

FAZENDA FLORESTA

CARDÁPIO ALMOÇO À LA CARTE

ANO 1830

SOUSAS / SP

ENTRADINHAS

Bruschetta da Roça

Bruschetta Legumes Assados [1 Unidade] | R\$ 34,90 | [180 gramas]
Pão Italiano de Beterraba com Mix de Legumes Assados (cenoura, tomate, abobrinha e abóbora cabotiá), Cream Cheese e Lascas de Parmesão.

Caprese [1 Unidade] | R\$ 34,90 | [180 gramas]
Pão verde rústico de ervas com tomate cereja, cebola refogada, queijo parmesão gratinado e molho pesto.

Bruschetta Agridoce [1 Unidade] | R\$ 34,90 | [180 gramas]
Pão italiano com bacon e abobrinha caramelizada no açúcar demerara, finalizado com queijo muçarela.

Linguças Caseiras | Tempo de Preparo: 25 minutos

Frango - R\$ 69,90 | Peso: 320g
Recheada com queijo coalho
Pernil da Mama - R\$ 54,90 | Peso: 280g
Recheada com queijo coalho, rúcula fresca e tomate seco.
Pernil com Torresmo - R\$ 62,90 | Peso: 280g
Recheada com torresmo crocante, queijo coalho e couve refogada.
Toscana na Cachaça - R\$ 59,90 | Peso: 320g

Bolinho da Vovó (6 unid.) - R\$ 57,90

Bolinho de cabotiá com carne seca desfiada e catupiry® Acompanha Geleia de Pimenta

Bolinho da Tia Dirce (6 unid.) - R\$ 44,90

Bolinho de Arroz com Calabresa e Bacon | Crocante por fora, macio por dentro!
Feito com arroz, queijo. Acompanha Geleia de Pimenta Artesanal

Para Compartilhar - R\$ 79,90 [320 gramas]

Uma seleção com as 4 entradinhas mais amadas da casa:
Bolinho da Vovó® [4 unidades] | Bolinho da Tia Dirce [4 unidades]
Dadinho de Tapioca [6 unidades] | Polenta Frita [6 unidades]

Escondidinho de Mandioquinha - R\$ 54,90 [200 gramas]

Purê de Mandioquinha Cremosa, Carne Seca Desfiada e Catupiry®.

Torresmo de Rolo (1 unid.) - R\$ 59,90 [300 gramas]

Legumes na Brasa - R\$ 59,90 [300 gramas]

Servido na chapa. Acompanha 2 ovos. Temperado com chimichurri.

Dadinho de Tapioca

Caneca (2 pessoas | 220 gramas) R\$ 39,90

Prato de Agata (4 pessoas | 440 gramas) R\$ 47,90

Batata Frita

Caneca (2 pessoas | 220 gramas) R\$ 36,90

Prato de Agata (4 pessoas | 440 gramas) R\$ 44,90

Mandioca Frita

Caneca (2 pessoas | 220 gramas) R\$ 36,90

Prato de Agata (4 pessoas | 440 gramas) R\$ 44,90

Polenta Frita

Caneca (2 pessoas | 220 gramas) R\$ 36,90

Prato de Agata (4 pessoas | 440 gramas) R\$ 44,90

Salada da Fazenda - R\$ 49,90 [320 gramas]

Mix de verduras frescas, tomate-cereja, cenoura ralada, lascas de parmesão, croutons crocantes e amêndoas defumadas. Acompanha Molho Italiano Artesanal ou Molho Pesto

Com Tiras File de Frango [120 gramas] R\$ 59,90

Gastronomia de Fazenda

Feijoada Completa - R\$ 154,90 [750 gramas - 2 pessoas]

A feijoada é enviada completa, sem possibilidade de escolha dos itens.

Acompanha Arroz Branco, Banana Frita, Farofa, Torresmo, Laranja, Couve e Vinagrete.

Mexidão Mineiro - R\$ 154,90 [750 gramas - 2 pessoas]

O prato principal mais tradicional da fazenda - sabor de roça com alma mineira.

