



# 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."*

# Entradas Frias

## **Steak Tartar**

Mignon cortado na ponta da faca com especiarias,  
picles de cebola roxa e batatas rústicas da casa

*{sem glúten}*

68

## **Salada Caprese**

Fiore di latte, rúcula, nozes tostadas, tomate cereja, redução de  
aceto balsâmico e flor de sal

*{vegetariana}*

63

## **Salada Jardim**

Agrião, mozzarella fiore di latte, figos frescos, amêndoas tostadas  
e mel de acácia

*{vegetariana • sem glúten}*

67

## **Mix de Folhas**

Mix de folhas frescas do dia

*{vegetariano}*

23

## **Couvert do Jardim**

Mix de pães e pastas frescas do dia

31

## **Focaccia do Jardim**

Massa de fermentação longa e natural, fiore di latte, molho de tomate  
cereja, presunto parma, lascas de parmesão, tomate seco e pesto

129

## **Mini Bruschetta Napolitana**

Pão italiano tostado com tomate italiano e pesto

*{vegetariano}*

19

# 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**

53

Cupim marinado por 48 horas, assado em slow cook, guarnecido com aioli de mostarda Dijon e pickles de cebola roxa

# Principais

- Steak ao molho espanhol** 96  
Servido com risoto de alho-poró, crispy de presunto de Parma, pesto e redução de balsâmico
- Stinco de cordeiro** 126  
Servido com gnocchi de batata-salsa, molho espanhol e crocante de cebola
- Polvo grelhado** 169  
Na páprica defumada espanhola, legumes braseados no azeite de oliva, batatas-bolinha, mix de cogumelos e cebolas chalotas confit  
*{sem lactose}*
- Camarão grelhado** 179  
Na manteiga de crustáceos, risoto de limão siciliano e crocante de quinoa negra  
*{sem glúten}*
- Arroz de pato** 82  
Servido com batata palha e couve crispy
- Arroz de cogumelos** 72  
À base de molho de soja, óleo de gergelim, amêndoas tostadas, ervilhas frescas, tomate cereja e buquê de folhas  
*{vegano}*
- Peixe do dia** 87  
Com legumes e cogumelos braseados  
*{sem glúten • sem lactose}*
- Peixe confit** 87  
Com purê de batatas e confit de tomate cereja, alcaparras, azeitonas e cebola chalotas  
*{sem glúten}*

# Massas

*Todas as massas são produzidas na casa!*

## **Spaghetti de camarões**

123

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

## **Penne quattro formaggi**

79

Massa grano duro com molho quatro queijos (gorgonzola, gouda, parmesão e brie) servido com bife de mignon de mignon (200g), finalizado com crispy de alho-poró e pesto

## **Gnocchi de linguiça Blumenau**

72

Gnocchi de batata salsa ao molho de linguiça Blumenau e limão siciliano, finalizado com azeite de salsa

## **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

- Prime Rib** (900g) 289  
Mix de legumes, arroz cremoso de brócolis com alho-poró, mix de folhas verdes e crocante de cebola com Parma  
*\*Aproximadamente 50 minutos de preparo*
- Gnocchi com bife de mignon** 215  
Gnocchi de batata salsa com molho pomodoro e manjeriço, servido com bife de mignon (400g)
- Parmeggiana** 196  
Bife de mignon (450g) empanado na farinha panko coberto com molho rústico de tomate, queijo parmesão e muçarela. Acompanha batata rústicas e arroz branco
- 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, guarnecido de arroz cremoso de brócolis e batata palha artesanal. Acompanha mix de folhas  
*\*Aproximadamente 40 minutos de preparo*
- Tagliata** 225  
Mignon grelhado e fatiado (600g) ao molho clássico da casa com conchiglione quatro queijos  
*\*Aproximadamente 40 minutos de preparo*
- Polvo** 269  
Polvo inteiro (aproximadamente 400g a 500g) servido com legumes braseados, molho pesto e redução de balsâmico



