Cardápio do Restaurante Pousada Bromélias

Paraty

Entrada
Appetizer

Pães caseiros de nossa produção
acompanhados de patês do dia
Homemade breads of our production
accompanied by pâtés of the day

Salada mix de folhas com frutas do dia
Mixed salad with fruits of the day

Saltilhos mistos
Mixed heels

R$ 37,00
cada

Pousada
Bromélias

Pratos
Camarão e Peixe
Dish
Shrimp and Fish

RISOTO DE CAMARÃO
Tradicional arroz arboréo Italiano, cozido ao molho de camarão e legumes frescos, finalizado com queijo parmesão e vinho branco, ladeado com camarões frescos da região.
SHRIMP RISOTTO
Traditional Italian arboréo rice, cooked in a shrimp sauce and fresh vegetables, finished with Parmesan cheese and white wine, flanked with fresh shrimp from the region.
R$ 86,00

PEIXE DO DIA
Filé de peixe fresco da região acompanhado de arroz cremoso de limão, purê de batata e pestos de manjericão.
FISH OF THE DAY
Fresh fish fillet from the region accompanied by creamy lemon rice, mashed potatoes and basil pestos.
R$ 82,00

FILÉ DE PEIXE AO MEDITERRÂNEO
Peixe fresco da região, grelhado na manteiga com ervas e especiarias, acompanhado de alho confit e arroz de coco.
FISH FILLET TO THE MEDITERRANEAN
Fresh fish from the region, grilled in butter with herbs and spices, accompanied by garlic confit and coconut rice.
R$ 82,00

Pratos
Camarão e Peixe
Dish
Shrimp and Fish

PEIXE AU MIKOMOS
Lombo de peixe da região, grelhado na manteiga de ervas , brócolis tostado no missô, purê de cabotiá , finalizado com chimichuri grego.
FISH AU MIKOMOS
Fish loin from the region, grilled in herb butter, broccoli toasted in miso, cabotiá puree, finished with Greek chimichuri.
R$ 110,00

PEIXE AO PELOURINHO
Filé de peixe da região, com molho de moqueca capixaba, arroz de castanha , banana fries e limão toast.
FISH TO THE PELOURINHO
Fish fillet from the region, with moqueca capixaba sauce, chestnut rice, banana fries and lemon toast.
R$ 120,00

ILHADI NIAGO
Deliciosa prancha de frutos do mar frescos do dia, guarnecidos com legumes provençal (palmito,brócolis, couve flor e cebola)finalizado com alho confit e perfume de ervas frescas. Servida com baguete artesanal.
ILHADI NIAGO
Delicious plate of fresh seafood of the day, garnished with Provencal vegetables (heart of palm, broccoli, cauliflower and onion) finished with garlic confit and a scent of fresh herbs. Served with artisanal baguette.(serves up to 3 people)
R$ 220,00 (serve até 3 pessoas)

Pratos
Carne
Dish
Meet

TORNEDOR CARDIAL
Corte especial de filé mignon acompanhado de tiras de bacon, batatas preparadas em manteiga de ervas e especiárias e um delicioso molho negro com cogumelos frescos.
CARDIAL TURNER
Special cut of filet mignon accompanied by strips of bacon, potatoes prepared in herb and spice butter and a delicious black sauce with fresh mushrooms.
R$ 107,00

PICADINHO CAIÇARA
Releitura do tradicional picadinho Brasileiro com toque caiçara.
Cubos de mignon em molho ferrugem, arroz branco, feijão carioca, farofa crocante e um delicioso vinagrete e ovo ao ponto.
CAIÇARA MIX
Reinterpretation of the traditional Brazilian mincemeat with a caiçara touch.
Mignon cubes in rust sauce, white rice, carioca beans, crispy farofa and a delicious vinaigrette and egg.
R$ 86,00

Pratos
Carne
Dish
Meet

BEEF AU POIVRE

Macio escalpe de filét mignon , com clássico molho apimentado, risoto á milanese e legumes do dia no vapor.

BEEF AU POIVRE

Soft filet mignon scalp, with classic pepper sauce, milanese risotto and steamed vegetables of the day.

R$ 110,00

PAILLARD DI MANZO

Carne batida com ervas finas , grelhada na manteiga de cheiro, acompanhado de massa fresca do dia ao molho triplo burro e flor de sal .

PAILLARD DI MANZO

Meat blended with fine herbs, grilled in scented butter, accompanied by fresh pasta of the day with triple donkey sauce and fleur de sel.

R$ 110,00

CAVALO NA CHUVA

A forma mais deliciosa de saborear o clássico bife a cavalo com um toque di Itália, arroz , tutu de feijão ao molho pomodorini, fritas, steak de mignon, tira de bacon tostada e uma fatia de disco voador.

HORSE IN THE RAIN

The most delicious way to taste the classic steak on horseback with a touch of Italy, rice, tutu of beans with pomodorini sauce, fries, steak mignon,
toasted bacon and a slice of flying saucer.

