MENU

Sete Ais

BISTRÔ

Sete Ais
BISTRÔ

Nossa História

O Bistrô Sete Ais nasceu dentro do Hotel Quinta das Videiras, um projeto familiar idealizado por Guto e Adriana Guedes em 2008. Com inspiração profunda na cultura portuguesa — herança da família Guedes — o bistrô carrega a essência do Palácio de Sete Ais, em Sintra, origem do nome que representa sete suspiros, sete sensações e a magia que guia nossa experiência.

O coração do bistrô é o Solarium, uma peça arquitetônica trazida do Vietnã. Seus ferros trabalhados, vitrais coloridos e atmosfera luminosa foram cuidadosamente escolhidos pelos idealizadores do hotel. Cada vidro colorido foi posicionado peça por peça com muito carinho, inspirado no Palácio de Cristal de Petrópolis, reforçando nossa estética clássica e artesanal.

Por muitos anos, o Sete Ais foi um espaço reservado exclusivamente aos hóspedes. Até que, em julho de 2024, a tradição encontrou uma nova etapa: João Guedes, então com 16 anos, assumiu o bistrô com o incentivo dos pais para desenvolver seu espírito empreendedor. Desde então, abrimos as portas ao público e vivemos uma verdadeira transformação — ampliamos a equipe, fortalecemos nossa identidade e elevamos o bistrô a um novo patamar.

Hoje, guiados pela cozinha contemporânea do excelente Chef Camilo Alonso, oferecemos clássicos da alta gastronomia mundial, ingredientes selecionados e uma experiência marcada por elegância, conforto e sofisticação. Somos um bistrô familiar que evoluiu com muito trabalho e paixão, dedicado a proporcionar momentos mágicos e inesquecíveis na Lagoa da Conceição, em Florianópolis — a nossa Ilha da Magia.

Our History

Bistrô Sete Ais was born inside the Quinta das Videiras Hotel, a family project envisioned by Guto and Adriana Guedes in 2008. Deeply inspired by Portuguese culture — a heritage of the Guedes family — the bistro carries the essence of the Palácio de Sete Ais in Sintra, the origin of its name, which represents seven sighs, seven sensations, and the enchanting spirit that guides our experience.
At the heart of the bistro is the Solarium, an architectural piece brought from Vietnam. Its crafted ironwork, colorful stained glass, and luminous atmosphere were carefully chosen by the hotel's creators. Each colored pane was positioned one by one with great care, inspired by the Crystal Palace of Petrópolis, reinforcing our classical and artisanal aesthetic.

For many years, Sete Ais was a space reserved exclusively for hotel guests. Until, in July 2024, tradition embraced a new chapter: João Guedes, then 16 years old, took over the bistro with the encouragement of his parents to develop his entrepreneurial spirit. Since then, we have opened our doors to the public and undergone a true transformation — expanding our team, strengthening our identity, and elevating the bistro to a new level.
Today, guided by the contemporary cuisine of the excellent Chef Camilo Alonso, we offer classics of world haute cuisine, carefully selected ingredients, and an experience marked by elegance, comfort, and sophistication. We are a family-run bistro that has grown through hard work and passion, dedicated to creating magical and unforgettable moments at Lagoa da Conceição in Florianópolis — our Island of Magic.

Aperitivos
Appetizers

Bolinho de bacalhau (1,2,6,8) — R$ 87
Codfish croquettes with olive tapenade

Camarão crocante em cama de queijo empanado (1,2,6,8) — R$117
Crispy shrimp on a bed of breaded cheese, served with pineapple and pepper jelly

Polvo à moda do Chef (4,7) — R$ 77
Chef-style octopus

Pastel de camarão (1,8) — R$ 67
Shrimp pastel – Brazilian pastry

Queijo brie crocante com praliné de damasco e castanhas (1,2,3,6) — R$ 97
Crispy brie cheese with apricot and nut praline

Croquete de siri com espinafre (1,6,8) — R$ 87
Crab and spinach croquette with tartar sauce

