



Olá,

Preparamos um espaço charmoso e acolhedor onde vocês podem apreciar diversos prazeres gastronômicos elaborados com muito carinho por nós mesmos.

Privilegiamos produtos orgânicos próprios e da região, assim como os feitos de forma artesanal para preparo de pratos gourmets e individuais.

Atendemos exclusivamente com reserva antecipada pelo Cel/Whatsapp (12) 99707-1180 ou e-mail pirilampo@encantodabocaina.com.br.

O prazo para reserva do café da manhã é de 24h de antecedência, para o almoço e jantar recebemos a confirmação no mesmo dia até às 11h e até às 16h, respectivamente junto com as escolhas dos pratos.

Damos preferência para pagamento em espécie, mas aceitamos os principais cartões de débito e crédito.

As mudanças na composição dos pratos são aceitas desde que identifiquemos a disponibilidade do produto proposto e que a nova configuração interfira minimamente no sabor final.

Aguardamos seu pedido,

Luciana e Wilson Martins

Rodovia Francisca Mendes Ribeiro (SP-221) – Estrada para o Parque Nacional da Serra da Bocaina, Km 7,5 – Sítio Encanto da Bocaina
São José do Barreiro/SP – Tel/Whatsapp (12) 99707-1180
e-mail: pirilampo@encantodabocaina.com.br

ENTRADAS

Enquanto aguardam o prato principal, apreciem uma de nossas deliciosas entradas

Bruschetta toscana – fatias de pão artesanal, tomate orgânico, azeite e manjericão fresco.  20,00

Crudité de Pepino – lâminas crocantes de pepino japonês, regados ao molho de iogurte caseiro, temperado com ervas aromáticas, azeite e limão  22,00

Salada Verde - mix de verduras cultivadas organicamente na região  19,00

PRATOS PRINCIPAIS

PEIXE

Harmonize peixes típicos da Serra com um delicioso Vinho Branco

Truta com ervas finas – filé assado, acompanhado de batatas coradas e arroz branco 73,00

Truta ao molho de amêndoas - filé assado, acompanhado de batatas coradas e arroz branco 78,00

Saint Peter ao molho de acerola e mel – filé assado, acompanhado de cenouras douradas e arroz branco 72,00

FRANGO

Filé de Peito marinado ao molho de laranja acompanhado de purê cremoso de batatas 65,00

Harmonize com um vinho Vinho Branco ou tinto, Merlot ou Pinot Noir

Iscas marinadas ao mel e limão acompanhadas de abacaxis dourados na manteiga (levemente picante) 64,00

Harmonize com um vinho Cabernet Sauvignon ou Shiraz

RISOTTO

De linguça calabresa e alho poró 63,00

Harmonize com um vinho Cabernet Sauvignon, Malbec ou Shiraz

Ao funghi  63,00

Harmonize com um vinho Carmenere ou Pinot Noir

MASSA

Harmonize peixes típicos da Serra com um delicioso Vinho Branco ou Merlot

Reginette ao sugo – pasta fresca artesanal, com molho caseiro de tomates  60,00

Penne ao pesto – pasta seca com molho de manjericão e ervas aromáticas frescas  58,00

Gnocchi al burro e sálvia – gnocchi de batata, feito de forma artesanal, salteada na manteiga e sálvia fresca.  62,00

Gateau de batata com calabresa, em cesta de parmesão, acompanhada de salada caprese – fatias de tomates frescos e mussarela 66,00

Harmonize com um vinho Cabernet Sauvignon

Gateau de batata com provolone, em cesta de parmesão, acompanhada de salada caprese – fatias de tomates frescos e mussarela  66,00

Harmonize com um vinho Cabernet Sauvignon ou Merlot

Croquete assado de amêndoas - acompanhado de salada verde orgânica com pedaços de nozes, passas, tomate, cenoura e *queijo parmesão.  67,00

Molho de limão, *mel, azeite.

Harmonize com Vinho Branco

CONSOMMÉ

À la citrouille au gingembre– sopa creme de abóbora com notas de gengibre, acompanhado de cesta de torradas de pão artesanal  54,00

Au fromage - sopa de queijo acompanhado de cesta de torradas de pão  52,00

 pratos vegetarianos ou com versão vegetariana
 pratos veganos

SOBREMESA

Delícias que deverão ser solicitadas com pelo menos 24h de antecedência e sujeitas a disponibilidade dos ingredientes

Sorvete de creme com ganache de chocolate e paçoca caseira	15,00
Mousse de chocolate com passas embebidas em cachaça artesanal	15,00
Creme de abacate com licor cassis	17,00
Tiramisù	17,00
Mousse de maracujá	15,00
Salame de chocolate	15,00

BEBIDAS

Água mineral com gás 500ml	6,00
Água mineral sem gás 500ml	5,00
Cerveja lata 350ml	7,80
Cerveja long neck 330ml	12,40
Cerveja artesanal 600ml	25,50
Refrigerante lata 350ml	6,50
Espumante	72,00
Vinho	70,00
Uísque (dose)	19,80
Drinks	19,80
Cachaça envelhecida (dose)	13,00
Cachaça artesanal garrafa 700ml	36,00
Expresso (cápsulas diversas)	5,00
Suco de frutas 400ml	12,00
Taxa rolha	35,00

CAFÉ DA MANHÃ

Café da manhã tradicional, servido à mesa, entre 8h30 às 11h
composto por frutas da estação, suco, café, leite, queijo branco da
região, granola, geleias caseiras, mel, cereal, iogurte e manteiga
caseira, pães artesanais e ovos mexidos.

25,00/pessoa