



RESTAURANTE PORTUGUÊS





ENTRADAS

Flor de alcachofra com creme de queijo gratinado......R\$ 78,90 Acompanha molho de limão e azeite

Salada verde com fundo de alcachofra grelhado, gomos de laranja, tomate cereja e cenoura babyR\$ 59,90

PRATOS PRINCIPAIS

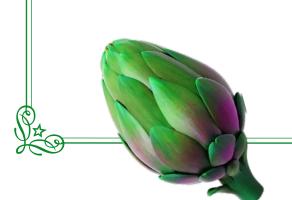
Posta de robalo grelhado, fundo de alcachofra empanado e frito, purê de cenoura ao molho a base de creme de leite fresco e limão siciliano

Acompanha arroz branco

SOBREMESA

Alcachofra suzette com gelato de baunilha......R\$ 48,90

Alcachofra flambada, suco de laranja, caramelo e crepe











(1 un) Croqueta de Alheira R\$16,50 Empanada de Bacalhau.....R\$20,00 (6 un) Bolinho de Bacalhau R\$91 R\$21,00 Opção tradicional ou com azeitonas. *Pode conter espinhos ₹ SUGESTÃO: VINHO VERDE OU ROSÉ LEVE

Batata Frita R\$45,00 Batata palito servida com catchup.

Pastel de Bacalhau..... R\$69,00

Lascas de bacalhau puxadas em alho, cebola, catupiry e cheiro verde.

*Pode conter espinhos

₹ SUGESTÃO: VINHO VERDE OU ESPUMANTE BRUT

Punheta de Bacalhau.....R\$79,00

Prato típico português, com lascas de bacalhau, azeite, vinagre e alho.

Servido frio acompanhado de fatias de pão português.

₹ SUGESTÃO: VINHO VERDE OU SAUVIGNON BLANC

(5 un)

PataniscasR\$91,00

Bacalhau desfiado em polme de farinha de trigo. Acompanha molho do chefe.

₹ Sugestão: Vinho Branco Chardonnay

Sardinha Portuguesa.. R\$92,50

Na brasa com sal grosso, batatas aperitivo, pimentão, cheiro verde, cebola e azeitonas pretas.

₹ SUGESTÃO: VINHO BRANCO LEVE OU ROSÉ

AlheiraR\$94,50

Linguiça portuguesa a base de carne suína, miolo de pão e especiarias, servida com batatas aperitivo, pimenta biquinho, pão português e ovo frito.

SUGESTÃO: VINHO TINTO ENCORPADO







Mix......R\$71,00

Mix de folhas, palmito, tomate, amendoim, azeitonas pretas e croutons.

₹ SUGESTÃO: VINHO BRANCO LEVE

Do Chef......R\$83,00

Mix de folhas, palmito, tomate cereja e azeitonas pretas, servida na cestinha de parmesão.

₹ SUGESTÃO: VINHO BRANCO LEVE

PRATOS INDIVIDUAIS





vegetariano Talharim com Shimeji

R\$112

Talharim com shimeji fresco com 2 opções de molho. Molho de tomate concassé ou molho Alfredo. (Parmesão à parte).

Sugestão: Vinho Branco ou Rosé



Magret de Pato ao molho de laranja

R\$120

Peito de pato grelhado ao molho de laranja com conhaque, acompanhado de purê de mandioquinha.

Sugestão: Vinhos tinto de Médio corpo (Merlot ou Pinot Noir)



Arroz com Bacalhau e Mariscos

R\$132

Arroz com lascas de bacalhau, mariscos cozidos, lascas de alho frito, cebola confit e caldo do cozimento do marisco.

> *Pode ser feito sem mariscos **Pode conter espinhos.

SUGESTÃO: VINHO ROSÉ



Arroz com Pato

R\$132

Lascas de carne de pato, bacon, linguiça defumada, cebola chips, alho, azeitonas portuguesas e cheiro verde.



Tornedor Filé Mignon com Alho

R\$138

Tornedor de Filé Mignon com farofa e mexidão (feijão rajado, ovo, arroz branco, bacon, cebola, alho e cheiro verde).

SUGESTÃO: VINHO TINTO ENCORPARDO



Paillard à Moda do Patto

R\$174

Paillard de Filé Mignon servido com raviolone de mussarela e manjericão ao molho de tomate concassé. Finalizado com parmesão.

SUGESTÃO: VINHO TINTO ENCORPARDO



Bacalhau à Portuguesa

R\$204

Meia posta de bacalhau com cebola cozida, batata cozida, ovos, brócolis, pimentão vermelho, azeitona preta e alho frito em lâminas. Acompanha arroz branco.

