

The background of the entire page is a dark green color, decorated with a repeating pattern of white, stylized tropical leaves, likely palm fronds, arranged in a dense, overlapping manner.

M E N U

REFÚGIOS

Parajuru

Entradas / Appetizers / Vorspeisen

- 1 Ceviche de camarão / Shrimp Ceviche /
Garnelen Ceviche **R\$ 52,00**
- 2 Vinagrete de polvo / Octopus Vinaigrette /
Oktopus Vinagrete **R\$ 52,00**
- 3 Tabua de frios com pão caseiro /
Cheese and Cold Cuts Board with Homemade Bread /
Aufschnittplatte mit hausgemachtem Brot **R\$ 55,00**
- 4 Bruschetta de tomates e queijo Burrata de búfalo /
Tomato and Buffalo Burrata Cheese Bruschetta /
Bruschetta mit Tomaten und Büffel Burata Käse **R\$ 45,00**
- 5 Bruschetta de tomates / Tomato Bruschetta
Bruschetta mit frischen Tomaten **R\$ 38,00**
- 6 Bruschetta de camarão / Shrimp Bruschetta
Bruschetta mit Garnelen und Knoblauch **R\$ 52,00**
- 7 Queijo Burrata de búfalo com tomates e pesto
de manjericão /
Buffalo Burrata Cheese with Tomatoes and
Basil Pesto /
*Büffel Burata Käse mit Tomaten und frischem
Basilikumpesto* **R\$ 55,00**
- 8 Queijo de cabra ou vaca fresco da casa com tomates
azeitonas, ervas e pão /
Fresh House Goat or Cow Cheese with Tomatoes,
Olives, Herbs, and Bread /
*Hausgemachter Ziegen – oder Kuhmilchfrischkäse
mit Tomaten, Oliven und Kräutern, Knoblauchbrot* **R\$ 52,00**
- 9 Melão com presunto parma / Melon with Parma Ham /
Melone mit Parmaschinken **R\$ 50,00**
- 10 Carpaccio de Filé Mignon / Beef Fillet Carpaccio /
Rinderfilet – Carpachio **R\$ 55,00**
- 11 Camarões empanados com molho picante /
Breaded Shrimps with Spicy Sauce /
Gebackene Garnelen mit pikanter Sauce **R\$ 55,00**
- 12 Camarões alho e óleo com pão caseiro /
Garlic and Oil Shrimps with Homemade Bread /
Knoblauch Garnelen mit hausgemachtem Brot **R\$ 55,00**

Saladas / Salads / Salate

- 13 Salada colorida da horta / Colorful Garden Salad /
Bunter Salat von unserer Farm **R\$ 30,00**
- 14 Salada colorida com queijo fresco da casa
(empanado ou natural) /
Colorful salad with fresh house-made cheese /
*Bunter Salat mit frischem hausgemachtem Käse
(gebacken oder natur)* **R\$ 48,00**



- 15 Salada de manga, presunto parma, tomate e queijo burrata de búfalo / **R\$ 56,00**
Mango, Parma Ham, Tomato, and Buffalo Burrata Cheese Salad /
Blattsalat mit Mango, Tomaten, Parmaschinken und Büffel Burrata Käse

- 16 Salada tropical com alface, manga e camarões / **R\$ 55,00**
Tropical Salad with Lettuce, Mango, and Shrimps /
Tropischer Salat mit Blattsalaten, Mango und Garnelen

Sopas / Soups / Suppen

- 17 Creme de abóbora com gengibre / **R\$ 28,00**
Pumpkin Cream Soup with Ginger /
Kürbiscremesuppe mit Ingwer

- 18 Sopa de legumes italiana / Italian Vegetable Soup / **R\$ 28,00**
Italienische Gemüsesuppe

Lanches / Snacks

- 19 Misto Quente / Ham and Cheese Grilled Sandwich / **R\$ 15,00**
Schinken – Käse Toast

- 20 Sanduíche de atum / Tuna Sandwich / **R\$ 25,00**
Thunfischsandwich

- 21 Club Sanduíche (com presunto, queijo, alface, tomate e pepino) **R\$ 42,00**
Club Sandwich (with ham, cheese, lettuce, tomato, and cucumber)
Club Sanduiche mit Schinken, Käse, Tomaten, Gurken und Blattsalaten

- 22 Sanduíche de Filé Mignon, queijo Brie, rúcula e molho mostarda / **R\$ 52,00**
Beef Fillet Sandwich with Brie Cheese, Arugula, and Mustard Sauce
Filet Sandwich mit Filet Mignon, Briekäse, Rucola und Senfsauce

