



Restaurante Português



DON PATTO





bolinho de bacalhau

PETISCOS

Bolinho de Bacalhau (6 un) (1 un) **R\$79 R\$18**

Bacalhau, batata, alho, cebola e especiarias.

*Pode conter espinhos

SUGESTÃO: VINHO VERDE OU ROSÉ LEVE

Pataniscas (5 un) **R\$79**

Bacalhau desfiado em polme de farinha de trigo.

Acompanha molho do chefe.

SUGESTÃO: VINHO BRANCO CHARDONNAY



Pastel de Bacalhau (6 un) **R\$60**

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

*Pode conter espinhos

SUGESTÃO: VINHO VERDE OU ESPUMANTE BRUT

Sardinha Portuguesa **R\$79,80**

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

SUGESTÃO: VINHO BRANCO LEVE OU ROSÉ

Alheira **R\$82**

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

Batata Frita **R\$38,80**

Batata palito servida com catchup.

SALADAS

(servem 1 pessoa)



Mix **R\$60**

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

SUGESTÃO: VINHO BRANCO LEVE

Do Chef **R\$72**

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

SUGESTÃO: VINHO BRANCO LEVE

*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 ederivados.



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\$61

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

🍷 SUGESTÃO: VINHO BRANCO OU ROSÉ LEVE

Estrogonofe de Frango R\$61

Estrogonofe de Frango. Acompanha arroz branco e batata palha.

🍷 SUGESTÃO: VINHO BRANCO MEIO CORPO

Massa do Dia (consulte opções) R\$61

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

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

Filé à Parmegiana..... R\$124

Filé mignon empanado coberto com molho de tomate, queijo mussarela e parmesão.

Acompanha arroz branco e batatas fritas.

🍷 SUGESTÃO: VINHO TINTO ENCORPARDO



Tornado filé mignon com alho

R\$120

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

🍷 SUGESTÃO: VINHO TINTO ENCORPARDO



Arroz com Bacalhau e Mariscos

R\$115

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



Paillard à Moda do Patto

R\$150

Paillard de filé mignon servido com raviolone de mussarela e manjerição ao molho de tomate concassé. Finalizado com parmesão.

🍷 SUGESTÃO: VINHO TINTO ENCORPARDO

PRATOS INDIVIDUAIS

Arroz com Pato

R\$115

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

 **Talharim com Shimeji**

R\$98

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

🍷 SUGESTÃO: VINHO BRANCO OU ROSÉ

Bacalhau à Portuguesa

R\$177

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\$177

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

🍷 SUGESTÃO: VINHO BRANCO BARRICADO



Servem 2 pessoas
*Pode conter espinhos

BACALHAU



Bacalhau do Chef Patto



Em homenagem a
nosso fundador

NOVO

↓ (serve 3 pessoas)

Bacalhau Don Julio R\$510

Posta de bacalhau com camarão, polvo, lulas, pimentão vermelho, cebolas com páprica doce e picante cobertas com purê de batata. Acompanha arroz branco.

🍷 SUGESTÃO: VINHO BRANCO BARRICADO OU ROSÉ

Bacalhau na Telha R\$450

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

Bacalhoda R\$398

Lascas de bacalhau, pimentão vermelho, cebola, tomate e batata, finalizado com brócolis, ovos cozidos, alho laminado e azeitonas pretas.

Bacalhau às Natas..... R\$398

Lascas de bacalhau puxadas no azeite com cebola, alho, cheiro verde, azeitonas pretas, batatas ao creme de natas gratinado com parmesão. Acompanha arroz branco.

🍷 SUGESTÃO: VINHO BRANCO ENCORPADO

Bacalhau Lagareiro R\$398

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 à Gomes de Sá..... R\$398

Lascas de bacalhau puxadas 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 do Chef Patto..... R\$398

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 Imperial (individual) R\$177

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

🍷 SUGESTÃO: VINHO BRANCO BARRICADO

Bacalhau à Portuguesa (individual) R\$177

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 no Pão Português R\$398

Lascas de bacalhau com pimentão vermelho, cebola, alho, tomate, salsinha, brócolis gratinado com requeijão de corte. Acompanha arroz branco.