Serve 2 pessoas.

Preparado com pernil picadinho, carne seca desfiada, linguiça toscana, queijo minas, couve, ovo mexido, arroz e feijão, todos delicadamente picados e misturados para formar uma combinação única de sabores.

Por cima do prato, finalizamos com banana à milanesa crocante e torresmo sequinho.

Virado à Paulista - R\$ 159,90 [750 gramas - 2 pessoas]

Um clássico paulista preparado com generosidade e tradição.

Serve 2 pessoas.

No prato: bisteca suína, linguiça toscana, tutu de feijão, arroz branco, couve refogada, ovo frito e banana frita.

Lasanha de Berinjela - R\$ 69,90 [300 gramas - 1 pessoa]

Receita leve e saborosa, feita com fatias de berinjela grelhadas e queijo derretido.

Também disponível em versão vegana (consulte o menu Plant-Based).

Tempo de preparo: aproximadamente 35 a 45 minutos.

Sabor da Roça no Forno Josper

O forno Josper é um equipamento espanhol que une forno e churrasqueira a carvão, alcançando até 300 °C para selar, defumar e dar um sabor único aos alimentos.

Parrillada da Fazenda - [1.300 gramas | 3 a 4 pessoas]

Servida em uma charmosa mini parrilla, com:

Costela da Fazenda | Ancho | Brisket | Linguiça de Frango R\$ 419,90

Acompanha: Vinagrete, Farofa e Mandioca Frita + 3 Acompanhamentos

Costela da Fazenda [800g | 2 a 3 pessoas] - R\$ 259,90

Nossa tradicional costela bovina – desmancha na boca!

Acompanha Mandioca Frita, Vinagrete + 2 Acompanhamentos à sua escolha

Bife de Chorizo

Acompanha: Mandioca Frita, Farofa, Chimichurri + 2 Acompanhamentos

R\$ 166,90 (1 pessoa | 400 gramas) || R\$ 269,90 (2 pessoas | 750 gramas)

Pintado na Brasa

Acompanha Legumes, Molho Tártaro + 2 Acompanhamentos à sua escolha

R\$ 169,90 (1 pessoa | 400 gramas) || R\$ 279,90 (2 pessoas | 750 gramas)

Brisket

Corte especial cozido lentamente por 12 horas, temperado com ervas

Acompanha: Mandioca Frita, Farofa + 2 Acompanhamentos à sua escolha

R\$ 139,90 (1 pessoa | 400 gramas) || R\$ 199,90 (2 pessoas | 750 gramas)

Costelinha Suína Barbecue

Cozida por 6 horas, temperada com ervas e finalizada com molho barbecue

Acompanha: Mandioca Frita, Farofa + 2 Acompanhamentos à sua escolha

R\$ 139,90 (1 pessoa | 400 gramas)

R\$ 199,90 (2 pessoas | 750 gramas)

Acompanhamentos

Arroz da Roça - Arroz, costela desfiada e banana frita.

Baião de Dois - Feijão de corda, bacon, cebola, arroz e queijo coalho.

Nhoque de Banana da Terra ao Molho Pomo D'oro

Arroz Branco

Arroz Carreteiro

Feijão

Tutu de Feijão

Legumes na Manteiga

Couve

Ovo Frito - 1 unidade (1 pessoa), 2 unidades (2 pessoas) e 3 unidades (parrilada)

Plant Base - Vegano | Receita Exclusiva do Chef Marcelo Almeida

Prato orgânico, 100% vegetal, sem lactose e sem ingredientes de origem animal.

Salada 100% Green - R\$ 49,90

Alface, Tomate Cereja, Cenoura, Brócolis, Abóbora Cabotiã, Queijo Vegano, Batata e uma fatia de Pão de Fermentação Natural

Kibe de Forno - R\$ 49,90 [250 gramas]

Massa de Abóbora Cabotiã com Catupiry de Castanha de Caju

Falafel (6 unid.) - R\$ 49,90 [250 gramas]

Bolinho de Grão-de-Bico com Tahine e Especiarias
Acompanha geleia de pimenta artesanal.

