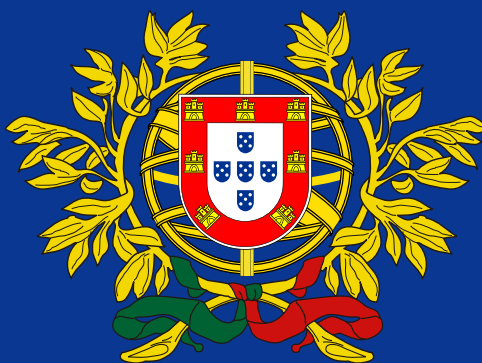




# Restaurante Português



DON PATTO

RESTAURANTE PORTUGUÊS





bolinho de bacalhau

## PETISCOS

Croqueta de Alheira ..... R\$16,50 <sup>(1 un)</sup>

Empanada de Bacalhau..... R\$20,00 <sup>(1 un)</sup>

Bolinho de Bacalhau ..... R\$91 ..... R\$21,00 <sup>(6 un)</sup> <sup>(1 un)</sup>

Opção tradicional ou com azeitonas.

\*Pode conter espinhos

🍷 SUGESTÃO: VINHO VERDE OU ROSÉ LEVE

Batata Frita ..... R\$45,00

Batata palito servida com catchup.

Pastel de Bacalhau..... R\$69,00 <sup>(6 un)</sup>

Lascas de bacalhau puxadas em alho, cebola, catupiry e cheiro verde.

\*Pode conter espinhos

🍷 SUGESTÃO: VINHO VERDE OU ESPUMANTE BRUT

Punheta de Bacalhau.....R\$79,00

Prato típico português, com lascas de bacalhau, azeite, vinagre e alho.

Servido frio acompanhado de fatias de pão português.

🍷 SUGESTÃO: VINHO VERDE OU SAUVIGNON BLANC

Pataniscas .....R\$91,00 <sup>(5 un)</sup>

Bacalhau desfiado em polme de farinha de trigo. Acompanha molho do chefe.

🍷 SUGESTÃO: VINHO BRANCO CHARDONNAY

Sardinha Portuguesa..R\$92,50

Na brasa com sal grosso, batatas aperitivo, pimentão, cheiro verde, cebola e azeitonas pretas.

🍷 SUGESTÃO: VINHO BRANCO LEVE OU ROSÉ

Alheira .....R\$94,50

Linguiça portuguesa a base de carne suína, miolo de pão e especiarias, servida com batatas aperitivo, pimenta biquinho, pão português e ovo frito.

🍷 SUGESTÃO: VINHO TINTO ENCORPADO

## SALADAS

(servem 1 pessoa)



Mix..... R\$71,00

Mix de folhas, palmito, tomate, amendoim, azeitonas pretas e croutons.

🍷 SUGESTÃO: VINHO BRANCO LEVE

Do Chef.....R\$83,00

Mix de folhas, palmito, tomate cereja e azeitonas pretas, servida na cestinha de parmesão.

🍷 SUGESTÃO: VINHO BRANCO LEVE



# PRATOS INDIVIDUAIS



 **vegetariano**  
**Talharim com Shimeji**

**R\$112**

Talharim com shimeji fresco com 2 opções de molho. Molho de tomate concassé ou molho Alfredo. (Parmesão à parte).

 **SUGESTÃO: VINHO BRANCO OU ROSÉ**



**Magret de Pato ao molho de laranja**

**R\$120**

Peito de pato grelhado ao molho de laranja com conhaque, acompanhado de purê de mandioquinha.

 **SUGESTÃO: VINHOS TINTO DE MÉDIO CORPO (MERLOT OU PINOT NOIR)**



**Arroz com Bacalhau e Mariscos**

**R\$132**

Arroz com lascas de bacalhau, mariscos cozidos, lascas de alho frito, cebola confit e caldo do cozimento do marisco.

