

Aperitivos

Appetizers

Bolinho bacalhau – Acompanha tapenade de Azeitonas <i>Codfish fritters with olive tapenade</i>	R\$ 80
Camarão crocante em cama de queijo empanado Acompanha geleia abacaxi com pimenta <i>Crispy shrimp in cheese bed with chilli pineapple jelly</i>	R\$ 110
Croquete cremosa de linguiça Blumenau com queijo Acompanha molho french <i>Creamy blumenau sausage croquette with french dressing</i>	R\$ 70
Pastel camarão – Acompanha molho aioli <i>Shrimp pastel with aioli sauce</i>	R\$ 60
Queijo Brie crocante com Praline de damasco e castanhas <i>Crispy Brie with apricot and chesnut praline</i>	R\$ 85
Croquete de carne com gorgonzola e dijon <i>Meat croquette with Gorgonzola and Dijon</i>	R\$ 70
Pastel de pato com Gastric de mel <i>Duck pastel with honey Gastric</i>	R\$ 85
Croquete de siri com espinafre – Acompanha molho tártaro <i>Crab croquette with spinach with tartar sauce</i>	R\$ 75
Queijo Brie crocante com Praline de damasco e castanhas <i>Crispy Brie with apricot and chesnut praline</i>	R\$ 85
Tábua de frios (queijos, salame, copa, acompanha geleia) e Toast de pão de sementes <i>Cold cuts platter (cheese, salami, coppa, served with jelly) and seed bread toast</i>	R\$ 120

Entradas

Starters

Bruschetta Marguerita <i>Bruschetta Margherita</i>	R\$ 45
Bruschetta de maçã caramelizada com Gorgonzola <i>Caramelized apple Bruschetta with Gorgonzola</i>	R\$ 55
Trilogia de Empanadas Uruguaias <i>Uruguayan Empanadas trilogy</i>	R\$ 80
<ul style="list-style-type: none">• Camarão com alho poró ao 4 queijos <i>Shrimp with garlic and 4 cheeses</i>• Cordeiro com Gorgonzola e molho madeira <i>Lamb with Gorgonzola and Madeira sauce</i>• Tradicional de carne Uruguaia <i>Traditional Uruguayan meat</i>	
Canja de galinha <i>Chicken soup</i>	R\$ 52
Caldo verde <i>Green soup</i> SEM GLÚTEN/SEM LACTOSE	R\$ 52
Creme de abóbora com gengibre <i>Pumpkin cream with ginger</i>	R\$ 50
Carpaccio de file mignon <i>Filet mignon carpaccio</i>	R\$ 70
Tartar salmão a moda do Chef <i>Chef's style salmon tartar</i>	R\$ 68
Steak Tartar de Mignon <i>Mignon steak tartar</i>	R\$ 78
Tartar vegano - Acabacate, cebola roxa, manga, coentro, azeite <i>Vegan tartar - Avocado, red onion, mango, coriander and olive oil.</i>	R\$ 59
Ceviche de peixe à moda Lagoa - Acompanha chips de batata <i>Lagoa style fish ceviche with potato chips</i>	R\$ 59
Couscous marroquino com legumes, coco tostado e damasco <i>Moroccan couscous with vegetables, toasted coconut and apricot.</i>	R\$ 74

Principais

Main Dishes

Massas

Pasta

Espaguete a Putanesca <i>Spaghetti Putanesca</i>	R\$ 98
Espaguete com camarões e limão <i>Lemon shrimp spaghetti</i>	R\$ 105
Linguini a bolonhesa <i>Bolognese linguini</i>	R\$ 83
Ravioli de ragu de cordeiro ao molho de nata com Gorgonzola e mel <i>Lamb ragout ravioli in cream sauce with gorgonzola and honey</i>	R\$ 115
Mini penne com iscas de mignon <i>Mini penne with mignon strips</i>	R\$ 86

