

Seja bem-vindo

O Restaurante & Chalé das Águas tem o
prazer em recebê-lo!

»» Abrimos todos os dias, das 11h30 às 17h ««

Café colonial aos sábados e domingos das 08h00 as 10:30



 **11 94075-8847**

 @restaurantedasaguasoficial

 @chaledasaguasoficial

Petiscos

- Batata Frita** 42
Batata palito frita.
- Bolinho de Camarão** 58
Massa de aipim caseira recheada com camarões. Acompanha pimenta da casa.
- Bolinho de Carne Seca** 62
Massa de aipim caseira recheada com carne seca. Acompanha pimenta da casa.
- Camarão Paulistinha** 104
Camarões 7 barbas empanados. Acompanha molho tártaro.
- Dadinho de Tapioca** 46
Crocantes dadinhos de tapioca com queijo coalho. Acompanha geleia artesanal de pimenta.
- Croqueta de Bacalhau** 114
Massa caseira produzida com legítimo bacalhau português. Acompanha pimenta da casa.
- Croqueta de Salmão** 120
Saborosos croquetes de salmão empanados e fritos, com uma textura crocante por fora e bem macios por dentro. Acompanhados de molho aioli.
- Torresmo** 88
Acompanha geleia artesanal de pimenta.
- Frango Crocante** 66
Filé de frango em tiras empanados em farinha Panko®. Acompanha molho tártaro.
- Camarão Crocante** 188
Camarões médios empanados em farinha Panko®. Acompanha molho tártaro.
- Lula a Dorê** 130
Anéis de lula empanados. Acompanha molho tártaro.
- Isca de Tilápia** 114
Isclas de tilápia empanadas. Acompanha molho tártaro.
- Arancini** 68
Deliciosos bolinhos de arroz italiano, recheados com queijo, empanados e fritos até ficarem dourados e crocantes. Acompanha molho aioli.
- Croqueta de Mexilhão** 108
Deliciosas croquetas recheadas com mexilhões, envoltas em uma crosta crocante e dourada. São uma combinação perfeita de sabor e textura. Acompanhados de molho aioli.

Taxa de serviço: 10%
Couvert artístico: R\$10 por pessoa
(quando houver música ao vivo)

Entradas

Ceviche de Tilápia 56

Filé de tilápia em tiras, cebola roxa, pimenta dedo de moça, coentro e gengibre. Acompanha molho shoyu.

Ceviche Tropical 78 (vegetariano)

Cubos de manga, palmito, cebola roxa, pimenta dedo de moça, coentro, gergelim e gengibre. Acompanha molho shoyu.



Ceviche de Tilápia



Vieira do Cheff

Vieira do Cheff 48

Deliciosa iguaria gratinada com queijo parmesão, azeite e limão.

Casquinha de Siri 42

Carne de siri gratinada com parmesão servida em concha comestível mil folhas.

Carpaccio 158

Delicadas fatias de carne crua, mostrada de dijon, azeite, acompanhadas de rúcula e parmesão.

Saladas

Salada da Casa 48

Alface, cebola, rúcula, tomate e cenoura. Acompanha azeite aromático

Salada das Águas 52

Mix de folhas, manga, tomate cereja e gergelim. Acompanha azeite aromático

Salada de Palmito 124

Palmito, tomate, cebola e alface. Acompanha azeite aromático





Risoto de Camarão

Risotos

Risoto de Camarão

Camarões salteados com arroz arbóreo.

 250

Risoto de Frutos do Mar

Camarão, polvo, mexilhão e lula salteados com arroz arbóreo.

 266

Risoto de Gorgonzola com Medalhão de Mignon

Medalhão de mignon grelhado, arroz arbóreo e gorgonzola.

 216

Risoto de Salmão

Arroz arbóreo cremoso com lascas de salmão, finalizado com queijo parmesão e um toque fresco de limão. Uma experiência deliciosa e sofisticada do mar.

 248

Vegetarianos

Moqueca de Frutos da Terra

Banana da terra, brócolis, batata, pimentões, cebola, tomate, azeitona preta chilena, azeite de dendê e leite de côco. Acompanha arroz e farofa de banana.

 88

Fettuccine ao Brócolis

Fettuccine ao alho e óleo, tomate cereja e brócolis.

 60

Fettuccine al Pomodoro

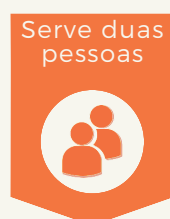
Fettuccine ao molho caseiro de tomate e leve toque de manjeriço, colhido em nossa horta orgânica.

 60



Moqueca de Frutos da Terra

Se tiver alguma restrição alimentar, avise-nos.



Frutos do Mar

Arroz de Polvo

Arroz caldoso com tentáculos de polvo salteados, brócolis e tomate cereja.