\*Pode ser feito sem mariscos  
\*\*Pode conter espinhos.

 **SUGESTÃO: VINHO ROSÉ**



**Arroz com Pato**

**R\$132**

Lascas de carne de pato, bacon, linguiça defumada, cebola chips, alho, azeitonas portuguesas e cheiro verde.



**Tornado Filé Mignon com Alho**

**R\$138**

Tornado de Filé Mignon com farofa e mexidão (feijão rajado, ovo, arroz branco, bacon, cebola, alho e cheiro verde).

 **SUGESTÃO: VINHO TINTO ENCORPADO**



**Paillard à Moda do Pato**

**R\$174**

Paillard de Filé Mignon servido com raviolone de mussarela e manjerição ao molho de tomate concassé. Finalizado com parmesão.

 **SUGESTÃO: VINHO TINTO ENCORPADO**



**Bacalhau à Portuguesa**

**R\$204**

Meia posta de bacalhau com cebola cozida, batata cozida, ovos, brócolis, pimentão vermelho, azeitona preta e alho frito em lâminas. Acompanha arroz branco.

 **SUGESTÃO: VINHO BRANCO BARRICADO**



**Bacalhau Imperial**

**R\$204**

Meia posta de bacalhau com creme de bacalhau, cebola palha, batata gratan. Acompanha arroz branco.

 **SUGESTÃO: VINHO BRANCO BARRICADO**

## ALMOÇO EXECUTIVO

Almoços de terça à sexta-feira, exceto feriados e finais de semana prolongados. Servem 1 pessoa.

**Filé de Frango ao Molho Catupiry.....R\$70**

Filé de frango ao molho de catupiry. Acompanha arroz branco e legumes.

 **SUGESTÃO: VINHO BRANCO OU ROSÉ LEVE**

**Estrogonofe de Frango.....R\$70**

Estrogonofe de Frango. Acompanha arroz branco e batata palha.

 **SUGESTÃO: VINHO BRANCO MEIO CORPO**

**Massa do Dia (consulte opções) .....R\$70**

 **SUGESTÃO: MASSA DO DIA COM MOLHO BRANCO, VINHO BRANCO LEVE**

 **SUGESTÃO: MASSA DO DIA COM MOLHO VERMELHO, VINHO TINTO LEVE**

**Filé à Parmegiana.....R\$131**

Filé mignon coberto com molho de tomate, queijo mussarela e parmesão. Acompanha arroz branco e batatas fritas.

 **SUGESTÃO: VINHO TINTO ENCORPADO**



Servem 2 pessoas  
\*Pode conter espinhos

# BACALHAU



Bacalhau do Chef Patto

## Bacalhau na Telha ..... R\$524

Posta de bacalhau no azeite, cebola, alho, batatas aos murros, pimentão, brócolis, azeitonas pretas, ovos cozidos e vinagrete especial de páprica doce. Acompanha arroz branco.

🍷 SUGESTÃO: VINHO TINTO MEIO CORPO

↓ (serve de 3 a 4 pessoas)

## Bacalhau a Foda-se..... R\$759

Lombo de bacalhau com requeijão de corte da serra, alho poró e camarão. Acompanha arroz branco.

🍷 SUGESTÃO: VINHO FODA-SE PÁ

aproveite e  
conheça o vinho  
**foda-se, pá!**



NOVO



Bacalhau a Foda-se

## Bacalhau Imperial (individual) ..... R\$204

Meia posta de bacalhau com creme de bacalhau, cebola palha, batata gratan. Acompanha arroz branco.

🍷 SUGESTÃO: VINHO BRANCO BARRICADO

## Bacalhau à Portuguesa (individual) .... R\$204

Meia posta de bacalhau com cebola cozida, batata cozida, ovos, brócolis, pimentão vermelho, azeitona preta e alho frito em lâminas. Acompanha arroz branco.