Ravioli de Beterraba - R\$ 94,90

Massa artesanal italiana da fazenda a base de farinha de trigo, azeite e beterraba, recheio de queijo cremoso e queijo parmesão com molho pesto

Risoto de Abóbora - R\$ 94,90

Arroz arbóreo preparado com alho refogado no azeite, caldo de legumes orgânicos caseiro e abóbora cabotia

Sorvete de Frutas Vermelhas - R\$ 49,90

Um picolé de creme vegano de frutas vermelhas mais muffin de laranja e limão.
Acompanha geleia de morango.

Acompanhamentos Extras || 200 gramas

Arroz da Roça - R\$ 29,90 || Arroz Branco - R\$ 19,90

Arroz Carreteiro - R\$ 23,90 || Feijão - R\$ 22,90

Tutu de Feijão - R\$ 29,90 || Baião de Dois - R\$ 39,90

Ovo Frito - R\$ 6,90 || Nhoque de Banana da Terra - R\$ 49,90

Couve - R\$ 19,90

Sacola Viagem - R\$ 6,90 [por prato]

Buffet Kids - Por Kilo

Servido Dentro do Casarão

Rapidez • Facilidade

Salada Orgânica | Escalope Baby Beef Empanado e Frito | Filé de Frango Grelhado | Arroz | Feijão | Batata Frita | Purê de Batata | Legumes na Manteiga | Macarrão Bolonhesa || R\$ 99,90 por quilo

Sobremesas - Por Kilo

Grande variedade de doces caseiros, todos preparados na Fazenda

R\$ 129,90 por quilo

Cafézinho no Bule - cortesia || Servido à vontade dentro do Casarão

Bebidas

Água 500ml - R\$ 7,90

Água com Gás 500ml - R\$ 9,90

Caldo de Cana 300ml - R\$ 18,90

H2O_h - R\$ 13,90

Refrigerante Lata - R\$ 11,90

Coca Cola | Coca Cola Zero | Guaraná | Guaraná Zero | Fanta Laranja | Fanta Uva | Tônica | Tônica Zero | Schweppes]

Soda Italiana - R\$ 24,90

Suco Natural 360 ml- R\$ 16,90

Laranja | Abacaxi | Melancia | Limão | Maracujá

Suco Mitto Uva Integral 300ml - R\$ 19,90

Itubaína Retrô 360ml - R\$ 14,90

Cervejas

Toca da Mangava (500ml) - R\$ 34,90

IPA 1961: American Índia Pale Ale, com aroma cítrico intenso

Sousas Lager: Toque de caramelo e notas florais provenientes dos lúpulos

Joaquim Ale: Com adição do mel que é produzido na Fazenda Belmonte em Sousas

Baldinho c/ 3 unid. Garrafa 600ml

3 UNIDADES HEINEKEN R\$ 71,70

3 UNIDADES ORIGINAL R\$ 65,70

Garrafas 600ml

Heineken R\$ 23,90

Original R\$ 21,90

Long Neck

Heineken 330ML R\$ 16,90

Heineken Zero 330ML R\$ 17,90

Vinhos (Lata - duas taças 269ml)

Branco Frisante - R\$ 32,90

Branco Brut - R\$ 32,90

Rosé Frisante - R\$ 34,90

Rosé Brut - R\$ 32,90

Caipirinhas | 300ml

Limão Siciliano/Tahiti com Rapadura - R\$ 36,90

Frutas Diversas - R\$ 32,90

Escolha 1 opção

Limão || Abacaxi || Morango

Frutas Vermelhas || Melancia com Limão

Mix de Frutas - R\$ 34,90

Drink Jorge Amado - R\$ 36,90

Cachaça Gabriela, Maracujá e Limão

Drinks com Gin | 300ml

Gin Limão Siciliano - R\$ 33,90

Gin Tônica - R\$ 32,90

Gin Frutas Vermelhas - R\$ 32,90

Gin Gengibre e Hortelã - R\$ 32,90

Gin Peão Rosa - R\$ 34,90

Cachaças (Dose 40ml)

Rio do Engenho Ouro 38% | R\$ 16,00

Ilhéus - BA. 2 anos de envelhecimento - Castanheira.

