

L LAGARES

GASTRONOMIA
& LAZER





Bem-vindo ao Lagares!

O nome Lagares foi escolhido com carinho. Inspirado no lugar onde uvas se transformam em vinho, símbolo de celebração e união, nosso restaurante é um lugar onde ingredientes se tornam experiências inesquecíveis.

Assim como o vinho exige dedicação e paixão, cada prato aqui é preparado com o mesmo cuidado. Queremos que o Lagares seja o lugar onde você e sua família se reúnam para celebrar e criar memórias especiais.

Com um ambiente acolhedor e pratos que combinam tradição e inovação, cada refeição no Lagares é uma celebração.

Entradas

& Petiscos

Batata tradicional

Acompanha creme mac and cheese Lagares.

R\$35

Batata Mac Lagares

Batata frita com farofa de Bacon com queijo. Acompanha creme mac and cheese Lagares.

R\$55

Batata Lagares

Batata frita com costelão assado e desfiado, gratinada com mussarela. Acompanha creme mac and cheese Lagares.

R\$59

Nosso Frango a Passarinho

Nosso jeito de servir frango a passarinho: coxa e sobrecoxa de frango desossadas, temperadas e finalizadas com alho crocante e limão grelhado. Servido com fritas. Acompanha molho barbecue.

R\$59

Kafta Recheada - 6 und

Seis unidades de kafta suculenta, preparada com carne bem temperada e recheada com cremoso queijo de búfala. Uma combinação intensa, macia e cheia de sabor a cada mordida.

R\$69

Linguiça de Frango Recheada e Gratinada

Linguiça artesanal de frango recheada com tomate seco e queijo coalho, gratinada com creme de queijo. Acompanha torrada e molho Chimichurri.

R\$79

Panceta à Moda da Casa

Panceta com temperos da casa, pré-assada e servida fatiada. Acompanha molho barbecue e limão grelhado.

R\$59

Costelinha Suína

Costelinha suína selecionada e fatiada, marinada com tempero da casa. Acompanha mandioca cozida e molho barbecue.

R\$69

Queijo coalho empanado em cubos

Delicioso queijo coalho empanado e crocante.

R\$69

Parmegiana a Palito Lagares

Filé mignon empanado na panko com nosso delicioso creme de queijo, coberto com molho pomodoro caseiro e gratinado com mussarela. Servido a palito.

R\$89



Batata Mac Lagares



Croquete de Costela



Parmegiana a Palito Lagares

Entradas

& Petiscos

Croquete de Costela – 6 unid

Costela bem temperada com bacon defumado, servido crocante. Acompanha nosso molho barbecue.

R\$49

Croquete de Bacalhau – 6 unid

Receita especial de croquete de bacalhau feito à moda Lagares, bem temperado e crocante. Acompanha molho cítrico.

R\$49

Disco de Moqueca – 6 unid

Seis discos recheados com uma combinação irresistível de pescada amarela e camarão, trazendo todo o sabor marcante e envolvente da tradicional moqueca em cada mordida.

R\$49

Carne de Sol na Chapa

Carne de sol servida com mandioca cozida na chapa. Acompanha creme de queijo.

R\$99

Picanha Fatiada à Moda Lagares

Picanha grelhada e fatiada servida com deliciosa batata rústica feita na casa.

R\$139

Isca de Peixe da Casa

Crocantes iscas de tilápia marinadas com temperos especiais da casa e raspas de limão siciliano. Acompanha molho cítrico.

R\$69

Camarão Empanado

Camarões selecionados, envolvidos em uma crocante camada de empanamento dourado, com interior macio, suculento e cheio de sabor. Uma opção irresistível para compartilhar ou aproveitar como entrada.

R\$109

Camarão ao Alho e Óleo

Camarões salteados ao alho e óleo. Acompanha molho cítrico e limão grelhado.

R\$109

Camarão com Coco

Isso não é só uma entrada é um ESPETÁCULO!!! Camarões gigantes empanados no coco acompanhados de geleia agri-doce.

R\$119

Super Camarão Lagares

Taça com camarões gigantes temperados do nosso jeito, empanados na panko e com lascas de parmesão. Acompanha molho cítrico.

R\$119





*Bruschetta de Brie
Gratinado*

Saladas e frios

Salada Lagares do Mar

Divina salada servida com alface americana, camarão refogado ao azeite, parmesão ralado, tomate seco ao molho cítrico.

R\$69

Salada Tropical

Deliciosa salada com abacaxi, alface americana, manga em cubos, tomate cereja, espaguete de cenoura, castanha de caju temperada ao molho especial.

