



RESTAURANTE & CHOPERIA

CANTINHO DA SERRA

O Restaurante completou 5 anos e ganhou novo espaço, amplo, rústico e aconchegante. Na entrada o deck recebe luz do sol ideal para boa companhia, bom papo, chopp geladinho ou drink. Para acompanhar petiscos servidos na tabua ao molho de ervas finas. Nas tardes de inverno, que friozinho gostoso!

O deck recebe cobertura retrátil. A noite se aproxima, logo a carta se apresenta com vinhos nacionais, importados premiados e especialmente selecionados. Harmonização perfeita para acompanhar a deliciosa seqüência de fondue queijos, carnes e chocolates. Mas não poderíamos de destacar o forno de pizza deixando ainda mais aconchegante este ambiente. Ao vivo o forno a lenha gratina saborosas e crocantes redondas.

Cozinha tradicional da montanha. Serviço a la carte com varias opções no cardápio (Carnes e Peixes - Massas, Cremes no pão italiano e Batatas recheadas). American bar, adega, buffet e fogão de lenha, espaço ideal para confraternizações, reuniões de negócios e eventos corporativos.



Truta grelhada com legumes ao molho de pinhão



GUIA QUATRO RODAS

Indicado pelo
GUIA BRASIL 2012

www.viajeaq.com.br



QUEULAT

CARMÈNERE
SINGLE VINEYARD

En este lugar de paisaje inhómito se inspira nuestro Gran Reserva para floar a ustedes toda la magia de un Ventisquero 2009

D.O. VALLE DEL MAIPO

VENTISQUERO
GRAN RESERVA

Cantinho da Serra

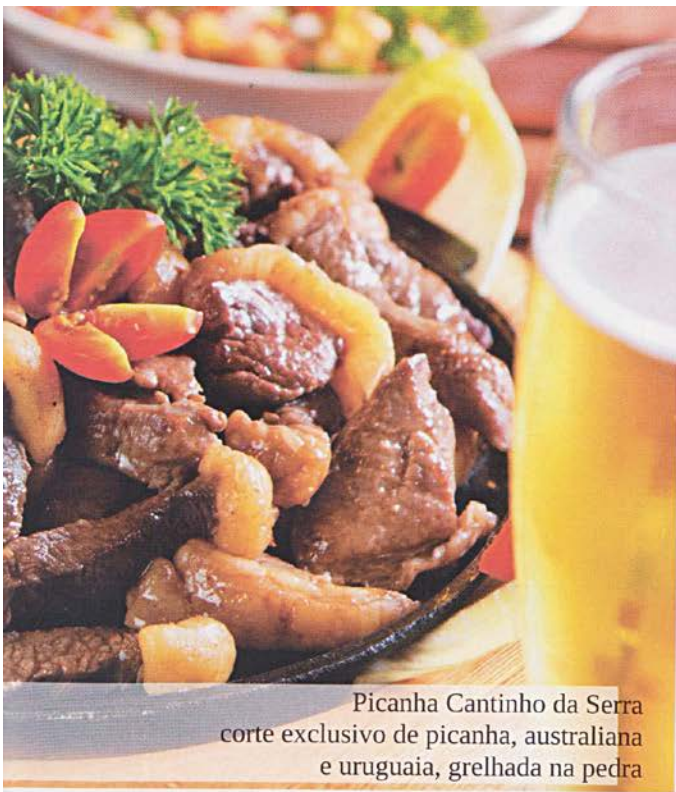
Av. Dr. Vitor Godinho, 206
Capivari
Campos do Jordão/SP
(200 lugares)
Reservas/Eventos:
12 3663 4532



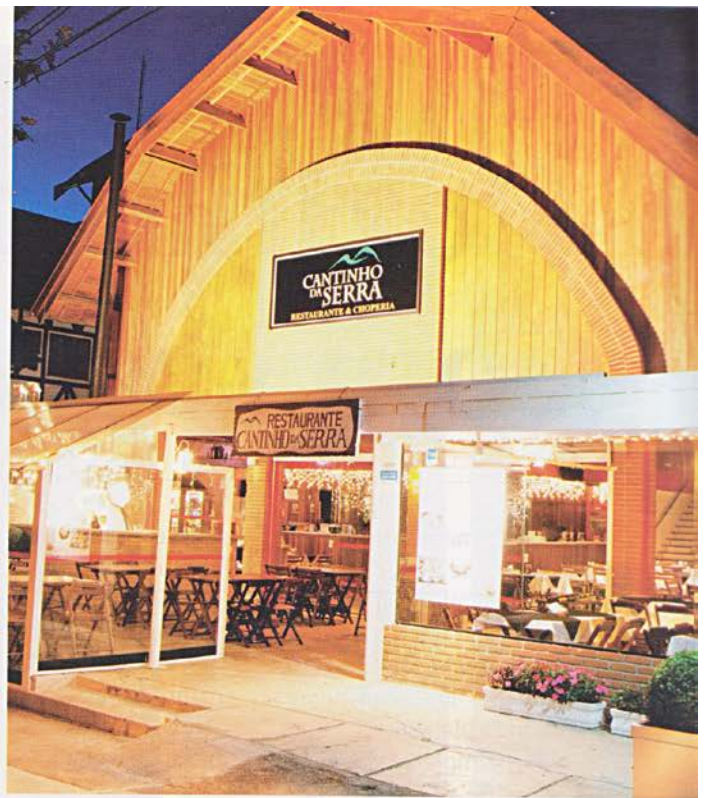
Vinho Gran Reserva Queulat

Uva Carmènère
Origem Chile, região D.O.
Valle Del Maipo
Produtor Ventisquero
Gran Reserva – Safra 2009





Picanha Cantinho da Serra
corte exclusivo de picanha, australiana
e uruguaia, grelhada na pedra



Pizza à Belle



*5ª à domingo “Pizza gourmet
a partir das 20h”*

No almoço que optar pelo buffet no fogão a lenha: varias opções, sendo que aos sábados a tradicional feijoada e aos domingos leitoa pururuca, pernil assado, lasanha gratinada e mais quinze pratos quentes. Tudo borbulhando sobre a lenha do fogão, servidos na panela de ferro e vários tipos de saladas.

Atendimento familiar e profissional. Mário e Marcos, a mais de vinte anos oferecendo a “cozinha tradicional da montanha”