Croquete de Jamón e Camarão (1,2,6,8) — R$ 97
Shrimp & Jamón croquettes

Entradas
Starters

Salada do Chef (1,2,4,6) — R$ 77
Chef's salad with artisanal cured pork, parmesan, sourdough crostini, and house dressing

Bruschetta de maçã caramelizada com gorgonzola (1,2) — R$ 57
Caramelized apple and gorgonzola bruschetta

Canja de galinha (4) — R$ 47
Chicken and rice soup

Carpaccio de filé mignon (1,4,6) — R$ 87
Beef tenderloin carpaccio

Tartar de salmão à moda do Chef (1,4,6,7) — R$ 87
Chef-style salmon tartare

Ceviche de peixe à moda Lagoa com chips de batata (7) — R$ 77
Lagoa-style fish ceviche with potato chips

Carpaccio de salmão defumado em madeiras nobres (4,7) — R$ 107
Smoked Salmon Carpaccio with Noble Wood Smoking

Creme de abóbora com linguiça Blumenau — R$ 47
Pumpkin Cream Soup with Blumenau Sausage

Creme de tomate — R$ 47
Tomato Cream Soup

Mexilhão defumado artesanal com mousse de abacate e (4,7) **aceto balsâmico** — R$ 107
Artisan Smoked Mussels with Avocado Mousse and Balsamic Reduction

VEGANO / *VEGAN*

Tartar vegano de abacate, cebola roxa, manga, coentro e azeite (4) — R$ 67
Avocado tartare with red onion, mango, coriander, and olive oil

Tofu marinado com especiarias e tomate assado no manjericão (4) — R$ 77
Marinated tofu with spices and basil-roasted tomato

Salada verde com pupunha grelhada, tomate confit, picles de pera e crumble de chia (1) — R$ 87
Green salad with grilled heart of palm, tomato confit, pear pickles, and chia crumble

Principais
Main Courses

MASSAS / *PASTA*

Spaguette com camarões ao limone (1,2,4,8) — R$117
Spaghetti with shrimp in lemon sauce sicilian lemon

Linguini à bolonhesa (1,4) — R$ 87
Linguine bolognese

Conchiglione de ragu de cordeiro ao molho de nata com gorgonzola e mel (1,2) — R$ 117
Lamb ragu conchiglione with cream sauce, gorgonzola, and honey

Mini penne com iscas de mignon (1,2) — R$ 87
Mini penne with beef tenderloin strips

Sorrentino rubro ao queijo azul e geleia de cebola roxa com molho Beurre Blanc cítrico (1,2,6) — R$ 97
Red sorrentino pasta with blue cheese, red onion jam, and citrus beurre blanc

Ravioli de manjericão recheado com queijo gouda e espinafre ao molho de shiitake — R$ 97
Basil Ravioli Stuffed with Gouda Cheese and Spinach in Shiitake Sauce

RISOTOS / *RISOTTOS*

Risoto de tomate seco, mussarela de búfala e manjericão (2,4) — R$ 87
Sun-dried tomato, buffalo mozzarella, and basil risotto

Risoto al mar – camarões aos quatro queijos (2,4,8) — R$ 107
Sea risotto – shrimp in four-cheese sauce

Principais
Main Courses

PEIXES E FRUTOS DO MAR / *FISH & SEAFOOD*

Salmão grelhado com legumes tostados e molho siciliano (2,7) — R$ 147
Grilled salmon with roasted vegetables and Sicilian sauce

Atum em crosta de castanhas e risoto de alcachofras ao molho de laranja (2,4,7) — R$ 157
Nut-crusted tuna with artichoke risotto and orange sauce

Moqueca de camarão com arroz de coco e farofa de castanhas (3,4,8) — R$ 107
Shrimp moqueca with coconut rice and nut farofa

Filé de peixe-prego com mousseline de ervilha, couve-de-bruxelas tostada e cenoura baby (2,4,7) — R$ 127
Wreckfish fillet with pea mousseline, roasted Brussels sprouts, and baby carrots

Filé de pescada com purê rústico de limão e azeite de alho confitado — R$ 127
Fish Fillet with Rustic Lemon Purée and Garlic Confit Oil

