



CAR
DA
PIO


A QUINTA DO
SARDÃO





A QUINTA DO
SARDÃO

QUINTA DO SARDÃO



Quinta, do latim quintana, significa pequena propriedade, chácara ou casa de campo.

Nossa história começou em 2008 com um grande desafio: recuperar uma propriedade que estava abandonada. O objetivo sempre foi e será criar uma extensão do nosso lar e do nosso jeito de viver.

Este não é um lugar de pratos rápidos, mas sim de pratos feitos com muito capricho. Não tenha pressa, aproveite para relaxar e recarregar suas energias.

Seja bem-vindo e sinta-se em casa, você é parte importante do nosso sonho que cresce a cada dia.



entradas & petiscos

TILÁPIA CROCANTE • R\$ 69,90

Deliciosas tiras de filé de tilápia empanadas à perfeição. Acompanha fritas e um irresistível molho de ervas finas.

CAMARÃO CROCANTE • R\$ 89,90

Deliciosos camarões sem casca e sem cabeça empanados à perfeição. Acompanha fritas e um irresistível molho de ervas finas.

MISTA CROCANTE • R\$ 78,90

Porção que permite saborear nossa Tilápia e Camarão Crocante juntos. Acompanha fritas e um irresistível molho de ervas finas.

CAMARÃO ALHO E ÓLEO • R\$ 89,90

Camarões médios, com casca e sem cabeça, dourados no óleo com delicadas lascas de alho.

POLVO AO VINAGRETE • R\$ 119,90

Pedaços de tentáculo de polvo, temperados com molho vinagrete e folhas frescas de coentro. Acompanha torradas artesanais.

POLVO NA MANTEIGA NOISETTE • R\$ 129,90

Tentáculos de polvo finalizados na manteiga, com toque de limão siciliano e lascas de alho. Acompanha torradas artesanais.

CAMARÃO NA MANTEIGA NOISETTE • R\$ 109,90

Camarões médios sem casca finalizados na manteiga tostada, com toque de limão siciliano e lascas de alho. Acompanha pão artesanal.

COSTELINHAS DA QUINTA • R\$ 69,90

Generosa porção de costelinhas de Pacu levemente empanadas. Acompanha irresistível molho de ervas.

OSTRAS CRUAS • R\$ 69,90

Direto de Florianópolis. Acompanha limão. Prato sazonal, consulte o garçom. 6 unidades.

OSTRAS GRATINADAS • R\$ 69,90

Prato sazonal, consulte o garçom. 6 unidades.

OSTRAS GRELHADAS COM CHIMICHURRI • R\$ 69,90

Para quem ainda tem medo de arriscar uma ostra sem cozimento, esta vem grelhada com molho de chimichurri. Prato sazonal, consulte o garçom. 6 unidades.

OSTRAS AO BAFO • R\$ 69,90

Preserva a textura e realça o sabor. Prato sazonal, consulte o garçom. 6 unidades.

CASQUINHA DE TILÁPIA • R\$ 19,90

Comestíveis e recheadas com um delicioso creme de tilápia defumada artesanalmente e queijo parmesão ralado.

POLENTA COM PARMESÃO • R\$ 34,90

Crocantes pedaços de polenta frita com queijo parmesão ralado. Impossível comer só um.

CALDINHO DE PEIXE • R\$ 19,90

Delicioso caldinho com lascas de tilápia, temperos da casa, levemente apimentado (250ml).

LULA À DORÊ • R\$ 69,90

Generosa porção de anéis de lula levemente empanados. Gostinho do mar.

COQUETEL DE CAMARÃO • R\$ 109,90

Deliciosos camarões médios sem casca, salteados na manteiga. Acompanha molho rosé.

BATATA FRITA • R\$ 34,90

Porção de fritas crocantes.

ostras grelhadas com chimichurri



pirão





cevicheria

Um prato criado pelos incas cerca de 2.000 anos antes de Cristo. Uma receita milenar e muito querida em toda a América Latina, com deliciosas opções peruanas, chilenas e claro, brasileiras.

