



# Bem-vindos ao nosso Jardim

Fruto de um sonho, um refúgio à vida cotidiana, no coração da cidade.

Aqui, queremos colecionar árvores de sorrisos produzidos por vocês, cheios de paz, amor, alegria, paciência, delicadeza e bondade.

Nosso paraíso terrestre é a extensão da sua casa. Aqui você sempre estará confortável, de volta à natureza, cercado de experiências criativas.

A gastronomia é um deleite.

Sabores, texturas, aromas e cores transformam-se em sentimentos e lembranças afetivas. A natureza é um presente lindo. Nela, encontramos nosso lar que nos inspira a prestigiar os elementos que nos conectam.

O Jardim Secreto busca a união de todos os elementos. Um lugar para se sentir especial e amado. Um lugar para se reunir aos familiares e amigos, de forma acolhedora, como no seu próprio jardim.

*"O que ninguém nunca viu nem ouviu, e o que jamais alguém pensou que podia acontecer, foi isso o que Deus preparou para aqueles que o amam."*

1 CORÍNTIOS 2:9

# Entradas Fritas

## Steak Tartar

68

Mignon cortado na ponta da faca com especiarias,  
picles de cebola roxa e batatas rústicas da casa  
*{sem glúten}*

## Salada Caprese

63

Fiori di latte, rúcula, nozes tostadas, tomate cereja, redução de  
aceto balsâmico e flor de sal  
*{vegetariana}*

## Salada Jardim

67

Agrião, mozzarella fiore di latte, figos frescos, amêndoas tostadas  
e mel de acácia  
*{vegetariana • sem glúten}*

## Mix de Folhas

23

Mix de folhas frescas do dia  
*{vegetariano}*

## Couvert do Jardim

31

Mix de pães e pastas frescas do dia

## Foccacia do Jardim

129

Massa de fermentação longa e natural, burrata fiore di latte,  
molho fresco de tomate cereja, presunto parma e pesto

## Mini Bruschetta Napolitana

19

Pão italiano tostado com tomate italiano e pesto  
*{vegetariano}*

# Entradas Quentes

## Dadinho de tapioca

29

Tapioca granulada com queijo coalho, geleia de tomate  
Rasteiro e anis estrelado  
*{vegetariano • sem glúten}*

## Finger food de siri catado

39

Siri com banana da terra, base de couve escalfada no mushroom stock  
e caramelo de tucupi  
*{sem glúten • sem lactose}*

## Snack de polenta

48

Com camarão selado no tomilho ao cream cheese  
*{sem glúten}*

## Croque-monsieur

48

Fatias de pão rústico, molho bechamel, presunto de Parma  
e queijo Gouda

## Panini do Jardim

39

Pão de abóbora de fermentação longa e natural, pesto,  
queijo coalho tostado, tomate seco e rúcula

## Croqueta de Cupim

48

Cupim marinado por 48 horas, assado em slow cook, garnecido com  
emulsão de mostarda Dijon e picles de cebola roxa

# Principais

<b>Steak ao molho espanhol</b>	96
Servido com risoto de alho-poró, crispy de presunto de Parma, pesto e redução de balsâmico	
<b>Stinco de cordeiro</b>	96
Servido com gnocchi de batata-salsa, molho roti e crocante de cebola	
<b>Polvo grelhado</b>	169
Na páprica defumada espanhola, legumes braseados no azeite de oliva, batatas-bolinha, mix de cogumelos e cebolas chalotas confit <i>{sem lactose}</i>	
<b>Camarão grelhado</b>	159
Na manteiga de crustáceos, risoto de limão siciliano e crocante de quinoa negra <i>{sem glúten}</i>	
<b>Arroz de pato</b>	82
Servido com batata palha e couve crispy	
<b>Arroz de cogumelos</b>	72
À base de molho de soja, óleo de gergelim, amêndoas tostadas, ervilhas frescas, tomate cereja e buquê de folhas <i>{vegano}</i>	
<b>Peixe do dia</b>	87
Com legumes e cogumelos braseados <i>{sem glúten • sem lactose}</i>	
<b>Peixe confit</b>	87
Com purê de batatas e confit de tomate cereja, alcaparras, azeitonas e cebola chalotas <i>{sem glúten • sem lactose}</i>	

# Massas

Todas as massas são produzidas na casa!

