

RECANTO  
**CATARINA**  
RESORT & GLAMPING



# SOMOS MOVIDOS PELO PROPÓSITO DE ENCHANTAR

*“Há momentos que não cabem em palavras, apenas no sabor, no aroma e na lembrança.”*

*O restaurante do Recanto Catarina nasceu com a missão de transformar refeições em experiências. Aqui, cada prato é pensado para despertar memórias afetivas e criar novas histórias — daquelas que aquecem o coração e fazem cada detalhe valer a pena.*

*Trabalhamos com ingredientes selecionados, técnicas refinadas e um toque autoral que traz identidade a cada receita. Mais do que uma cozinha, oferecemos um espaço de sensações, onde sofisticação e aconchego se encontram em perfeita harmonia.*

*Acreditamos que comida é uma forma de acolher. Por isso, servimos com alma, com cuidado e com o desejo genuíno de tornar seu momento aqui inesquecível.*

*Seja bem-vindo à nossa mesa.  
Que ela seja sempre um convite ao prazer de viver com calma, sabor e presença.*

*Recanto Catarina  
Viva momentos que ficam para sempre.*





# Entradas



## Carpaccio de Mignon

Finas lâminas de filé mignon servidas com molho de alcaparras, lascas de parmesão, folhas frescas de rúcula e torradas crocantes. Uma entrada leve, elegante e cheia de sabor.

R\$ 69,00

Serve 2 pessoas.



## Porção de Frango Crocante

600g de suculentos pedaços de frango temperados e fritos até ficarem dourados e crocantes por fora, macios por dentro. Ideal para compartilhar com sabor e descontração.

R\$ 79,00

Serve 2 pessoas.



## Batata Frita Crocante

Porção generosa de 400g de batatas fritas douradas e crocantes, acompanhadas de molho rosê especial da casa. Um clássico irresistível para compartilhar a qualquer hora.

R\$ 44,00

Serve 2 pessoas.



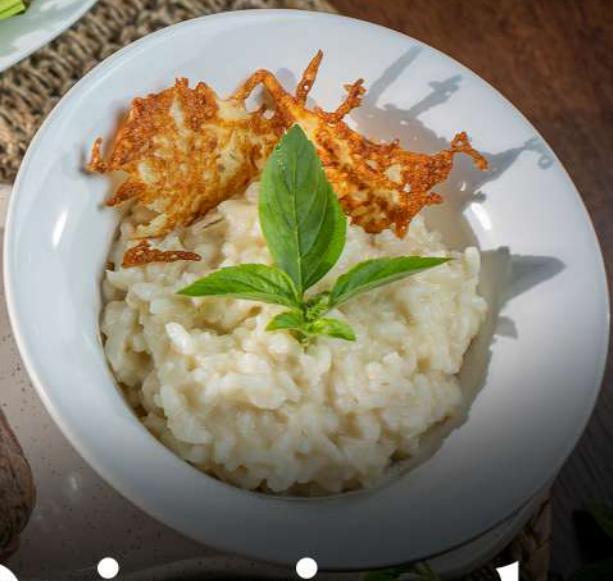
## Porção de Tilápia

800g de tilápia crocante, empanada e frita no ponto certo para garantir textura leve e sabor marcante. Servida em tiras, é perfeita para acompanhar bons momentos à mesa simples, saborosa e irresistível.

R\$ 89,90

Serve 2 pessoas.

Cardápio Disponível das 10h às 21h



# Cardápio Principal



## Frango do Chef ao Jardim

Suculento filé de frango grelhado (400g) servido com legumes salteados na manteiga, acompanhado de arroz branco e uma salada de mix de folhas verdes. Uma refeição leve, equilibrada e cheia de sabor.

R\$179,00

Serve 2 pessoas.



## Gratin de Tilápia Cremoso

Tilápia assada (300g) coberta com um irresistível molho cremoso de queijos, finalizada gratinada ao forno. Acompanha arroz branco e salada (mix de folhas verdes). Um prato leve, elegante e cheio de sabor caseiro.

R\$199,00

Serve 2 pessoas.



## Risoto de Palmito ao Sabor do Recanto

Um risoto cremoso de palmito, enriquecido com manteiga e parmesão, acompanhado de pedaços suculentos de ossobuco, bacon crocante e salada (mix de folhas verdes), criando uma combinação irresistível.

R\$169,00

Serve 2 pessoas.



