

QUINTAL



DAS LETRAS

• restaurante •

couvert

couvert

Pães da Fazenda Bananal, telhas de parmesão, coalhada fresca, manteiga com flor de sal e creme de castanha de caju com páprica do Empório Daqui (V)

Artisanal breads from Fazenda Bananal, parmesan crisps, fresh curd, butter with salt flower, and cashew nut cream with paprika from Empório Daqui

R\$59



entrada

appetizers

Camarões grelhados, pupunha, creme de castanhas do Brasil e azeite de bisque

Grilled shrimp, heart of palm, brazilian nut cream, and bisque oil

R\$92

Vinagrete de polvo, pickles de cebola roxa, purê de limão e algas locais

Octopus vinaigrette pickled red onion, lemon purée, and local seaweed

R\$82

Salada da Fazenda Bananal, legumes grelhados, pupunha, castanhas e vinagrete de Juçai (V)

Fazenda Bananal salad, grilled vegetables, heart of palm, nuts, and Juçai vinaigrette

R\$58

(V) vegetariano | *vegeterian*

Crudo de peixe, óleo de kombu, leite de tigre, redução de pitaya e frutinhas da Fazenda Bananal

Fish crudo, kombu oil, leite de tigre, pitaya reduction, and fruits from Fazenda Bananal

R\$82

Brócolis nacional, cogumelos de Paraty, coalhada temperada, picles de mostarda e azeite de hortelã (V)

Brazilian broccoli, Paraty mushrooms, spiced curd, mustard pickles, and mint oil

R\$65



pratos principais

main courses

Moqueca de peixe, arroz de coentro e farofa de Graúna e banana da terra

Fish moqueca, cilantro rice, and Graúna farofa with plantain

Individual **R\$159**

Para 2 pessoas | For 2 people **R\$278**

Filé com fritas do Quintal - Corte de carne do dia, aipim frito, cogumelos, chimichurri de PANCs e aioli de ervas.

Quintal filet with fries - Meat cut of the day, fried cassava, mushrooms, NCFPs chimichurri and herb aioli.

R\$158

Filé de peixe, vinagrete de tomates coloridos, pólen de abelha nativa e bok choy

Fish fillet, colorful tomato vinaigrette, native bee pollen, and bok choy

R\$127

Barriga glaceada, purê de cenoura tostada e couve fresca

Glazed pork belly, roasted carrot purée, and fresh kale

R\$138

Lombo de peixe branco, salada de fregola cítrica, molho de mel de urucu e chips de raízes

White fish, fregola and citrus salad, urucu honey sauce, and vegetable chips

R\$153

Risoto nero com frutos do mar, espuma de dashi e tuille de tinta de lula

Nero risotto with seafood, dashi foam, and squid ink tuille

R\$165

Bobó de abobora, batata doce, arroz de amêndoas e farofa de urucum ✓

Pumpkin and sweet potato bobó, rice with almonds, and urucum farofa

Individual **R\$139**

Para 2 pessoas | For 2 people **R\$238**

Spaghetti, pesto de taioba, cogumelos locais e crocante de castanhas (V)

Spaghetti, taioba pesto, local mushrooms, and crunchy nuts

R\$119

infantil

kids

Grelhado com purê de batatas

Grilled with mashed potatoes

Isclas de frango ou mignon, arroz branco e caldinho de feijão

Chicken strips or filet mignon, white rice, and bean broth

R\$65

Spaguetti ao sugo

Spaghetti with tomato sauce

Acompanha isclas de frango, mignon ou peixe empanado

Choice of chicken strips, filet mignon, or fried fish

R\$65

Empanadinhos de peixe

Fried fish bites

Acompanha purê de batatas, arroz branco e caldinho de feijão

Served with mashed potatoes, white rice, and bean broth

R\$65

sobremesas

desserts

Mousse de chocolate AMMA, compota de frutas nativas e nibs de cacau com mel (V)

AMMA chocolate mousse, native fruit jam and cocoa nibs with honey

R\$58

Sorbet de Juçai, rapadura e castanha-do-pará (V)

Juçai sorbet, rapadura, and brazilian nuts

R\$42

Brioche de mel com sorvete de leite da Fazenda Bananal (V)

Honey brioche with milk ice cream from Fazenda Bananal

R\$58

Coalhada cremosa, caju em calda e castanha (V)

Creamy curd, cashews in syrup and chestnuts

R\$53

Pudim de chia, cachaça azuladinha e compota de banana (V)

Chia pudding, azuladinha cachaça, and banana compote

R\$48

Sorvetes artesanais - chocolate AMMA, Fazenda Bananal e Empório Daqui (consultar sabor do dia) (V)

Artisanal ice creams - AMMA chocolate, Fazenda Bananal and Empório Daqui (consult flavors of the day)