- 23 Sanduíche com pesto, salame italiana e queijo / **R\$ 48,00**
Sandwich with Pesto, Italian Salami, and Cheese /
Brötchen mit italienischer Salami, Käse und Pesto

- 24 Tapioca com coco / Tapioca with Coconut / **R\$ 15,00**
Tapioka mit Kokos

- 25 Tapioca com presunto e queijo / Tapioca with Ham and Cheese / **R\$ 20,00**
Tapioka mit Schinken und Käse

- 26 Tapioca Fitness com abacate, tomates e pepino / **R\$ 25,00**
Fitness tapioca with avocado, tomatoes and cucumber
Fitness-Tapioka mit Avocado, Tomaten und Gurke

- 27 Tapioca com presunto parma, queijo gorgonzola e abacate / Tapioca with Parma Ham, Gorgonzola Cheese, and Avocado **R\$ 48,00**
Tapioka mit Parmaschinken, Gorgonzolakäse und Avocado



- 28 Tapioca com queijo da casa (vaca ou cabra) / Tapioca with House Cheese (Cow or Goat) *Tapioka mit hausgemachtem Käse von der Kuh oder der Ziege* **R\$ 25,00**
- 29 Tapioca com ovos mexidos / Tapioca with Scrambled Eggs *Tapioka mit Eierspeise* **R\$ 20,00**

Pratos Principais (carnes) / Main Dishes (meet) / Hauptspeisen



- 30 Filé Mignon com molho de vinho e fettuccine ou risoto de queijos / Filet Mignon with red wine sauce, risotto or fettucine *Filet Mignon mit Rotweinsauce mit Risotto oder Fettucine* **R\$ 85,00**
- 31 Filé Mignon com creme de queijo, camarões, batatas rústicas e salada / Filet Mignon with Cheese Cream, Shrimps, Rustic Potatoes, and Salad *Filet Mignon mit Käsesauce, Garnelen Bratkartoffeln und Salat* **R\$ 85,00**
- 32 Filé Mignon com manteiga de ervas, batatas rústicas e legumes / Filet Mignon with Herb Butter, Potato wedges, and vegetables *Filet Mignon mit Kräuterbutter Bratkartoffeln und Gemüse* **R\$ 85,00**
- 33 Filé Trinchado com arroz e salada / Beef fillet tips with dpicy soy sauce rice and salad *Rinderfiletspitzen mit würziger Sojasauce Reis und Salat* **R\$ 75,00**
- 34 Bife Chorizo com batatas fritas, pão de alho, legumes e molhos / Ancho steak with French Fries, Garlic Bread, Vegetables, and Sauces *Ancho Steak mit Pommes frites, Gemüse, Knoblauchbrot und Saucen* **R\$ 85,00**
- 35 Hambúrguer caseiro com batatas fritas / Homemade Burger with French Fries *Hausgemachter Hamburger mit Pommes frites* **R\$ 75,00**
- 36 Piccata Milanese (Filé de frango) com espaguete e molho de tomates fresco / Milanese Piccata (Chicken Fillet) with Spaghetti and Fresh Tomato Sauce *Piccata Milanese (Hühnerfilet) mit Spaghetti und frischer Tomatensauce* **R\$ 75,00**
- 37 Espaguete a Bolonhesa / Spaghetti Bolognese *Spaghetti a lá Bolognesa* **R\$ 52,00**
- 38 Espaguete a carbonara / Spaghetti Carbonara *Spaghetti a lá carbonara* **R\$ 52,00**



Frutos do Mar / Seafood / Meeresfruechte

- 39 Risoto de camarão / Shrimp Risotto *Garnelen – Risotto* **R\$ 75,00**
- 40 Penne com camarões picantes, tomates e manjeriço / Penne with Spicy Shrimps, Tomatoes, and Basil *Penne mit würzigen Garnelen, Knoblauch Tomaten und Basilikum* **R\$ 70,00**

41 Fettuccine com creme de camarão / Fettuccine with Shrimp Cream / Fettuccine mit Garnelencreme R\$ 60,00

42 Risoto com lagosta grelhada / Lobster Grilled Risotto / Risotto mit gegrillter Languste R\$ 95,00

43 Espaguete com molho de coco e lagosta / Spaghetti with Coconut and Lobster Sauce / Spaghetti mit Languste und Kokossauce R\$ 95,00

