



PARADOR LUMIAR

HOTEL & SPA

MENU

COUVERT

ANTEPASTOS, TORRADAS, BISCOITO DE POLVILHO AROMATIZADO E PIZZA BRANCA 45,00

ENTRADAS

SHITAKE RECHEADO 40,00

TOMATE UVA, MANJERICÃO, MUÇARELA DE BÚFALA, PESTO E REDUÇÃO BALSÂMICA

CAMEMBERT COM CROCANTE DE TAPIOCA 45,00

QUEIJO CAMEMBERT, CARAMELO DE CANELA E MEL, CENOURA, ABOBRINHA, PALMITO E ERVAS FINAS

GRAVILAX DE SALMÃO 70,00

SALMÃO, BATATA, MAÇÃS VERDES, NOZES, SALSÃO, IOGURTE NATURAL, CEBOLA ROXA E COALHADA SECA

BURRATA AO MOLHO DE TAIOBA 80,00

MOLHO DE TAIOBA, BURRATA, MIX DE FOLHAS, MINI PIMENTÕES E TOMATINHOS ASSADOS

COUVE DE BRUXELAS 40,00

COUVE DE BRUXELAS, ERVILHAS FRESCAS, OVO DE CODORNA, PALMITO, GRÃO-DE-BICO E MILHO TOSTADO

PRATOS PRINCIPAIS

DA ROÇA (NO ALMOÇO)

COUVE, BANANA DA TERRA, AIPIM FRITO, FAROFA DE ALHO, ARROZ E FEIJÃO	
- CARNE SECA DESFIADA ACEBOLADA	60,00
- FILÉ MIGNON SUÍNO PICADINHO	50,00
- FILÉ MIGNON BOVINO PICADINHO	80,00
- FILÉ DE FRANGO PICADINHO	45,00
- CORAÇÃO DE BANANEIRA ACEBOLADO COM AZEITE DE ERVAS (VEGANO)	40,00

