

*imagens ilustrativas

SOMOS MOVIDOS PELO PROPÓSITO DE ENCANTAR

“Há momentos que não cabem em palavras, apenas no sabor, no aroma e na lembrança.” **A parceria entre Laercio’s, GFC e Recanto Catarina** nasceu com a missão de transformar refeições em experiências.

Aqui, cada prato é pensado para despertar memórias afetivas e criar novas histórias daquelas que aquecem o coração e fazem cada detalhe valer a pena.

Trabalhamos com ingredientes selecionados, técnicas refinadas. Mais do que uma cozinha, oferecemos sensações, onde sofisticação e aconchego se encontram em perfeita harmonia.

Acreditamos que comida é uma forma de acolher. **Por isso, servimos com alma, com cuidado e com o desejo genuíno de tornar seu momento aqui inesquecível.**

Seja bem-vindo à nossa mesa. Que ela seja sempre um convite ao prazer de viver com calma, sabor e presença. **Recanto Catarina, GFC e Laercio’s Viva momentos que ficam para sempre.**



Importante: Os pratos preparados pelo **Laércio's e GFC, serão entregues nas embalagens originais do restaurante,** garantindo a qualidade e a apresentação dos alimentos.





Entradas e Porções

Frango à Passarinho GFC

Pedaços crocantes de Tulipa (300g), Coxinha da Asa (300g) e Filé de Sobrecoxa (600g) temperados e fritos à moda passarinho.

Serve 02 pessoas — R$ 159,00

Box de Filé de Peito com polenta GFC

Pedaços de Filé de Peito (550g) empanado e frito, acompanhando polenta média (400g). Acompanha molho barbecue e mostarda e mel.

Serve 02 pessoas — R$ 139,00

Box de Coxinha da Asa com Polenta GFC

Pedaços de Coxinha da Asa (650g) empanados e fritos, acompanha polenta média (400g). Acompanha molho barbecue e mostarda e mel.

Serve 02 pessoas — R$ 139,00

Box de Filé de Tilápia com Mandioca GFC

Pedaços de Tilápia (550g) empanada e frita, acompanha porção de mandioca (400g) frita e molhos.

Serve 02 pessoas — R$ 169,00

Balde de Filé de Sobrecoxa com polenta GFC

Pedaços de Filé de Sobrecoxa (1k200g) empanado e frito, acompanhando polenta média (400g). Acompanha molho barbecue e mostarda e mel.

Serve 02 pessoas — R$ 189,00

A Burrata Laercio's

Burrata cremosa com tomate italiano, figo em calda, gorgonzola, rúcula e torradas. Uma combinação delicada e surpreendente.

Serve 02 pessoas — R$ 109,00

Isca de Picanha Laercios's

Iscas de picanha (250g) macias e suculentas, grelhadas no ponto ideal e finalizadas com tempero especial da casa. Uma entrada generosa, saborosa e perfeita para compartilhar.

Serve 02 pessoas — R$ 139,00

Pedidos para almoço: realizados até as 09:30h serão entregues ao 12h e pedidos realizados até as 10:30h serão entregues a 13h.

Pedidos de Jantares: Todos os pedidos devem ser realizados até as 17:00h e serão entregues ás 20h ou 22h (conforme escolha).

*imagens ilustrativas



NOVIDADES
combos

Combo Laercios's Bar

Isca de tilápia (300g) crocante, polenta (300g) crocante e isca de picanha (300g). Uma combinação perfeita para compartilhar e aproveitar diferentes sabores.

Serve 02 á 04 pessoas R$ 300,00





Combo Laercios's Protein

Isca de pintado à dorê (300g), linguiça campeira (500g) e torresmo (300g). Uma combinação de sabores marcantes e porções generosas para compartilhar.

Serve 02 á 04 pessoas R$ 300,00





Pedidos para almoço: realizados até as 09:30h serão entregues ao 12h e pedidos realizados até as 10:30h serão entregues a 13h.
Pedidos de Jantares: Todos os pedidos devem ser realizados até as 17:00h e serão entregues ás 20h ou 22h (conforme escolha).