Excelente opção em dias quentes.
Bom apetite!


A QUINTA DO
SARDÃO

CEVICHE CLÁSSICO

Prato típico peruano com filé de tilápia marinado no limão, temperado com ervas e um toque de pimenta.

Individual: R\$ 49,90 • Porção: R\$ 99,90

CEVICHE MEXICANO

Camarões marinados no limão, abacate, manga, pimenta, temperados com ervas

Individual: R\$ 59,00

CEVICHE MISTO

O sabor do clássico com um toque de lula e camarão, deixando ainda mais saboroso.

Individual: R\$ 59,00

CEVICHE DE SALMÃO

De origem chilena, feita com salmão fresco, marinados no limão, temperado com ervas e um toque de pimenta.

Individual: R\$ 59,00

CEVICHE DE FRUTOS DO MAR

Receita do Chef, que combina mexilhão, camarão e lula com tomate e ervas finas. Consultar disponibilidade.

Individual: R\$ 59,00





LAGOSTA DÚ SARDÃO • R\$ 299,90

Caldas médias de lagosta vindas da costa norte brasileira, regadas com molho à base de manteiga, limão, alcaparras e mostarda. Acompanha purê de batata baroa. 550g com casca. Prato Sazonal.

CAIU NA REDE É PEIXE • R\$ 399,90

Seleção dos mais nobres frutos do mar: Caudas médias de lagosta ao alho, camarões crocantes, lula à dorê, mexilhões e ostras grelhados ao chimichurri e salmão ao molho de alcaparras. Prato sazonal.

CAMARÃO À GREGA • R\$ 199,00

Grandes camarões rosa empanados. Acompanha arroz à grega, deliciosos pedaços de provolone empanado e fritas. Serve de 2 a 3 pessoas.

CAMARÃO À PARMEGIANA • R\$ 189,00

Camarões empanados cobertos com queijo e um molho vermelho artesanal. Acompanha arroz e purê de batatas. Serve de 2 a 3 pessoas.

CHICLETE DE CAMARÃO • R\$ 199,00

Muito queijo derretido com deliciosos camarões. Acompanha arroz e fritas. Serve 2 pessoas.

CAMARÃO NA MORANGA • R\$ 209,00

Prato típico do litoral brasileiro. Molho feito com queijos e camarões dentro da Cabotiá, acompanhado de deliciosos camarões rosa decorando o prato. Acompanha arroz. Serve 3 pessoas.

CAMARÃO NO ABACAXI • R\$ 209,00

Generosa porção de camarões empanados acompanhada de arroz cítrico, com mais camarões ao alho, preparado com queijo e abacaxi. Acompanha geleia de pimenta.

CAMARÃO DOS SONHOS NO ESPETO • R\$ 209,00

Grandes camarões rosa grelhados inteiros ao alho e óleo. Acompanha abacaxi grelhado com hortelã e arroz.

MOQUECA DE CAMARÃO • R\$ 189,00

Deliciosos camarões refogados delicadamente em um maravilhoso molho de tomate com pimentões e um toque de leite de coco. Acompanha arroz e pirão. Serve 2 pessoas.

O FANTÁSTICO SURF AND TURF • R\$ 209,00

Combinando o melhor da terra e do mar. Especialidade da casa. Dois steaks de ancho angus acompanhados de camarão ao alho e óleo, molho ao limone e tomatinhos cereja ao pesto. Acompanha arroz. Serve 2 pessoas.

PAELLA • R\$ 229,00

Delicioso prato espanhol com camarões médios e grandes, lula, vôngole, frango, mexilhão, polvo, arroz e pimentão. Serve de 2 a 3 pessoas.

SEQUÊNCIA DE CAMARÃO • R\$ 229,00

Maravilhosa sequência que traz casquinha de tilápia, camarão alho e óleo, camarão ao bafo, camarão crocante, filé de tilápia ao molho de camarão, salada, fritas e arroz. Serve 2 pessoas.



caiu na rede é peixe



paella



camarão dos sonhos no espeto



camarão no abacaxi



polvo na manteiga noizzete



feito com os melhores peixes

*domingos e feriados não servimos individuais

FILÉ DE TILÁPIA EMPANADO COM PIRÃO

Filé em tiras empanadas com pirão, arroz e salada de folhas. Acompanha arroz, pirão e salada.

