

# 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

<b>Bolinho de bacalhau (1,2,6,8)</b> <i>Codfish croquettes with olive tapenade</i>	R\$ 87
<b>Camarão crocante em cama de queijo empanado (1,2,6,8)</b> <i>Crispy shrimp on a bed of breaded cheese, served with pineapple and pepper jelly</i>	R\$117
<b>Polvo à moda do Chef (4,7)</b> <i>Chef-style octopus</i>	R\$ 77
<b>Pastel de camarão (1,8)</b> <i>Shrimp pastel – Brazilian pastry</i>	R\$ 67
<b>Queijo brie crocante com praliné de damasco e castanhas (1,2,3,6)</b> <i>Crispy brie cheese with apricot and nut praline</i>	R\$ 97
<b>Croquete de siri com espinafre (1,6,8)</b> <i>Crab and spinach croquette with tartar sauce</i>	R\$ 87
<b>Croquete de Jamón e Camarão (1,2,6,8)</b> <i>Shrimp &amp; Jamón croquettes</i>	R\$ 97

# Entradas

## Starters

<b>Salada do Chef</b> (1,2,4,6) <i>Chef's salad with artisanal cured pork, parmesan, sourdough crostini, and house dressing</i>	R\$ 77
<b>Bruschetta de maçã caramelizada com gorgonzola</b> (1,2) <i>Caramelized apple and gorgonzola bruschetta</i>	R\$ 57
<b>Canja de galinha</b> (4) <i>Chicken and rice soup</i>	R\$ 47
<b>Carpaccio de filé mignon</b> (1,4,6) <i>Beef tenderloin carpaccio</i>	R\$ 87
<b>Tartar de salmão à moda do Chef</b> (1,4,6,7) <i>Chef-style salmon tartare</i>	R\$ 87
<b>Ceviche de peixe à moda Lagoa com chips de batata</b> (7) <i>Lagoa-style fish ceviche with potato chips</i>	R\$ 77
<b>Carpaccio de salmão defumado em madeiras nobres</b> <i>Smoked Salmon Carpaccio with Noble Wood Smoking</i>	R\$ 107
<b>Creme de abóbora com linguiça Blumenau</b> <i>Pumpkin Cream Soup with Blumenau Sausage</i>	R\$ 47
<b>Creme de tomate</b> <i>Tomato Cream Soup</i>	R\$ 47
<b>Mexilhão defumado artesanal com mousse de abacate e aceto balsâmico</b> (4,7) <i>Artisan Smoked Mussels with Avocado Mousse and Balsamic Reduction</i>	R\$ 107
<b>Carpaccio de Salmão Defumado em Madeiras Nobres</b> (4,7) <i>Smoked Salmon Carpaccio with Noble Wood Smoking</i>	R\$ 107
<b>VEGANO / VEGAN</b>	R\$ 67
<b>Tartar vegano de abacate, cebola roxa, manga, coentro e azeite</b> (4) <i>Avocado tartare with red onion, mango, coriander, and olive oil</i>	R\$ 77
<b>Tofu marinado com especiarias e tomate assado no manjericão</b> (4) <i>Marinated tofu with spices and basil-roasted tomato</i>	R\$ 87
<b>Salada verde com pupunha grelhada, tomate confit, picles de pera e crumble de chia</b> (1) <i>Green salad with grilled heart of palm, tomato confit, pear pickles, and chia crumble</i>	

# Principais Main Courses

## MASSAS / PASTA

<b>Spaguette com camarões ao limone</b> (1,2,4,8) <i>Spaghetti with shrimp in lemon sauce sicilian lemon</i>	R\$117
<b>Linguini à bolonhesa</b> (1,4) <i>Linguine bolognese</i>	R\$ 87
<b>Conchiglione de ragu de cordeiro ao molho de nata com gorgonzola e mel</b> (1,2) <i>Lamb ragu conchiglione with cream sauce, gorgonzola, and honey</i>	R\$ 117
<b>Mini penne com iscas de mignon</b> (1,2) <i>Mini penne with beef tenderloin strips</i>	R\$ 87
<b>Sorrentino rubro ao queijo azul e geleia de cebola roxa com molho Beurre Blanc cítrico</b> (1,2,6) <i>Red sorrentino pasta with blue cheese, red onion jam, and citrus beurre blanc</i>	R\$ 97
<b>Ravioli de manjeriço recheado com queijo gouda e espinafre ao molho de shiitake</b> <i>Basil Ravioli Stuffed with Gouda Cheese and Spinach in Shiitake Sauce</i>	R\$ 97

## RISOTOS / RISOTTOS

<b>Risoto de tomate seco, mussarela de búfala e manjeriço</b> (2,4) <i>Sun-dried tomato, buffalo mozzarella, and basil risotto</i>	R\$ 87
<b>Risoto al mar – camarões aos quatro queijos</b> (2,4,8) <i>Sea risotto – shrimp in four-cheese sauce</i>	R\$ 107

# 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)**

*Ice cream with apricot praline and flambéed banana*

R\$ 47

**Cheesecake de limão siciliano com calda de amora**

*Sicilian Lemon Cheesecake with Blackberry Sauce*

R\$ 57

**Panqueca uruguaia com doce de leite flambado e sorvete de creme (1,2,6)**

*Uruguayan pancake with flambéed dulce de leche and vanilla ice cream*

R\$ 57

**Petit Gâteau com sorvete de manjeriçã (1,2)**

*Petit gâteau with basil ice cream*

R\$ 57

**Mousse aveludado de chocolate amargo com um leve toque de coulis de morango e caramelo salgado (2)**

*Velvety dark chocolate mousse with a touch of strawberry coulis and salted caramel*

R\$ 57

# 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**