## Strogonoff de Mignon Clássico

Cubos macios de mignon preparados no tradicional strogonoff com molho cremoso e sabor marcante. Acompanha arroz branco, batata palha crocante e uma leve salada (mix de folhas verdes).

R\$299,00

Serve 2 pessoas.

Cardápio Disponível das 10h às 21h



## Bife Ancho Rústico

Corte nobre e suculento de bife ancho (270g), grelhado ao ponto, servido com batatas rústicas douradas, arroz branco e salada (mix de folhas verdes). Uma combinação equilibrada de sabor e rusticidade.

R\$279,00

Serve 2 pessoas.



## Penne ao Molho Alfredo

Penne al dente (400g) envolto em cremoso molho Alfredo com parmesão e queijos, acompanhado de cubos grelhados à escolha: (mignon ou frango), (200g). Servido com um mix fresco de folhas verdes.

R\$169,00

Serve até 2 pessoas.



## Mignon ao Creme de Batata com Bacon

Tiras de mignon (200g) grelhadas, acompanhada de arroz branco (200g), batatas rústicas (150g) e mix de folhas verdes. Finalizado com um creme de batata (200g) cremoso, feito com requeijão, creme de leite, queijo e bacon.

R\$340,00

Serve 2 pessoas.



## Risoto de Queijo & Mignon do Recanto

Risoto de queijo acompanha medalhão de filé mignon grelhado ao ponto, finalizado com redução de vinho Malbec, caldo de carne e salada (mix de folhas verdes). Um prato sofisticado e reconfortante.

R\$340,00

Serve 2 pessoas.



## Prato Kids

Frango grelhado suculento (150g), servido com arroz branco soltinho, feijão caseiro, batata frita (100g) e salada (mix de folhas verdes). Uma opção leve, nutritiva e cheia de sabor, pensada com carinho para os pequenos.

R\$89,90

Serve 1 pessoa.

Cardápio Disponível das 10h às 21h



# Sobremesas



## Surpresa Gelada

Bolo de chocolate recheado com cremoso sorvete de leite ninho, servido com calda quente de chocolate belga. Uma explosão de texturas e sabores que surpreende do primeiro ao último pedaço.

R\$ 46,00

Prato Individual.



## Cheesecake de Frutas Vermelhas

Delicioso cheesecake recheado com creme frutas vermelhas. Acompanha uma calda de frutas vermelhas, oferecendo um equilíbrio perfeito entre doçura e acidez.

R\$ 55,00

Prato Individual.



## Cheesecake de Doce de Leite

Deliciosa combinação de cheesecake cremoso com um toque suave de doce de leite. A base crocante e a cobertura generosa de doce de leite tornam cada fatia uma experiência irresistível.

R\$ 55,00

Prato Individual.



# Cardápio Agendado



## Fondue

Uma experiência doce e irresistível, com chocolate preto derretido servido com morangos, bananas, maçãs, uvas, marshmallows e kiwi. A combinação perfeita de frutas frescas e a intensidade do chocolate, criando momentos de puro prazer

R\$ 289,00



## Tábua de Frios

Uma seleção deliciosa e sofisticada de queijos variados, acompanhados de torradas crocantes, castanhas, salame, azeitonas e palmito. Acompanha também frutas frescas, geleia artesanal, mel, presunto de Parma e ovos de codorna. Uma verdadeira explosão de sabores e texturas.

R\$ 490,00



## Piquenique

Perfeito para um dia ao ar livre, nosso piquenique inclui uma seleção deliciosa de espumante, bombons, bolo caseiro e frutas frescas. Acompanhado de salgados variados, folhados, frios e suco natural, é a combinação ideal para um momento de descontração.

R\$ 650,00



## Café Especial

Comece o dia com um café da manhã cheio de sabor, com frutas frescas, bolo caseiro, folheados assados, pão de queijo quentinho, pães integrais e de frutas, variedade de queijos, mortadela, salame, ovos cozidos ou omelete preparados na hora, leite, café, geleia, requeijão, iogurte e cereais.

R\$ 350,00



## Espumante, Pipoca Gourmet e Macarons

Uma combinação encantadora para celebrar os bons momentos: espumante gelado servido com 04 delicados macarons e pipoca gourmet artesanal. Uma experiência leve, doce e sofisticada.

R\$ 250,00

— O pedido pode ser realizado a **qualquer horário**, com entrega previamente agendada —