



MENU

No Restaurante do Parador Lumiar, a gastronomia nasce da união entre a natureza da serra e a sofisticação. Ingredientes frescos e colhidos em nossa **própria horta orgânica**, inspiram pratos que valorizam os sabores da região com equilíbrio e cuidado. Para acompanhar, **nossa adega** reúne rótulos selecionados, pensados para **harmonizações** que elevam cada experiência. Convidamos você a conhecer a horta, explorar a adega e saborear o Parador Lumiar em cada detalhe.



COUVERT | 45

Antepastos, torradas, biscoito de polvilho aromatizado e pizza branca

ENTRADAS

Aro crocante | 40

com mix de folhas com quiabo assado, tomate, palmito e molho de mostarda a l'ancienne

Cesta de parmesão com cebola roxa | 50

com folhas, cebola roxa caramelizada no vinagre de arroz e especiarias, nozes pecan e damasco

Carpaccio de beterraba caramelizada | 40

beterraba caramelizada, creme de gorgonzola e espinafre baby

Burrata com pêssego e parma | 80

pêssego caramelizado, parma, rúcula e tomate confit



Bruschetta (2 unidades)

- Tomate com manjerição | 30
- Steak tartare com tabasco | 45
- Truta defumada | 60
- Shitake confit gratinado | 40
- Caprese | 40

Mini pizza de inhame (4 unidades)

- Calabresa com queijo e manjeriç o | 25
- Tomate confit, berinjela e abobrinha | 35
- Mussarela com mix de brotos | 30
- Presunto de parma, queijo e broto de rúcula | 35

Porç es de fritinhos

- Batata frita (400g) | 38
- Aipim orgánico (400g) | 35
- Torresmo | 40
- Crocante de tapioca com geleia de pimenta (10 un.) | 30
- Croquete de tutu com torresmo e couve (4 un.) | 35
- Palitos de coalho com redução balsâmica (160g) | 30

Porções de panelinha

- Coração de bananeira acebolado | 35
- Linguiça suína acebolada | 45
- Carne seca desfiada acebolada | 50
- Filé mignon acebolado | 75
- Mix de cogumelos acebolados | 72



PRATOS PRINCIPAIS

Da Roça (no almoço)

Couve, banana-da-terra, aipim frito, farofa de alho, arroz e feijão. Escolha uma das proteínas:

Carne seca desfiada acebolada | 60

Filé mignon suíno picadinho | 50

Filé mignon bovino picadinho | 80

Filé de frango picadinho | 50

Coração de bananeira acebolado com azeite de ervas | 45 (vegano)

Magret de pato com risoto de tucupi | 130

Ao molho de açaí, brócolis e cenoura roxa

Filé mignon com porcini | 90

Ao molho de cabernet sauvignon com porcini, mousseline de baroa e legumes da estação

Truta sobre risoto proibido | 95

Arroz negro, truta, brócolis assado, alcachofra, alho poró grelhado e molho beurre blanc

Ossobuco bovino com polenta | 88

Molho deglaçado, polenta branca e ora-pró-nobis

Bacalhau ao Brás | 90

Bacalhau desfiado, batata-palha crocante, ovos cremosos, azeitonas pretas. Acompanha: salada mista



CREMES E SOPAS

Sopa de fubá com crispy de couve | 50

Fubá, paio, caldo de legumes e crispy de couve

Creme de pepino com coco | 42

Inhame, pepino, caldo de legumes, nirá, alho-poró e leite de coco

Creme de pupunha | 50

Pupunha, creme de leite fresco e catupiry

Creme de brócolis com maçã verde | 50

Brócolis, batatas, maçã verde e caldo de legumes

Sopa de legumes | 40

Batata, cenoura, abobrinha, baroa, aipim, repolho e tomilho

Creme de abóbora com gorgonzola | 45

Feito com creme de leite fresco, queijo gorgonzola e gengibre

INFANTIL

Roceirinho

Saladinha, arroz, feijão, farofa com batata frita ou purê ou legumes cozidos. Escolha uma das proteínas:

- Filé de frango picadinho | 46
- Filé mignon picadinho | 65
- Nuggets de frango | 40
- Ovo mexidos | 40
- Truta | 60