🍷 SUGESTÃO: VINHO TINTO MEIO CORPO

Bacalhau Don Patto R\$398

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



Especiais

CARNES

Servem 2 pessoas

Rojão à Moda don patto

Filé à Parmegiana.....R\$249,90

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

🍷 SUGESTÃO: VINHO TINTO ENCORPADO

Pernil de Cordeiro Assado à moda antiga..... R\$285

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

Leitão à Moda don Patto R\$255

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

Rojão à Moda Don Patto R\$205

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

*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 ederivados.

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.



Carne Seca R\$85

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

🍷 SUGESTÃO: VINHO TINTO ENCORPADO

Marguerita R\$70

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

🍷 SUGESTÃO: VINHO TINTO LEVE

Calabresa R\$79

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

🍷 SUGESTÃO: TINTO MEIO CORPO

Portuguesa..... R\$70

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

🍷 SUGESTÃO: TINTO MEIO CORPO

Vegetariana R\$85

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

🍷 SUGESTÃO: VINHO ROSÉ LEVE

Alcachofra com Berinjela R\$85

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

🍷 SUGESTÃO: VINHO BRANCO LEVE

Alheira R\$93

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

🍷 SUGESTÃO: VINHO TINTO MEIO CORPO

Quatro Queijos R\$93

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

🍷 SUGESTÃO: VINHO TINTO MEIO CORPO

Bacalhau com Catupiry..... R\$103

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\$65

Massa leve, banana, canela e açúcar de confeitiro.

Sensação R\$65

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\$12

(unid) Consulte opções

🍷 SUGESTÃO: VINHO FORTIFICADO



Travesseiro de Sintra



Torta de Banana



Toucinho do Céu

Torta Toucinho do Céu R\$40

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

🍷 SUGESTÃO: VINHO TINTO FORTIFICADO

Torta de Banana com Canela R\$34

Torta ao forno com banana com canela, creme de confeiteiro, farofa doce e ganache. Servida com sorvete de creme.

🍷 SUGESTÃO: VINHO DE SOBREMESA

Pudim de Leite R\$22

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

🍷 SUGESTÃO: ESPUMANTE DEMI-SEC

Travesseiro de Sintra R\$37

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

🍷 SUGESTÃO: VINHO TINTO FORTIFICADO

Petit Gateau R\$34

Com sorvete de creme e opção de Calda: Morango, Banana com Maracujá ou Chocolate.

🍷 SUGESTÃO: ESPUMANTE DOCE

Torta de Maçã R\$34

Torta ao forno com maçã verde, creme de confeiteiro, farofa doce e ganache. Servida com sorvete de creme.

🍷 SUGESTÃO: ESPUMANTE DOCE

Creme de Papaya com Licor de Cassis R\$37

🍷 SUGESTÃO: ESPUMANTE DOCE

Bola de Sorvete R\$12,80

Sorvete de creme.

🍷 SUGESTÃO: ESPUMANTE DOCE

Flor de Fátima R\$40

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

Cachaças.....	R\$ 30,50
<i>(Chico Mineiro Prata, Salinas Tradicional)</i>	
Campari	R\$ 12,80
Espirito de Minas.....	R\$ 30,50
Tequila José Cuervo Especial Silver.....	R\$ 40,00
Tequila José Cuervo Especial Reposado	R\$ 40,00
Pisco Campanário Reposado	R\$ 38,00
Smirnoff Vodka.....	R\$ 16,00
Absolut Vodka.....	R\$ 30,50
Gin Tanqueray London Dry	R\$ 40,00
Gin Don Patto	R\$ 16,00
Bagaceira /Grappa.....	R\$ 40,00
Vale Verde Carvalho.....	R\$ 30,50