## **Spaghetti e ragu**

75

Massa fresca com ragu de mignon, crispy de cebola e azeite de salsa

## **Mignon à parmegiana**

89

Servido com fettuccine ao molho Alfredo ou batatas rústicas

## **Spaghetti de camarões**

123

Massa fresca, camarão rosa grelhado, manteiga de crustáceos, fundo de peixe, molho romesco, bacon crocante e azeite de salsa

## **Fettuccine ao molho quattro formaggi**

112

Massa fresca com molho quatro queijos e tornedor de mignon (250g)

## **Gnocchi de linguiça Blumenau**

72

Gnocchi de batata salsa ao molho de linguiça Blumenau e limão siciliano

## **Ravioli de zucca e mel**

75

Puxado na manteiga de sálvia e nozes tostadas

## **Sorrentino de espinafre**

75

Com recheio de ricota cremosa ao molho pomodoro da casa

## **Adicional de Spaghetti ou Fettuccine**

46

servido com molho Alfredo, pomodoro ou na manteiga

# Para compartilhar

Pratos para duas ou três pessoas

## **Prime Rib** (900g)

289

Mix de legumes, arroz cremoso de palmito e mix de folhas verdes e crocante de cebola com Parma

\*Aproximadamente 50 minutos de preparo

## **Brasa Valenciana** (600g)

459

O famoso churrasco de frutos do mar. Tentáculos de polvo, camarão rosa, filé de peixe, mexilhão, limão siciliano e tomate italiano braseado no azeite de oliva. Servido com legumes salteados, massa artesanal de ricota e espinafre e mix de folhas verdes

\*Aproximadamente 40 minutos de preparo

## **Camarão Rosa à romana**

289

Empanado no parmesão e Panko, garnecido de arroz cremoso de brócolis e batata palha artesanal

\*Aproximadamente 40 minutos de preparo

## **Tagliata**

225

Steak grelhado e fatiado (600g) ao molho clássico da casa com conchiglione quatro queijos

\*Aproximadamente 40 minutos de preparo

## **Penne quattro formaggi**

219

Steak mignon (500g), penne ao molho quattro queijos e molho da casa

\*Aproximadamente 40 minutos de preparo



## Kids

### **Tiras de mignon ou de frango**

48

Acompanhadas de arroz e batatas rústicas

### **Tiras de mignon ou de frango**

53

Acompanhadas de spaghetti de molho sugo ou na manteiga

## Pet

### **Iscas de carne ou de frango**

38



# Sobremesas

## **Crème brûlée**

39

Creme de fava tonka tostado com açúcar demarara  
*{sem glúten}*

## **Torta trufada**

39

Blend de chocolates, Cointreau ao coulis de laranja e flor de sal

## **Brownie da casa**

39

Com calda de morango artesanal e sorvete de creme

## **Brownie Blonde**

42

Doce de leite da casa com brownie blonde na manteiga noisette  
e sorvete de doce de leite

## **Tarte Tatin**

42

De maçãs caramelizadas, com sorvete de doce de leite  
crumble de baunilha

## **Mil folhas**

39

De brigadeiro de capim-limão e creme de gorgonzola

## **Salada de frutas**

37

Ao coulis de laranja  
*{sem glúten • sem lactose}*

# Cafés

<b>Espresso</b>	8	<b>Latte</b>	12
<b>Espresso duplo</b>	11	<b>Latte</b> com doce de leite da casa	18
<b>Macchiato</b>	9	<b>Frappuccino</b> Café, sorvete de baunilha e doce de leite da casa	21
<b>Macchiato duplo</b>	12	<b>Chocolate quente</b>	15
<b>Cappuccino</b>	16	<b>Chá sabores</b>	8
<b>Mocha</b>	16		

# Aguas

<b>Serra da Graciosa</b> com gás (350ml)	7	<b>San Pellegrino</b> com gás (505ml)	36
<b>Serra da Graciosa</b> sem gás (350ml)	7	<b>Acqua Panna</b> sem gás (505ml)	34