SUGESTÃO: VINHO BRANCO
BARRICADO



Bacalhau Imperial

R\$204

Meia posta de bacalhau com creme de bacalhau, cebola palha, batata gratan. Acompanha arroz branco.

SUGESTÃO: VINHO BRANCO BARRICADO

ALMOÇO EXECUTIVO

Almoços de terça à sexta-feira, exceto feriados e finais de semana prolongados. Servem 1 pessoa.

Filé de Frango ao Molho Catupiry......R\$70

Filé de frango ao molho de catupiry. Acompanha arroz branco e legumes.

₹ SUGESTÃO: VINHO BRANCO OU ROSÉ LEVE

Estrogonofe de FrangoR\$70

Estrogonofe de Frango. Acompanha arroz branco e batata palha.

SUGESTÃO: VINHO BRANCO MEIO CORPO

SUGESTÃO: MASSA DO DIA COM MOLHO BRANCO, VINHO BRANCO LEVE

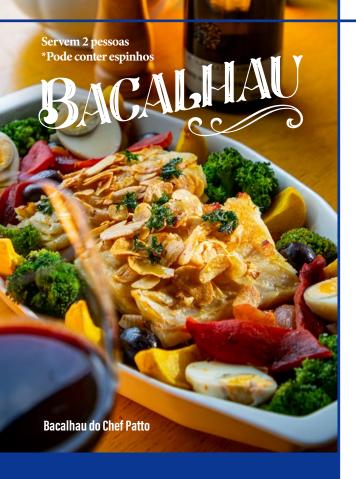
SUGESTÃO: MASSA DO DIA COM MOLHO VERMELHO, VINHO TINTO LEVE

Filé à Parmegiana.....R\$131

Filé mignon coberto com molho de tomate, queijo mussarela e parmesão. Acompanha arroz branco e batatas fritas.

SUGESTÃO: VINHO TINTO ENCORPARDO





Bacalhau na TelhaR\$524

Posta de bacalhau no azeite, cebola, alho, batatas aos murros, pimentão, brócolis, azeitonas pretas, ovos cozidos e vinagrete especial de páprica doce. Acompanha arroz branco.

₹ SUGESTÃO: VINHO TINTO MEIO CORPO

(serve de 3 a 4 pessoas)

Bacalhau a Foda-se...... R\$759

Lombo de bacalhau com requeijão de corte da serra, alho poró e camarão. Acompanha arroz branco. ➡ SUGESTÃO: VINHO FODA-SE PÁ

> aproveite e conheça o vinho **foda-se, pá!**



♥ SUGESTÃO: VINHO BRANCO BARRICADO

Bacalhau à Portuguesa (individual) R\$204 Meia posta de bacalhau com cebola cozida, batata cozida, ovos, brócolis, pimentão vermelho, azeitona preta e alho frito em lâminas. Acompanha arroz branco.

SUGESTÃO: VINHO BRANCO BARRICADO

(serve 2 pessoas)

Penne ao Bacalhau CremosoR\$237

Penne ao molho cremoso de bacalhau em lascas, a base de creme de leite, parmesão e alho poró.

₹ SUGESTÃO: VINHO BRANCO ENCORPADO BARRICADO

(serve 2/3 pessoas)

Bacalhau às Natas..... R\$439

Bacalhau desfiado, puxado no azeite com cebola, alho, cheiro-verde, azeitonas pretas, batatas ao creme de natas com requeijão de corte, gratinado com parmesão e finalizado com croutons. Acompanha arroz branco.

₹ SUGESTÃO: VINHO BRANCO ENCORPADO

(serve 2/3 pessoas)

Bacalhau à Gomes de Sá...... R\$439

Lascas de bacalhau puxadas no azeite, alho, cebola, azeitonas pretas, ovos, batatas coradas, pimentão e cheiro verde, regado com vinho branco Chardonnay. Acompanha arroz branco.

SUGESTÃO: VINHO TINTO LEVE

Bacalhau Lagareiro R\$461

Posta de bacalhau assada na brasa, batatas aos murros, cebola, brócolis, pimentão, azeitonas pretas e alho regado no azeite. Acompanha arroz branco.

🖣 Sugestão: Vinho Branco Barricado

Bacalhau do Chef Patto..... R\$461

Posta de bacalhau assada na brasa com alho laminado, tomate, cebola, pimentão, azeitonas pretas, cheiro verde, ovos cozidos, brócolis, batatas coradas. Acompanha arroz branco.

