



Bem-vindo ao Restô Pedra Afiada!

Nosso cardápio foi elaborado pelo renomado chef gaúcho Pepe Laytano, priorizando qualidade e sabor. Há pratos ao redor do mundo, também pratos brasileiros e aqui da terra dos cânions, todos combinando com o ambiente de natureza intensa que temos no Pedra Afiada. Uma explosão de sabores. Com certeza vocês apreciarão muito!

Para Começar

Buffalo Wings Tulipas de frango (entre 6 e 8) para se lambuzar. **R\$ 60**

Acompanha Molhos barbecue e de alho e espumante. É comer sem parar!

Camarão Thai Camarões gigantes empanados (entre 6 e 8) e molho de **R\$ 90**

abacaxi com curry thailandes levemente picante para acompanhar. Bomba de sabor!

Quesadilla Michuacan São 4 tortillas (massa crocante feita aqui) **R\$ 67**

recheadas com camarões, cogumelos e tomates servido em salsa agripicante. Delícia!

Porção Batata Frita **R\$ 25**

Aipim Palito 400gr **R\$ 35**

Anéis de Cebola **R\$ 30**

Porção Queijo Colonial **R\$ 30**

Isças de Salmão 400gr **R\$ 60**

Daços de Filé Mignon Acebolado 400gr **R\$ 75**

Calдинhos Todos os cremes tem acompanhamento de calabresa ou bacon, e fatias de pão.

Creme de Moranga Cabotiã

Creme de Ervilha **R\$ 35**

Creme de Aipim

Saladas

Salada Pedra Afiada Mix de verdes, manga em filetes, palmito, linhaça e queijo minas frescal ao leve sabor de molho mel e mostarda. **R\$ 45**

Salada Mata Virgem É uma *caeser salad* revisitada. Alface americana, com crocante de aipo, maçã e frango grelhado com maionese de leite leve e saborosa. **R\$ 45**

Salada do Cheff Mix de verdes, tomate cereja, castanha de caju, pétalas de parmesão, azeite, vinagre, orégano, sal e mel. **R\$ 38**

Salada Cassi Mix de verdes, palmito em conserva e tomate seco. **R\$ 35**

Ao Redor do Mundo

	Individual	Para 2 pessoas
Octopus da Montanha Polvo crocante no estilo mediterrâneo com vinagrete, cogumelos, camarões e um delicioso creme indiano de fundo	R\$ 130	R\$ 240
Bife de Vazio à Moda Porteña Prato que remete à Argentina, servido com chimichurri, batata recheada, legumes. Saboreie com um bom vinho!	R\$ 95	R\$ 180
Roule de Frango Cordon Bleu à moda do R.E.P.A. Filé de coxa e sobre coxa de frango recheado com pimentões coloridos, cenoura, Bacon, salsa, alho e cebola, molho Quatro Queijos servido com Penne e salsa rústica de tomate, manjeriço e azeitonas. Um clássico com nosso toque.	R\$ 75	R\$ 140
Barbecue Ribs Supreme Costela de porco em salsa barbecue servida com anéis de cebola e batatas fritas e três molhos: golf, queijos e abacaxi mexicano (picante). Porção de arroz opcional. Somente porção para 02 pessoas.		R\$ 165
Risoto Thai de camarões ao curry. Nosso Curry é formado por 4 pimentas e 18 especiarias, e é produzido aqui no Pedra Afiada, pilado e macerado como é feito na Tailândia. O resultado é levemente picante. Uma Bomba de sabor!	R\$ 85	R\$ 160
Tiras de Carne Chinesa Yakimeshi Bife chinês com alho poró e aipo, e arroz Yakimeshi (ovo, cenoura, gengibre, ervilha). Contraste de cores e sabores tradicionais da culinária chinesa.	R\$ 80	R\$ 150

Brasileirinhos da terra

	Individual	Para 2 pessoas
Moqueca Molha Coco Ensopado de peixe. Com tilápia, azeite de dendê, coentro, e claro leite de coco! Bem temperadinho... Hummm	R\$ 95	R\$ 180
Peixe à Mampituba Filé de Tilápia muito bem empanada na farinha Panko, in salsa (tomate turco) com camarões e alcaparras, e risoto de espinafre.	R\$ 95	R\$ 180
Aroma do Perau - Filé com Shimeji Filé mignon servido com aligot e cogumelos com um toque especial do chef.	R\$ 105	R\$ 190
Tagliarini Vicino Al Mare Talharim com camarões, anéis de lula e mexilhões salteados com ervas aromáticas e tomates ao molho pomodoro. <i>Porção Individual: R\$95,00</i>		
Risoto de Mar e Montagna Arroz arbóreo cremoso com funghi secchi e camarões. Uma deliciosa combinação.	R\$ 90	R\$ 160
Paella Campeira Arroz cozido com iscas de filé mignon, calabresa, bacon, pimentões malagueños e ervilha fresca. Sabor campeiro revitalizado!	R\$ 105	R\$ 180
Risoto da Onça Arroz arbóreo cremoso com iscas de filé mignon.	R\$ 95	R\$ 170

