



**FAZENDA
SÃO PEDRO**
RESTAURANTE



CARDÁPIO



Desde 1999 criando memórias
com a gastronomia da fazenda

Nossa **história**



Um lugar para **criar memórias**

Desde 1999, o Restaurante Fazenda São Pedro recebe famílias e amigos que buscam mais do que uma refeição: buscam momentos especiais.

Nossos pais construíram este restaurante inspirado na tradição da nossa família, que já fazia história na região com a lanchonete Leite na Pista.

Aqui, no coração da fazenda que nosso avô adquiriu em 1965, vimos gerações se reunirem, celebrarem conquistas e compartilharem histórias ao redor da mesa.

Depois de mais de 25 anos, sabemos que nosso espaço é muito mais do que um restaurante.

É onde laços se fortalecem, onde a comida caseira traz lembranças da infância e onde cada visita se torna parte dessa grande história.

Nosso maior presente é ver clientes retornarem e nos contarem sobre os momentos inesquecíveis que viveram aqui.

Estamos localizados na estrada de Campos do Jordão, cercados pela natureza, oferecendo um refúgio da correria da cidade. Sinta-se em casa, aproveite o sabor da fazenda e crie novas memórias conosco!

**A nossa família recebe
a sua com alegria!
Aproveite a experiência!**



Visite o
nosso site



Siga-nos no
Instagram



**FAZENDA
SÃO PEDRO**
RESTAURANTE



Entradas e saladas

Couvert da fazenda

 42^{,00}

Fatias de pão italiano regadas no azeite, cobertas com mussarela servidas com tomates grape confitados.

Salada caprese

 59^{,00} |  34^{,00}

Tradicional salada italiana com folhas de rúcula, tomates cereja e mozzarella de búfala fresca, regadas com molho pesto de manjericão e croutons.

Salada da roça

 49^{,00} |  27^{,00}

Mix de folhas verdes frescas, tomates cereja, cenoura ralada, rodela de palmito, e azeitonas.

Tabua de frios

 72^{,00} |  47^{,00}

Azeitona, palmito, muçarela de búfala, salame e tomate cereja.

Burrata fresca



 70^{,00}

Burrata cremosa servida com tomates confitados, ao pesto artesanal de manjericão e pão italiano artesanal.

Bolinho de mandioca com carne seca

(8 unidades)

 47^{,00}

Bolinho de feijoada

(8 unidades)

 47^{,00}

Croquete de carne com gorgonzola

(8 unidades)

 47^{,00}

Trio de bolinhos

(9 unidades) - 3 unidades de cada bolinho

 57^{,00}

Torresmo crocante

 72^{,00} |  47^{,00}

Trio fazenda

 79^{,00} |  53^{,00}

Torresmo, mandioca frita e linguiça fina de pernil.

Fritas

 37^{,00}

Mandioca

 42^{,00}

Isca de tilápia

 79^{,00} |  53^{,00}

Acompanha molho especial.



**FAZENDA
SÃO PEDRO**
RESTAURANTE



Massas artesanais

*Acompanha parmesão ralado

Talharim

👤 59^{,00}

Sorrentino de Camarão com Catupiry

👤 72^{,00}

Ravioli de Costela ao Vinho Tinto

👤 72^{,00}

Escolha o molho: branco ou ao sugo.

Sugestão de acompanhamento: medalhão de mignon,
filé de ancho ou legumes. **(Não incluso)**

Vegetariano

Palmito grelhado

👤 77^{,00}

Rodelas de palmito pupunha grelhados no azeite de oliva,
cobertos com alcaparras e tomate seco, acompanhado de
legumes salteados.

Ravioli de Brocolis com Parmesão

👤 56^{,00}

Parmegiana de berinjela

👤 73^{,00}

Servida com arroz branco e fritas



Para os pequenos

Filé de frango

38^{,00}

Filé mignon

47^{,00}

Acompanha arroz, feijão e fritas.
(Ou Fettuccine ao sugo)

Observação: indicado para
crianças de até 12 anos.



FAZENDA
SÃO PEDRO
RESTAURANTE



Especialidades da casa

Pratos exclusivos, preparados
com ingredientes selecionados
para uma experiência única.

Trutas Frescas da Serra

Truta da Fazenda 🍽️ 167,00 | 🍽️ 88,00

Truta grelhada, servida com queijo branco, ervas finas e bacon. Acompanha arroz branco, couve e mandioca frita

Truta São Pedro 🍽️ 167,00 | 🍽️ 88,00

Truta grelhada com alcaparras, tomate seco e champignon. Acompanha arroz com brócolis e mandioca cozida.

Truta Mantiqueira 🍽️ 167,00 | 🍽️ 88,00

Truta grelhada ao molho de castanhas selecionadas, servida com arroz branco e purê de mandioquinha finalizado com parmesão.