44 Polvo grelhado com pesto de manjeriçao, tomates e batatas rusticas / Grilled Octopus with Basil Pesto, Tomatoes, and Rustic Potatoes / Oktopus gegrillt mit Kartoffeln, Tomaten und Basilikumpesto R\$ 75,00

Pratos vegetarianos / Vegetarian Dishes / Vegetarische Gerichte

45 Espaguete a la Arrabiata (picante) / Spaghetti Arrabiata (Spicy) / Spaghetti a la Arrabiata (pikant) R\$ 52,00

46 Espaguete alho e óleo / Spaghetti Aglio e Olio / Spaghetti mit Knoblauchöl R\$ 42,00

47 Espaguetes a la putanesca / Spaghetti Puttanesca / Spaghetti a la puttanesca R\$ 52,00

48 Espaguete com molho de tomates fresco / Spaghetti with Fresh Tomato Sauce / Spaghetti mit frischer Tomatensauce R\$ 52,00

49 Espaguete com pesto de manjeriçao fresco / Spaghetti with Fresh Basil Pesto / Spaghetti mit frischem Basilikumpesto R\$ 52,00

50 Couscous marroquino com legumes ao forno e molho de iogurte com ervas / Moroccan Couscous with Baked Vegetables and Yogurt Herb Sauce / Couscous mit Ofengemüse und Kräuter – Joghurt Sauce R\$ 52,00

51 Risoto de tomates com legumes / Tomato Risotto with Vegetables / Tomatenrisotto mit Gemüse R\$ 52,00

52 Club Sanduiche vegetariano / Vegetarian Club Sandwich (Queijo, tomates, alface, pepino e pesto de manjeriçao / Cheese, tomatoes, lettuce, cucumber, and basil pesto) / Club Sanduiche vegetarisch R\$ 48,00

Sobremesas / Desserts

53 Crème brûlée / Crème Brûlée / Creme Brulee R\$ 24,00

54 Salada de frutas com sorvete / Fruit Salad with Ice Cream / Fruchtsalat mit Eis R\$ 28,00

55 Pavlova com frutas vermelhas / Pavlova with Red Fruits / Pavlova mit roten Früchten R\$ 24,00



56 Mousse de chocolate / Chocolate Mousse / Schokoladenmousse R\$ 24,00

57 Abacaxi tostada com sorvete de tapioca / Roasted Pineapple with Tapioca Ice Cream / Gebratene Ananans mit Tapiokaeis R\$ 24,00

58 Petit Gateau com sorvete de creme / Petit Gateau with Ice Cream / Petit Gateau mit Sahneeis R\$ 28,00

59 Crepe Suzette com calda de laranja e sorvete de creme / Crepe with Orange Sauce and Ice Cream / Crepe mit Orangensauce und Sahneeis R\$ 28,00

60 Bananas caramelizadas com canela e sorvete de creme / Roasted Bananas with Cinnamon and Ice Cream / Gebratene Bananen mit Zimt und Sahneeis R\$ 28,00

Bebidas / Drinks / Getränke

61 Água com gás 500 ml Naturágua / Sparkling water 500 ml / Sprudelwasser 500 ml R\$ 4,50

62 Água sem gás 500 ml Naturágua / Still water 500 ml / Stilles Wasser 500 ml R\$ 4,00

Refrigerantes (lata) / Soft Drinks

63 Coca Cola, Coca Cola zero R\$ 8,00

64 Fanta laranja, Sprite, Guaraná / Fanta orange, Sprite, Guaraná R\$ 8,00

65 Água Tônica Antártica - Tonic water Antártica R\$ 9,00

Sucos / Juices / Säfte

66 Suco de frutas 250 ml / Fruit juice 250 ml / Fruchtsaft 250 ml R\$ 12,00

67 Suco de frutas 1 litro / Fruit juice 1 liter / Fruchtsaft 1 Liter R\$ 48,00

68 Suco de laranja 250 ml / Orange juice 250 ml / Orangensaft 250 ml R\$ 16,00

69 Suco de laranja 1 litro / Orange juice 1 liter / Orangensaft 1 Liter R\$ 50,00

70 Vitamina de frutas / Milkshake with fruits R\$ 16,00

71 Água de coco / Coconut water / Kokoswasser R\$ 5,50

72 Água de coco com suco de laranja / Coconut water with orange juice / Kokoswasser mit Orangensaft R\$ 21,00