🍷 SUGESTÃO: VINHO BRANCO BARRICADO

↓ (serve 2 pessoas)

## Penne ao Bacalhau Cremoso ..... R\$237

Penne ao molho cremoso de bacalhau em lascas, a base de creme de leite, parmesão e alho poró.

🍷 SUGESTÃO: VINHO BRANCO ENCORPADO BARRICADO

↓ (serve 2/ 3 pessoas)

## Bacalhau às Natas..... R\$439

Bacalhau desfiado, puxado no azeite com cebola, alho, cheiro-verde, azeitonas pretas, batatas ao creme de natas com requeijão de corte, gratinado com parmesão e finalizado com croutons. Acompanha arroz branco.

🍷 SUGESTÃO: VINHO BRANCO ENCORPADO

↓ (serve 2/ 3 pessoas)

## Bacalhau à Gomes de Sá..... R\$439

Bacalhau desfiado, puxado no azeite, alho, cebola, azeitonas pretas, ovos, batatas coradas, pimentão e cheiro verde, regado com vinho branco Chardonnay. Acompanha arroz branco.

🍷 SUGESTÃO: VINHO TINTO LEVE

## Bacalhau Lagareiro ..... R\$461

Posta de bacalhau assada na brasa, batatas aos murros, cebola, brócolis, pimentão, azeitonas pretas e alho regado no azeite. Acompanha arroz branco.

🍷 SUGESTÃO: VINHO BRANCO BARRICADO

## Bacalhau do Chef Patto..... R\$461

Posta de bacalhau assada na brasa com alho laminado, tomate, cebola, pimentão, azeitonas pretas, cheiro verde, ovos cozidos, brócolis, batatas coradas. Acompanha arroz branco.

🍷 SUGESTÃO: VINHO BRANCO BARRICADO

## Bacalhau Don Patto ..... R\$461

Posta de bacalhau assado na brasa, batatas aos murros, cebola, pimentão vermelho, mix de legumes (abobrinha, cenoura, mandioquinha), brócolis, alho laminado e azeitonas pretas. Acompanha arroz branco.





## Rojão à Moda Don Patto ..... R\$237

Carne suína assada na brasa, regada ao azeite, servida com batatas coradas, brócolis puxados no azeite, alho, azeitona preta e cheiro-verde. Acompanha à parte farofa de banana, arroz branco, molho especial de pimenta e purê de feijão.

🍷 SUGESTÃO: VINHO TINTO ENCORPADO

## Pescada Amarela com Banana da Terra ..... R\$269

Pescada amarela com purê de banana da terra, tomates assados e arroz Don Patto (com espinafre e alcachofra)

🍷 SUGESTÃO: SAUVIGNON BLANC OU CHARDONNAY

## Robalo grelhado a moda do Porto ..... R\$269

Robalo grelhado com legumes assados com azeite de limão siciliano e batatas bolinha a provençal

🍷 SUGESTÃO: VINHOS BRANCOS COM NOTAS CÍTRICAS

## Filé à Parmegiana..... R\$288

Filé mignon empanado com molho de tomate, queijo mussarela e parmesão. Acompanha arroz branco e batatas fritas.

🍷 SUGESTÃO: VINHO TINTO ENCORPADO

## Leitão à Moda don Patto ..... R\$295

Leitão assado à moda do Patto, acompanhado de purê de feijão branco, batatas aos murros, cebola, pimentão, brócolis, azeitonas pretas, alho, cheiro verde e azeite. Acompanha arroz branco. Molho especial de pimenta à parte.

🍷 SUGESTÃO: VINHO TINTO ENCORPADO

## Pernil de Cordeiro Assado à moda antiga ..... R\$330

Pernil de cordeiro assado no bafo por 12 horas, finalizado ao molho de vinho. Acompanha arroz branco com alho poró, brócolis e batatas coradas.