R\$39

Salada Italiana

Mix de folhas com rúcula, queijo coalho, tomate seco, azeitonas pretas e croutons acompanhado de molho especial.

R\$39

Salada Caesar à Moda da Casa

Alface americana temperada com molho caesar da casa, lascas de parmesão, croutons assados, tomate cereja e tiras de frango. Acompanha molho caesar.

R\$39

Carpaccio Especial

Lâminas de lagarto temperado com molho especial de mostarda com alcaparras, lascas de parmesão e rúcula. Acompanha torradas.

R\$59

Ceviche de Salmão com

Raspas de Limão Siciliano

R\$54

Delicioso ceviche de salmão, com especiarias e raspas de limão siciliano. Acompanha torradas.

Bruschetta de Brie Gratinado – 10 unid

R\$59

Torradas de baguete italiana temperadas, cobertas com queijo brie gratinado, tomate cereja marinado e manjerição, finalizada com redução de balsâmico.

Burrata com Geleia Agridoce de Tomate

R\$79

Clássica burrata servida com geleia de tomate agridoce, crispy de parma e molho pesto. Acompanha torradas.

Tábua de Frios Gourmet

R\$99

Mix de lascas de parmesão, queijo provolone, gorgonzola, presunto de parma, azeitonas, acompanhado de torradas e geleia de pimenta.

Pratos Especiais para Compartilhar

Serve de 2 a 4 pessoas

Peixes e Frutos do mar

Camarão Lagares

Camarões com tempero da casa, flambados e salteados com alho poró, champignon e bacon em cubos, envoltos com arroz branco e nosso delicioso creme de queijo com toque de pomodoro, servido gratinado com mussarela e pedaços de queijo reino. Acompanha batata palha.

R\$139 | R\$259

Camarão com Carne de Sol Cremosa do Chef

Camarões salteados na manteiga da terra com palmito, tomate seco e nosso delicioso ragu de costela, servido com um molho de requeijão com natas, finalizado com banana da terra e gratinado. Acompanha arroz branco e batata palha.

R\$159 | R\$279

Bobó de Camarão

Camarões com tempero especial da casa salteados no dendê, com pimentões, cebola, tomate e um delicioso molho de bobó com toque de leite de coco. Acompanha arroz branco e farofa de dendê.

R\$129 | R\$239

Chiclete de Camarão

Camarões flambados na cachaça ao molho de quatro queijos, gratinado com provolone. Acompanha batata palha e arroz branco.

R\$159 | R\$299

Fettuccine Pomodoro com camarões

Delicioso fettuccine com molho de tomate feito na casa e camarões.

R\$109 | R\$199

Fettuccine Alfredo com Camarões

Delicioso fettuccine com camarões ao molho Alfredo.

R\$109 | R\$199

Camarão na Moranga - Serve 2 pessoas

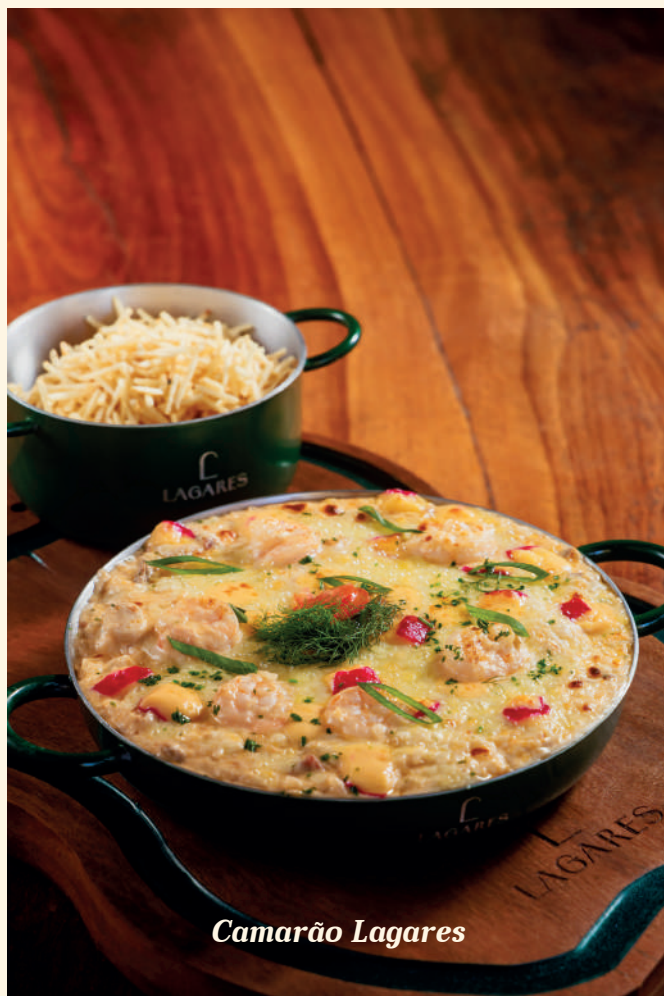
Camarão salteado, com creme de abóbora e queijo finalizado na Moranga, acompanha Arroz Branco e batata palha.

