PESQUEIRO & RESTAURANTE

PIRACATU

FAZENDA PINTON

DESDE

1996

PESQUEIRO & RESTAURANTE

PIRACATU

FAZENDA PINTON

WWW.PIRACATU.COM.BR

HISTÓRIA

PESQUEIRO & RESTAURANTE
PIRACATU
FAZENDA PINTON

O Pesqueiro surgiu em 1996, após uma conversa com um primo "João Menegatti Fiorini", a ideia de iniciar a atividade em piscicultura. A partir desse momento, iniciamos a construção de açudes e aquisição de alevinos. Após alguns meses estávamos com peixes na fase adulta e prontos para o comércio, o qual foi destinado aos pesqueiros da região. Com as vendas, surgiram os mais diversos problemas, os quais nos levaram a montar o próprio pesqueiro, visando à utilização do peixe engordado em nossa piscicultura. Atualmente contamos com 12 tanques para a engorda de tilápias, os quais são abastecidos com água pura de nascentes, e os peixes alimentados com ração adequada para cada fase de crescimento.

Quem conhece as qualidades do Restaurante Piracatu já está acostumado com o ambiente aconchegante, os sabores únicos seja dos peixes ou dos cordeiros, e as porções que formam uma dupla fantástica com os drinks da casa. Quem não conhece pode aproveitar para conhecer nosso cardápio, pratos e drinks da estação.

Depois escolha entre salmão ao perfume de limão e arroz com funghi secchi, pintado grelhado, abadejo ao molho de curry, laranja e tilápia acompanhada de camarões, champignons e alcaparras, além dos outros pratos tradicionais.

Deu água na boca?

ATENÇÃO: aceitamos apenas cartão de débito, cheque e dinheiro.

PORÇÕES

NÃO FAZEMOS ½ PORÇÃO

001 • Bolinho de cordeiro com pistache | R$ 96,00
002 • Bolinho de tilápia com molho cítrico | R$ 69,00
003 • Bolinho de tilápia defumada com molho picante | R$ 70,50
004 • Bolinho de camarão com molho baiano | R$ 78,50
005 • Isca de tilápia com molho de rúcula | R$ 71,50
006 • Isca de tilápia empanada no coco com molho agridoce | R$ 73,50
007 • Tilápia Crocante (empanada no parmesão) | R$ 73,50
008 • Isca de abadejo com molho tártaro | R$ 83,00
009 • Mini espetinho (tilápia intercalada com provolone) | R$ 75,00
010 • Lula à milanesa com molho de limão | R$ 79,00
011 • Sashimi de tilápia (à moda da casa) | R$ 55,00
012 • Carpaccio de tilápia (à moda da casa) | R$ 55,00
013 • Casquinha de tilápia (individual) | R$ 29,00
014 • Polenta frita com molho de queijo | R$ 51,00
015 • Mandioca frita | R$ 49,50
016 • Batata frita | R$ 48,50
017 • Filé de frango à milanesa com molho do chef | R$ 65,50
018 •

ATENÇÃO: aceitamos apenas cartão de débito, cheque e dinheiro.

SALADAS

019 • Salada de Rúcula com cebola | R$ 53,00

020 • Salada da Casa | R$ 59,50
mix de folhas verdes, tomate cereja, palmito, azeitonas pretas e molho de limão

021 • Salada de tilápia desfiada | R$ 71,50
mix de folhas verdes, filé de tilápia desfiada, tomate cereja, palmito, azeitonas pretas, e molho de limão

022 • Salada de lulas | R$ 73,50
mix de folhas verdes e vinagrete com lula em anéis

Meia Salada será cobrado 70% do valor do cardápio.

023 • ½ Salada de Rúcula com cebola | R$ 37,00

024 • ½ Salada da Casa | R$ 41,50
mix de folhas verdes, tomate cereja, palmito, azeitonas pretas e molho de limão

025 • ½ Salada de tilápia desfiada | R$ 50,00
mix de folhas verdes, filé de tilápia desfiada, tomate cereja, palmito, azeitonas pretas, e molho de limão

026 • ½ Salada de lulas | R$ 51,50
mix de folhas verdes e vinagrete com lula em anéis

ATENÇÃO: aceitamos apenas cartão de débito, cheque e dinheiro.

