

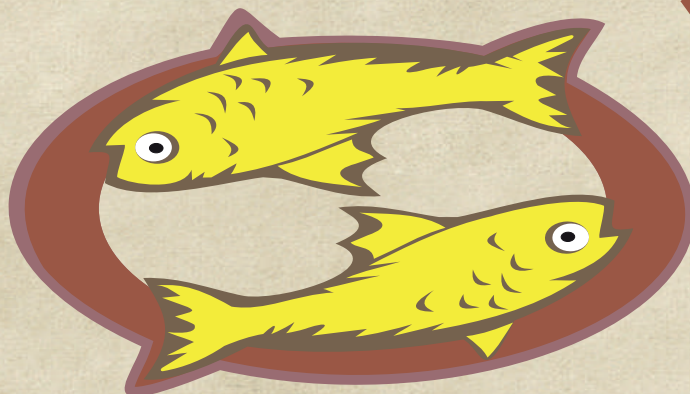
PESQUEIRO & RESTAURANTE
PIRACATU



FAZENDA PINTON



PESQUEIRO & RESTAURANTE
PIRACATU



FAZENDA PINTON

WWW.PIRACATU.COM.BR

HISTÓRIA



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?

PORÇÕES

◆ NÃO FAZEMOS ½ PORÇÃO ◆

- 001 • Bolinho de cordeiro com pistache | R\$ 94,00
- 002 • Bolinho de tilápia com molho cítrico | R\$ 64,00
- 003 • Bolinho de tilápia defumada com molho picante | R\$ 65,50
- 004 • Bolinho de camarão com molho baiano | R\$ 72,50
- 005 • Isca de tilápia com molho de rúcula | R\$ 66,50
- 006 • Isca de tilápia empanada no coco com molho agri-doce | R\$ 68,00
- 007 • Tilápia Crocante (empanada no parmesão) | R\$ 68,00
- 008 • Isca de abadejo com molho tártaro | R\$ 77,00
- 009 • Mini espetinho (tilápia intercalada com provolone) | R\$ 69,50
- 010 • Lula à milanesa com molho de limão | R\$ 75,00
- 011 • Sashimi de tilápia (à moda da casa) | R\$ 52,50
- 012 • Carpaccio de tilápia (à moda da casa) | R\$ 52,50
- 013 • Casquinha de tilápia (individual) | R\$ 27,50
- 014 • Polenta frita com molho de queijo | R\$ 47,50
- 015 • Mandioca frita | R\$ 46,00
- 016 • Batata frita | R\$ 45,00
- 017 • Filé de frango à milanesa com molho do chef | R\$ 61,00
- 018 •



SALADAS

019 • Salada de Rúcula com cebola | R\$ 50,00

020 • Salada da Casa | R\$ 57,00

mix de folhas verdes, tomate cereja, palmito, azeitonas pretas e molho de limão

021 • Salada de tilápia desfiada | R\$ 68,00

mix de folhas verdes, filé de tilápia desfiada, tomate cereja, palmito, azeitonas pretas, e molho de limão

022 • Salada de lulas | R\$ 70,00

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\$ 35,00

024 • ½ Salada da Casa | R\$ 40,00

mix de folhas verdes, tomate cereja, palmito, azeitonas pretas e molho de limão

025 • ½ Salada de tilápia desfiada | R\$ 47,50

mix de folhas verdes, filé de tilápia desfiada, tomate cereja, palmito, azeitonas pretas, e molho de limão

026 • ½ Salada de lulas | R\$ 49,00

mix de folhas verdes e vinagrete com lula em anéis



PRATOS DE TILÁPIA

ACOMPANHA PIRÃO DA CASA

027 • Tilápia à capixaba | R\$ 157,50

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\$ 155,50

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\$ 158,00

Filé de tilápia grelhado, servido com molho de leite de coco, curry e camarões, acompanha arroz com ricota, tomate e manjerição

030 • Tilápia com manteiga de castanhas | R\$ 157,00

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\$ 154,00

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\$ 153,50

Filé de tilápia grelhado com molho branco e parmesão, sobre purê de batatas, gratinada, acompanha arroz primavera

033 • Tilápia com cogumelos frescos | R\$ 156,00

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\$ 157,00

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\$ 157,50

A tradicional moqueca baiana feita com filé de tilápia e camarões, acompanha arroz branco



PRATOS DE TILÁPIA

ACOMPANHA PIRÃO DA CASA

036 • Tilápia em crosta de ervas e parmesão | R\$ 153,50

Filé de tilápia grelhado, gratinada, com molho de tomate e crosta de ervas e parmesão, acompanha arroz com açafrão e batata sauté

037 • Tilápia com camarão, champignon e alcaparra | R\$ 157,50

Filé de tilápia grelhado, com camarão, champignon e alcaparra, acompanha arroz verde cremoso e farofa de urucum

038 • Tilápia à moda Piracatu | R\$ 149,50

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\$ 153,50

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\$ 156,00

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\$ 156,00

Filé de tilápia à dorê com palmito, azeitonas pretas, batata palha e catupiry, gratinada, acompanha arroz brasileiro

042 • Tilápia com camarão ao molho rosê | R\$ 157,50

Filé de tilápia à dorê, com molho rosê de camarão, acompanha arroz com brócolis e batata sauté com farinha de rosca

043 • Tilápia ao mix de castanhas | R\$ 156,00

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\$ 157,50

Filé de tilápia à milanesa, com molho de camarões, acompanha arroz branco e mandioca frita

045 • Tilápia ao molho de queijo | R\$ 156,00

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\$ 149,50

Filé de tilápia à milanesa, com molho de tomate e queijo mussarela, acompanha arroz branco e batata frita