*imagens ilustrativas



Pratos Principais

Ossobuco Millano Laercios's

Um clássico europeu reinterpretado com a elegância do Recanto Catarina. Ossobuco (500g) braseado lentamente, de textura macia e sabor profundo, acompanhado de risoto cremoso de açafrão e farofa crocante especial da casa.

Serve 02 pessoas R$ 300,00

Filé Aroma do Bosque Laercios's

Filé grelhado (400g) ao molho de frutas vermelhas, com risoto de parmesão e crispy de bacon. Aromático, intenso e visualmente encantador.

Serve 02 pessoas R$ 300,00

Ancho Grelhado Tropeiro Laercios's

Ancho premium (500g), acompanhado de batatas rústicas, feijão tropeiro, arroz branco e vinagrete. Completo e favorito das famílias.

Serve 02 pessoas R$ 300,00

Parmegiana Laercios's

Filé empanado (400g), coberto com molho artesanal e queijo gratinado, acompanhado de purê e arroz branco. Nosso clássico que atravessa gerações, com o mesmo sabor de sempre.

Serve 02 pessoas R$ 300,00

Filé Dolce Blu Laercios's

Filé grelhado (400g) ao molho de gorgonzola e figos, servido com fettuccine de massa fresca ao alfredo. Uma combinação ousada e elegante, que equilibra a intensidade do queijo com a delicada doçura dos figos.

Serve 02 pessoas R$ 300,00

Filé ao 4 formaggio Laercios's

Filé mignon grelhado (350g), envolvido por um cremoso molho quatro formaggi, preparado com queijos selecionados e sabor marcante. Acompanha fettuccine fresco artesanal da casa, trazendo equilíbrio entre sofisticação, cremosidade e tradição italiana.

Serve 02 pessoas R$ 300,00

Pedidos para almoço: realizados até as 09:30h serão entregues ao 12h e pedidos realizados até as 10:30h serão entregues a 13h.

Pedidos de Jantares: Todos os pedidos devem ser realizados até as 17:00h e serão entregues ás 20h ou 22h (conforme escolha).

LAERCIO'S RESTAURANTE

*imagens ilustrativas



Pratos Principais
Peixes e Camarões

Peixe à Belle Meuniére (pintado) Laercios's

Filé de pintado grelhado (500g) e camarões flambados no vinho branco, cobertos com molho de alcaparras e cogumelos, servido com legumes na manteiga e arroz com brócolis. Um clássico francês reinterpretado com o toque do Recanto.

Serve 02 pessoas — R$ 300,00

Salmão ao Molho de Ervas Laercios's

Filé de salmão grelhado (500g), coberto com molho de ervas, servido com palmito e arroz com brócolis. Frescor e sabor que lembram o campo e a natureza.

Serve 02 pessoas — R$ 300,00

Camarão Laercios's

Camarões recheados com catupiry (12 unidades) e ervas finas, acompanhados de arroz cremoso de palmito. O prato que traduz o Recanto Catarina: marcante, elegante e inesquecível.

Serve 02 pessoas — R$ 300,00

Pedidos para almoço: realizados até as 09:30h serão entregues ao 12h e pedidos realizados até as 10:30h serão entregues a 13h.
Pedidos de Jantares: Todos os pedidos devem ser realizados até as 17:00h e serão entregues ás 20h ou 22h (conforme escolha).

LAERCIO'S RESTAURANTE

*imagens ilustrativas



Cardápio de Sábado

Almoço - Feijoada

Uma feijoada preparada com carnes selecionadas e tempero caseiro, servida com torresmo crocante, arroz branco, farofa saborosa e couve refogada. Acompanhada de vinagrete fresco, laranja para equilibrar os sabores e banana frita dourada, trazendo o verdadeiro gostinho da culinária brasileira.