♥ SUGESTÃO: VINHO BRANCO BARRICADO

Bacalhau Don Patto R\$461

Posta de bacalhau assado na brasa, batatas aos murros, cebola, pimentão vermelho, mix de legumes (abobrinha, cenoura, mandioquinha), brócolis, alho laminado e azeitonas pretas. Acompanha arroz branco.







Rojão à Moda Don Patto......R\$237

Carne suína assada na brasa, regada ao azeite, servida com batatas coradas, brócolis puxados no azeite, alho, azeitona preta e cheiro-verde. Acompanha à parte farofa de banana, arroz branco, molho especial de pimenta e purê de feijão.

♥ SUGESTÃO: VINHO TINTO ENCORPADO

Pescada Amarela com Banana da TerraR\$269

Pescada amarela com purê de banana da terra, tomates assados e arroz Don Patto (com espinafre e alcachofra)

₹ Sugestão: Sauvignon Blanc ou Chardonnay

Robalo grelhado a moda do Porto.....R\$269

Robalo grelhado com legumes assados com azeite de limão siciliano e batatas bolinha a provençal

₹ Sugestão: Vinhos Brancos com notas cítricas

Filé à Parmegiana.....R\$288

Filé mignon empanado com molho de tomate, queijo mussarela e parmesão. Acompanha arroz branco e batatas fritas.

₹ SUGESTÃO: VINHO TINTO ENCORPADO

Leitão à Moda don PattoR\$295

Leitão assado à moda do Patto, acompanhado de purê de feijão branco, batatas aos murros, cebola, pimentão, brócolis, azeitonas pretas, alho, cheiro verde e azeite. Acompanha arroz branco. Molho especial de pimenta à parte.

♥ SUGESTÃO: VINHO TINTO ENCORPADO

Pernil de Cordeiro Assado à moda antiga......R\$330

Pernil de cordeiro assado no bafo por 12 horas, finalizado ao molho de vinho. Acompanha arroz branco com alho poró, brócolis e batatas coradas.

♥ SUGESTÃO: VINHO TINTO ENCORPADO

(serve 2/3 pessoas)

Paleta de Cordeiro com Batata e BrócolisR\$385

Paleta de cordeiro, assada em baixa temperatura por 24 horas, molho do próprio assado, batatas douradas e brócolis com alho

₹ SUGESTÃO: VINHO TINTO ENCORPADO (MALBEC, TANNAT, SYRAH)

*ALÉRGICOS: contém ovo, derivados de trigo eleite. Pode conter soja, aveia, leite, crustáceo (camarão), peixe, amêndoa, castanha-do-brasil, pistache, castanha de caju, amendoim, nozes ederivados.

HARMONIZAÇÃO DE VINHOS

Harmonização é a combinação perfeita entre o vinho e a comida. Para conseguirmos esse resultado é necessário encontrar um equilíbrio entre os sabores do prato e do vinho, para que um não sobressaia ao outro. Quando o par perfeito é encontrado, criamos um terceiro sabor, é como um momento mágico que surpreende todos os sentidos.





e azeitonas.

♥ SUGESTÃO: VINHO TINTO LEVE

Portuguesa...... R\$83

Molho de tomate, mussarela, presunto, ervilhas, ovos, cebola, azeitonas e palmito picado.

₹ SUGESTÃO: TINTO MEIO CORPO

CalabresaR\$91

Molho de tomate, mussarela, linguiça calabresa fatiada, cebola e azeitonas.

₹ SUGESTÃO: TINTO MEIO CORPO

Carne Seca...... R\$98

Molho de tomate, mussarela, carne seca, catupiry, cebola e azeitonas.

♥ SUGESTÃO: VINHO TINTO ENCORPADO

Alcachofra com Berinjela R\$99

Molho de tomate, mussarela, coração de alcachofra, berinjela, catupiry e azeitonas.

♥ SUGESTÃO: VINHO BRANCO LEVE

Vegetariana..... R\$99

Molho de tomate, mussarela, rúcula, tomate seco, queijo fresco e azeitonas.

₹ SUGESTÃO: VINHO ROSÉ LEVE

AlheiraR\$108

Molho de tomate, mussarela, alheira, pimenta biquinho, ovos fritos, orégano e azeitonas.

■ SUGESTÃO: VINHO TINTO MEIO CORPO

Quatro QueijosR\$108

Molho de tomate, mussarela, provolone, gorgonzola, catupiry e azeitonas.

