



Wi-Fi Canto da Mata - Senha Livre

@canto\_da\_mata\_ipat

31 97234-2015

## ENTRADAS

<b>BRUSCHETTA CAPRESE - 08 UNIDADES</b>	<b>R\$35,00</b>
Com tomates cereja e pesto, recoberta de queijo maçaricado.	
<b>BRUSCHETTA DE CAMARÃO C/ QUEIJO MAÇARICADO - 08 UNIDADES</b>	<b>R\$40,00</b>
<b>BOLINHO DE BACALHAU - 08 UNIDADES</b>	<b>R\$40,00</b>
<b>ROCAMBOLE TORRESMO DE ROLO</b>	<b>R\$45,00</b>
Acompanha vinagrete e geléia de laranja picante.	
<b>CARNE DE LATA RAIZ 350G</b>	<b>R\$70,00</b>
Carne de porco caipira frita conservada na lata a moda antiga por dias na gordura do próprio animal, preparada e frita no sítio de Teolinda Tosato em Bom Jesus do Galho, acompanha polenta frita, banana da terra, vinagrete balsâmico.	

## SUGESTÃO DO CHEF

<b>COSTELÃO GAÚCHO (500G)</b>	<b>R\$120,00</b>
Acompanha arroz, tropeiro, vinagrete balsâmico, banana da terra grelhada frutas e vegetais grelhados.	
<b>CHAPA NOBRE DE CARNES (750 TOTAL)</b>	<b>R\$160,00</b>
Grelhados na mesa em chapa de Pedra Sabão. Iscas de picanha (150 g), iscas de filé mignon (150 g), alcatra (150 g), queijo mussarela (150 g), calabresa defumada (150 g), acompanhados de purê de banana da terra, vinagrete balsâmico, tomatinho cereja e fatias de pão.	
<b>TRÁIRA DESOSSADA (800G)</b>	<b>R\$160,00</b>
Acompanha arroz, batata frita, banana da terra, vinagrete, farofa crocante.	
<b>FILÉ MIGNON A PARMEGIANA (350G)</b>	<b>R\$110,00</b>
Acompanha arroz, vinagrete e fritas.	
<b>TOMAHAWK GRELHADO (DE 800G A 1KG) COM MOLHO DE ERVAS</b>	<b>R\$200,00</b>
Acompanha risoto três queijos com damasco e amêndoas. geléia de laranja com manjerição levemente picante.	
<b>PRIME RIB GRELHADO (800g α 1kg)</b>	<b>R\$200,00</b>
Ao molho de ervas e pesto (Acompanha linguine ao sugo de tomates secos e queijo parmesão).	

## PORÇÕES

<b>BATATA FRITA (400G)</b>	<b>R\$20,00</b>
<b>BATATA FRITA C/ QUEIJO E BACON (500G)</b>	<b>R\$30,00</b>
<b>CAMARÕES CROCANTE C/ TILÁPIA EMPANADA (400G)</b>	<b>R\$85,00</b>
Acompanha purê de banana da terra, vinagrete e molho artesanal.	
<b>MAÇÃ DE PEITO (350G)</b>	<b>R\$60,00</b>
Acompanha mandioca na manteiga e fatias de pão.	
<b>FILÉ ACEBOLADO COM FRITAS</b>	<b>R\$90,00</b>
<b>FILÉ DE TILÁPIA COM FRITAS (400G)</b>	<b>R\$75,00</b>
Acompanha molho rosê.	
<b>VARAL DE CAMARÃO CAMAFEU EMPANADO COM CATUPIRY-(10 UNID)</b>	<b>R\$70,00</b>
Acompanha geléia de pimenta.	
<b>FILÉ AO GORGONZOLA (350G)</b>	<b>R\$85,00</b>

Por ser uma cozinha artesanal pratos à la Carte, nosso tempo de preparo pode variar conforme o prato escolhido e a lotação do estabelecimento.