Café / Coffee / Kaffee

73 Café coado / Coffee - Filterkaffee R\$ 6,00

74 Café coado com leite / Coffee with milk / Filterkaffee mit Milch R\$ 7,00

75 Café expresso (3 corações) / Espresso (3 corações) / Espresso (3 corações) R\$ 5,00



76 Cappuccino (3 corações) / Cappuccino (3 corações) R\$ 8,00

77 Café Latte Macchiato (3 corações) R\$ 8,00

Cervejas / Beers / Bier

78 Skol Pure malte / Skol Pure Malte R\$ 12,00

79 Itaipava Pilsen / Itaipava Pilsen R\$ 10,00

80 Bohemia R\$ 12,00

81 Heineken R\$ 15,00

82 Corona R\$ 14,00

83 Budweiser R\$ 12,00

84 Stella Artois / Stella Artóis R\$ 12,00

Coquetéis / Cocktails / Cocktails

85 Caipirinha R\$ 18,00

86 Caipifruta com vodka / Caipifruta with vodka /
Caipifruta mit Wodka R\$ 20,00

87 Caipiroska com vodka / Caipiroska with vodka /
Caipiroska mit Wodka R\$ 15,00

88 Pina Colada R\$ 22,00

89 Tequila Sunrise R\$ 15,00

90 Daiquiri de fruta / Fruit Daiquiri / *Frucht-Daiquiri* R\$ 15,00

91 Mojito Cubano / Cuban Mojito / *Kubanischer Mojito* R\$ 15,00

92 Campari Soda R\$ 14,00

93 Campari Orange R\$ 15,00

94 Cuba Libre R\$ 14,00

95 Red Label (dose) / Red Label (Shot) R\$ 19,00

96 Aperol Spritz R\$ 22,00

97 Negrone R\$ 18,00

98 Gin Tonic R\$ 24,00

99 Whiskey Sour R\$ 18,00

Vinho Tinto / Red wine / Rotwein

Santa Helena – Chile

100 Cabernet Sauvignon R\$ 88,00

Santa Helena – Chile

101 Merlot R\$ 88,00

Santa Helena – Chile

102 Malbec R\$ 88,00

Concha y Toro – Chile

103 Merlot R\$ 95,00

Concha y Toro – Chile

104 Cabernet Sauvignon R\$ 95,00



Concha y Toro – Chile

105 Carmenere

R\$ 95,00**Miolo – Brasil**

106 Syra

R\$ 120,00**Miolo – Brasil**

107 Pino Noir

R\$ 120,00**Vinho Branco / White wine / Weißwein****Santa Helena – Chile**

108 Chardonnay

R\$ 88,00**Santa Helena – Chile**

119 Sauvignon Blanc

R\$ 88,00**Concha y Toro – Chile**

110 Sauvignon Blanc

R\$ 95,00**Concha y Toro – Chile**

111 Chardonnay

R\$ 95,00**Vinho / Rose Wine / Roséwein**

112 Miolo Brasil

R\$ 120,00**Nosso Café da Manhã / Our breakfast / Unser Frühstück**

O café da manhã está sendo servido no Boutique Hotel Casa Grande em forma de bufê e conta com muitas delicias como: frutas variadas, frios, queijos frescos da nossa fazendinha, pães caseiros, iogurte caseiro, cereais, patês, geleias caseiras e pratos quentinhos com os ovos frescos da nossa fazendinha.

Breakfast is being served at the Boutique Hotel Casa Grande in the form of a buffet and has many delicacies such as: assorted fruits, cold cuts, fresh cheeses from our little farm, homemade breads, homemade yogurt, cereals, pâtés, homemade jams and warm dishes with fresh eggs from our little farm.

Das Frühstück wird im Boutique Hotel Casa Grande in Form eines Buffets serviert und hat viele Köstlichkeiten wie: verschiedene Früchte, Aufschnitt, frischer Käse von unserer kleinen Farm, hausgemachte Brote, hausgemachter Joghurt, Müsli, Pasteten, hausgemachte Marmeladen und warme Gerichte mit frischen Eiern von unserer Farm.

Café da manhã servido no Boutique Hotel Casa Grande
por pessoa e dia

R\$ 52,00

Breakfast Buffet in Casa Grande (Per person and day)

Frühstücksbuffet im Boutique Hotel Casa Grande (pro Person und Tag)

Café da manhã servido no chalé / casa (por pessoa e dia)

R\$ 65,00

Our breakfast served in your chalet / house (Per persona and day)

Frühstücksservice im Haus / Chale (pro Person und Tag)