sustentáveis.

Our coffee and tea are green certified and come from fair trade partnerships.

Será acrescido a todos os valores 10% referente à taxa de serviço. "Se beber, não dirija".

A 10% service charge will be added to all prices. "If you drink, do not drive".

É proibida a venda, oferta, entrega e permissão de consumo de bebida alcoólica para menores de 18 (dezoito) anos. Lei 6153 de 05 de janeiro de 2012 e artigo 243 da Lei Federal 8.069 de 1990.

PROCON – Diretoria de Relação e Defesa do Consumidor

Endereço: Rua Conselheiro Mafra, 82 – Centro – Florianópolis ; Horário: das 09h00 às 16h00. ;

Fone: (48) 3665-9088 ; E-mail: proconsumidor@procon.sc.gov.br.

Quinta das Videiras Hotel Boutique

Endereço: R. Afonso Luís Borba, 81 - Lagoa da Conceição, Florianópolis - SC, 88062-040



Bistrô Aberto ao público *mediante reserva*

Descubra sabores únicos e autênticos no Sete Ais Bistrô, onde a cultura local se encontra com sofisticação. Aberto ao público das 18h às 23h em Florianópolis, o bistrô é o cenário perfeito para um jantar romântico, com pratos elaborados que encantam o paladar. Venha criar momentos inesquecíveis em um ambiente acolhedor

Discover unique and authentic flavors at Sete Ais Bistrô, where local culture meets sophistication. Open to the public from 6 PM to 11 PM in Florianópolis, the bistro is the perfect setting for a romantic dinner, featuring exquisite dishes that delight the palate. Come create unforgettable moments in a cozy and charming atmosphere!



Reservas: +55 48 9606-1284



@bistroseteais



quintadasvideiras.com



R. Afonso Luís Borba, 113 - Lagoa da Conceição, Florianópolis - SC