🍷 SUGESTÃO: VINHO TINTO ENCORPADO

↓ (serve 2/ 3 pessoas)

## Paleta de Cordeiro com Batata e Brócolis ..... R\$385

Paleta de cordeiro, assada em baixa temperatura por 24 horas, molho do próprio assado, batatas douradas e brócolis com alho

🍷 SUGESTÃO: VINHO TINTO ENCORPADO (MALBEC, TANNAT, SYRAH)

\*ALÉRGICOS: contém ovo, derivados de trigo eleite. Pode conter soja, aveia, leite, crustáceo (camarão), peixe, amêndoa, castanha-do-brasil, pistache, castanha de caju, amendoim, nozes e derivados.

## HARMONIZAÇÃO DE VINHOS

Harmonização é a combinação perfeita entre o vinho e a comida. Para conseguirmos esse resultado é necessário encontrar um equilíbrio entre os sabores do prato e do vinho, para que um não sobressaia ao outro. Quando o par perfeito é encontrado, criamos um terceiro sabor, é como um momento mágico que surpreende todos os sentidos.



## Marguerita ..... R\$83

Molho de tomate, mussarela, tomate, manjeriço e azeitonas.

🍷 SUGESTÃO: VINHO TINTO LEVE

## Portuguesa..... R\$83

Molho de tomate, mussarela, presunto, ervilhas, ovos, cebola, azeitonas e palmito picado.

🍷 SUGESTÃO: TINTO MEIO CORPO

## Calabresa ..... R\$91

Molho de tomate, mussarela, linguiça calabresa fatiada, cebola e azeitonas.

🍷 SUGESTÃO: TINTO MEIO CORPO

## Carne Seca ..... R\$98

Molho de tomate, mussarela, carne seca, catupiry, cebola e azeitonas.

🍷 SUGESTÃO: VINHO TINTO ENCORPADO

## Alcachofra com Berinjela ..... R\$99

Molho de tomate, mussarela, coração de alcachofra, berinjela, catupiry e azeitonas.

🍷 SUGESTÃO: VINHO BRANCO LEVE

## Vegetariana ..... R\$99

Molho de tomate, mussarela, rúcula, tomate seco, queijo fresco e azeitonas.

🍷 SUGESTÃO: VINHO ROSÉ LEVE

## Alheira ..... R\$108

Molho de tomate, mussarela, alheira, pimenta biquinho, ovos fritos, orégano e azeitonas.

🍷 SUGESTÃO: VINHO TINTO MEIO CORPO

## Quatro Queijos ..... R\$108

Molho de tomate, mussarela, provolone, gorgonzola, catupiry e azeitonas.

🍷 SUGESTÃO: VINHO TINTO MEIO CORPO

## Bacalhau com Catupiry..... R\$126

Molho de tomate, mussarela, bacalhau refogado ao alho, cebola e azeite, brócolis, catupiry e azeitonas. \*Pode conter espinhos.

🍷 SUGESTÃO: VINHO ROSÉ LEVE

# PIZZAS

Servidas exclusivamente  
nos jantares de sábado

## DOCES

### Banana ..... R\$77

Massa leve, banana, canela e açúcar de confeitiro.

### Sensação ..... R\$77

Massa leve, chocolate, leite condensado e morango.

## PIZZA DOCE TAMBÉM HARMONIZA COM VINHO?

Pode e deve ser acompanhada por um bom vinho! Os espumantes doces e os vinhos de sobremesa são perfeitos para essas receitas.

🍷 NOSSA SUGESTÃO PARA NOSSAS  
PIZZAS DOCES: ESPUMANTE DOCE



Alheira



# SOBREMESAS

*Receitas  
originais  
de Portugal*

## Doces Portugueses • R\$14

(unid) Consulte opções

🍷 SUGESTÃO: VINHO FORTIFICADO



Travesseiro de Sintra



Petit Gateau



Toucinho do Céu

## Bola de Gelatto ..... R\$17

Sabor Baunilha.