R$ 300,00 para 02 pessoas

*imagens ilustrativas



Cardápio Sobremesas



Pudim Recanto's

Nosso pudim artesanal, preparado com leite condensado e muito carinho.

individual R$ 59,00



Cheesecake Frutas Vermelhas Recanto's

Delicioso cheesecake recheado com creme frutas vermelhas. Acompanha uma calda de frutas vermelhas, oferecendo um equilíbrio perfeito entre doçura e acidez.

individual R$ 59,00



Cheesecake Doce de Leite Recanto's

Deliciosa combinação de cheesecake cremoso com um toque suave de doce de leite. A base crocante e a cobertura generosa de doce de leite tornam cada fatia uma experiência irresistível.

individual R$ 59,00



Sorvetes

Escolha entre diferentes sabores de sorvetes e aproveite uma sobremesa geladinha durante a sua estadia.

consultar valores na recepção

Pedidos para almoço: realizados até as 09:30h serão entregues ao 12h e pedidos realizados até as 10:30h serão entregues a 13h.
Pedidos de Jantares: Todos os pedidos devem ser realizados até as 17:00h e serão entregues ás 20h ou 22h (conforme escolha).

*imagens ilustrativas



Cardápio Agendado



Tábua de Frios Espumante e Frutas

Uma tábua sofisticada e completa para harmonizar com espumante, composta por queijos variados, salame, presunto de Parma, azeitonas, palmito, castanhas e ovos de codorna. Acompanha torradas crocantes, frutas frescas, geleia artesanal e mel, criando o equilíbrio perfeito entre sabores e texturas.
Ideal para brindar e compartilhar momentos especiais. (espumante com ou sem álcool)

Serve 2 pessoas — R$ 650,00



Espumante, e Frutas

Uma combinação encantadora para celebrar os bons momentos: espumante gelado servido com frutas.
Uma experiência leve, doce e sofisticada. (com ou sem álcool).

R$ 180,00

Serve 2 pessoas.



Piquenique

Perfeito para um dia ao ar livre, nosso piquenique inclui uma seleção deliciosa de espumante, bombons, bolo caseiro e frutas frescas. Acompanhado de salgados variados, folhados, frios e suco natural, é a combinação ideal para um momento de descontração e prazer em boa companhia.

Serve 2 pessoas. — R$ 650,00

*imagens ilustrativas

O pedido pode ser realizado a qualquer horário, com entrega previamente agendada.



Cardápio Agendado



Fondue

Uma experiência doce e irresistível, com chocolate preto derretido servido com morangos, bananas, maçãs, uvas, marshmallows e kiwi. A combinação perfeita de frutas frescas e a intensidade do chocolate, criando momentos de puro prazer.

Serve 2 pessoas. R$319,00



Tábua de Frios

Uma seleção deliciosa e sofisticada de queijos variados, acompanhados de torradas crocantes, castanhas, salame, azeitonas e palmito. Acompanha também frutas frescas, geleia artesanal, mel, presunto de Parma e ovos de codorna. Uma verdadeira explosão de sabores e texturas, perfeita para compartilhar e desfrutar em boa companhia.

Serve 2 pessoas. R$ 490,00



Café Especial

Nosso café da manhã especial é servido na varanda ou dentro do seu chalé/ cabana, com uma seleção especial de: frutas frescas, bolo caseiro, folheados assados e pão de queijo quentinho. Acompanhado de pães integrais e de frutas, variedade de queijos, mortadela e salame. Além disso, ovos cozidos ou omelete preparados na hora, leite, café, geleia, requeijão, iogurte e cereais.

Serve 2 pessoas. R$ 389,00

*imagens ilustrativas

O pedido pode ser realizado a qualquer horário, com entrega previamente agendada.

Prezados Hóspedes,

Gentileza atentar que nosso hotel **não possui** cozinha especializada para dietas com restrições alimentares, **como alimentação sem glúten, sem lactose ou outras necessidades específicas.** Devido à estrutura da nossa cozinha, não podemos garantir a ausência de contaminação cruzada durante o preparo dos alimentos, motivo pelo qual não indicamos o consumo para pessoas com doença **celíaca, intolerância à lactose ou restrições alimentares rigorosas.**

Pedimos a compreensão e orientamos que hóspedes com restrições alimentares tragam suas próprias opções ou informem com antecedência, para que possamos prestar as devidas orientações.

Agradecemos a compreensão.

Atenciosamente,

Recanto Catarina