Cobramos taxa de serviço 10%

Covert Artístico R\$5,00 por pessoa (crianças até 14 anos não pagam)

Piscina: Adulto R\$50,00 | Criança R\$25,00 (0 a 10 anos) e R\$35,00 (10 a 17 anos)

*Aprecie a natureza, relaxe, tome um drink e curta seu almoço em nosso canto com alegria!*

## PRATOS INDIVIDUAIS

<b>POSTA DE SALMÃO AO MOLHO LARANJA NO VINHO BRANCO</b>	<b>R\$79,00</b>
Acompanha linguine ao molho de pomodoro com queijo.	
<b>BIFE DE PICANHA GRELHADO</b>	<b>R\$79,00</b>
Acompanha risoto gorgonzola ao perfume de limão siciliano	
<b>CAMARÕES MÉDIOS FLAMBADOS NO VINHO BRANCO</b>	<b>R\$79,00</b>
Acompanha linguine ao molho dois queijos e raspas de limão siciliano.	

## REFEIÇÕES

<b>MANTA RECHEADA COM QUEIJO ARTESANAL ESPECIAL (500G)</b>	<b>R\$70,00</b>
Acompanha arroz, vinagrete, farofa crocante e purê de banana da terra.	
<b>ANCHO GRELHADO SERVIDO NA TELHA COM FRITAS (350G)</b>	<b>R\$100,00</b>
Acompanha arroz, vinagrete balsâmico, farofa crocante e banana da terra.	
<b>ESPETO DE PICANHA COM FRITAS (350G)</b>	<b>R\$120,00</b>
Acompanha arroz, tropeiro, vinagrete balsâmico e banana da terra grelhada.	
<b>CHAPA DE PICANHA COM FRITAS (350G)</b>	<b>R\$120,00</b>
Acompanha arroz, tropeiro, vinagrete balsâmico e banana da terra grelhada.	
<b>CHAPA DE ALCATRA COM FRITAS (350G)</b>	<b>R\$90,00</b>
Acompanha arroz, tropeiro, vinagrete balsâmico e banana da terra grelhada.	
<b>MAÇÃ DE PEITO (350G)</b>	<b>R\$80,00</b>
Acompanha mandioca na manteiga, arroz, tropeiro e vinagrete.	
<b>PRATO KIDS</b>	<b>R\$20,00</b>
Espaguete a bolonhesa.	

## GUARNIÇÕES

<b>ARROZ BRANCO</b>	<b>R\$10,00</b>
<b>ARROZ AO ALHO</b>	<b>R\$13,00</b>
<b>TROPEIRO</b>	<b>R\$15,00</b>
<b>VINAGRETE</b>	<b>R\$8,00</b>
<b>FAROFA CROCANTE DE ALHO E CEBOLA</b>	<b>R\$5,00</b>
<b>BANANA DA TERRA GRELHADA</b>	<b>R\$8,00</b>
<b>PURÊ DE BANANA DA TERRA</b>	<b>R\$8,00</b>
<b>GELÉIA DE LARANJA PICANTE</b>	<b>R\$5,00</b>

## SOBREMESAS

<b>PETIT GATEAU COM SORVETE CREME</b>	<b>R\$25,00</b>
<b>BRAWNIE FUDGE ARIZTA</b>	<b>R\$30,00</b>
Sorvete, chantilly e morangos.	
<b>PUDIM DE LEITE</b>	<b>R\$15,00</b>







## SUCOS NATURAIS

LIMONADA SUÍÇA	R\$10,00
LARANJA	R\$10,00
MARACUJÁ	R\$10,00
ABACAXI	R\$10,00
UVA INTEGRAL	R\$10,00

## BEBIDAS

ÁGUA	R\$4,00
ÁGUA COM GÁS	R\$5,00
COCA COLA LATA	R\$7,00
FANTA LATA	R\$7,00
GUARANÁ LATA	R\$7,00
H2O	R\$7,00
CAFÉ EXPRESSO	R\$5,00
CAPUCCINO	R\$5,00

