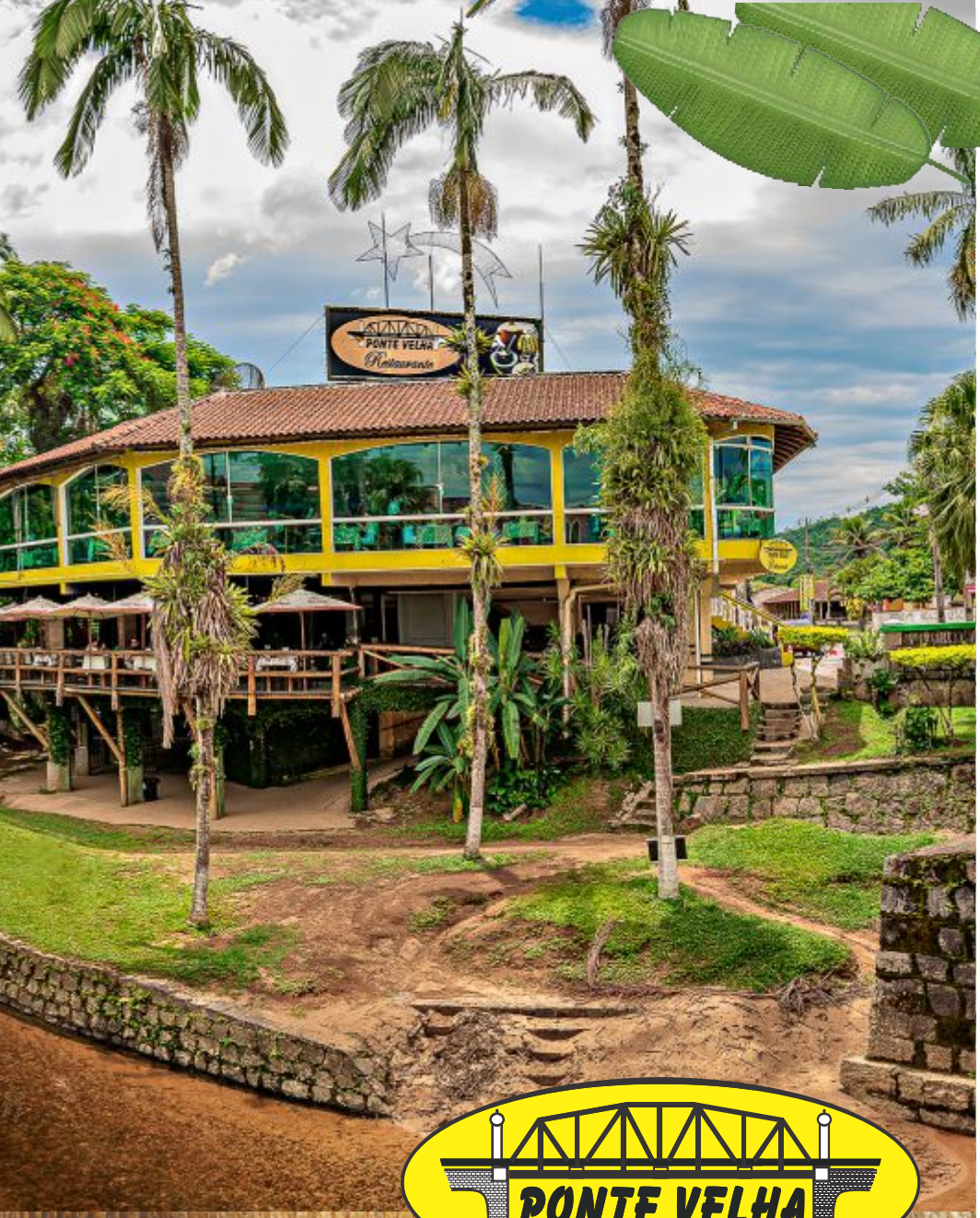
CARDÁPIOS (41) 99989-6344
PONTE VELHA
RESTAURANTE
Desde 1991
Cardápio
Indicação de Procedência
Barreado do Litoral do Paraná
STELLA ARTOIS