TÁBUA DE QUEIJOS

Acompanha: pães e pastas, é feita conforme sua preferência

- Tábua de queijos (500g) | 150
- Meia tábua de queijos (250g) | 100

Escolha 5 tipos dentre: emmenthal, gruyère, gouda, camembert, gorgonzola, brie e grana padano

SOBREMESAS

Pavlova recheada com frutas | 25

Acompanha geleia de tangerina

Mil folhas de maçã | 30

Com creme inglês, coulis de frutas vermelhas

Cheesecake de café expresso | 29

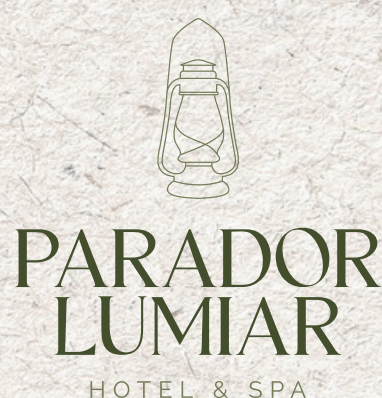
Com glaçagem de frutas vermelhas, creme inglês, farofa de pistache e tuile de amêndoas

Crumble de frutas silvestres com sorvete | 29

Com canela, cravo em pó, granola de tapioca com coco e sorvete de creme

Delírio de doces caseiros | 40

Doces diversos com queijo minas, feitos aqui



Crumble de maçã com sorvete | 35

Maçã, canela, granola de tapioca com coco e sorvete de creme

BEBIDAS

Água mineral com ou sem gás | 8

Água mineral com gás Pellegrino | 35

Refrigerantes em lata | 12

Soda italiana | 20

*Água com gás, limão e xarope artesanal
(consultar sabores)*

Suco natural de laranja

Copo | 12

Jarra | 24

Suco natural de frutas (consultar sabores)

Copo | 14

Jarra | 26

Chá

Natural ou sachê | 6

Mate leão | 12

Cervejas

Baden Baden | 40

Heineken | 18

Stella Artois | 18

Corona | 22

Chopp Pilsen (300ml) | 15



Aperol Spritz | 54

Aperol, espumante brut, dash água com gás

Carajilo | 61

Café expresso e licor 43

Bahamas Daiquiri | 35

Licor de coco, café expresso, abacaxi, limão e rum

Mark twain | 37

Whiky, limão siciliano e xarope de açúcar

Gin tônica (Amazzoni ou Tanqueray) | 61

Morango com canela

Limão siciliano com maçã verde

Clássica

Caipiroska

Vodka, xarope de açúcar (consultar frutas) | 28

Smirnoff | 34

Absolut | 41

Grey Goose

Caipirinha | 24

Cachaça branca e xarope de açúcar (consultar frutas)



PARADOR LUMIAR

HOTEL & SPA

Doses

Cachaça 13 anos | 16

Cachaça 19 anos | 25

Cachaça 25 anos | 36

Cachaça reserva | 60

Licor de pêssago | 29

Licor frangélico | 35

Licor de jabuticaba | 18

Licor Amarula | 29

Licor de café | 29

Licor de cointreau | 35

Licor disaronno | 36

Conhaque Hennessy | 70

Conhaque Remy Martin | 340

Whiskey Gold Label | 60

Whiskey Black Label | 34

Whiskey Red Label | 29

DRINKS

Dry Martini | 40

Gin e vermute seco

Parador | 35

Gin, cachaça, limão, laranja e maracujá

Ivo | 54

Whisky, vermute rosso, framboesa e angustura

Mojito | 35

Rum, soda, xarope de açúcar

Blue Lady | 40

Gin, limão siciliano, curacao e água com gás

Negroni | 32

Vermute rosso, Campari e gin

Nautilus | 59

Tequila, cramberry, limão e xarope de açúcar

Boulevardie | 35

Vermute rosso, Campari e whisky



PARADOR LUMIAR

HOTEL & SPA

Sorvetes tradicionais

Sabores: banana, creme, flocos e chocolate

- 1 Bola | 15
- 2 Bolas | 25
- 3 Bolas | 35

Caldas | 13

Chocolate quente, frutas vermelhas ou doce de leite

Bacio di latte

Picolé com cobertura | 28

Picolé sem cobertura | 24

Sorvete | 70

Bombom | 60

Cheesecake de queijo brie | 40

Queijo brie, compota de figo fresco e farofa de pistache

Choux craquelin de amendoim | 40

Patê choux, praliné de amendoim, creme de cumaru, chantilly de cream cheese



PARADOR LUMIAR

HOTEL & SPA

Spaghetti | 40

Molhos: pesto, pomodoro, branco, parisiense e basilico

Spaghetti | 50

Molho: bolonhesa

Paillard de filé mignon | 40

Com fettuccine ao molho de requeijão

FONDUES

(Os fondues de queijo são acompanhados de pães, damasco seco, cenoura, brócolis e batatinhas marinadas)