R$ 110,00

Pratos
Porco
Dish
Pig

MAR E MONTANHA
Combinação de pulled suíno, com especiarias refogado em arroz negro cremoso, finalizado com camarão crocante e aioli de páprica picante.
SEA AND MOUNTAIN
Combination of pulled pork, with spices sautéed in creamy black rice, finished with crispy shrimp and spicy paprika aioli.
R$ 110,00

PORQUINHO DE KIMONO
Bife suíno empanado em farinha especial, acompanhado de yakimesshi, abacaxi grelhado e semi espuma de legumes.
PIGGY IN KIMONO
Pork steak breaded in special flour, accompanied by yakimesshi, grilled pineapple and vegetable semi foam.
R$110,00

PIG SERRANO
Barriga de porco confitada em longo cozimento a moda serrana, em molho ferrugem, ladeado com gnocchi artesanal, maçã selvagem e grissini de torresmo. Finalizando com fonduta de parmesão.
PIG SERRANO
Long-cooked pork belly in the mountain style, in rust sauce, flanked with artisanal gnocchi, wild apple and crackling grissini. Finishing with parmesan fonduta.
R$ 110,00

Pratos
Frango
Dish
Chiken

GIUSEPE GUARDIOLA
Ponta de coxa assada em sous-vide, acompanhada de farofa crocante de alho , alligotcaiçara, mini rolinho de banana c/canela e molho Rotti.
GIUSEPE GUARDIOLA
Thigh end roasted in sous-vide, accompanied by crispy garlic farofa, alligotcaiçara, mini banana roll with cinnamon and Rotti sauce.
R$ 110,00

POLLO BORACHO
Sticks de frango empanados, embebecidos no molho da casa, fajitas de pimentões coloridos, arroz mexicano e frijole. Acompanha salsa pico d'gallo.
POLLO BORACHO
Breaded chicken sticks, soaked in the house sauce, fajitas with colored peppers, Mexican rice and fried beans. Served with pico d'gallo salsa.
R$ 110,00

Pousada
Bromélias

PORÇÕES

PORTIONS

CAMARÃO À CASCATA
Deliciosos camarões da região empanados com farinha panco, acompanhado de molho de vinho e caçarola de batatas.
WATERFALL SHRIMP
Delicious shrimp from the region breaded with panco flour, accompanied by wine sauce and potato casserole.
R$ 120,00

CAMARÃO À PAULISTA
Deliciosos camarões da região ao alho e óleo, acompanhado de molho de vinho e caçarola de batatas.
SHRIMP TO PAULISTA
Delicious shrimp from the region with garlic and oil, accompanied by wine sauce and potato casserole.
R$ 120,00

FISH AND CHIPS
Famosa porção de isca de peixe frito, empanado em farinha especial, acompanhado de fritas e molho sour cream.
FISH AND CHIPS
Famous portion of fried fish bait, breaded in special flour, accompanied by fries and sour cream sauce.
R$ 75,00

COMBO DE MASI
Batata canoa, Aipim frito, Cubos de mignon em molho madeira, Calabresa na cachaça acebolada e torrada artesanal acompanhados de molho da casa.
MASSI COMBO
Canoe potato, fried cassava, cubes of mignon in wood sauce, pepperoni in onion cachaça and artisanal toast accompanied by house sauce.
R$ 130,00

GUARNIÇÃO

ADDITIONAL

Salada da Casa
Mix de folhas, tomate, cebola, palmito
acompanhado de molho da casa.
House Salad
Mix of leaves, tomato, onion, heart of palm
accompanied by house sauce.
R$ 37,00

Porção de Arroz
Porção de Feijão
Rice single portion
Bean single portion
R$ 12,00 (porção individual)

Ovo Frito (unidade)
Fried Egg (unit)
R$ 9,00

Farofa Brasileira
Brazilian Farofa
R$ 21,00

Fritas Canoa / Fritas tradicionais
Aipim
Fries or Aipim single portion
R$ 27,00 (porção individual)

Pousada
Bromélias

LANCHES

SNACKS

HAMBURGUER BROMÉLIAS
Hamburguer de nossa produção com queijo, tomate, alface e batatas fritas.
BROMELIAS HAMBURGER
Burger from our production with cheese, tomato, lettuce and fries.
R$ 55,00

DUPLO CHESSE
Dois Hamburgueres de 100 gramas de nossa produção, queijo em dobro, picles de cebola, salada e molho especial e batatas fritas.
DOUBLE CHESSE
Two 100 gram burgers from our production, double cheese, onion pickles, salad and special sauce and fries.
R$ 65,00

Pousada
Bromélias

SOBREMESA

DESSERT

SONHO DE VALSA (alcoólico)
Sorvete da casa, batido com creme de amarula, gotículas de chocolate decorado com cereja ao marasquino.
WALTZ DREAM (alcoholic)
House ice cream, whipped with amarula cream, chocolate droplets decorated with maraschino cherry.

SALADA DE FRUTA TROPICAL
Frutas do dia com sorvete e calda refrescante.
TROPICAL FRUIT SALAD
Fruits of the day with ice cream and refreshing syrup.

BROWNIE COM SORVETE
BROWNIE WITH ICE CREAM

ALFAJOR ARGENTINO
Delicioso alfajor argentino sem glutem e sem lactose, acompanhado de sorvete de creme e cobertura de frutas vermelhas.
ALFAJOR ARGENTINO
Delicious gluten-free and lactose-free Argentine alfajor, accompanied by cream ice cream and red fruit topping.

R$ 32,00 unidade

Pousada
Bromélias