WHISKIES

Passport Scotch (8 Anos)	R\$ 20,00
Johnnie Walker Red Label (8 Anos)	R\$ 34,00
Jack Daniels (8 Anos)	R\$ 44,00
Johnnie Walker Black Label (12 Anos).....	R\$ 48,00

COQUETÉIS

Short Drinks

Alexander.....	R\$ 17,00
Dry Martini	R\$ 19,00
Dry Martini Importado	R\$ 40,00
Caipirinha.....	R\$ 19,50
Caipirinha premium	R\$ 42,00
Batidas de Aguardente	R\$ 19,50
Batidas de Vodka	R\$ 23,00
Batidas de Vodka Importada	R\$ 44,00
Caipiroska.....	R\$ 25,00
Caipiroska Importada	R\$ 44,00
Saquerita.....	R\$ 27,50
Margarita.....	R\$ 29,50
Whisky Sour.....	R\$ 34,00
Moscow Mule.....	R\$ 37,00

Long Drinks

Campari Soda	R\$ 21,00
Gin Tônica Nacional	R\$ 23,00
Gin Tônica Importado	R\$ 44,00
Portônica.....	R\$ 29,50
Mojito	R\$ 29,50
Piña Colada	R\$ 29,50

CAFÉS

Café Espresso	R\$ 6,80
<i>Consulte opções</i>	

CERVEJAS

BADEN  **BADEN**
CERVEJARIA ARTESANAL

Heineken Lager Long Neck.....	R\$ 13,50
Heineken Zero 0% alc. Long Neck	R\$ 13,50
Malzbier Long Neck	R\$ 13,50
Super Bock Lager Portugal Long Neck.....	R\$ 17,80
Baden Baden Cristal Pilsen 600 ml.....	R\$ 30,00
Baden Baden Wit bier Trigo.....	R\$ 32,00
Baden Baden Golden 600 ml.....	R\$ 32,00
Weinberg Don Patto 600 ml.....	R\$ 20,80

VINHOS EM TAÇA (180ml)

Branços

D. Patto Suave Niagara Brasil.....	R\$ 27,50
D. Patto Chardonnay Chile.....	R\$ 31,50

Tintos

D. Patto Suave Bordô Brasil.....	R\$ 27,50
D. Patto Varietal Valle de Curicó Chile	R\$ 31,50
<i>Cabernet Sauvignon, Carmenère, Syrah ou Merlot</i>	
Vinho do Porto 70ml	R\$ 41,00

Rosès

D. Patto Terroir Rosé.....	R\$ 34,60
----------------------------	-----------

ÁGUAS, SUCOS & REFRIS

Água com / sem gás.....	R\$ 8,50
Refrigerantes.....	R\$ 8,90
<i>Coca, guaraná, fanta, sprite, tônica, citrus</i>	
Refrigerantes Clash'D	R\$ 8,90
<i>Morango, Frutas vermelhas e Limão</i>	
Itubaína Retrô	R\$ 9,50
H2OH.....	R\$ 9,50
Suco Natural	R\$ 12,80
<i>Laranja ou limão</i>	
Suco de frutas congeladas	R\$ 11,00
<i>abacaxi, abacaxi c/ hortelã, acerola, manga, maracujá e morango</i>	
Suco de Uva Tinto Don Patto (copo).....	R\$ 12,00
Suco de Uva Branco Don Patto (copo).....	R\$ 12,00
Suco de Uva Garrafa (garrafa 1L)	R\$ 34,00
Água Portuguesa Pedras 250ml	R\$ 19,00
Água Portuguesa Pedras 750ml.....	R\$ 38,00
Energético	R\$ 19,00

LICORES

Cointreau	R\$ 31,50
Amarula.....	R\$ 29,50
Baileys.....	R\$ 31,50
Cuarenta Y Três Ervas 43	R\$ 34,00
Peachtree	R\$ 41,00
Ginginha Natural Neto Costa	R\$ 38,00
Amêndoa Amarga.....	R\$ 38,00
Drambuie	R\$ 44,00