OUTROS PEIXES E FRUTOS DO MAR

ACOMPANHA PIRÃO DA CASA

047 • Abadejo ao molho provençal | R\$ 177,00

Filé de abadejo grelhado, com molho provençal, acompanha arroz branco e legumes salteados

048 • Abadejo ao molho de laranja e curry | R\$ 173,50

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\$ 181,50

Filé de abadejo grelhado, com molho de camarões, acompanha arroz branco e mandioca frita

050 • Pintado grelhado | R\$ 178,00

Filé de pintado grelhado, acompanha arroz com coco e farofa de camarão

051 • Pintado ao leite de coco | R\$ 178,00

Posta de pintado grelhado, ao leite de coco e pimentões, acompanha arroz branco e farofa de banana picante

052 • Salmão à mediterrânea | R\$ 181,00

Filé de salmão grelhado com cebolas ao alecrim e alcaparras, acompanha arroz vermelho e mandioca ao creme

053 • Salmão ao perfume de limão | R\$ 183,50

Filé de salmão grelhado, com lemon pepper, alho laminado, ao perfume de limão, acompanha arroz com funghi

054 • Salmão com manteiga de ervas | R\$ 177,50

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\$ 173,00

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\$ 170,00

Lombo de pirarucu ao molho de camarão cremoso, acompanha arroz branco e farofa de coco



CORDEIRO

057 • T-Bone de Cordeiro ao molho de Laranja | R\$ 175,50

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\$ 185,00

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\$ 175,50

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\$ 178,00

Filé mignon grelhado, servido com molho Madeira com champignon, acompanha arroz branco e batata frita

061 • Pailard de filé ao molho de queijo | R\$ 178,00

Filé mignon grelhado, servido com molho de queijo, acompanha arroz branco e batata frita

PRATOS KIDS

062 • Kids de peixe grelhado | R\$ 43,50

Filé de tilápia grelhado, com arroz branco e batata sauté

063 • Kids de frango | R\$ 41,00

Cubos de filé de frango empanado, com arroz branco e batata frita

064 • Kids de carne | R\$ 45,00

Cubos de filé mignon grelhado, com arroz branco e batata frita

065 • Kids de peixe | R\$ 43,50

Isclas de tilápia à dorê, com arroz branco e batata frita

066 • Kids de camarão | R\$ 55,00

Camarão ao azeite e alho, com arroz branco e batata frita



SOBREMESAS

067 • Shakespeare | R\$ 33,00

Sorvete de queijo com calda de goiabada

068 • Sorvete | R\$ 30,00

Duas bolas, com castanhas e cobertura

069 • Petit Gateau | R\$ 33,00

acompanhamentos extras

- 070 • Arroz branco | R\$ 31,50
- 071 • Outros tipos de arroz | R\$ 38,50
- 072 • Risotos | R\$ 56,00
- 073 • Farofa de camarão | R\$ 57,00
- 074 • Outras farofas | R\$ 30,50
- 075 • Pirão | R\$ 24,00
- 076 • Purê de batatas | R\$ 31,00
- 077 • Banana frita | R\$ 27,50
- 078 • Legumes salteados | R\$ 31,50
- 079 • Batatas sauté | R\$ 31,00
- 080 • ½ Porção de Batata Frita | R\$ 31,00
- 081 • ½ Porção de Mandioca frita | R\$ 32,00

MOLHOS EXTRAS

- 082 • Molho cítrico | R\$ 15,50
- 082 • Molho agri-doce | R\$ 15,50
- 082 • Molho baiano | R\$ 15,50
- 082 • Molho de queijo | R\$ 15,50
- 082 • Molho de limão | R\$ 15,50
- 082 • Molho tártaro | R\$ 15,50
- 082 • Molho picante | R\$ 15,50
- 082 • Molho de rúcula | R\$ 15,50
- 082 • Molho do cheff | R\$ 15,50
- 082 • Molho da casa | R\$ 15,50

OBSERVAÇÕES

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

♦ PRATOS DE TILÁPIA ♦

- 083 • Tilápia com parmesão | R\$ 107,50
- 084 • Tilápia leite de coco cury | R\$ 110,50
- 085 • Tilápia ao molho de queijo | R\$ 109,00
- 086 • Tilápia à parmegiana | R\$ 107,50
- 087 • Tilápia ao molho Mostarda | R\$ 108,00
- 088 • Tilápia da Serra | R\$ 109,50
- 089 • Tilápia em crosta de ervas e parmesão | R\$ 107,50
- 090 • Tilápia com camarão, champignon e alcaparra | R\$ 110,50
- 091 • Tilápia à moda Piracatu | R\$ 104,50
- 092 • Tilápia a delícia | R\$ 109,00
- 093 • Tilápia ao mix de castanhas | R\$ 109,00
- 094 • Tilápia capixaba | R\$ 110,50
- 095 • Tilápia ao molho damasco | R\$ 109,00

♦ OUTROS PEIXES E FRUTOS DO MAR ♦

- 096 • Salmão com manteiga de ervas | R\$ 124,00
- 097 • Salmão à mediterrânea | R\$ 126,50

♦ PRATOS DE BOVINO ♦

- 098 • Pailard de filé ao molho Madeira | R\$ 124,50
- 099 • Pailard de filé ao molho de queijo | R\$ 124,50

TROCA DE ARROZ, SOMENTE POR ARROZ BRANCO.

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

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 •



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

RESQUEIRO & RESTAURANTE
PIRACATU



FAZENDA PINTON

www.piracatu.com.br

Fone: 19 3892-3038

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

Instagram Facebook [restaurantepiracatu](#)