🍷 SUGESTÃO: ESPUMANTE DOCE

## Pudim de Leite ..... R\$25

Pudim de leite condensado e ovo, finalizado com calda de caramelo.

🍷 SUGESTÃO: ESPUMANTE DEMI-SEC

## Petit Gateau ..... R\$42

Com Gelatto de Baunilha e opção de Calda: Morango, Banana com Maracujá ou Chocolate.

🍷 SUGESTÃO: ESPUMANTE DOCE

## Travesseiro de Sintra ..... R\$44

Doce típico português, servido com sorvete de abacaxi e redução de vinho do Porto.

🍷 SUGESTÃO: VINHO TINTO FORTIFICADO

## Creme de Papaya com Licor de Cassis ..... R\$44

🍷 SUGESTÃO: ESPUMANTE DOCE

## Torta Toucinho do Céu ..... R\$49

Doce típico, a base de ovos e amêndoas servido com sorvete de creme e redução de vinho do porto.

🍷 SUGESTÃO: VINHO TINTO FORTIFICADO

## Flor de Fátima ..... R\$52,50

Massa crocante de canela, recheada com doce de leite, chantilly e sorvete de limão finalizada com Ovomaltine e calda de vinho.

🍷 SUGESTÃO: ESPUMANTE DOCE

# BEBIDAS

## AGUARDENTES & APERITIVOS

|                                                   |           |
|---------------------------------------------------|-----------|
| Campari .....                                     | R\$ 15,00 |
| Vodka Smirnoff.....                               | R\$ 19,00 |
| Gin Don Patto.....                                | R\$ 19,00 |
| Cachaças.....                                     | R\$ 36,00 |
| <i>(Chico Mineiro Prata, Salinas Tradicional)</i> |           |
| Espírito de Minas.....                            | R\$ 36,00 |
| Vodka Absolut .....                               | R\$ 36,00 |
| Pisco Campanário Reposado .....                   | R\$ 44,00 |
| Tequila José Cuervo Especial Silver .....         | R\$ 46,00 |
| Tequila José Cuervo Especial Reposado .....       | R\$ 46,00 |
| Gin Tanqueray London Dry .....                    | R\$ 46,00 |
| Bagaceira/Grappa.....                             | R\$ 46,00 |

## WHISKIES

|                                           |           |
|-------------------------------------------|-----------|
| Passport Scotch (8 anos) .....            | R\$ 23,00 |
| Johnnie Walker Red Label (8 anos) .....   | R\$ 40,00 |
| Jack Daniels (8 anos).....                | R\$ 50,00 |
| Johnnie Walker Black Label (12 anos)..... | R\$ 55,00 |

## COQUETÉIS

### Short Drinks

|                                   |           |
|-----------------------------------|-----------|
| Alexander.....                    | R\$ 20,00 |
| Caipirinha.....                   | R\$ 22,00 |
| Batidas de Aguardente .....       | R\$ 22,00 |
| Dry Martini .....                 | R\$ 22,00 |
| Batidas de Vodka .....            | R\$ 26,00 |
| Caipiroska (Vodka Nacional).....  | R\$ 28,00 |
| Saquerita.....                    | R\$ 32,00 |
| Margarita.....                    | R\$ 39,00 |
| Whisky Sour.....                  | R\$ 40,00 |
| Moscow Mule.....                  | R\$ 43,00 |
| Dry Martini Importado.....        | R\$ 46,00 |
| Caipirinha Premium.....           | R\$ 48,00 |
| Batidas de Vodka .....            | R\$ 50,00 |
| Caipiroska (Vodka Importada)..... | R\$ 50,00 |

### Long Drinks

|                           |           |
|---------------------------|-----------|
| Campari Soda .....        | R\$ 27,00 |
| Mojito .....              | R\$ 34,00 |
| Pina Colada .....         | R\$ 34,00 |
| Portonica .....           | R\$ 36,00 |
| Gin Tônica Nacional ..... | R\$ 36,00 |
| Gin Tônica Importado..... | R\$ 50,00 |