COXA DE PATO CONFIT COM RAGU DE COGUMELOS 120,00

COXA DE PATO, REDUÇÃO DE ARROZ, RAGU DE COGUMELOS E MUFFIN DE BATATA COM CEROFOLIO

FILÉ AO MOLHO DE HIBISCO 200,00

FILÉ MIGNON, MOLHO DE HIBISCO, CEBOLA, ASPARGOS VERDES E QUINOA CREMOSA COM GRANA PADANO

TRUTA GRElhADA COM MOUSSELINE DE ERVAS 145,00

TRUTA GRElhADA, MOUSSELINE DE ERVAS COM ABACATE E FIOS DE LEGUMES

PRIME RIB SUÍNO COM ERVAS 150,00

PRIME RIB SUÍNO COM ERVAS E REPOLHO CÍTRICO COM FAROFA CROCANTE DE SOJA DEFUMADA AO MOLHO DE VINHO TINTO COM ZIMBRO

MOQUECA DE FRUTOS DO MAR 150,00

NAMORADO, CAMARÃO E POLVO
ACOMPANHA: FAROFA DE DENDÊ, ARROZ E PIRÃO

BUFFET DE FEIJOADA (AOS SÁBADOS) 125,00

BUFFET COM CARNES NOBRES, GUARNIÇÕES, SALADAS VARIADAS E SOBREMESAS

RISOTTOS E PASTAS

RISOTTO DE SAMAMBAIA COM RABADA E AGRIÃO 95,00

ARROZ ARBÓREO, SAMAMBAIA, RABADA DESFIADA, AGRIÃO E QUEIJO GRANA PADANO

RISOTTO DE PIMENTA BIQUINHO COM LEGUMES (VEGANO) 145,00

ARROZ ARBÓREO, LEITE DE MELÃO, ALHO-PORÓ, ERVILHA, ABOBRINHA E PIMENTA BIQUINHO

GNOCCHI DE BATATA BEAUREGARD AO MOLHO DE CABRA COM FAROFA DEFUMADA 135,00

BATATA DOCE BEAUREGARD, SOJA DEFUMADA E LEGUMES

FUSILI SEM GLÚTEN (VEGANO) 120,00

MOLHO PESTO COM TOMATE CEREJA, RÚCULA E PALMITO
ADICIONE: *PRESUNTO DE PARMA E MUSSARELA DE BÚFALA*

SPAGHETTI A BOLONHESA 60,00

TOMATE FRESCO, CENOURA, MANJERICÃO, AIPO E FILÉ MIGNON MOÍDO

SPAGHETTI AO POMODORO 60,00

PAILLARD COM FETTUCCINE AO MOLHO DE REQUEIJÃO 70,00

FETTUCCINE, REQUEIJÃO E PAILLARD DE FILÉ MIGNON

CREMES E SOPAS

ACOMPANHA TORRADAS

SOPA DE BANANA VERDE COM CAMARÃO	78,00
TOMATE, ORÉGANO FRESCO, BANANA VERDE E CAMARÃO	
SOPA DE MANDIOCA COM BRÓCOLIS E NIRÁ	60,00
MANDIOCA, BRÓCOLIS, CALDO DE LEGUMES E ERVAS DE PROVENCE	
SOPA DE FUBÁ COM COUVE	55,00
FUBÁ, PAIO E CALDO DE LEGUMES	
CREME DE CÚRCUMA	55,00
CÚRCUMA, ABÓBORA, QUEIJO GORGONZOLA, GENGIBRE E CALDO DE LEGUMES	
SOPA DE LEGUMES	35,00
BATATA, CENOURA, ABOBRINHA, BAROA, AIPIM, REPOLHO E TOMILHO	

INFANTIL

ROCEIRINHO

SALADINHA, ARROZ, FEIJÃO, FAROFA COM BATATA FRITA OU PURÊ OU LEGUMES COZIDOS

- FILÉ DE FRANGO PICADINHO	40,00
- FILÉ MIGNON PICADINHO	65,00
- NUGGETS DE FRANGO	40,00
- OVO MEXIDO	46,00

SPAGHETTI A BOLONHESA

40,00

TOMATE FRESCO, CENOURA, MANJERICÃO, AIPO E FILÉ MIGNON MOÍDO

SPAGHETTI AO POMODORO OU NA MANTEIGA

35,00

PAILLARD COM FETTUCCINE AO MOLHO DE REQUEIJÃO

40,00

FETTUCCINE, REQUEIJÃO E PAILLARD DE FILÉ MIGNON

FONDUES

OS FONDUES DE QUEIJO SÃO ACOMPANHADOS DE PÃES, DAMASCO SECO, CENOURA, BRÓCOLIS E BATATINHAS MARINADAS

FONDUE DE GORGONZOLA 160,00

QUEIJO GORGONZOLA, VINHO BRANCO, NOZ-MOSCADA, PÁPRICA E PIMENTA DO REINO

FONDUE DE GRUYERE 150,00

QUEIJOS GRUYÈRE E ESTEPE, VINHO BRANCO, CACHAÇA, NOZ-MOSCADA, PÁPRICA E PIMENTA DO REINO

FONDUE DE BRIE 150,00

QUEIJO BRIE, VINHO BRANCO, NOZ-MOSCADA, PÁPRICA E PIMENTA DO REINO

FONDUE CHINOISE 160,00

CARNE BOVINA FRESCA PICADA, CALDO DE LEGUMES PARA COZIMENTO DA CARNE, BATATA ROSTI E SEIS TIPOS DE MOLHOS E PÃES

FONDUE DE CHOCOLATE 95,00

CHOCOLATE MEIO AMARGO, KIRSCH, FRUTAS DA ESTAÇÃO E WAFER

FONDUE DE DOCE DE LEITE 80,00

DOCE DE LEITE, QUEIJO MINAS, CHURROS E BANANA

TÁBUA DE QUEIJOS

ACOMPANHA PÃES E PASTAS, É FEITA CONFORME SUA PREFERÊNCIA

TABUA DE QUEIJOS (500G) 150,00

MEIA TABUA DE QUEIJOS (250G) 100,00

ESCOLHA 5 TIPOS DENTRE: EMMENTHAL, GRUYÈRE, GOUDA, CAMEMBERT, GORGONZOLA, BRIE E GRANA PADANO

SOBREMESAS

LOUCURA DE CHOCOLATE 50,00

FONDANT DE CHOCOLATE, TORTINHA DE CHOCOLATE, TRUFFA DE CHOCOLATE
COM NIBS DE CACAU, MACARRON DE CHOCOLATE E SORVETE DE CHOCOLATE