PRATOS DE TILÁPIA

ACOMPANHA PIRÃO DA CASA

027 • Tilápia à capixaba | R$ 173,00
Filé de tilápia grelhado, servido com molho de camarão, leite de coco, azeite de dendê, pimentões e coentro, acompanha arroz branco e farofa de coco

028 • Tilápia ao molho de laranja e damasco | R$ 171,00
Filé de tilápia grelhado, servido com molho de laranja e damasco, acompanha arroz com avelã

029 • Tilápia ao molho de leite de coco e curry com camarões | R$ 173,00
Filé de tilápia grelhado, servido com molho de leite de coco, curry e camarões, acompanha arroz com ricota, tomate e manjericão

030 • Tilápia com manteiga de castanhas | R$ 172,50
Filé de tilápia grelhado, servido com manteiga de castanhas, acompanha risoto de aspargos com queijo brie e purê de mandioquinha

031 • Tilápia ao molho Mostarda | R$ 169,50
Filé de tilápia à dorê, servido com molho de mostarda, acompanha risoto de palmito e purê com castanha e mel

032 • Tilápia ao Parmesão | R$ 168,50
Filé de tilápia grelhado com molho branco e parmesão, sobre purê de batatas, gratinada, acompanha arroz primavera

033 • Tilápia com cogumelos frescos | R$ 171,50
Filé de tilápia grelhado com cogumelos frescos, acompanha arroz com amêndoas e purê de maçã verde

034 • Tilápia defumada com molho de limão e mel | R$ 172,50
Filé de tilápia defumado, grelhado, com molho de limão e mel, acompanha arroz com amendoim e tomate e purê de batatas

035 • Moqueca de tilápia e camarão | R$ 173,00
A tradicional moqueca baiana feita com filé de tilápia e camarões, acompanha arroz branco

ATENÇÃO: aceitamos apenas cartão de débito, cheque e dinheiro.

PRATOS DE TILÁPIA

ACOMPANHA PIRÃO DA CASA

036 • Tilápia em crosta de ervas e parmesão | R$ 168,50
Filé de tilápia grelhado, gratinada, com molho de tomate e crosta de ervas e parmesão, acompanha arroz com açafrão e batata sautée

037 • Tilápia com camarão, champignon e alcaparra | R$ 173,00
Filé de tilápia grelhado, com camarão, champignon e alcaparra, acompanha arroz verde cremoso e farofa de urucum

038 • Tilápia à moda Piracatu | R$ 164,00
Filé de tilápia grelhado, colocado sobre folha de bananeira com farofa de banana da terra e decorado com fatias de banana frita, acompanha arroz branco e creme com tomate

039 • Tilápia à tropical | R$ 168,50
Filé de tilápia em crosta de gergelim, com molho de manga, acompanha arroz ao creme e purê de batatas com espinafre

040 • Tilápia à delícia | R$ 171,50
Filé de tilápia à dorê, sobre banana da terra frita, coberta com molho branco e catupiry, gratinada, acompanha arroz com ervas

041 • Tilápia da Serra | R$ 171,50
Filé de tilápia à dorê com palmito, azeitonas pretas, batata palha e catupiry, gratinada, acompanha arroz brasileirinho

042 • Tilápia com camarão ao molho rosê | R$ 173,00
Filé de tilápia à dorê, com molho rosê de camarão, acompanha arroz com brócolis e batata sautée com farinha de rosca

043 • Tilápia ao mix de castanhas | R$ 171,50
Filé de tilápia à dorê, com creme de castanhas e alho poró, acompanha arroz com passas e banana frita

044 • Tilápia ao molho de camarões | R$ 173,00
Filé de tilápia à milanesa, com molho de camarões, acompanha arroz branco e mandioca frita

045 • Tilápia ao molho de queijo | R$ 171,50
Filé de tilápia enrolado com provolone à milanesa, ao molho de queijos *(catupiry, parmesão e gorgonzola)* acompanha arroz com castanha do Pará e ervas finas, batata ao açafrão

046 • Tilápia à Parmegiana | R$ 164,50
Filé de tilápia à milanesa, com molho de tomate e queijo mussarela, acompanha arroz branco e batata frita

ATENÇÃO: aceitamos apenas cartão de débito, cheque e dinheiro.