BOVINO / BEEF

Filé mignon com aligot de mandioquinha (2,4) — R$ 147
Tenderloin steak with mandioquinha aligot

Filé mignon com talharim ao molho Alfredo (1,2,4) — R$ 147
Tenderloin steak with tagliatelle Alfredo

Entrecote com risoto de gorgonzola (2,4) — R$ 147
Ribeye steak with gorgonzola risotto

Língua de Angus com aligot de batata e gruyère — R$ 127
Angus Beef Tongue with Potato Aligot and Gruyère

Principais
Main Courses

AVE / POULTRY

Filé de avestruz com purê de couve-flor e molho de mostarda (2,4) R$ 157
Ostrich fillet with cauliflower purée and mustard sauce

SUÍNO / PORK

Porchetta com risoto de abacaxi R$ 127
Porchetta with pineapple Risotto

VEGANO/ *VEGAN*

Risoto de aspargos e cogumelos R$ 97
Asparagus and mushroom risotto

Moqueca de palmito com arroz de coco e farofa de castanhas (3) R$ 97
Palm heart moqueca with coconut rice and nut farofa

Escondidinho de cogumelos defumados R$127
Smoked mushroom escondidinho

Sobremesas
Desserts

Sorvete com praliné de damasco e banana flambada (3) — R$ 47
Ice cream with apricot praline and flambéed banana

Cheesecake de limão siciliano com calda de amora — R$ 57
Sicilian Lemon Cheesecake with Blackberry Sauce

Panqueca uruguaia com doce de leite flambado e sorvete de creme (1,2,6) — R$ 57
Uruguayan pancake with flambéed dulce de leche and vanilla ice cream

Petit Gâteau com sorvete de manjericão (1,2) — R$ 57
Petit gâteau with basil ice cream

Mousse aveludado de chocolate amargo com um leve toque de coulis de morango e caramelo salgado (2) — R$ 57
Velvety dark chocolate mousse with a touch of strawberry coulis and salted caramel

Drinks da Casa
House Drinks

Drinks da Casa
House drinks

• Old Fashioned	R$ 57
• Aperol Spritz	R$ 57
• Bellini	R$ 57
• Caipirinha	R$ 47
• Cuba Libre	R$ 57
• Dry Martini	R$ 57
• Gin Tonic	R$ 47
• Margarita	R$ 47
• Negroni	R$ 57
• Mojito	R$ 47

Uísque
Whisky

• Johnnie Walker Black Label	R$ 47
• Jack Daniel	R$ 47
• Buchanans	R$ 57
• Jameson	R$ 47

Drinks da casa
House drinks

Doses
Shots

• Tequila (José Cuervo)	R$ 37
• Gin (Tanqueray, Beefeater, Bombay)	R$ 47
• Vodka (Absolut, Grey Goose, Belvedere)	R$ 57
• Licor (Licor 43, Jägermeister, Cointreau)	R$ 47
• Cachaça (Salinas, Ypióca, Werneck)	R$ 47

Cerveja
Beer

• Corona	R$ 17
• Heineken	R$ 17
• Eisenbahn Pilsen	R$ 17

Bebidas sem álcool
Non-Alcoholic Beverages

• Água mineral Prata 300ml	R$ 12
• Água mineral Perrier 330ml	R$ 37
• Água tônica Schweppes	R$ 12
• Refrigerante	R$ 12
• Suco	R$ 27
• Café expresso	R$ 12
• Energético	R$ 17
• Chá	R$ 12
• Soda italiana	R$ 37

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.

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!

@bistroseteais

Faça sua avaliação no **Google**

CONDÉ NAST johansens
LUXURY HOTELS • SPAS • VENUES

Travellers' Choice 2022

travelmyth TOP 5 LUXURY HOTELS IN BRAZIL 2022 HOTEL BOUTIQUE QUINTA DAS VIDEIRAS

Tripexpert EXPERTS' CHOICE AWARD 2023

"The Perfect Spot for a romantic Getaway." The New York Times