CHEESECAKE DE QUEIJO BRIE 40,00

QUEIJO BRIE, COMPOTA DE FIGO FRESCO E FAROFA DE PISTACHE

CHOUX CRAQUELIN DE AMENDOIM 40,00

PATÊ A CHOUX, PRALINÉ DE AMENDOIM, CREME DE CUMARU, CHANTILLY DE
CREAM CHESSE

CRUMBLE DE MAÇÃ COM SORVETE 35,00

MAÇÃ, CANELA, GRANOLA DE TAPIOCA COM COCO E SORVETE DE CREME

SOPA DE BRIGADEIRO EXPLOSIVA COM SORVETE DE BANANA 40,00

LEITE CONDENSADO, CHOCOLATE, CREME DE LEITE FRESCO E SORVETE DE
BANANA COM BRIGADEIRO E AÇÚCAR EXPLOSIVO

DELÍRIO DE DOCES CASEIROS 40,00

DOCES DIVERSOS FEITOS AQUI COM QUEIJO MINAS

**SORVETES TRADICIONAIS NOS SABORES: BANANA, CREME,
FLOCOS E CHOCOLATE**

- 1 BOLA 15,00

- 2 BOLAS 20,00

- 3 BOLAS 35,00

CALDAS 13,00

CHOCOLATE QUENTE OU FRUTAS VERMELHAS OU DOCE DE LEITE

PICOLÉ BACIO DI LATTE SEM COBERTURA 24,00

PICOLÉ BACIO DI LATTE COM COBERTURA 28,00

SORVETE BACIO DI LATTE 70,00

BOMBOM BACIO DI LATTE 60,00

PETISCOS

QUICHETTES DE LINGUIÇA SUÍNA ARTESANAL (4 UNS) 25,00

EMPADINHAS (6 UNIDADES) 35,00

- CAMARÃO COM COENTRO CABOCLO
- QUEIJO MINAS COM VIQUE
- TRUTA COM CIBOULETTE

PASTEL (4 UNIDADES) 35,00

- CARNE SECA COM CATUPIRY
- JILÓ COM CREAM CHEESE
- REQUEIJÃO COM ERVAS

BRUSCHETTA (2 UNIDADES)

- TOMATE COM MANJERICÃO 35,00
- STEAK TARTARE COM TABASCARALHO 45,00

MINI PIZZA DE INHAME (4 UNIDADES)

- CALABRESA COM QUEIJO E MANJERICÃO 25,00
- TOMATE CONFIT, BERINJELA E ABOBRINHA 35,00
- MUSSARELA COM MIX DE BROTO 25,00
- PRESUNTO DE PARMA, QUEIJO E BROTO DE RÚCULA 30,00

PORÇÕES DE FRITINHOS

- BATATA FRITA (400G) 38,00
- AIPIM ORGÂNICO (400G) 35,00
- CROCANTE DE TAPIOCA COM GELEIA DE PIMENTA (10 UNS) 30,00
- CROQUETE DE TUTU COM TORRESMO E COUVE (4 UNS) 35,00
- PALÍTO DE COALHO COM REDUÇÃO BALSÂMICA (160G) 30,00

PORÇÕES DE PANELINHA

- CORAÇÃO DE BANANEIRA ACEBOLADO COM FARINHA DE MANDIOCA (180G) 30,00
- LINGUIÇA SUÍNA ARTESANAL FRESCA ACEBOLADO (180G) 30,00
- CARNE SECA DESFIADA ACEBOLADA (180G) 35,00
- FILÉ MIGNON ACEBOLADO (310G) 68,00

