



SEJA BEM-VINDO(A) AO

Sítio dos Lagos

POUSADA E RESTAURANTE

Viva esta experiência

O Sítio dos Lagos proporciona, em um só lugar, conforto, lazer e culinária desenhados especialmente para você. Tudo isso em meio a uma paisagem encantadora, rica naturalmente, preservada nos últimos 50 anos por uma família que reinventou o Sítio para recebê-lo.

Aqui a expressão “da fazenda para a mesa” se recria. Fazemos questão de utilizar ingredientes de produção própria em nossos pratos. É isso mesmo! Os temperos, as hortaliças, as flores e outros ingredientes são produzidos e colhidos diariamente aqui no Sítio, e chegam incrivelmente frescos à mesa! Além disso, contamos com uma vasta rede de fornecedores locais que nos servem com todo cuidado e carinho, trazendo da terra o melhor até você.

Apresentamos então o nosso Cardápio, com o propósito de levar vida, alegria e aconchego por meio das cores, sabores, texturas e frescor dos alimentos. Convidamos você a desfrutar de momentos inesquecíveis conosco e viver a Experiência Sítio dos Lagos!

Família Sítio dos Lagos





PARA COMPARTILHAR

Brie na massa folhada com parma e mel de laranjeira 85

Carpaccio de Manzo 78

Finas lâminas de Filé Mignon ao molho de ervas frescas com Dijon e Parmesão

Arancini de cordeiro com queijo da roça 68

5 unidades

Vinagrete de polvo 98

Vinagrete de polvo acompanhado de maionese de moqueca e torradas de pão brioche no azeite

Pastéis de lagosta com alho poró a moda do Chef 88

5 unidades

Salada Grega do Chef 62

Salada fresca com mix de folhas verdes, queijo frescal com emulsão cítrica, tomate da horta, azeitona, pepino e cebola roxa

KIDS

Infantil Boi 51

Isca de Mignon com arroz, feijão e fritas / spaguetti na manteiga

Infantil Frango 45

Isca de peito de frango com arroz, feijão e fritas / spaguetti na manteiga

** Prato infantil – indicado para crianças até 12 anos.*





PRINCIPAIS

Ancho com risoto de blend de cogumelos 155

Oswaldo Aranha 140

*Medalhões de Mignon, chips de alho, farofa de ovo,
arroz e batata portuguesa*

Escalope de mignon com fettucine 140

*Escalope de mignon acompanhado de molho rotty, alho frito
e fettuccine na fonduta de queijo*

Sobrecoxa assada com legumes 92

*Filet de sobrecoxa assada com crosta de mostarda Dijon,
acompanhado de rôti de aves e legumes assados no azeite*

Arroz caldoso de frutos do mar 150

*Polvo, lagosta e camarão refogados na base de moqueca capixaba
com arroz branco e caldo de frutos do mar*

Bacalhau Gadus Morhua 198

*Bacalhau confitado com duo de tapenade / pimentão e azeitona preta, tomate
confit e batatas ao murro com parmesão*

Salmão grelhado 155

Salmão grelhado com aligot e geleia de limão siciliano

Tilápia empanada 135

Tilápia empanada no Panko com risoto de moqueca e camarão

Cotoleta Suína 110

*Parmeggiana suíno com purê rústico de tomates frescos, rúcula
e espaguete alho e óleo*

** Taxa adicional pela divisão de prato: 20%*





MASSAS

Spaghetti Marinara com Lagosta 155

Spaghetti Marinara com lagosta, camarão grelhado

Lasanha de cordeiro 130

Lasanha de cordeiro trufada, rôti e Fonduta de Pecorino

Ravioli de maçã 105

Ravioli de maçã na manteiga de limão cravo, fonduta de gorgonzola doce e castanha de baru. Sugestão vegetariana 🌿

Fettuccine à Putanesca Veggie 82

Sugestão vegana 🌿

CALDOS 🌙

Creme de abóbora com gorgonzola 55

Creme de mandioquinha com crispy de parma 55

* Taxa adicional pela divisão de prato: 20%

🌙 Caldos serão servidos apenas no jantar.





LANCHES

Burguer Rota dos Ipês 52

Pão brioche, Burguer de 120g, queijo prato, picles de pepino

Burguer O Queridinho do Chef 62

Pão brioche com 2 Burguers de 120g, queijo cheddar, bacon e cebola caramelizada

Pizza Sítio dos Lagos 75

Massa italiana ao molho de tomate fresco, calabresa, azeitona preta, orégano e muçarela

Pizza Pedra Azul 68

Massa italiana ao molho de tomate fresco, tomate cereja, muçarela e manjeriçã

Pizza Soído 89

Massa italiana ao molho de tomate fresco com presunto parma, queijo Brie e mel

 *Lanches serão servidos apenas no jantar.*

PARA ADOÇAR

Brownie Afogatto 51

Brownie acompanhado com sorvete de framboesa ou creme, servido na calda de chocolate