Fondue de gorgonzola | 160

Queijo gorgonzola, vinho branco, noz-moscada, páprica e pimenta-do-reino

Fondue de gruyère | 150

Queijos gruyère e estepe, vinho branco, cachaça, noz-moscada, páprica e pimenta-do-reino

Fondue de brie | 150

Queijo brie, vinho branco, noz-moscada, páprica e pimenta-do-reino

Fondue chinoise | 160

Carne bovina fresca picada, caldo de legumes para cozimento da carne, batata rosti e seis tipos de molhos e pães

Fondue de chocolate | 95

chocolate meio amargo, kirsch, frutas da estação e wafer

Fondue de doce de leite | 80

Doce de leite, queijo minas, churros e banana



**PARADOR
LUMIAR**
HOTEL & SPA

Moqueca de frutos do mar | 190

Namorado, camarão e polvo.

Acompanha: farofa de dendê, arroz e pirão

Buffet de Feijoada | 125 (aos sábados)

Buffet com carnes nobres, guarnições, saladas variadas e sobremesas

RISOTOS E PASTAS

Risoto de rabada com crispy de poró | 88

Risoto de ragu de rabada com crispy de alho poró

Risoto de aspargos com brie | 77

Gnocchi de batata doce roxa | 50

Ao molho de alho poró e crispy de cebola

Gnocchi de banana | 50

Gnocchi de banana da terra ao molho de cordeiro e crispy de alho-poró

Fusilli sem glúten | 80 (sem glúten)

Molhos: pesto, pomodoro, branco, bolonhesa e parisiense

Spaghetti ou fettuccine | 60

Molhos: pesto, pomodoro, branco, bolonhesa e parisiense

Paillard com fettuccine ao molho de requeijão | 80

Fettuccine, requeijão e paillard de filé mignon



**PARADOR
LUMIAR**
HOTEL & SPA

SANDUÍCHES

(Os sanduíches podem ser servidos no pão francês ou pão de forma integral)

Amargoso | 20

Queijo minas quente

Parador | 28

Queijo estepe com presunto

Macabu | 35

Tomate confit, abobrinha, berinjela assada e queijo minas

Cachorro magro | 40

Linguiça suína artesanal, queijo gruyère e mostarda à l'ancienne

Molezon | 55

Filé mignon, cebola ao shoyu e cheddar

Bamburral (acompanha batata frita) | 60

Pão de hambúrguer, blend de hambúrguer de picanha com bacon e calabresa, queijo estepe, salada de folhas, maionese e batata frita

Serra queimada | 55

Costela desfiada, queijo emmental, abacaxi caramelizado e cebola roxa ao shoyu



PARADOR LUMIAR

HOTEL & SPA

Salada Parador | 40

Aspargos, ervilhas frescas, ovo de codorna, palmito, grão-de-bico e milho tostado

Vinagrete de atum | 40

No crocante de folha de arroz e redução balsâmica

PETISCOS

Mini quiches (4 unidades) | 25

- Linguiça suína artesanal
- Alho poró
- Damasco com gorgonzola

Empadinhas (6 unidades) | 35

- Camarão com coentro caboclo
- Queijo minas com vique
- Truta com ciboulette

Pastel (4 unidades) | 35

- Carne seca com catupiry
- Jiló com cream cheese
- 3 queijos (mussarela, gruyère e catupiry)
- Carne moída
- Queijo minas com ervas



PARADOR
LUMIAR
HOTEL & SPA

Loja Parador Lumiar

*Em nossa loja você também aproveita para garantir **geleias e doces artesanais** para levar o gostinho do Parador Lumiar com você ou para presentear alguém que você ama, além de muitos outros souvenirs como **xícaras, canecas, roupas e acessórios**.*