Individual: R\$ 49,90 • Duplo: R\$ 99,90 • Triplo: R\$ 149,90

FILÉ DE TILÁPIA EMPANADO AO MOLHO DE CAMARÃO

Acompanha arroz e fritas.

Individual: R\$ 49,90 • Duplo: R\$ 99,90 • Triplo: R\$ 149,90

FILÉ DE TILÁPIA EMPANADO AO QUEIJO

Com molho branco e parmesão ralado.

Acompanha arroz e fritas.

Individual: R\$ 49,90 • Duplo: R\$ 99,90 • Triplo: R\$ 149,90

FILÉ DE TILÁPIA EMPANADO À PARMEGIANA

Coberto com queijo e um delicioso molho vermelho artesanal. Acompanha arroz e purê de batatas.

Individual: R\$ 49,90 • Duplo: R\$ 99,90 • Triplo: R\$ 149,90

FILÉ DE TILÁPIA GRELHADO AO MOLHO DE ALCAPARRAS

Acompanha arroz e legumes.

Individual: R\$ 54,90 • Duplo: R\$ 109,90 • Triplo: R\$ 159,90

FILÉ DE TILÁPIA GRELHADO AO QUEIJO

Coberto com molho branco e queijo. Acompanha arroz e fritas.

Individual: R\$ 54,90 • Duplo: R\$ 109,90 • Triplo: R\$ 159,90

FILÉ DE TILÁPIA GRELHADO AO MOLHO DE CAMARÃO

Acompanha arroz e fritas.

Individual: R\$ 54,90 • Duplo: R\$ 109,90 • Triplo: R\$ 159,90

FILÉ DE TILÁPIA AL LIMONE

Coberto com molho cítrico à base de creme de leite e limão. Acompanha arroz e legumes.

Individual: R\$ 54,90 • Duplo: R\$ 109,90 • Triplo: R\$ 159,90

PINTADO NA GRELHA • R\$ 169,90

Postas grelhadas com sabor marcante. Acompanha arroz, vinagrete e farofa. Serve 3 pessoas.

MOQUECA DE TILÁPIA • R\$ 109,90

Deliciosos pedaços de filé de tilápia refogados delicadamente em um molho com mandioca, pimentões, tomate e um toque de leite de coco. Acompanha arroz e pirão. Serve 2 pessoas.

MOQUECA BAIANA • R\$ 149,90

Sinta a brisa e o sabor da Bahia neste preparo feito em camadas com dendê, tilápia fresca, cebolas, pimentões, tomate, leite de coco feito na casa e um toque de pimenta e coentro. Acompanha arroz, pirão e farofinha da casa.

SALMÃO GRELHADO AO MOLHO DE MARACUJÁ

Acompanha arroz e legumes.

Individual: R\$ 69,90 • Duplo: R\$ 138,90 • Triplo: R\$ 199,90

SALMÃO GRELHADO AO MOLHO DE QUEIJO

Com molho branco e queijo. Acompanha arroz e fritas.

Individual: R\$ 69,90 • Duplo: R\$ 138,90 • Triplo: R\$ 199,90

SALMÃO GRELHADO AO MOLHO DE ALCAPARRAS

Acompanha arroz e legumes.

Individual: R\$ 69,90 • Duplo: R\$ 138,90 • Triplo: R\$ 199,90

“CARRÉ” DE SALMÃO GRELHADO AO PESTO DE MANJERICÃO

Corte especial de Salmão. Acompanha arroz e purê de batata.

Individual: R\$ 69,90 • Duplo: R\$ 138,90 • Triplo: R\$ 199,90

“CARRÉ” DE SALMÃO GRELHADO AO MOLHO DE ALHO PORÓ

Acompanha arroz e purê de batata.