Barreado

O Barreado é um prato muito simples e de muita tradição no Litoral Paranaense, preparado com carne bovina e temperos típicos da região, que promovem disputas acirradas sobre sua origem e paternidade. Alguns dizem que o Barreado incorpora-se à alimentação do caboclo através do "Entrudo", o precursor português do nosso carnaval; Depois da folia, o Barreado era servido para "forrar" o estômago. Outros dizem que o Barreado incorpora-se à culinária caboclo através dos Tropeiros, que desciam Serra abaixo pelo Caminho do Itupava, principalmente para o comércio da Erva-mate com o Litoral. A penetração do Barreado deu-se por se tratar de uma alimentação que permanecia sem se deteriorar por um longo período da demanda do Planalto ao Litoral que durava até quinze dias. Os Tropeiros em sua caminhada faziam uma refeição diária no final da tarde, essa alimentação era à base de carne gordurosa usavam o louro como tempero porque é um grande digestivo, era comido simplesmente, a farinha de mandioca era escaldada pelo seu caldo grosso de carne, formando um suculento e nutritivo pirão. Durante muitas horas os ingredientes eram fervidos, tudo colocado na panela de barro, esta era "barreada", uma folha de bananeira era sapecada no fogo para ficar flexível e depois amarrada na boca da panela de barro a tampa era então colocada hermeticamente fechada por um pirão meio mole de farinha de mandioca, cinza e água, daí o nome Barreado.



PONTE VELHA
RESTAURANTE
Desde 1991

- ELEVADOR DE ACESSIBILIDADE
- AMBIENTE CLIMATIZADO
- ESPAÇO PET
- ESTACIONAMENTO

@restaurantepontevelha

fb/morretespontevelha

www.restaurantepontevelha.com.br

(41) 3462-1674

CASO TENHA RESTRIÇÃO ALIMENTAR, POR GENTILEZA NOS INFORMAR PARA QUE POSSAMOS ATENDÊ–LO DA MELHOR FORMA.

SR. CLIENTE:
PARA MAIOR COMODIDADE, POR GENTILEZA SOLICITAR O FECHAMENTO DA SUA CONTA AO GARÇOM, PARA QUE O PAGAMENTO SEJA EFETUADO NA MESA.

Taxa de serviço 10%

Prato da Casa

Por pessoa

Barreado

101 - **BARREADO PONTE VELHA** ..... **R$ 112,00**

Barreado (à vontade), farinha de mandioca, arroz, filé de peixe à milanesa. camarão à milanesa, camarão ao molho com champignon, croquete misto (peixe com camarão), ceviche de tilápia, polentinha frita, maionese e banana.

Obs: esta opção é cobrada por pessoa e não por prato. Servido tudo à mesa, com direito a repetições e garçons à disposição para apresentação do Barreado.

PONTE VELHA
RESTAURANTE
Desde 1991

VEG

Vegan MENU

114 - **Moqueca Vegana**

Cheff Reinhard Pfeiffer - **R$ 115,00**

Prato Individual

Moqueca de cogumelos e mignon de pupunha guarnecido com farofa de PTS e talos, arroz negro (integral) e chips de banana verde e mandioca cremosa.

PONTE VELHA
RESTAURANTE
Desde 1991

Pratos à la carte

Servem 2 pessoas

Carnes

113 - **ALCATRA NA GRELHA** ..... **R$ 207,00**

Alcatra assada na grelha (500g.), fritas, arroz, farofa com bacon, vinagrete maionese, croquete misto (peixe com camarão), ceviche de tilápia, polentinha frita e molho tártaro.

---

135 - **MIGNON À PARMEGIANA (GRELHADO)** **R$ 218,00**

Medalhão de mignon grelhado (400g.), coberto ao molho parmegiana, arroz com legumes e passas, fritas, croquete misto (peixe com camarão) polentinha frita, maionese, molho tártaro e ceviche de tilápia.

---

115 - **FRANGO GRELHADO** ..... **R$ 130,00**

Peito de frango grelhado, legumes salteados na manteiga, fritas, arroz, croquete misto (peixe com camarão), ceviche de tilápia, polentinha frita, molho tártaro e maionese.

PONTE VELHA
RESTAURANTE
Desde 1991

Frutos do Mar

Servem 2 pessoas

112 - **LINGUADO À PONTE VELHA** ..... **R$ 240,00**

Linguado grelhado com alcaparras, camarão rosa à milanesa (8 unidades), molho de camarão, arroz com legumes e passas, fritas, croquete misto (peixe com camarão), ceviche de tilápia, polentinha frita, molho tártaro e maionese.