R\$169

Camarão Mestre - Serve 2 pessoas

Nossos camarões gigantes e temperados, servidos grelhados no espeto e regados com molho chimichurri. Acompanha arroz com brócolis cremoso e batata rústica.

R\$209



Camarão Lagares



Camarão na Moranga



*Camarão com Carne de Sol
Cremosa do Chef*



Chiclete de Camarão

Pratos Especiais para Compartilhar

Serve de 2 a 4 pessoas

Peixes e Frutos do mar

Tilápia inteira – Serve 2 pessoas

Deliciosa Tilápia inteira, marinada com especiarias do mar, servida crocante. Acompanha arroz com brócolis e purê de batatas.

R\$169

Tilápia Recheada com Camarão – Serve 2 pessoas

Delicioso Filé de Tilápia recheado com camarão e cream cheese, empanado na panko. Acompanha arroz com brócolis e batata frita.

R\$139

Tilápia Recheada com Carne – Serve 2 pessoas

Delicioso filé de tilápia recheada com carne desfiada cremosa, empanada na panko. Acompanha arroz biro biro e batata frita.

R\$139

Filé de Pescada na Telha – Serve 3 pessoas

Filé de pescada amarela com nossos temperos especiais, servido na telha com um delicioso creme de palmito e camarões gratinados, finalizado com castanhas. Acompanha arroz de alho e tomates grelhados.

R\$219

Bacalhau em Natas

Lascas de bacalhau no azeite, temperadas com especiarias do chef, pimentões, azeitonas pretas e cebola roxa, envoltas em um delicioso molho de natas e gratinadas. Acompanha arroz com brócolis e batatas rústicas.

R\$159 | R\$289

Salmão Lagares com Brie e Redução de Balsâmico

Filé de salmão grelhado e levado ao forno com queijo brie, finalizado com fios de redução de balsâmico. Acompanha massa rigatoni ao pesto com tomate cereja e castanha.

R\$169 | R\$319

Salmão com Risoto de Parmesão ao molho maracujá

Nosso delicioso risoto de parmesão com salmão grelhado finalizado com molho de maracujá.

R\$169 | R\$319

Moqueca de Peixe

Postas de pescada amarela preparadas com pimentões, tomate e cebola refogados no dendê, manteiga da terra e leite de coco, finalizados com coentro. Acompanha arroz branco, pirão e farofinha de dendê.

R\$169 | R\$299

Moqueca de Peixe e Camarão da Casa

Postas de pescada amarela e camarões, preparadas com pimentões, tomate e cebola refogados no dendê, manteiga da terra e leite de coco, finalizados com coentro. Acompanha arroz branco, pirão e farofinha de dendê

R\$179 | R\$319

Moqueca de Frutos do Mar

Postas de pescada amarela, camarões, lula e mexilhão, preparadas com pimentões, tomate e cebola refogados no dendê, manteiga da terra e leite de coco, finalizados com coentro. Acompanha arroz branco, pirão e farofinha de dendê.

R\$189 | R\$359

Paella de Frutos do mar

Camarões, cubos de peixe, mexilhão e lula salteados na manteiga aromatizada com dendê, pimentões, cebola e tomates, envoltos com arroz e um delicioso molho especial.

R\$149 | R\$279



Tilápia Inteira



Tilápia Recheada Lagares



*Salmão com Risoto de
Parmesão ao molho maracujá*



Moqueca

Pratos Especiais para Compartilhar

Serve de 2 a 4 pessoas

Carnes especiais

Linguíça de Frango Recheada

Serve 2 pessoas

Deliciosa linguíça artesanal recheada com queijo coalho e tomate seco. Acompanha arroz carreteiro cremoso.

R\$119

Ballotine de Frango

Filé de frango recheado com tomate seco e queijo provolone defumado, servido crocante. Acompanha fettucine com molho alfredo.