OUTROS PEIXES E FRUTOS DO MAR

ACOMPANHA PIRÃO DA CASA

047 • Abadejo ao molho provençal | R$ 194,50
Filé de abadejo grelhado, com molho provençal, acompanha arroz branco e legumes salteados

048 • Abadejo ao molho de laranja e curry | R$ 190,50
Filé de abadejo grelhado, com molho de laranja e curry, acompanha arroz com ervilhas e purê com tomates

049 • Abadejo ao molho de camarões | R$ 199,50
Filé de abadejo grelhado, com molho de camarões, acompanha arroz branco e mandioca frita

050 • Pintado grelhado | R$ 195,50
Filé de pintado grelhado, acompanha arroz com coco e farofa de camarão

051 • Pintado ao leite de coco | R$ 195,50
Posta de pintado grelhado, ao leite de coco e pimentões, acompanha arroz branco e farofa de banana picante

052 • Salmão à mediterrânea | R$ 199,00
Filé de salmão grelhado com cebolas ao alecrim e alcaparras, acompanha arroz vermelho e mandioca ao creme

053 • Salmão ao perfume de limão | R$ 199,50
Filé de salmão grelhado, com lemon pepper, alho laminado, ao perfume de limão, acompanha arroz com funghi

054 • Salmão com manteiga de ervas | R$ 195,00
Filé de salmão grelhado, com manteiga de ervas, acompanha arroz branco e farofa com perfume de limão

055 • Lula recheada com farofa de camarão | R$ 189,50
Lula recheada com farofa de camarão, servida com molho de tomate e leite de coco,
acompanha arroz com alho e cachaça e mandioca frita

056 • Pirarucu ao molho de camarão cremoso | R$ 189,00
Lombo de pirarucu ao molho de camarão cremoso,
acompanha arroz branco e farofa de coco)

ATENÇÃO: aceitamos apenas cartão de débito, cheque e dinheiro.

CORDEIRO

057 • T-Bone de Cordeiro ao molho de Laranja | R$ 193,00
T-Bone de cordeiro ao molho de laranja, acompanha risoto de alho poró e farofa de pinhão

058 • Carré de Cordeiro ao molho de vinho do Porto e hortelã | R$ 199,50
Carré de cordeiro ao molho de vinho do Porto e hortelã, acompanha arroz com bacon e amendoim e purê de batata

059 • Picanha de Cordeiro ao azeite de ervas | R$ 193,50
Picanha de cordeiro grelhado com vinho branco e azeite de ervas, acompanha arroz branco e farofa de milho

BOVINO

060 • Pailard de filé ao molho Madeira | R$ 195,00
Filé mignon grelhado, servido com molho Madeira com champignon, acompanha arroz branco e batata frita

061 • Pailard de filé ao molho de queijo | R$ 195,00
Filé mignon grelhado, servido com molho de queijo, acompanha arroz branco e batata frita

ATENÇÃO: aceitamos apenas cartão de débito, cheque e dinheiro.

PRATOS KIDS

062 • Kids de peixe grelhado | R$ 45,50
Filé de tilápia grelhado, com arroz branco e batata sautée

063 • Kids de frango | R$ 43,00
Cubos de filé de frango empanado, com arroz branco e batata frita

064 • Kids de carne | R$ 47,00
Cubos de filé mignon grelhado, com arroz branco e batata frita

065 • Kids de peixe | R$ 45,50
Iscas de tilápia à dorê, com arroz branco e batata frita

066 • Kids de camarão | R$ 57,50
Camarão ao azeite e alho, com arroz branco e batata frita

SOBREMESAS

067 • Shakespeare | R$ 34,50
Sorvete de queijo com calda de goiabada

068 • Sorvete | R$ 31,50
Duas bolas, com castanhas e cobertura

069 • Petit Gateau | R$ 34,50

ATENÇÃO: aceitamos apenas cartão de débito, cheque e dinheiro.

ACOMPANHAMENTOS EXTRAS

070 • Arroz branco | R$ 34,50
071 • Outros tipos de arroz | R$ 42,00
072 • Risotos | R$ 61,50
073 • Farofa de camarão | R$ 62,50
074 • Outras farofas | R$ 33,50
075 • Pirão | R$ 26,00
076 • Purê de batatas | R$ 34,00
077 • Banana frita | R$ 30,00
078 • Legumes salteados | R$ 34,50
079 • Batatas sautée | R$ 34,00
080 • ½ Porção de Batata Frita | R$ 34,00
081 • ½ Porção de Mandioca frita | R$ 35,00

MOLHOS EXTRAS

082 • Molho cítrico | R$ 17,00
082 • Molho agridoce | R$ 17,00
082 • Molho baiano | R$ 17,00
082 • Molho de queijo | R$ 17,00
082 • Molho de limão | R$ 17,00
082 • Molho tártaro | R$ 17,00
082 • Molho picante | R$ 17,00
082 • Molho de rúcula | R$ 17,00
082 • Molho do cheff | R$ 17,00
082 • Molho da casa | R$ 17,00

ATENÇÃO: aceitamos apenas cartão de débito, cheque e dinheiro.