---

109 - **PEIXE CROCANTE** ..... **R$ 192,00**

Filé de linguado empanado na farinha tipo Panko, molho de camarão, arroz, fritas, maionese, croquete misto (peixe com camarão), ceviche de tilápia, polentinha frita e molho tártaro.

---

110 - **PEIXE À ROMANA** ..... **R$ 192,00**

Filé de linguado empanado no queijo parmesão ralado, molho de camarão, arroz, fritas, croquete misto (peixe com camarão), ceviche de tilápia, polentinha frita, molho tártaro e maionese.

PONTE VELHA
RESTAURANTE
Desde 1991

Camarões

Servem 2 pessoas

106 - **CAMARÃO À GREGA** ..... **R$ 235,00**

Camarões no espeto com queijo provolone à milanesa, arroz com legumes e passas, molho de camarão, fritas, croquete misto (peixe com camarão), molho tártaro, ceviche de tilápia, polentinha frita e maionese.

107 - **CAMARÃO À PARMEGIANA** ..... **R$ 235,00**

Camarões coberto com queijo muçarela e ao molho parmegiana, arroz com legumes e passas, molho de camarão, fritas, croquete misto (peixe com camarão), ceviche de tilápia, polentinha frita, molho tártaro e maionese.

108 - **CAMARÃO À ROMANA** ..... **R$ 235,00**

Camarões empanados no queijo parmesão ralado, arroz com legumes e passas, molho de camarão, fritas, croquete misto (peixe com camarão), ceviche de tilápia, polentinha frita, molho tártaro e maionese.

Barreado Congelado

BARREADO CONGELADO P/ VIAGEM

Embalagem 800g

R$ 46,00

PONTE VELHA
RESTAURANTE
Desde 1991

Porções

200 - **CASQUINHA DE SIRI** (unidade 150g.) ... **R$ 24,00**

132 - **POLENTA FRITA** (400g.) ... **R$ 27,00**

203 - **CAMARÃO À MILANESA** (350g.) ... **R$ 97,00**

202 - **CAMARÃO ROSA NA FARINHA TIPO PANKO** (10un.) ... **R$ 132,00**

205 - **ISCA DE PEIXE À MILANESA** (350g.) ... **R$ 80,00**

201 - **CEVICHE DE TILÁPIA** (400g.) ... **R$ 52,00**

208 - **SALADA MISTA** (350g.) ... **R$ 40,00**

209 - **BATATA FRITA** (350g.) ... **R$ 33,00**

140 - **BANANA À MILANESA** (450g.) ... **R$ 25,00**

PONTE VELHA
RESTAURANTE
Desde 1991

Bebidas

Soft Drink

REFRIGERANTE (garrafinha 290ml.) ..... **R$ 8,50**

REFRIGERANTE (lata 350ml.) ..... **R$ 10,00**

ÁGUA MINERAL (com gás ou sem gás) ..... **R$ 8,00**

H2O (limão e limoneto) ..... **R$ 10,00**

SUCO DEL VALLE (lata 290ml) ..... **R$ 9,00**

SUCO NATURAL MARACUJÁ (copo 300ml.) ..... **R$ 9,00**

SUCO NATURAL MARACUJÁ (jarra 700ml.) ..... **R$ 22,00**

SUCO NATURAL MARACUJÁ (jarra 1,5L.) ..... **R$ 43,00**

Drink

CAIPIRINHA ..... **R$ 27,00**

(frutas e destilado consulte nossos atendentes.)

Cervejas

Garrafa 600ml

Becks ..... R$ 24
Beck's é uma legítima German Lager Puro Malte, que segue à risca a lei da pureza da cerveja alemã desde 1873.

Original ..... R$ 22
Criada em 1906, é uma clássica cerveja do tipo pilsen, de cor clara e baixa fermentação.

Stella Artois ..... R$ 22
Nascida na Belgica, produzida com ingredientes premium, de sabor balanceado e marcante.

Spaten ..... R$ 22
Uma das primeiras puro malte do mundo, nascida desde 1397. Segue a lei da pureza alemã. Sabor marcante

Long Neck 355ml

Stella Artois ..... R$ 12
Nascida na Belgica, produzida com ingredientes premium, de sabor balanceado e marcante.

Budweiser ..... R$ 12
Produzida com lascas de madeira Beechwood que conferem sabor equilibrado e acentuado.