R\$109 |

R\$199

Costelinha BBQ

Serve 2 pessoas

Costelinha suína selecionada marinada com temperos da casa e assada lentamente, pincelada com clássico molho barbecue. Acompanha arroz branco e banana à milanesa.

R\$129

Carne Seca Cremosa na Moranga

Serve 2 pessoas

Carne seca desfiada na manteiga da terra com calabresa e queijo coalho grelhado com delicioso creme de abóbora, finalizado na moranga. Acompanha arroz branco e mandioca frita.

R\$ 139

Fraldinha Red Caramelizada

Serve 3 pessoas

Fraldinha selecionada, coberta de queijo mussarela e finalizada com cebola caramelizada regada no melaço de cana. Acompanha arroz biro biro e purê de batata.

R\$ 199

Red Recheada

Serve 3 pessoas

Nossa fraldinha red, corte nobre e selecionado, grelhada e recheada com provolone, finalizada com molho de chimichurri. Acompanha arroz carreteiro cremoso e farofa de ovo especial.

R\$ 199

Parmegiana de Filé

Serve de 2 a 4 pessoas

Clássica parmegiana de filé mignon, temperada do nosso jeito, empanada na panko com delicioso molho pomodoro e gratinada com mussarela. Acompanha arroz branco e batata frita.

R\$ 139 |

R\$239

Filé Madeira com Queijo Coalho

Serve de 2 a 4 pessoas

Deliciosos cubos de filé com tempero especial, salteados na manteiga e flambados na cachaça com cubos de queijo coalho grelhado, envoltos com molho madeira da casa e champignon. Acompanha arroz de alho e farofa de banana.

R\$139 |

R\$259

Fettuccine Alfredo com Filé Mignon

Delicioso Fettuccine ao molho Alfredo com filé mignon em cubos salteados na manteiga.

R\$109 |

R\$199

Escalope de Filé com Molho Gorgonzola

Serve de 2 a 4 pessoas

Medalhões de filé mignon servidos em escalope com delicioso molho de gorgonzola. Acompanha arroz carreteiro e farofa de ovos.

R\$ 169 |

R\$319

Costelão Desossando

Serve 3 pessoas

Marinado com nosso tempero especial por 24 horas, assado lentamente pra ficar soltando o osso. Acompanha arroz carreteiro e farofa de ovos.

R\$ 199

Parmegiana de Costela

Serve 3 pessoas

Deliciosa costela temperada com temperos especiais, recheada com mussarela, empanada na panko, gratinada com queijo e molho de tomate feito na casa. Acompanha arroz biro biro e purê de batatas.

R\$199



Fraldinha Red Caramelizada



Carne Seca Cremosa na Moranga



Ballotine de Frango



Linguiça de Frango Recheada



Picanha Premium



Bife Ancho Angus

Cortes Nobres Lagares

Cortes Especiais e Seleccionados

Escolha seu Corte + 2 Acompanhamentos

Picanha Premium

Picanha selecionada e com bastante sabor.

R\$199

Baby Beef Angus

Corte nobre do traseiro, com marmoreio e muito saboroso.

R\$159

Bife Ancho Angus

Corte selecionado do entrecôte, com marmoreio leve e muito suculento.

R\$159

Carne de Sol Angus

Carne de sol angus de primeira, feita na casa para ser ainda mais exclusiva.

R\$139

Cupim Laminado

Cupim selecionado, marinado e laminado.

R\$149

Acompanhamentos

- Arroz branco
- Arroz com brócolis
- Arroz biro biro
- Arroz piamontese
- Farofa de ovo da casa
- Tropeiro da casa
- Banana à milanesa
- Legumes salteados
- Purê de batata com queijo
- Mandioca cozida/frita
- Batata frita



Vegano

Espagete de Abobrinha com Molho Pomodoro

Fios de abobrinha temperados e salteados no azeite com molho pomodoro da casa, manjerição fresco e ramos de brócolis.

R\$69

Vegetariano

Risoto Três Cogumelos

Risoto cremoso com champignon, shimeji, shitake e folhas de manjerição fresco.

R\$79

Moqueca Vegetariana –

Serve de 2 a 4 pessoas

Moqueca com banana da terra, pimentões, tomate cereja, kiwi e um delicioso molho de tomate da casa.

R\$ 129 |

R\$239

Menu kids

Filezinho de Carne

Filé de carne em cubos com arroz branco e batata frita ou purê de batata.

R\$39

Filezinho de Frango

Filé de frango em cubos com arroz branco e batata frita ou purê de batata.

R\$35

Strogonoff KIDS

Strogonoff de filé mignon. Acompanha arroz branco e batata palha.