# Sucos

**Limonada** 9

**Limonada Suíça** 9

**Suco de laranja** 9

**Suco de morango** 10

**Suco de melancia com morango** 10

**Suco de uva com hortelã** Villa Piva (300ml) 19

**Suco de uva** Villa Piva (300ml) 19

**Suco de tomate temperado** Villa Piva (300ml) 19

**Água de coco** Villa Piva (300ml) 19

**Jarra de suco (500ml)** 21

# Chás

**Chá mate com hortelã** 19

Villa Piva (300ml)

**Chá preto com limão** 19

Villa Piva (300ml)

**Pink Lemonade** 19

Villa Piva (300ml)

**Kria Kombucha** 21

sabores

# Bebidas geladas

**Milkshake** 19

sabores

**Refrigerantes** 8

lata (350ml)

**Sodas Italianas** 16

sabores



# Cervejas

<b>Corona Extra</b> Long Neck	19
<b>Stella Artois</b> Long Neck	17
<b>Budweiser Zero</b> Long Neck	17
<b>Patagonia IPA</b> Long Neck	19
<b>Patagonia Amber Lager</b> Long Neck	19
<b>Patagonia Bohemian Pilsener</b> Long Neck	19
<b>Patagonia Weisse</b> Long Neck	19

# Caipirinhas

Morango, limão, tangerina e abacaxi

<b>Absolut</b>	38
<b>Smirnoff</b>	32
<b>Cachaça</b>	28
<b>Caipirinha Tropical</b> Vodka, morango, maracujá, limão e cointreau	38
<b>Caipirinha Especial</b> Vodka, tangerina, gengibre e mel	38

# Drinks

## CLÁSSICOS E RELEITURAS

<b>Aperol Spritz</b>	36	<b>Jack &amp; Coke</b>	38
Aperol, espumante Brut, água com gás e fatia de laranja		Jack Daniels e Coca-Cola	
<b>Dry Martini</b>	36	<b>Margarita</b>	36
Gin Silver Seagers e Vermuth Dry		Tequila, Cointreau e limão	
<b>Espresso</b>	34	<b>Mimosa</b>	32
Licor 43 e café espresso		Espumante brut e suco de laranja	
<b>Clericot Royal</b>	120 <i>jarra</i>	<b>Moscow Mule</b>	36
Espumante, refrigerante de limão, licor de laranja e frutas da estação		Vodka, xarope de gengibre artesanal, limão e água com gás	
<b>Daiquiri Strawberry</b>	36	<b>Mojito</b>	31
Rum, limão, Cointreau e xarope de morango		Rum, limão, hortelã, açúcar e água com gás	
<b>Gin Tônica do Jardim</b>	36	<b>Negroni</b>	34
Gin, água tônica, alecrim e suco de limão		Gin Silver Seagers, Cinzano Rosso Bitter e Campari	
<b>Gin Tônica Frutas Vermelhas</b>	36	<b>Sangria</b>	38
Gin, água tônica, blueberry, amora e morango		Vinho tinto, refrigerante de limão, Stock Curaçau e frutas da estação	
<b>Cosmopolitan</b>	42	<b>Whisky Sour</b>	36
Vodka, licor de laranja, suco de cranberry e limão		Whisky, suco de limão, açúcar e albumina	

## AUTORAIOS

<b>Crush</b> Gin, morango, manjericão, limão e xarope de hibisco	36
<b>French 17</b> Gin, limão siciliano, xarope de açúcar e Kombucha Rosé	36
<b>Kria Mule</b> Gin, Kombucha de manga com maracujá, xarope de gengibre, limão, espuma de gengibre e semente de aroeira	36
<b>Lady Grape</b> Jack Daniels, uva verde, manjericão, limão e xarope de açúcar	36
<b>Orange Ginger</b> Bourbon, suco de laranja, suco de limão, xarope de gengibre	36

## MOCKTAILS

<b>Strawberry Fresh</b> Morango, suco de limão, mel e água com gás	26
<b>Ginger Lemon Fizz</b> Xarope de gengibre, água com gás e suco de limão	26
<b>Blueberry Sparkler</b> Blueberries, suco de limão e água com gás	26



*"Que tudo o que voces fizerem  
seja feito com amor."*

1 CORÍNTIOS 16:14

@jardimsecreto.ga