Individual: R\$ 69,90 • Duplo: R\$ 138,90 • Triplo: R\$ 199,90

moqueca baiana



camarão à grega





salmão grelhado ao molho de alcaparras



pintado na grelha





saladas Serve 3 pessoas

SALADA SIMPLES • R\$ 34,90

Mix de folhas com legumes, frutas e frango grelhado.

SALADA ALEMÃ • R\$ 39,90

Mix de folhas com legumes, frutas e frango grelhado.

SALADA DA QUINTA • R\$ 39,90

Mix de folhas com legumes, frutas e tilápia defumada.

SALADA COM SALMÃO MARINADO • R\$ 49,90

Mix de folhas, legumes, frutas e salmão marinado no dill e gim.

SALADA DE CAMARÃO • R\$ 69,90

Salada refrescante de camarão, folhas, castanhas tostadas, abacate e manga.

guarnições

ARROZ • R\$ 15,90

LEGUMES SALTEADOS COM PESTO DE MANJERICÃO • R\$ 15,90

PURÊ DE BATATAS • R\$ 15,90

PIRÃO • R\$ 15,90

Preparado com filé de Tilápia, tempero caseiro e toque de pimenta.

carnes

BEEF DÚ SARDÃO • Individual: R\$ 76,90

Steak bovino de 270g. Acompanha arroz, salada, fritas, farofa e deliciosos molhos.

FILÉ MIGNON GRELHADO • Individual: R\$ 69,90

Acompanha arroz, polenta frita, farofa, salada e deliciosos molhos.

FILÉ MIGNON À PARMEGIANA • R\$ 169,90

Filé empanado coberto com queijo e molho vermelho artesanal. Acompanha arroz e fritas. Serve de 2 a 3 pessoas.



bebidas

- GUARANÁ VENCETEX (350ml) • R\$ 4,90
- SUCO DE LIMÃO OU POLPA • R\$ 12,90
- ÁGUA MINERAL (com ou sem gás) • R\$ 5,90
- SPRITE LEMON / H2O • R\$ 9,90
- SUCO DE LATA • R\$ 7,90
- SUCO DE GARRAFA (300ml) • R\$ 9,90
- REFRIGERANTE (lata) • R\$ 7,90
- WHISKY JOHNNIE WALKER RED LABEL (dose) • R\$ 22,90
- CAMPARI (dose) • R\$ 14,90
- VODKA SMIRNOFF (dose) • R\$ 15,90
- VODKA ABSOLUT (dose) • R\$ 19,90
- CACHAÇA DÚ SARDÃO (dose) • R\$ 9,00

cervejas

GARRAFA (600ml)

- > Patagônia • R\$ 26,90
- > Colorado Appia • R\$ 25,90
- > Colorado Ribeirão Lager • R\$ 24,90
- > Becks • R\$ 18,90
- > Stella Artois • R\$ 16,90
- > Spaten • R\$ 15,90
- > Original • R\$ 15,90
- > Budweiser • R\$ 15,90
- > Serramalte • R\$ 15,90
- > Brahma (Duplo Malte) • R\$ 14,90
- > Brahma • R\$ 14,90
- > Skol • R\$ 13,90

LONG NECK (355ml)

- > Goose Island Session IPA • R\$ 19,90
- > Patagonia • R\$ 17,90
- > Corona • R\$ 14,40
- > Stella Artois (sem glúten) • R\$ 13,40
- > Stella Artois • R\$ 13,90
- > Spaten • R\$ 12,90
- > Budweiser • R\$ 12,90

coquetéis

CAIPIRINHA

(morango, kiwi, limão)

- > Cachaça • R\$ 22,90
- > Vodka Smirnoff • R\$ 26,90
- > Vodka Absolut • R\$ 29,90
- > Saquê • R\$ 27,90

MOJITO • R\$ 27,90

PIÑA COLADA • R\$ 29,90

GIN TÔNICA • R\$ 29,90

SEM ÁLCOOL

- > Soda italiana • R\$ 21,90

CONSULTE NOSSA CARTA DE VINHOS

SPATEN

PURO MALTE DE MUNIQUE.