R\$39

Filezinho de Tilápia

Tiras de filé de tilápia com arroz branco, batata frita ou purê de batata.

R\$39

Você merece mais

Acompanhamentos adicionais:

- Arroz branco R\$13
- Arroz com brócolis R\$18
- Arroz biro biro R\$18
- Arroz piamontese R\$18
- Arroz com coco R\$18
- Arroz com coco tostado R\$18
- Legumes salteados R\$18
- Banana à milanesa R\$18
- Tropeiro da casa R\$18

- Purê de batata R\$18
- Mandioca cozida/frita R\$18
- Batata frita R\$18
- Farofa de ovo da casa R\$18
- Risoto de parmesão R\$18
- Rigatone ao pesto R\$29
- Vinagrete R\$10
- Torradas R\$10
- Molhos R\$4

Pratos Individuais

Segunda a Quinta

Ballotine de Frango

Filé de frango recheado com tomate seco e queijo provolone defumado, servido crocante. Acompanha fettucine com molho alfredo.

R\$59

Filé de Tilápia Crocante

Filé de tilápia com temperos da casa empanado na panko. Acompanha arroz com brócolis e purê de batatas com queijo.

R\$59

Bife Ancho Angus

Corte selecionado do entrecôte, com marmoreio leve e muito suculento. Acompanha arroz de alho e farofa de ovos.

R\$85

Filé à Parmegiana

Clássica parmegiana de filé mignon, temperada do nosso jeito, servida empanada na panko com delicioso molho pomodoro e gratinada com mussarela. Acompanha arroz branco e batata frita.

R\$75

Picanha Confit

Picanha selecionada, finalizada com confit de tomate cereja. Acompanha arroz biro biro e batata frita.

R\$99

Risoto de Filé com Gorgonzola

Nosso risoto de filé mignon com gorgonzola.

R\$85

Escalope de filé ao molho de gorgonzola

Medalhões de filé mignon servidos em escalopes com delicioso molho de gorgonzola. Acompanha arroz carreteiro e farofa de ovos.

R\$85

Salmão Lagares Com Brie e Redução de Balsâmico

R\$85

Filé de salmão grelhado com tempero especial da casa, levado ao forno com fatia de queijo brie, finalizado com fios de redução de balsâmico. Acompanha penne ao pesto com tomate cereja e castanha.

Camarão Lagares

R\$85

Camarões com tempero da casa, flambados e salteados com alho poró, queijo coalho grelhado e bacon em cubos, envoltos com arroz branco e nosso delicioso creme de queijos com toque de pomodoro, servido gratinado com mussarela e pedaços de queijo reino. Acompanha batata palha.

Bacalhau em Natas

R\$85

Lascas de bacalhau no azeite, temperadas com especiarias do chef, pimentões, azeitonas pretas e cebola roxa, envoltas em um delicioso molho de natas e gratinadas. Acompanha arroz com brócolis e batatas rústicas.

Fettuccine Pomodoro com Camarões

R\$75

Delicioso fettuccine com molho de tomate feito na casa com camarões.

Fettuccine Alfredo com Camarões

R\$75

Delicioso fettuccine ao molho de parmesão, creme de queijo e camarões com leve toque de pimenta do reino.

Fettuccine Alfredo com Filé Mignon

R\$75

Delicioso fettuccine ao molho alfredo com filé mignon em cubos salteados na manteiga.

Sobremesas

A melhor parte do Lagares

Pudim Cremoso

Nosso pudim especial e cremoso.

R\$25

Banoffee na Taça

Releitura da Banoffee servida na taça.

R\$34

Petit Gâteau de Chocolate

Receita da casa. Petit gâteau de chocolate com ganache de chocolate, sorvete de creme e compota de frutas vermelhas.

R\$29

Cocada de Forno

Deliciosa receita de cocada assada, servida morna com sorvete de creme e chips de coco.

R\$34

Torre de Brownie

Deliciosa receita de brownie de chocolate em formato de torre, servido com sorvete de creme, finalizado com ganache de chocolate e farofinha crocante.

R\$34

Mil Folhas ao Leite Ninho

Camadas crocantes combinadas com um recheio suave de leite ninho que derrete na boca com morangos.

R\$54

Panqueca com Doce de Leite

Deliciosa pancakes recheada com doce de leite e banana, com sorvete de creme, maçaricada.

R\$34

Taça KIDS

Deliciosa taça de sorvete de creme, com biscoito oreo, morango e palitos de chocolate.

R\$39



Cocada de Forno



Mil Folhas ao Leite Ninho