SANDUICHES

AMARGOSO	20,00
QUEIJO MINAS QUENTE	

PARADOR	28,00
QUEIJO ESTEPE COM PRESUNTO	

MACABU	35,00
TOMATE CONFIT, ABOBRINHA, BERINJELA ASSADA E QUEIJO MINAS	

CACHORRO MAGRO	40,00
LINGUIÇA SUÍNA ARTESANAL, QUEIJO GRUYÈRE E MOSTARDA À L'ANCIENNE	

MOLEZON	55,00
FILÉ MIGNON , CEBOLA AO SHOYU E CHEDDAR	

BAMBURRAL	60,00
PÃO DE HAMBURGUER, BLEND DE HAMBÚRGUER DE PICANHA COM BACON E CALABRESA, QUEIJO ESTEPE E MOLHO ESPECIAL	

**OS SANDUÍCHES PODEM SER SERVIDOS NO PÃO FRANCÊS OU
PÃO DE FORMA INTEGRAL**

BEBIDAS

ÁGUA MINERAL COM OU SEM GÁS 8,00

ÁGUA MINERAL COM GÁS PELLEGRINO 35,00

REFRIGERANTES EM LATA 12,00

SODA ITALIANA 20,00

ÁGUA COM GÁS, LIMÃO E XAROPE ARTESANAL (CONSULTAS SABORES)

SUCO NATURAL DE LARANJA

- COPO 12,00
- JARRA 24,00

SUCO NATURAL DE FRUTAS (CONSULTAR SABORES)

- COPO 14,00
- JARRA 26,00

CHÁ

- NATURAL OU EM SACHÊ 6,00
- MATE LEÃO 12,00

CERVEJAS

- BADEN BADEN 40,00
- HEINEKEN 18,00
- STELLA AROIS 18,00
- CORONA 22,00

CHOPP PILSEN (300ML) 15,00

DOSES

CACHAÇA 13 ANOS	16,00	LICOR DE CAFÉ	29,00
CACHAÇA 19 ANOS	25,00	LICOR COINTREAU	35,00
CACHAÇA 25 ANOS	36,00	LICOR DISARONNO	36,00
CACHAÇA RESERVA	60,00	CONHAQUE HENNESSY	70,00
LICOR DE PÊSSEGO	29,00	CONHAQUE REMY MARTIN	340,00
LICOR FRANGELICO	35,00	WHISKEY GOLD LABEL	60,00
LICOR DE JABUTICABA	18,00	WHISKEY BLACK LABEL	34,00
LICOR AMARULA	29,00	WHISKEY RED LABEL	29,00

DRINKS

DRY MARTINI

40,00

GIN E VERMUTE SECO

PARADOR

35,00

GIN, CACHAÇA, LIMÃO, LARANJA E MARACUJÁ

IVO

54,00

WHISKY, VERMUTE SECO, VERMUTE RUSSO, FRAMBOESA E ANGUSTURA

MOJITO

35,00

RUM, SODA, XAROPE DE AÇÚCAR

BLUE LADY

40,00

GIN, LIMÃO SICILIANO, CURACAO BLUE E ÁGUA COM GÁS

NEGRONI

32,00

VERMUTE ROSSO, CAMPARI E GIN

NAUTILUS

59,00

TEQUILA, CRAMBERRY, LIMÃO E XAROPE DE AÇÚCAR

GIN TÔNICA (CONSULTE RÓTULOS)

61,00

GIN, LIMÃO E ÁGUA TÔNICA

BOULEVARDIE

35,00

VERMUTH ROSSO, CAMPARI, WHISLY

APEROL SPRITZ

54,00

APEROL, ESPUMANTE BRUT, DASH ÁGUA COM GÁS

CARAJILO

61,00

CAFÉ EXPRESSO E LICOR 43

BAHAMAS DAIQUIRI

35,00

LICOR DE COCO, CAFÉ EXPRESSO, ABAXCAXI, LIMÃO E RUM

MARK TWAIN

37,00

WHISKY, LIMÃO SICILIANO E XAROPE DE ACÚCAR

CAIPIRINHA

24,00

CACHAÇA BRANCA, XAROPE DE AÇÚCAR (CONSULTAR OPÇÕES DE FRUTAS)

CARIPIROSKA

VODKA, XAROPE DE AÇÚCAR (CONSULTAR OPÇÕES DE FRUTAS)

- | | |
|--------------|--------------|
| - SMIRNOFF | 28,00 |
| - ABSOLUT | 34,00 |
| - GREY GOOSE | 41,00 |