DESDE 1397

QUER EXPERIMENTAR?



BASTA APONTAR
A CÂMERA DO CELULAR
PARA O QR CODE



PREENCHER
UM BREVE CADASTRO
NO SITE



APRESENTAR O VOUCHER
NO PONTO DE VENDA MAIS
PRÓXIMO E PEGAR SUA
SPATEN GRATIS

APRECIE COM MODERAÇÃO.



cafés

- RISTRETO • R\$ 5,00
- ESPRESSO • R\$ 5,00
- AMERICANO • R\$ 5,00
- CAFÉ LATTE • R\$ 7,00
- CAFÉ MOCHA • R\$ 8,00
- CARAMEL MACCHIATO • R\$ 10,00
- CAPUCCINO • R\$ 8,00
- SUBMARINO • R\$ 10,00
- PAÇOCA • R\$ 11,00
- YELLOW SUBMARINE • R\$ 16,90
- NUTELLATE • R\$ 17,90

sobremesas

CRÈME BRÛLÉE • R\$ 24,90

Clássica sobremesa francesa com textura aveludada e sabor de baunilha natural.

CHEESE CAKE TRADICIONAL • R\$ 24,90

Generosa fatia da sobremesa norte americana com creme de queijo e textura cremosa, acompanhada de geleia de morango.

PUDIM DE TAPIOCA • R\$ 19,90

Leve pudim com tapioca granulada, leite de coco e calda de caramelo.

RAGU DE FRUTAS COM CREME MASCARPONE • R\$ 24,90

Frutas frescas marinadas e cobertas com delicioso creme branco, com toque cítrico. Consulte as frutas disponíveis.

BROWNIE DÚ SARDÃO • R\$ 24,90

Irresistível brownie combinado com a refrescância e cremosidade do sorvete.

CREME DE PAPAIA COM LICOR DE CASSIS • R\$ 21,90

SORVETE CROCANTE • R\$ 19,90

Consulte a disponibilidade de sabores.





Casar no campo traz infinitas possibilidades para que sua festa fique do jeito que você sempre sonhou, com total liberdade na decoração e no menu.

Área coberta para até 800 convidados • Fraldário com berço, ducha aquecida e microondas • Salão climatizado com ar • Gramado amplo com várias opções para montar a cerimônia • Cozinha com equipamentos industriais, gerando agilidade na produção do Buffet • Banheiros novos com acessibilidade • Três grandes lustres • Playground com gramado para ampliar a opção dos brinquedos • Praças para contemplar o luar • Equipe altamente treinada • Estacionamento privativo com segurança • Mesas e cadeiras feitas com madeira nobre • Climatizadores nos ambientes cobertos.

Fale com a gente 18 98811-2700


A QUINTA DO
SARDÃO






fotos: rodrigossabino.com


A QUINTA DO
SARDÃO



A gente acredita que a vida é bela e única. Paciência é uma virtude. A natureza nos dá tudo na medida. Andar de bicicleta é uma terapia. É mais agradável estar no campo, do que no shopping. Ter filhos é a melhor coisa do mundo. O perdão é necessário. Cachorro é um bom companheiro. Vale a pena sonhar e buscar. É preciso viajar. Sempre. Tudo deve ser feito com carinho. Peixe é saudável e usar ingredientes frescos faz toda a diferença. Queremos alimentar sentimentos! Obrigado pela visita e por participar do nosso sonho, que a cada dia se transforma em realidade.

Atendemos de terça a domingo das 11h às 15h.

 Restaurante 18 99154-7000  Eventos 18 98811-2700  Pousada 18 99176-8964

 [aquintadosardao](https://www.instagram.com/aquintadosardao)  www.sardao.com.br

Atendemos de
terça a domingo
das 11h às 15h



Restaurante
18 99154-7000

Eventos
18 98811-2700

Pousada
18 99176-8964



[aquintadosardao](#)



www.sardao.com.br