## *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*

### **Isclas de carne ou de frango**

38





# Sobremesas

<b>Crème brûlée</b>	39
Crème de fava tonka tostado com açúcar demarara <i>{sem glúten}</i>	
<b>Torta trufada</b>	39
Blend de chocolates, Cointreau ao coulis de laranja e flor de sal	
<b>Brownie da casa</b>	39
Com calda de morango artesanal e sorvete de creme	
<b>Tarte Tatin</b>	42
De maçãs caramelizadas, com sorvete de doce de leite crumble de baunilha	
<b>Mil folhas</b>	39
De brigadeiro de capim-limão e creme de gorgonzola	
<b>Fruta do dia</b>	17
<i>consultar com a equipe de salão disponibilidade de frutas</i>	

# 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</b> sabores	9
<b>Mocha</b>	16		

# Águas

<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

<b>Limonada</b>	9
<b>Limonada Suíça</b>	9
<b>Suco de laranja</b>	9
<b>Suco de morango</b>	10
<b>Suco de melancia com morango</b>	10
<b>Suco de uva com hortelã</b> <i>Villa Piva (300ml)</i>	19
<b>Suco de uva</b> <i>Villa Piva (300ml)</i>	19
<b>Água de coco</b> <i>Villa Piva (300ml)</i>	19
<b>Jarra de suco (500ml)</b>	21

## Chás

<b>Chá preto com limão</b> <i>Villa Piva (300ml)</i>	19
<b>Pink Lemonade</b> <i>Villa Piva (300ml)</i>	19
<b>Chá Mate da casa adoçado com mel</b> <i>Natural e Limão</i>	10

## Bebidas geladas

<b>Milkshake</b> <i>sabores</i>	19
<b>Refrigerantes</b> <i>lata (350ml)</i>	8
<b>Sodas Italianas</b> <i>sabores</i>	16



# Cervejas

<b>Corona Extra</b> <i>Long Neck</i>	19
<b>Stella Artois</b> <i>Long Neck</i>	17
<b>Stella Artois Pure Gold Sem Glúten</b> <i>Long Neck</i>	17
<b>Patagonia IPA</b> <i>Long Neck</i>	19
<b>Patagonia Amber Lager</b> <i>Long Neck</i>	19
<b>Patagonia Bohemian Pilsener</b> <i>Long Neck</i>	19
<b>Patagonia Weisse</b> <i>Long Neck</i>	19

# Caipirinhas

*Morango, limão, tangerina e abacaxi*

**Absolut** 38

**Smirnoff** 32

**Cachaça** 28

**Caipirinha Tropical** 38  
*Vodka, morango, maracujá, limão e cointreau*

**Caipirinha Especial** 38  
*Vodka, tangerina, gengibre e mel*

# 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 43</b>	34	<b>Mimosa</b>	32
Licor 43 e café espresso		Espumante brut e suco de laranja	
<b>Clericot Royal</b>	120 jarra	<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	

## AUTORAIS

- Crush** 36  
Gin, morango, manjericão, limão e xarope de hibisco
- Lady Grape** 36  
Jack Daniels, uva verde, manjericão, limão e xarope de açúcar
- Orange Ginger** 36  
Bourbon, suco de laranja, suco de limão, xarope de gengibre

## MOCKTAILS

- Strawberry Fresh** 26  
Morango, suco de limão, mel e água com gás
- Ginger Lemon Fizz** 26  
Xarope de gengibre, água com gás e suco de limão
- Blueberry Sparkler** 26  
Blueberries, suco de limão e água com gás
- Sunrise** 26  
Suco de laranja e xarope grenadine
- Mojito (sem álcool)** 26  
Suco de limão, água com gás, xarope de açúcar e hortelã
- Tanger Fritz** 26  
Suco de limão, água com gás, xarope de gengibre e xarope de tangerina



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

1 CORÍNTIOS 16:14

[@jardimsecreto.ga](https://www.instagram.com/jardimsecreto.ga)