Churros 42

Churros com doce de leite argentino

Meringata de morangos 48

Meringata de morangos frescos com creme 4 leites

Mini Fondue de chocolate 60

Mini Fondue de chocolate belga com frutas da estação





BEBIDAS

Refrigerante	11	Suco Natural	15
Schweppes	11	<i>Laranja/Limão</i>	
Água Mineral	10	Suco Especial	18
Água Mineral com gás	11	<i>Pitaya/Laranja com morango</i>	
Tônica	11	Suco de uva integral	20
Red Bull	22	Café expresso	11

CERVEJAS

Chopp Pilsen (340ml)	15	Cerveja Long Neck	17
Chopp IPA (340ml)	19	Cerveja Zero Long Neck	17
Michelada	22		

DESTILADOS

Campari	18	Whisky Single Malt	
Tequila	26	<i>(Consulte o garçom)</i>	
Vodka Nacional	22	Licor	<i>(Consulte o garçom)</i>
Vodka Importada	28	Cachaça	<i>(Consulte o garçom)</i>
Whisky 8 anos	28	Conhaque	<i>(Consulte o garçom)</i>
Whisky 12 anos	38		

* Visite e escolha pessoalmente o seu vinho em nossa adega.

** Serviço de rolha: R\$ 50,00 por garrafa.





DRINKS AUTORAIS

Sítio dos Lagos

38 (nal.) 45 (imp.)

Gin, morango, limão tahiti, malibu, hortelã e xarope de framboesa.
Finalizado com espuma de gengibre

Montanhas Capixabas

38 (nal.) 45 (imp.)

Gin, maracujá fresco, suco de laranja e xarope de morango.
Finalizado com espuma de gengibre

Rota dos Ipês

38 (nal.) 45 (imp.)

Gin, limão tahiti, maracujá fresco, hortelã e xarope de framboesa.
Finalizado com espuma de cupuaçu

Bromélia 46

Whisky irlandês, mix de cítrico e xarope de tangerina. Finalizado com espuma de maracujá e canela em pau ralada

Tana 42

Vodka macerada com fava de baunilha, café expresso e licor de avelã.
Finalizado com noz moscada ralada.

Cidade Verde

35 (nal.) 42 (imp.)

Vodka, maçã verde, cointreau, suco de limão tahiti.

Buongiorno

38 (nal.) 45 (imp.)

Gin, suco de abacaxi, limão tahiti e licor de amêndoas. Finalizado com óleo essencial de limão siciliano.

Orquídeas

38 (nal.) 45 (imp.)

Gin, suco de limão tahiti, xarope de melancia, manjeriço macerado e suco de laranja.

Quero-Quero 33

Cachaça umburana, cynar, averna, suco de limão tahiti e xarope de limão siciliano.

Dalia 35

Rum, abacaxi batido, suco de limão tahiti e xarope de framboesa.
Finalizado com espuma de cupuaçu.

Lagoon Sour 46

Whisky Bourbon, limão siciliano, vinho tinto.
Finalizado com espuma de gengibre.





DRINKS CLÁSSICOS

Aperol Spritz 42

Aperol, laranja, espumante e água com gás

Caipirinha 35

Cachaça Branca, frutas da estação e xarope simples

Moscow Mule 35 (nal.) 42 (imp.)

Vodka, limão, xarope e espuma de gengibre

Caipivodka 35 (nal.) 40 (imp.)

Vodka, frutas da estação e xarope simples

Gin Tônica 38 (nal.) 45 (imp.)

Gin, água tônica e limão siciliano

Negroni 40 (nal.) 46 (imp.)

Gin, Campari, Vermouth martini rosso e um zest laranja bahia

Old Fashioned 46

Whisky Bourbon, cereja amarena, açúcar e angostura bitter

Fitzgerald 38 (nal.) 45 (imp.)

Gin, limão tahiti, angostura bitter e xarope simples

DRINKS SEM ÁLCOOL

Ipê Vermelho 26

Suco de laranja, limão tahiti, manjerição e purê de morango. Finalizado com espuma de cupuaçu

Ipê Amarelo 26

Suco de laranja, abacaxi batido, limão tahiti e xarope de gengibre. Finalizado com espuma de maracujá

Ipê Rosa 26

Suco de limão tahiti, água com gás e xarope de melancia. Finalizado com espuma de gengibre

Soda dos Lagos (Soda Italiana) 20

Xarope a sua escolha (gengibre, maracujá, grenadine, framboesa, morango, maçã verde, melancia ou tangerina), água com gás e um pouco de limão



Sítio dos Lagos

POUSADA E RESTAURANTE



Site

www.sitiodoslago.com.br

E-mail

contato@sitiodoslago.com.br

Instagram

[@sitiodoslago](https://www.instagram.com/sitiodoslago)

Facebook

[facebook.com/pousadasitiodoslago](https://www.facebook.com/pousadasitiodoslago)

Whatsapp

+55 27 99943-7420