## DRINK'S | DOSES ALCOÓLICAS

RED BULL	R\$15,00
ENERGÉTICO BALLY (SABORES)	R\$10,00
CANTO DA MATA Vodka, xarope de limão siciliano, hortelã, rodela de laranja, gelo e mix cítricos.	R\$25,00
SEX IN THE BEACH Vodka, suco de laranja, suco de pêssego, groselha e gelo.	R\$25,00
PINA COLADA Vodka, abacaxi, leite condensado, leite de coco e gelo.	R\$15,00
CAIPIRINHA RAÍZ Cachaça, limão, açúcar e gelo.	R\$20,00
CAIP VODKA (sabores limão, morango ou maracujá)	R\$25,00
GIN COM ESPECIARIAS Gin, água com gás, pimenta rosa, canela, hibisco, xarope de gengibre.	R\$20,00
COZUMEL	R\$20,00
DRINKS CAMPARI Suco de laranja, xarope de limão siciliano, campari e gelo.	R\$25,00
MARGARITA Tequila, xarope de laranja, suco de limão, açúcar, raspas de limão, sal na borda da taça e gelo.	R\$13,00
CAMPARI Corona, 5 cubos de gelo, 1/2 limão em suco, sal a gosto na borda do copo.	R\$20,00
TEQUILA	R\$20,00
GIN	R\$20,00
WHISK 8 ANOS	R\$20,00
WHISK 12 ANOS	R\$25,00
VODKA SMIRNOFF	R\$10,00
VODKA BELVEDERE	R\$18,00
VODKA ABSOLUTE	R\$18,00
CACHAÇA SALINA/SELECTA+	R\$7,00

## DRINK'S SEM ÁLCOOL

DALILA Soda italiana, xarope a sua escolha (tangerina, laranja, gramberry, limão siciliano, gengibre, mix cítricos e água com gás.	R\$15,00
MARIA ALICE Sereia (hortelã orgânico, xarope de tangerina, mix cítricos e suco de laranja)	R\$15,00
CANTO DA MATA Manjeriço orgânico, xarope de maçã verde, xarope de limão siciliano, mix cítricos e suco de laranja.	R\$15,00
MARCOS VINÍCIUS Xarope de limão siciliano, morango, soda, água com gás e energético de melancia.	R\$15,00

## SPUMANTES

LABRUSCO (ITALIANO)	R\$89,00
NERO ROSÉ (CELEBRATION)	R\$86,00
ESPUMANTE GARIBALDI VERO (BRUT / ROSÉ)	R\$89,00

## VINHOS

CONCHA Y TORO (CHILE)	R\$89,00
SANTA CAROLINA (CHILE)	R\$89,00
RELAX FRISANT (BRANCO OU ROSÉ GARIBALDI)	R\$69,00
VINHO BENJAMIN (ARGENTINA)	R\$119,00
VINHO BARTOLO (SUAVE) - GARIBALDI ROLHA	R\$59,00
TAÇA DE VINHO (SECO, SUAVE, OU DEMI-SECO)	R\$40,00
BICICLETA RESERVA (PINOT NOIR ROSE) CHILE	R\$20,00
LA GRUPE (SELECCION MALBEC) ARGENTINA	R\$149,00
VINHO VERDE (MONÇÃO ALVARINO) PORTUGAL	R\$159,00
	R\$149,00

## CERVEJAS

HEINEKEN	R\$12,00
BALDINHO DE HEINEKEN (05 UNID.)	R\$55,00
BUDWEISER	R\$11,00
BALDINHO DE BUDWEISER (05 UNID.)	R\$50,00
STELLA ARTOIS	R\$12,00
BALDINHO DE STELLA ARTOIS (05 UNID.)	R\$55,00
CORONA	R\$13,00
BALDINHO DE CORONA (05 UNID.)	R\$60,00
PETRA PURO MALTE	R\$8,00
BALDINHO DE PETRA PURO MALTE (05 UNID.)	R\$35,00
CERVEJA ARTESANAL (600ML)	R\$20,00
CERVEJA SEM ÁLCOOL - HEINEKEN	R\$12,00
CHOPP DE VINHO	R\$15,00
SMIRNOFF ICE	R\$12,00

*Aprecie a natureza, relaxe, tome um drink e curta seu almoço em nosso canto com alegria!*

Imagens meramente ilustrativas