Serra das Almas Ouro 39% | R\$ 19,00

Rio das Conta - BA. 4 anos de envelhecimento - Garapeira.

Serra Limpa 45% | R\$ 20,00

Duas Estradas - PB. 6 meses armazenada - Inox.

Sanhacu Carvalho 40% | R\$ 30,00

Chã Grande - PE. 2 anos de envelhecimento - Carvalho.

Amburana Castanheira 42% | R\$ 13,00

Inconfidentes - MG. 1 ano de envelhecimento - Castanheira.

Lua Cheia 45% | R\$ 32,00

Salinas - MG. 3 anos de envelhecimento - Bálsamo.

Ferreira Januararia 40% | R\$ 15,00

Januária - MG. 3 anos de envelhecimento - Amburana.

Germana Palha 40% | R\$ 29,00

Nova União - MG. 1 ano de envelhecimento - Carvalho.

Weber Haus 7 Madeiras 38% | R\$ 25,00

Ivoti - RS. 2 anos de envelhecimento - 7 Madeiras.

São Luiz Amendoim 42% | R\$ 20,00

Lençóis Paulista - SP. 6 meses de envelhecimento - Amendoim.

Pinga com Rapadura | R\$ 12,00

Preparada aqui na Fazenda.

Licores (Dose 40ml)

Licor de Doce de Leite da Fazenda - R\$ 16,00

Paratiana Gabriela - R\$ 21,00

Paratiana Creme - R\$ 19,00

Weber Haus Alquimia de Jambu - R\$ 37,00

Nosso controle de comandas é feito por carro, o que nos ajuda a organizar melhor a saída da Fazenda. Se precisar de comandas individuais, é só solicitar no caixa. Estamos à disposição para ajudar!

Consumidor: o acesso às dependências onde são preparados e armazenados os alimentos é garantido por lei.

Este estabelecimento não exige o pagamento de taxa de serviço. Verifique as formas de pagamento disponíveis na entrada do restaurante ou pergunte a um de nossos atendentes.

Preços válidos por tempo indeterminado e sujeitos a alterações sem aviso prévio.

Para informações nutricionais dos pratos relativas à presença de substâncias alergênicas e demais informações, consulte um de nossos atendentes.

Previna a obesidade infantil com a adoção de alimentação saudável e prática de atividades físicas.

Para campinas/sp: procon – acesse <https://procon.campinas.sp.gov.br> ou disque 151.

Taxa de Turismo Rural; Com o objetivo de manter a estrutura, preservação ambiental e a experiência oferecida pelo espaço, é aplicada uma Taxa de Turismo Rural sobre o consumo. Esta taxa não possui natureza de gorjeta.

Não vendemos bebidas alcoólicas a menores de 18 anos.

Para quem deseja apenas aproveitar a estrutura da fazenda, cobramos uma taxa de acesso de R\$ 70,00 por adulto [acima 17 anos]. Esse valor é revertido integralmente em consumação no restaurante. Caso o consumo não atinja esse valor, a diferença será cobrada no caixa ao final da visita.

Estacionamento na Fazenda Floresta; Contamos com estacionamento próprio para mais conforto e segurança dos visitantes. Valor: R\$ 15,00 por carro ou moto. O valor é referente ao uso da estrutura de estacionamento com manobrista.

Datas Especiais | Cobrança de Entrada

Atenção para datas especiais na Fazenda Floresta.

Em datas comemorativas como Dia das Mães, Dia dos Pais, Páscoa, Dia das Crianças, entre outras, a entrada na Fazenda é cobrada devido à programação especial oferecida nestes dias. Este valor não é revertido em consumo.