Risoto

Risotto

Risoto limão siciliano <i>Sicilian lemon risotto</i> Sem glÚten/ contém lactose	R\$ 80
Risoto de Moqueca com Relish de pimentão <i>Moqueca risotto with pepper Relish</i>	R\$ 95
Risoto al mare com camarões ao quatro queijos <i>Risotto al mare with shimps and four cheeses</i>	R\$ 99
Arroz de pato <i>Duck rice</i>	R\$ 96

Peixes *Fish*

Bacalhau à moda Quinta R\$ 195
Quinta's style codfish

Salmão grelhado com Aligot de batata doce e geleia de cebola roxa R\$ 140
Grilled salmon with sweet potato aligot and red onion jelly

Moqueca de camarão com arroz de coco e farofa de castanhas R\$ 95
Shrimp moqueca with coconut rice and chesnutt farofa

Linguado com Mousseline de brócolis e vinagrete de castanhas R\$ 120
Sole fish with broccoli Mousseline and chestnut Vinaigrette

Peixe crocante com risoto de abóbora R\$ 125
Crispy fish with pumpkin risotto

Polvo grelhado com arroz negro e Gastric de laranja R\$ 175
Grilled octopus with black rice and orange Gastric

Ovino *Sheep*

Carré de cordeiro com Aligot de gruyere R\$ 185
Rack of lamb with gruyere cheese aligot

Bovino *Bovine*

Filé Mignon com risoto pimenta Poivre R\$ 145
File mignon with poivre pepper risotto

Filé Mignon com Aligot de mandioquinha R\$ 135
Filet mignon with cassara aligot

Filé Mignon com talharim ao molho Alfredo R\$ 169
Filet mignon with Tagliatelle in Alfredo sauce

Entrecote com risoto de Gorgonzola R\$ 135
Entrecote with Gorgonzola risotto

Ossobuco com polenta cremosa ao quatro queijos R\$ 125
Ossobuco with creamy Polenta and cheese

Vegano *Vegan*

Espaguete de legumes com cogumelos ao molho pomodoro R\$ 77
Vegetable spaghetti with mushrooms and pomodoro sauce

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

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

Sobremesas

Desserts

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

Torta gelada de café ao chocolate com champagne R\$ 42
Iced coffee cake with chocolate and champagne

Crème brûlée R\$ 36
Crème brûlée
SEM GLÚTEN/CONTÉM LACTOSE

Panqueca Uruguaia de doce de leite flambada e sorvete de creme R\$ 55
Uruguayan pancake with flambéed Dulce de Leche and ice cream

Petit Gateau com creme R\$ 48
Petit Gateau with cream

Sequência de sopas e caldos

Sequence of soups

(Escolha 3 variedades - Choose 3 varieties)

Sopas *Soups*

Tomate

Tomato

Legumes

Vegetables

Siri

Crab

Bisque de camarão

Shrimp Bisque

Canja

Chicken soup

Creams *Cremes*

Ervilha

Pea

Couve flor

Cauliflower

Aspargos

Asparagus

Mandioca com linguiça Blumenau

Cassava with Blumenau sausage

Brócolis com bacon

Broccoli with bacon

Palmito

Palm heart

Suiço

Swiss

Acompanha bacon, cebolinha, crutons, alho frito, molho de pimenta, queijo parmesão.

Served with bacon, chives, croutons, fried garlic, pepper sauce, parmesan cheese.

R\$ 115 por pessoa

R\$115 per person

Bebidas

Drinks

Drinks da casa

Aperol Spritz	R\$ 45
Aperol on the rocks	R\$ 45
Negroni	R\$ 45
Gin Tonica	R\$ 45
Gin Tonica Frutas	R\$ 45
Caipirinha (vodka ou cachaça)	R\$ 45

Whisky

Johnnie Walker Black Label	R\$ 45
Jack Daniels	R\$ 45

Cerveja *beer*

Cerveja Stella Artois 330 ml	R\$ 18
Cerveja Heineken	R\$ 18

Bebidas sem álcool *Non-alcoholic drinks*

Água Mineral São Lourenço 300ml	R\$ 12
Água Mineral Perrier 330 ml	R\$ 34
Refrigerantes (Sodas)	R\$ 12
Jarra de suco 500 ml (Juice)	R\$ 32
Café expresso	R\$ 11