OBSERVAÇÕES

***MEIO PRATO** será cobrado 70% (setenta por cento) do preço do cardápio.*
Escolha sua opção:

PRATOS DE TILÁPIA

083 • Tilápia com parmesão | R$ 117,50
084 • Tilápia leite de coco cury | R$ 121,00
085 • Tilápia ao molho de queijo | R$ 120,00
086 • Tilápia à parmegiana | R$ 115,00
087 • Tilápia ao molho Mostarda | R$ 118,50
088 • Tilápia da Serra | R$ 119,50
089 • Tilápia em crosta de ervas e parmesão | R$ 117,50
090 • Tilápia com camarão, champignon e alcaparra | R$ 121,00
091 • Tilápia à moda Piracatu | R$114,50
092 • Tilápia a delícia | R$ 120,00
093 • Tilápia ao mix de castanhas | R$ 120,00
094 • Tilápia capixaba | R$ 121,00
095 • Tilápia ao molho damasco | R$ 119,50

OUTROS PEIXES E FRUTOS DO MAR

096 • Salmão com manteiga de ervas | R$ 136,50
097 • Salmão à mediterrânea | R$ 139,00

PRATOS DE BOVINO

098 • Pailard de filé ao molho Madeira | R$ 136,50
099 • Pailard de filé ao molho de queijo | R$ 136,50

TROCA DE ARROZ, SOMENTE POR ARROZ BRANCO.

ATENÇÃO: aceitamos apenas cartão de débito, cheque e dinheiro.

BEBIDAS

NÃO ALCOÓLICAS

100 • Refrigerantes | R$ 8,50
101 • Schweppes Citrus | R$ 9,00
102 • H2Oh | R$ 9,00
103 • Água com gás (garrafa 500 ml) | R$ 6,00
104 • Água sem gás (garrafa 500 ml) | R$ 6,00
105 • Suco de laranja | R$ 12,00
106 • Sucos de polpa com água | R$ 11,00
107 • Sucos de frutas com leite | R$ 13,00
108 • Sucos de frutas com suco de laranja | R$ 13,00

109 • Café Expresso | R$ 6,00

CERVEJAS

110 • Original | R$ 20,00
111 • Serra Malte | R$ 20,00
112 • Brahma | R$ 18,00
113 • Skol | R$ 18,00
114 • Petra long neck (300 ml) | R$ 13,00
115 • Brahma long neck | R$ 13,00
116 • Malzebier long neck | R$ 13,00
117 • Cerveja sem álcool | R$ 13,00
Heineken | R$ 21,50

ATENÇÃO: aceitamos apenas cartão de débito, cheque e dinheiro.

DOSES

118 • Vodka Smirnoff | R$ 17,50
119 • Campari | R$ 17,50
120 • Whisky Johnnie Walker Red Label | R$ 28,00
121 • Whisky Johnnie Walker Black Label | R$ 31,00
122 • Sakê | R$ 15,00
123 • Run Bacardi (Oro ou Prata) | R$ 17,50
124 • Steinhager | R$ 17,50
125 • Martini | R$ 16,00
126 • Underberg | R$ 16,00
127 • Cointreau | R$ 27,00

VINHOS

128 • Vinho Casillero del Diablo Tinto Branco | R$ 98,00
129 • Vinho Reservado Concha y Toro Tinto Branco | R$ 76,00
130 •
131 •

ATENÇÃO: aceitamos apenas cartão de débito, cheque e dinheiro.

CAIPIRINHAS

132 Vodka • R$ 29,00	133 Sakê • R$ 27,50	134 Cachaça • R$ 25,00

TRADICIONAIS

Abacaxi • Limão • Morango • Uva • Kiwi • Maracujá

ESPECIAIS

Piracatu
limão, manjericão e pimenta rosa

Brasileirinha
limão e laranja

Citrus
lima da persia, limão e laranja

Abacaxi com maracujá
Abacaxi com raspa de limão
Figo da Índia com raspa de laranja
Frutas vermelhas
Lima da Pérsia
Limão ou abacaxi com capim santo
Limão, morango e laranja
Manga com gengibre e manjericão
Abacaxi com hortelã
Morango com limão

135 • Embalagem para viagem | R$ 2,00

www.piracatu.com.br

Fone: 19 3892-3038

Via Ângelo Zanini | Estrada para o Condomínio das Vertentes
Serra Negra - SP

restaurantepiracatu