 204

Caldeirada da Dita

Peixe, camarão, lula, marisco, pimentões em rodela, cebola, tomate, azeitona chilena, banana da terra, azeite de dendê, leite de côco e especiarias ensopados lentamente na panela de ferro. Acompanha arroz e pirão de peixe.

 322

 580

Camarão das Águas

Deliciosos camarões pistola grelhados na chapa com cebola roxa e tomate confit. Servidos com arroz.

 300

Camarão na Moranga

Moranga recheada com creme de abóbora e camarões, gratinada com legítimo Catupiry®. Acompanha arroz e fritas.

 300

Frigideira de Frutos do Mar

Fritada com camarão, polvo, salmão, mexilhão, lula, tomate e cebola. Acompanha arroz e pirão de peixe.

 526

Fettuccine ao Frutos do Mar

Fettuccine, camarão, polvo, lula e mexilhão ao molho sugo.

 268

Bobó de Camarão

Camarões suculentos em um rico creme de mandioca, servido com arroz e farofa de banana.

 354

Moqueca de Camarão

Delicie-se com nossa autêntica moqueca de camarão, feita com um rico molho de leite de coco, temperos frescos e ervas aromáticas. Servida com arroz e farofa de banana.

 358

Chapa All Maré

Uma combinação irresistível de frutos do mar: camarão, polvo, salmão, lula e mexilhão, salteados com tomate, cebola, brócolis e repolho roxo. Sabor, frescor e o melhor do mar na chapa! Servida com arroz.

 360

Se tiver alguma restrição alimentar, avise-nos.

Peixes

Salmão Tropical

Filé de salmão grelhado em crosta de gergelim, brócolis e tomate cereja salteados, purê rústico de batata roxa. Acompanha arroz.

 212

Salmão ao Molho de Maracujá

Filé de salmão grelhado ao molho de maracujá. Acompanha arroz.

 208

Peixe à Parmegiana

Acompanha de arroz e fritas.

 172

 284

Cambucu ao Molho de Camarão

Filé de pescada cambucu empanada, ao molho sugo com camarões 7 barbas. Acompanha arroz e pirão de peixe.

 290

Maresias

Filé de pescada cambucu empanado servido com legumes salteados. Acompanha arroz e pirão de peixe.

 292

Fettuccine ao Limone com Salmão

Fettuccine envolto em molho bechamel leve e cremoso, complementado por pedaços de salmão e um refrescante toque de limão.

 248

Se tiver alguma restrição alimentar, avise-nos.

Serve uma
pessoa



Serve duas
pessoas



Serve quatro
pessoas



Pratos

Carnes

Filé Mignon à Parmeggiana

O tradicional filé mignon à milanesa, regado com molho sugo, gratinado com queijo mussarela e parmesão. Acompanha arroz e fritas.

 104

 192

 364

Chapa Quente

Filé mignon em tiras, fritas, tomate e cebola, gratinados com queijo mussarela servido na chapa. Acompanha arroz.

 202

Filé Mignon ao Gorgonzola

Medalhão de filé mignon ao creme de queijo gorgonzola. Acompanha arroz e fritas.

 224

Filé Mignon à Mineira

Medalhão de filé mignon, tutu de feijão, arroz e fritas.

 216

Filé ao Molho de Mostarda

Suculento filé grelhado com um irresistível molho de mostarda, acompanhado de arroz e batatas fritas.

 220

**Se tiver alguma restrição alimentar,
avise-nos.**

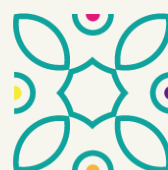
Serve uma
pessoa



Serve duas
pessoas



Serve
quatro
pessoas



RESTAURANTE & CHALÉ DAS
ÁGUAS
IGARATÁ-SP

Acompanhamentos

Porções para uma pessoa
28

- Arroz Branco
- Farofa de Banana
- Feijão
- Purê de Batata Doce Roxa
- Pirão de Peixe
- Tutu de Feijão

***Embalagem para Viagem:
valor adicional de 3,00 por embalagem**

Se tiver alguma restrição alimentar, avise-nos.



RESTAURANTE & CHALÉ DAS
ÁGUAS
IGARATÁ-SP

Sobremesas

Banana Bacana 42

Suculentas bananas envoltas na calda quente de canela e confeitos. Servidas com sorvete de creme.

Petit Gateau de Chocolate 46

Um clássico francês, apresenta um interior de chocolate derretido, servido quentinho e acompanhado por uma bola de sorvete de creme.

Brownie de Chocolate com Sorvete 46

Um irresistível brownie de chocolate, acompanhado de uma bola de sorvete de creme.

Pudim de Pistache 48

Nosso pudim de pistache é feito com ingredientes selecionados, garantindo uma textura aveludada e um sabor intenso. Coroado com pistaches tostados.