Truta Quiririm 🍽️ 167,00 | 🍽️ 88,00

Receita
autoral

Truta com crosta crocante de parmesão e ervas frescas. Acompanha fettuccine artesanal ao pesto de manjerição
Sugestão: Harmonize com uma taça de vinho branco ou tinto por 25,00

Pescados Clássicos

Tilápia do Chefe 🍽️ 173,00 | 🍽️ 92,00

Tilápia á milanesa servida com arroz branco, feijão e fritas.

Tilápia Mediterrânea 🍽️ 173,00 | 🍽️ 92,00

Tilápia grelhada com alcaparras e palmito pupunha, servida com legumes salteados e mandioca cozida.

Salmão tropical 🍽️ 195,00 | 🍽️ 105,00

Posta de salmão grelhado ao molho artesanal de maracujá, servido com arroz branco e palmito na manteiga.

Salmão com alcaparras 🍽️ 195,00 | 🍽️ 105,00

Posta de salmão grelhado ao molho de alcaparras, servido com arroz branco e legumes salteados.



**FAZENDA
SÃO PEDRO**
RESTAURANTE

Cortes bovinos

Filet do Mazzaropi 2 186,00 | 1 98,00

Bife ancho grelhado (aprox. 250g), servido com arroz branco, feijão, couve, farofa da casa e mandioca ou fritas.

Filet do Visconde 2 186,00 | 1 98,00

Bife ancho grelhado (aprox. 250g) ao molho cremoso de gorgonzola, acompanhado de arroz branco e fritas.



Filé Mignon ao Molho Madeira 2 186,00 | 1 98,00

Medalhão de filé mignon (aprox. 220g) ao molho madeira artesanal, servidos com arroz branco e fritas.

Tradições da fazenda

Sabor autêntico da roça com um toque de sofisticação

Parmegiana Artesanal

Mignon 2 186,00 | 1 98,00

Frango 2 165,00 | 1 89,00

Feita com molho de tomate artesanal, servida com arroz branco, fritas ou mandioca.



Feijoada Completa 2 174,00 | 1 92,00

A autêntica feijoada da casa, servida com arroz branco, couve refogada, farofa e vinagrete.

HARMONIZE COM UMA CAIPIRINHA DA FAZENDA
POR + R\$26 (Limão cravo, gengibre, hortelã, açúcar e cachaça)

Filé de Frango da Fazenda 2 148,00 | 1 79,00

Filé grelhado ao creme de milho, acompanhado de arroz branco, feijão, fritas ou mandioca.

Frango à moda caipira 2 160,00 | 1 84,00

Ensopado com açafrão e milho verde, servido com arroz branco, feijão, fritas ou mandioca.

Linguiça & Costelinha ao Vinho 2 165,00 | 1 87,00

Linguiça fina de pernil e costelinha suína marinadas no vinho branco, servidas com arroz branco, feijão, fritas ou mandioca.

Rabada da roça 2 186,00 | 1 98,00

Rabada succulenta, servida com polenta cremosa ao molho da rabada e agrião fresco, acompanhada de arroz branco, feijão, fritas ou mandioca.

Guarnições

Adicione ao seu prato e personalize sua experiência

Arroz Branco	17,00
Feijão da Fazenda	17,00
Farofa Temperada Caseira	18,00
Couve Refogada	15,00
Vinagrete Fresco	15,00
Purê de Mandioquinha	22,00

Legumes Salteados	25,00
Medalhão de mignon (aprox. 220g)	47,00
Ancho (aprox. 250g)	42,00



**FAZENDA
SÃO PEDRO**
RESTAURANTE



Sobremesas

Pudim de leite 20,00

Petit gâteau 30,00

Apple dream 30,00

Torta de maçã quente com sorvete de creme.

Torta de banoffee 18,00

Torta de limão 18,00

Torta holandesa 18,00

Creme holandês, com biscoitos tipo calipso e calda de chocolate

Torta surprise 18,00

Torta de chocolate com castanhas-do-pará, coberta com sorvete e calda de chocolate

Doces caseiros 20,00

Abóbora, abóbora com coco, figo, laranja ou pêssego. Acompanha queijo fresco.

Bebidas

Refrigerantes & Águas

Refrigerante (lata) 8,90

Coca cola, Coca cola zero, Guaraná, Guarana zero, Fanta laranja, Schweppes, Tônica e Tônica zero.

KS (garrafinha de vidro) 8,90

Coca cola, Coca cola zero e Sprite.

Sprite Lemon Fresh (510ml) 10,90

Água SEM Gás Aquíssima 7,50

Água COM Gás Aquíssima 7,50

Redbull (zero ou normal) 17,00

Sucos

Naturais (500ml) 16,00

Sabores: laranja, abacaxi, abacaxi com hortelã, maracujá, morango, frutas vermelhas, limão e uva integral.