Brahma Zero ..... R$ 12
O mesmo sabor da Brahma, completamente sem álcool. Brahma 0,0 tem sabor predominante de malte e notas frutadas e de lúpulo

Malzbier ..... R$ 12
Brahma Malzbier é ideal, pois tem um sabor levemente adocicado e aroma de caramelo. Além disso, é muito nutritiva, por ser rica em carboidratos.

Cervejas Artesaais

* Consulte rótulos disponíveis com o garçom

Vinhos

Vinhos Tintos

79 **BENJAMIN NIETO MALBEC** ..... R$ 70,00

Este vinho tinto é proveniente da região de Mendoza. É perfeito para apreciadores que buscam um equilíbrio entre corpo e suavidade. Os sabores robustos e encorpados do Malbec complementam perfeitamente pratos com carnes vermelhas, grelhados e massas.

---

80 **CHAC CHAC MALBEC** ..... R$ 70,00

Frutas vermelhas como ameixa e morango, toques florais como violeta, nuances de baunilha, sutil mentolado. Cor rubi intenso com reflexos violáceos. Vinho jovem, corpo médio, frutado com toques de baunilha, taninos macios, acidez agradável.

---

53 **SANTA HELENA RESERVADO CABERNET SAUVIGNON** ..... R$ 75,00

Cor Intensa e vermelha. Aromas de frutas vermelhas maduras, especiarias e toques de baunilha, revela-se suave, elegante e com bom corpo. Paladar Combina sabores de chocolate e de geléia com notas torradas.

---

54 **TAPARACÁ COSECHA CABERNET SAUVIGNON** ..... R$ 65,00

Um tinto jovem e equilibrado, com corpo médio e taninos suaves. Revela agradáveis notas frutadas e herbáceas e um final de boca saboroso. O vinho não tem contato com carvalho para preservar seu frescor e pureza da fruta.

---

55 **TAPARACÁ LEON CARMÉNÈRE** ..... R$ 85,00

Este tinto jovem e versátil apresenta boa intensidade aromática, com frutas vermelhas e pretas maduras aliadas a ligeiras notas de especiarias. É redondo, com acidez equilibrada e taninos macios. Sem dúvida, um vinho fácil de agradar.

* Disponibilidade dos vinhos, consulte o garçom

PONTE VELHA
RESTAURANTE
Desde 1991

57 **CONCHA Y TORO**
CABERNET SAUVIGNON ..... R$ 65,00

Coloração rubi com reflexos violáceos. Aromas de frutas vermelhas frescas, notas florais. Paladar confirma o olfato, com taninos suaves.

---

46 **ALMADÉM CABERNET** ..... R$ 45,00

Elaborado a partir das uvas Cabernet Sauvignon e Cabernet Franc, este vinho é uma reinterpretação do rótulo dos anos 80 e 90. Apresenta equilibrada doçura, aroma frutado e agradável.

---

49 **MARCUS JAMES TANNAT** ..... R$ 48,00

Vinho brasileiro produzido na região da Serra Gaúcha pela Vinícola Aurora. Elaborado pela variedade de uva estruturado, complexo e persistente.

Vinhos Brancos

81 **CHAC CHAC**
SAUVIGNON BLANC ..... R$ 70,00

Frutado com notas herbáceas, Amarelo palha com reflexos esverdeados. Acidez equilibrada, final longo com destaque para notas de frutas tropicais.

---

39 **SANTA HELENA RESERVADO CHARDONNAY** ..... R$ 75,00

Amarelo dourado e intenso. Aroma de frutas maduras como pêssegos, damascos e notas cítricas. Um vinho elegante, com toques de frutas tropicais. Paladar de final longo e boa persistência final.

---

46 **MARCUS JAMES RIESLING** ..... R$ 48,00

Coloração amarelo esverdeado, aroma de frutas cítricas típico da variedade Riesling. Este vinho é muito equilibrado entre sua acidez e doçura.

Espumante

28 **AURORA MOSCATEL** ..... R$ 60,00

O espumante Moscatel da Aurora é doce, delicado, apresentando grande equilíbrio entre doçura e acidez. Apresenta aromas adocicados, com notas florais e de mel.

* **Disponibilidade dos vinhos, consulte o garçom**

STELLA ARTOIS

PONTE VELHA
RESTAURANTE
Desde 1991

@restaurantepontevelha

fb/morretespontevelha

www.restaurantepontevelha.com.br

(41) 3462-1674

Taxa de serviço 10%