Petit Gâteau de Pistache 56

Uma tentadora mistura de chocolate e o inconfundível sabor do pistache. Servido com uma bola de sorvete de creme e finalizado com um toque de pistaches triturados.

Grand Gateau 78

Um deleite para os amantes do uma bela sobremesa! Com petit gateau de chocolate, ganache, leite condensado, geleia de frutas vermelhas que proporciona um toque refrescante, e completar um sorvete Mega de palito.

Mousse de Chocolate 42

Nossa mousse de chocolate combina a riqueza do chocolate meio amargo com um toque de leveza, resultando em uma sobremesa irresistível. Com um equilíbrio perfeito entre amargor e doçura.

Pudim de Leite Condensado 40

Uma sobremesa clássica com sabor irresistível, feito com leite condensado e coberto com calda de caramelo.

Pavê de Cupuaçu 54

Um delicado pavê de cupuaçu, com camadas cremosas e sabor tropical, finalizado com pedacinhos de castanha do Pará.



RESTAURANTE & CHALÉ DAS
ÁGUAS
IGARATÁ-SP

Bebidas Sem Álcool

Sucos Naturais

Abacaxi	16
Abacaxi c/ Hortelã	16
Limão	16
Laranja	16
Manga	16
Maracujá	18
Morango	16
Acerola	16
Limonada Suíça	20

*Fruta adicional R\$ 10,00

**Leite adicional R\$ 12,00

Energéticos

Red Bull	22
----------	----

Cafeinados

Café Espresso	8
---------------	---

Refrigerantes

Coca Cola	10
Coca Cola Zero	10
Guaraná	10
Guaraná Zero	10
Sprite	10
H2OH Limão	14
Tônica	12
Tônica Zero	12

Drinks sem Álcool

Coquetel das Águas	28
Groselha, suco de limão, suco de laranja e água com gás	
Soda Italiana Grenadine	28
Soda Italiana de Maçã Verde	28

Águas

Água com Gás	8
Água sem Gás	8





Cervejas

Cervejas 600mL

Heineken	22
Original	20
Stella Artois	22
Skol	18

Long Necks

Heineken	16
Heineken Zero	16
Corona	16
Corona Zero	18
Stella sem glúten	18

Cervejas Artesanais

Colorado IPA	26
Baden Baden Witbier	28
Colorado Appia	28



Bebidas Alcoólicas

Drinks Clássicos

Aperol Spritz	38
Batida de Fruta	32
Gin Tônica Tanqueray	42
Lagoa Azul	34
Moscow Mule	38
Negroni	46

Digestivos

Licor 43	32
----------	----

Doses

Absolut	26
Black Label	32
Cachaça da Barrica	10
Cachaça de Cambuci	14
Espirito de Minas	32
Jack Daniel's	36
Montila	15
Salinas	22
Saquê	15
Smirnoff	22



RESTAURANTE & CHALÉ DAS
ÁGUAS
IGARATÁ-SP



Moscow Mule



Caipirinhas

Limão, morango, abacaxi, kiwi, maracujá, lima da pérsia, caju e frutas vermelhas

Smirnoff	32
Absolut	46
Saquê	32
Velho Barreiro	30
Salinas	44
Espirito de Minas	40

*Adicional de 10 por fruta

Drinks da Casa

Lima-Limão 28

A combinação perfeita da sua Caipiroska. Lima da Pérsia, limão e vodka

Caipiju 38

A combinação do caju, tangerina e limão cravo proporciona um sabor incrível.



Jabutiroska

Jabutiroska 36

Nossa caipiroska de jabuticaba com picolé artesanal.

Velvet Red 56

Frutado, equilibrado e marcante: frutas vermelhas, maracujá, limão e espuma de gengibre. Criando um gole aveludado.

Passion Glow 58

Tropical aromático e envolvente: maracujá, gengibre, licor 43 e vodka em um drink que realmente brilha.



Passion Glow



Gin das Águas 46

Seu gin tônica perfumado com especiarias e o toque do Restaurante das Águas.

Ginger Love 38

Elaborado com um blended de chá e xarope de pitaya e gin importado, finalizado com espuma de gengibre da casa.



Gin das Águas



Ginger Love

Leite da Macaca 34

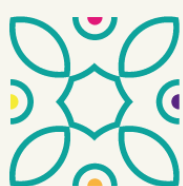
A batida da casa, composta por vodka, leite de côco, leite condensado e um toque especial de canela.

Sunset 38

Drink leve e refrescante a base de rum. Perfeito para o verão com seu toque cítrico e perfumado do limão siciliano e geleia artesanal de manga com maracujá.



Sunset



RESTAURANTE & CHALÉ DAS
ÁGUAS
IGARATÁ-SP



RESTAURANTE & CHALÉ DAS
ÁGUAS
IGARATÁ-SP



Coquetel das Águas



Leite da Macaca



Caipiju



Lagoa Azul



Moscow Mule



Velvet Red