R\$36

bebidas

beverages

Café expresso ou chá

Coffee or tea

R\$9

Refrigerantes e água mineral

Soda or water

R\$9

Suco natural

Natural Juice

R\$17

Cerveja Long Neck

Beer 375ml (12,7oz)

R\$16

Cerveja Caborê

Beer Caborê

R\$48

Água San Pellegrino com gás 250 ml

Sparkling water - San Pellegrino 250ml (8.5oz)

R\$25

Água Perrier com gás 330 ml

Sparkling water - Perrier 330ml (11.2oz)

R\$25

Água Panna sem gás 250 ml

Panna water 250ml (8.5oz)

R\$22

drinks

drinks

drinks clássicos brasileiros

brazilian classic drinks

Rabo de Galo

Cachaça Carvalho e Cynar

Cachaça Carvalho and Cynar

R\$38

Caipirinha

Cachaça prata, limão e açúcar

Cachaça prata, lime and sugar

R\$42

Batida de Coco

Creme de coco artesanal e cachaça prata

Handmade coconut cream and cachaça prata

R\$38

Jorge Amado

Cachaça Gabriela - cravo e canela, maracujá e limão

Cachaça Gabriela - clove and cinnamon, passionfruit and lime

R\$45

drinks autorais e releituras

signature drinks and reinterpretations

Literal

Shrub de uvaia com pacová, blend de cachaças, grápia, jequitibá e carvalho francês, sucos de limão e laranja

Uvaia shrub with pacová, cachaça's blend, grapia, jequitibá and french oak, orange and lime juic

R\$48

Eugenia Collins

Gin, folhas de pitanga, suco de limão e água com gás
Gin, pitanga leaves, lemon juice and sparkling water

R\$48

Fitzcarraldo

Cachaça Azuladinha, suco de limão, açúcar e Angostura
Cachaça Azuladinha, lime juice, sugar and Angostura

R\$48

drinks clássicos internacionais

international classic drinks

Negroni

Gin, vermute rosso & campari

R\$52

Sbagliato

Espumante brut, vermute rosso e campari

Brut sparkling wine, vermute rosso and campari

R\$52

Aperol Spritz

Aperol, espumante e laranja bahia

Aperol, sparkling wine and bahia orange

R\$52

Queen's Park Swizzle

Rum 7 anos, rum spice, rum ouro, demerara, limão, hortelã e Angostura

7 years rum, spice rum, oro rum, demerara, lime, peppermint and Angostura

R\$52

Penicillin

Whisky, mel, limão siciliano, gengibre e whisky trufado

Whisky, honey, lemon, ginger and truffled whisky

R\$52

Margarita

Tequila prata, limão, licor de laranja e sal

Tequila prata, lime, orange liqueur and salt

R\$52

Hanky Panky

Gin, vermute rosso e fernet branca

Gin, vermute rosso and white fernet

R\$52

Bloody Mary

Suco de tomate, vodka, suco de limão, molho inglês, sal e pimenta

Tomato juice, vodka, lime juice, worcestershire sauce, salt and pepper

R\$52

Dry Martini

Gin e vermute seco

Gin and dry vermute

R\$52

drinks da estação
seasonal drinks

Gin Tônica da Estação

Gin, tônica e folhas e frutas da estação

Gin, tonic, leaves and seasonal fruits

R\$49

Caipirinha da Estação

Fruta da estação, limão e cachaça prata

Seasonal fruits, lime and cachaça prata

R\$42

drinks sem álcool
mocktails

Amadinho

Maracujá, limão e xarope de cravo com canela

Passionfruit, lime and clove & cinammon syrup

R\$36

Paraty Mirim

Shrub de uvaia com pacová, suco de limão e chá de camomila

Uvaia shrub with pacová, lime juice and chamomile tea

R\$36

SOBRE O CARDÁPIO:

Cardápio feito com artesanato de base trançada

A arte trançada em palha natural é uma tradição em Paraty e em diversas regiões do Brasil.

O trançado escolhido para este artesanato foi do tipo espinha de peixe e a produção foi assinada pelo artesão Alexandre Pereira, que é morador da comunidade de Santo Antônio, localizada em Xerém, na cidade de Duque de Caxias (RJ).

O material utilizado neste cardápio é resultante de um ciclo de sustentabilidade e de valorização da cultura regional, e concretiza uma das nossas ações de responsabilidade social aliada à redução de geração de resíduos, reutilização e reciclagem.

No lugar da palha natural elegemos o vime, um material sintético 100% reciclável, que é fabricado no Brasil e que utiliza 0,9kg de CO² por kg de um material que já foi compensado pela empresa fabricante.

A escolha do vime se dá pela necessidade de higienização constante e pela busca por uma maior durabilidade. Assim, garantimos o descarte necessário para que esse material seja reciclado e reutilizado adequadamente.