## CAFÉS

|                                       |          |
|---------------------------------------|----------|
| Chá (consulte opções).....            | R\$ 8,00 |
| Café Espresso (consulte opções) ..... | R\$ 9,00 |

## CERVEJAS



|                                         |           |
|-----------------------------------------|-----------|
| Heineken Lager Long Neck.....           | R\$ 16,00 |
| Heineken Zero 0% alc. Long Neck .....   | R\$ 16,00 |
| Malzbier Long Neck.....                 | R\$ 16,00 |
| Superbock Lager Portugal Long Neck..... | R\$ 21,00 |
| Weinberg Don Patto 600 ml .....         | R\$ 24,00 |
| Baden Baden Cristal Pilsen 600 ml ..... | R\$ 34,00 |
| Baden Baden Wit Bier Trigo 600 ml ..... | R\$ 38,00 |
| Baden Baden Golden 600 ml .....         | R\$ 38,00 |

## VINHOS EM TAÇA (180ml)

### Branços

|                                     |           |
|-------------------------------------|-----------|
| D. Patto Suave Niagara Brasil ..... | R\$ 32,00 |
| D. Patto Chardonnay Chile .....     | R\$ 37,00 |

### Tintos

|                                                       |           |
|-------------------------------------------------------|-----------|
| D. Patto Suave Bordô Brasil .....                     | R\$ 32,00 |
| D. Patto Varietal Valle de Curicó Chile .....         | R\$ 37,00 |
| <i>Cabernet Sauvignon, Carmenère, Syrah ou Merlot</i> |           |
| Vinho do Porto 70ml .....                             | R\$ 47,00 |

### Rosès

|                            |           |
|----------------------------|-----------|
| D. Patto Terroir Rosé..... | R\$ 40,00 |
|----------------------------|-----------|

## ÁGUAS, SUCOS & REFRIS

|                                                                          |           |
|--------------------------------------------------------------------------|-----------|
| Água com / sem gás.....                                                  | R\$ 9,50  |
| Refrigerantes.....                                                       | R\$ 10,50 |
| <i>(Coca, guaraná, fanta, sprite, tônica, citrus)</i>                    |           |
| Refrigerantes Clash'D .....                                              | R\$ 10,50 |
| <i>(Morango, Frutas vermelhas e Limão)</i>                               |           |
| Itubaina Retro .....                                                     | R\$ 11,00 |
| H2OH.....                                                                | R\$ 11,00 |
| Suco de Uva Tinto Don Patto.....                                         | R\$ 15,00 |
| Suco de Uva Branco Don Patto.....                                        | R\$ 15,00 |
| Suco Natural (Laranja ou Limão).....                                     | R\$ 15,00 |
| Suco de Frutas Congeladas .....                                          | R\$ 19,00 |
| <i>(abacaxi, abacaxi c/ hortelã, acerola, manga, maracujá e morango)</i> |           |
| Energético .....                                                         | R\$ 26,00 |
| Água Portuguesa Pedras (250ml) .....                                     | R\$ 33,00 |
| Suco de Uva Garrafa (1 litro) .....                                      | R\$ 48,00 |
| Água Portuguesa Pedras (750ml) .....                                     | R\$ 65,00 |

## LICORES

|                                 |           |
|---------------------------------|-----------|
| Amarula.....                    | R\$ 35,00 |
| Cointreau .....                 | R\$ 37,00 |
| Baileys.....                    | R\$ 37,00 |
| Cuarenta Y Três Ervas (43)..... | R\$ 40,00 |
| Ginginha .....                  | R\$ 44,00 |
| Amendoa Amarga.....             | R\$ 44,00 |
| Peachtree .....                 | R\$ 48,00 |
| Drambuie .....                  | R\$ 50,00 |