♥ SUGESTÃO: VINHO TINTO MEIO CORPO

Bacalhau com Catupiry......R\$126

Molho de tomate, mussarela, bacalhau refogado ao alho, cebola e azeite, brócolis, catupiry e azeitonas. *Pode conter espinhos.

♥ SUGESTÃO: VINHO ROSÉ LEVE



DOCES

Banana......R\$77

Massa leve, banana, canela e acúcar de confeiteiro.

SensaçãoR\$77

Massa leve, chocolate, leite condensado e morango.

PIZZĄ DOCE TAMBEM HARMONIZA COM VINHO?



Pode e deve ser acompanhada por um bom vinho! Os espumantes doces e os vinhos de sobremesa são perfeitos para essas receitas.

₹ NOSSA SUGESTÃO PARA NOSSAS PIZZAS DOCES: ESPUMANTE DOCE







Flor de Fátima R\$52,50

Massa crocante de canela, recheada com doce de leite, chantilly e sorvete de limão finalizada com

Ovomaltine e calda de vinho.

♥ SUGESTÃO: ESPUMANTE DOCE





Café Espresso (consulte opções).....R\$ 9,00

	The first buggi bong recommend to 10,00
	Heineken Zero 0% alc. Long Neck R\$ 16,00
	Malzbier Long Neck
AGUARDENTES & APERITIVOS	Superbock Lager Portugal Long Neck R\$21,00
Campari R\$ 1	5,00 Weinberg Don Patto 600 ml
Vodka Smirnoff	Baden Baden Cristal Pilsen 600 ml R\$ 34,00
Gin Don PattoR\$ 19	Baden Baden Wit Bier Trigo 600 ml
CachaçasR\$ 30	6,00 Baden Baden Golden 600 ml R\$ 38,00
(Chico Mineiro Prata, Salinas Tradicional)	
Espírito de Minas	
Vodka Absolut R\$ 30	
Pisco Campanário Reposado R\$ 4	O ,
Tequila José Cuervo Especial Silver R\$ 46	
Tequila José Cuervo Especial Reposado R\$ 40	
Gin Tanqueray London DryR\$ 46	
Bagaceira/Grappa R\$ 40	
	D. Patto Varietal Valle de Curicó Chile R\$ 37,00
WHISKIES	Cabernet Sauvignon, Carmenèré, Syrah ou Merlot
Passport Scotch (8 anos) R\$ 23	3,00 Vinho do Porto 70ml R\$ 47,00
Johnnie Walker Red Label (8 anos) R\$ 40	0,00 Rosès
Jack Daniels (8 anos)R\$ 50	0,00 D. Patto Terroir Rosé R\$ 40,00
Johnnie Walker Black Label (12 anos) R\$ 55	5,00 D. Patto Terron Rose R\$ 40,00
	Name a success of Discourse
	AGUAS, SUCOS & REFRIS
COQUETÉIS	Água com / sem gásR\$ 9,50
Short Drinks	RefrigerantesR\$ 10,50
Alexander R\$ 20	
Caipirinha R\$ 22	/3.6 E (11 T · ~)
Batidas de Aguardente R\$ 22	
Dry Martini R\$ 22	2,00 Itubaina Retro
Batidas de Vodka R\$ 20	C 1. II T' (. D D
Caipiroska (Vodka Nacional)R\$ 28	Suco de Uva Tinto Don Patto
SaqueritaR\$ 32	Suco de Uva Branco Don Patto
MargaritaR\$ 39	Suco Natural (Laranja ou Limão)
Whisky Sour R\$ 40	Suco de Frutas Congeladas
Moscow Mule R\$ 43	3,00 (abacaxi, abacaxi c/ norieia, aceroia, manga, maracaja e morango)
Dry Martini ImportadoR\$ 40	5,00 Energético
Caipirinha PremiumR\$ 48	
Batidas de Vodka R\$ 50	0,00 Suco de Uva Garrafa (1 litro) R\$48,00
Caipiroska (Vodka Importada)R\$ 50	0,00 Água Portuguesa Pedras (750ml) R\$65,00
-	rigua i ortagaesa i caras (730iii)
Long Drinks	Too Maganga
Campari Soda	
Mojito R\$ 3	
Pina Colada	
Portonica R\$30	· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·
Gin Tonica Nacional	
Gin Tonica ImportadoR\$50	6
Our miles	Amendoa AmargaR\$44,00
CAFÉS	Peachtree
Chá (consulte opções)R\$	
Cofé Formaco (1, , ~)	2.00

CERVEJAS

BADEN BADEN

Heineken Lager Long Neck.......R\$ 16,00