

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
- 002 • Bolinho de tilápia com molho cítrico
- 003 • Bolinho de tilápia defumada com molho picante
- 004 • Bolinho de camarão com molho baiano
- 005 • Isca de tilápia com molho de rúcula
- 006 • Isca de tilápia empanada no coco com molho agri-doce
- 007 • Tilápia Crocante (empanada no parmesão)
- 008 • Isca de abadejo com molho tártaro
- 009 • Mini espetinho (tilápia intercalada com provolone)
- 010 • Lula à milanesa com molho de limão
- 011 • Sashimi de tilápia (à moda da casa)
- 012 • Carpaccio de tilápia (à moda da casa)
- 013 • Casquinha de tilápia (individual)
- 014 • Polenta frita com molho de queijo
- 015 • Mandioca frita
- 016 • Batata frita
- 017 • Filé de frango à milanesa com molho do chef
- 018 •



SALADAS

019 • Salada de Rúcula com cebola

020 • Salada da Casa

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

021 • Salada de tilápia desfiada

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

022 • Salada de lulas

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

024 • ½ Salada da Casa

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

025 • ½ Salada de tilápia desfiada

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

026 • ½ Salada de lulas

mix de folhas verdes e vinagrete com lula em anéis



PRATOS DE TILÁPIA

ACOMPANHA PIRÃO DA CASA

027 • Tilápia à capixaba

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

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

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

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

Filé de tilápia à dorê, servido com molho de mostarda, acompanha risoto de palmito e purê com castanha e mel

032 • Tilápia ao Parmesão

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

033 • Tilápia com cogumelos frescos

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

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

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

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

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

038 • Tilápia à moda Piracatu

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

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

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

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

042 • Tilápia com camarão ao molho rosê

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

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

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

045 • Tilápia ao molho de queijo

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

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

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

048 • Abadejo ao molho de laranja e curry

Filé de abadejo grelhado, com molho de laranja e curry, acompanha arroz com ervilhas e purê com tomates

049 • Abadejo ao molho de camarões

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

050 • Pintado grelhado

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

051 • Pintado ao leite de coco

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

052 • Salmão à mediterrânea

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

053 • Salmão ao perfume de limão

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

054 • Salmão com manteiga de ervas

Filé de salmão grelhado, com manteiga de ervas, acompanha arroz branco e farofa com perfume de limão

055 • Lula recheada com farofa de camarão

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

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

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

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

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

PRATOS KIDS



062 • Kids de peixe grelhado

Filé de tilápia grelhado, com arroz branco e batata sauté

063 • Kids de frango

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

064 • Kids de carne

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

065 • Kids de peixe

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

066 • Kids de camarão

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

ACOMPANHAMENTOS EXTRAS

- 070 • Arroz branco
- 071 • Outros tipos de arroz
- 072 • Risotos
- 073 • Farofa de camarão
- 074 • Outras farofas
- 075 • Pirão
- 076 • Purê de batatas
- 077 • Banana frita
- 078 • Legumes salteados
- 079 • Batatas sauté
- 080 • 1/2 Porção de Batata Frita
- 081 • 1/2 Porção de Mandioca frita

MOLHOS EXTRAS

- 082 • Molho cítrico
- 082 • Molho agridoce
- 082 • Molho baiano
- 082 • Molho de queijo
- 082 • Molho de limão
- 082 • Molho tártaro
- 082 • Molho picante
- 082 • Molho de rúcula
- 082 • Molho do cheff
- 082 • Molho da casa

OBSERVAÇÕES

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

♦ PRATOS DE TILÁPIA ♦

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

♦ OUTROS PEIXES E FRUTOS DO MAR ♦

- 096 • Salmão com manteiga de ervas
- 097 • Salmão à mediterrânea

♦ PRATOS DE BOVINO ♦

- 098 • Pailard de filé ao molho Madeira
- 099 • Pailard de filé ao molho de queijo

TROCA DE ARROZ, SOMENTE POR ARROZ BRANCO.

BEBIDAS

◆ NÃO ALCOÓLICAS ◆

- 100 • Refrigerantes
- 101 • Schweppes Citrus
- 102 • H2O^h
- 103 • Água com gás (garrafa 500 ml)
- 104 • Água sem gás (garrafa 500 ml)
- 105 • Suco de laranja
- 106 • Sucos de polpa com água
- 107 • Sucos de frutas com leite
- 108 • Sucos de frutas com suco de laranja

- 109 • Café Expresso | R\$ 6,00

CERVEJAS

- 110 • Original
- 111 • Serra Malte
- 112 • Brahma
- 113 • Skol
- 114 • Petra long neck (300 ml)
- 115 • Brahma long neck
- 116 • Malzebier long neck
- 117 • Cerveja sem álcool
Heineken

DOSES



118 • Vodka Smirnoff

119 • Campari

120 • Whisky Johnnie Walker Red Label

121 • Whisky Johnnie Walker Black Label

122 • Sakê

123 • Run Bacardi (Oro ou Prata)

124 • Steinhager

125 • Martini

126 • Underberg

127 • Cointreau

VINHOS



128 • Vinho Casillero del Diablo Tinto Branco

129 • Vinho Reservado Concha y Toro Tinto Branco

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 BINTON

www.piracatu.com.br

Fone: 19 3892-3038

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

  restaurantepiracatu