Drinks sem alcool

Soda Italiana 24,00

Refrescante e equilibrada, nossa soda italiana combina a leveza da água com gás com xaropes de frutas selecionadas (**frutas vermelhas, maçã verde, tangerina ou limão siciliano**), trazendo um toque adocicado e aromático

Limonada da Roça 28,00

Refrescante, feita com limão-cravo, um toque de mel e folhas de hortelã.

Limonada Suíça 20,00

A tradicional limonada cremosa feita com leite condensado.

Sol & Amor 25,00

A doçura do morango encontra a refrescância da laranja em um suco leve, natural e cheio de sabor. Perfeito para qualquer momento!



**FAZENDA
SÃO PEDRO**
RESTAURANTE



Cervejas

Original (600ml)	19^{,90}	Heineken Ultimate (sem gluten)	15^{,90}
Heineken (600ml)	21^{,90}	Amstel (Long neck)	14^{,00}
Amstel (600ml)	17^{,00}	Malzbier (Long neck)	14^{,90}
Heineken (Long neck)	15^{,90}	Baden Baden (600ml)	31^{,00}
Heineken (Sem álcool)	15^{,90}	Cristal/IPA/Witbier/Golden	
		Lagunitas Ipa (355ml)	21^{,00}



Drinks

Caipirinha da Fazenda	38^{,00}	Garibaldi	35^{,00}
Uma combinação refrescante de limão-cravo, hortelã, açúcar e gengibre, harmonizada com cachaça artesanal para um sabor autêntico e equilibrado.		Campari, suco de laranja, água tônica e gelo.	

Caipirinha São Pedro	38^{,00}	Negroni	35^{,00}
Maracujá combinado com folhas de manjericão, açúcar e cachaça, resultando em um equilíbrio perfeito entre doçura e acidez.		Gin, Campari, vermute tinto, rodela de laranja e gelo.	

Caipirinha de frutas vermelhas	42^{,00}	Gin Tônica	38^{,00}
Morango, amora, framboesa e mirtilo se unem para criar um sabor especial, combinado com vodka absolut para deixar seu dia ainda melhor.		O equilíbrio perfeito entre a sofisticação do gin Beefeater, o frescor da água tônica e um toque cítrico especial de frutas vermelhas ou limão siciliano. Refrescante, aromática e irresistível!	

Caipirinha de cachaça	35^{,00}
Caipirinha de sake	37^{,00}
Caipiroska absolut	42^{,00}
Morango, abacaxi, limão, maracujá ou kiwi	
Aperol Spritz	35^{,00}
Espumante, Aperol, água com gás e gelo.	



Cafés Três Corações



Espresso Forza 10.⁰⁰

Intensidade: 10

Notas: Castanha torrada, caramelo e chocolate amargo.

Espresso Descafeinado 10.⁰⁰

Intensidade: 3

Notas: Amaro e tostado, com baixa acidez

Espresso Portinari 12.⁰⁰

Intensidade: 5

Notas: Frutas vermelhas, caramelo, mel, chocolate e aroma adocicado, doçura alta, acidez málica, corpo licoroso.

Espresso Duplo 17.⁰⁰

Carioca 10.⁰⁰

Bebidas Cremosas

Cappuccino Classic 15.⁰⁰

Chocolate Quente 17.⁰⁰

Adicione Chantilly por + R\$2,00



Doses

Cachaça Amburana 10.⁰⁰

Cachaça Carvalho 12.⁰⁰

Cachaça Cambuci (com mel) 12.⁰⁰

Licores 10.⁰⁰

Doce de leite, chocolate, coco, milho verde e pistache

Whisky Black Label 25.⁰⁰

Vodka Absolut 20.⁰⁰



Cartas de Vinhos

Taças 35.⁰⁰

Mascara de Fuego Sauvignon Blanc
Mascara de Fuego Cabernet Sauvignon

Branços

Trumpeter Chardonay | Valle de Uco 142.⁰⁰

 Mendoza, **Argentina**
Medio Corpo | Refrescante | Frutado

Mascara de Fuego Sauvignon Blanc 82.⁰⁰

 Cachapoal, **Chile**
Leve | Refrescante | Frutado



Tintos

Casa Ferreirinha Esteva 178.⁰⁰

 Douro, **Portugal**
Medio Corpo | Fresco | Elegante | Aromático

Uggiano Sangiovese 115.⁰⁰

 Toscana, **Itália**
Leve | Descontraído | Boa acidez

Destino Malbec 95.⁰⁰

 Mendoza, **Argentina**
Médio corpo | Sedoso | Equilibrado

Mascara de Fuego Cabernet Sauvignon 82.⁰⁰

 Cachapoal, **Chile**
Médio Corpo | Sedoso | Equilibrado

Rutini Cabernet | Merlot 228.⁰⁰

 Mendoza, **Argentina**
Estruturado | Sedoso | Equilibrado | Complexo



**FAZENDA
SÃO PEDRO**
RESTAURANTE