Tradicionalis

Prato Tropical Proteína grelhada. Acompanha arroz branco, feijão, batatas fritas e saladinha.		
• Filé Mignon	R\$ 90	R\$ 170
• Contrafilé	R\$ 75	R\$ 140
• Filé de Peito de Frango	R\$ 75	R\$ 140
• Filé de Tilápia empanado	R\$ 75	R\$ 140
Strogonoff Clássico Mignon ou Frango, acompanhado de arroz branco e batata palha.		
• Tiras de Filé Mignon	R\$ 80	R\$ 150
• Tiras de Peito de Frango	R\$ 70	R\$ 130
Salmão Belle Meunière Salmão grelhado com alcaparras, camarões, champignon e molho de manteiga, arroz branco, Batata Sauté.	R\$ 90	R\$ 170

Salmão ao Molho de Maracujá Salmão ao molho de maracujá, servido com risoto de maçã e gruyere, legumes no vapor salteados em azeite de oliva extra virgem. **R\$ 90** **R\$ 170**

Filé ao Molho Madeira Servido com risoto de palmito e batata rosti. **R\$ 109** **R\$ 190**

Risoto de Camarão Arroz arbóreo cremoso com tomates, parmesão e camarão. **R\$ 85** **R\$ 160**

Tagliarini Pomodoro Talharim ao molho pomodoro com iscas de contrafilé ou de frango. **R\$ 65** **R\$ 120**

Tagliarini Quattro Formaggi Talharim ao molho quatro queijos (Gorgonzola, Parmesão, Mozzarella e Colonial), com iscas de contrafilé ou de frango. **R\$ 65** **R\$ 120**

Vegetarianos

Risoto de Tomate Seco Arroz arbóreo cremoso com tomate seco, queijo minas e rúcula. **Individual** **Para 2 pessoas**
R\$ 80 **R\$ 150**

Lasagna Campagnola Zuchini italiana (abobrinha) e beringelas grelhadas montadas com mix do delicioso molho de tomates, molho de queijos e mussarella gratinada no forno. Leveza e sabor no mesmo prato. **Porção Individual: R\$60,00**

Tagliarini Funghi Secchi Molho funghi **R\$ 75** **R\$ 130**

Cardápio Infantil

Prato Kids Proteína a escolher com fritas, feijão e Arroz

- Bifinho de Filé mignon **R\$ 65**
- Bifinho de Contrafilé **R\$ 40**
- Bifinho de Peito de Frango **R\$ 40**

Talharim ao Molho Sugo ou ao Molho Quatro Queijos Talharim ao molho escolhido com iscas de proteína a sua escolha

- Iscas de Filé mignon **R\$ 65**
- Iscas de Contrafilé **R\$ 40**
- Iscas de Peito de Frango **R\$ 40**

Sobremesas

Banana Caminho dos Tropeiros

R\$ 30

Banana da terra, flambada na cachaça Pedra Afiada, com calda de gengibre e leite de coco. Saborosíssimo.

Verrine de Abacaxi

R\$ 30

Crumbles de bolacha, mascarpone, abacaxi cozido com um pouco de açafrão e erva doce. Sensacional.

Papaia com Cassis

R\$ 30

Creme de mamão com licor de cassis

Brownie de Chocolate

R\$ 30

Brownie de chocolate acompanhado de 01 bola de sorvete

Abacaxi Flambado

R\$ 30

Abacaxi caramelado, flambado e acompanhado de sorvete de creme

Torta Pedra Afiada

R\$ 30

Torta de biscoito, doce de leite, nata, cobertura de ganache de chocolate

Mousse de Chocolate

R\$ 30

Mousse de chocolate meio amargo.

*****Consulte nossa Carta de bebidas*****

Sobre o consumo, incide 10% de Taxa de Serviço.

Bon Appétit!