

São Paulo Golf Club

Menu

2025

Sugestão do dia

21/01 Terça-feira

Stroganoff de filet mignon

R\$ 56

Ac/ Arroz e batata palha

22/01 Quarta-feira

Frango à parmegiana

R\$ 56

Ac/ Batata frita e arroz

Camarão à baiana 03 unid.

R\$ 135

Ac/ Arroz ao próprio molho

23/01 Quinta-feira

Picadinho de chapa

R\$ 56

Ac/ Batata frita, farofa, arroz e vinagrete

24/01 Sexta-feira

Coquilles de peixe

R\$ 56

Ac/ Arroz com brócolis

Steak frites

R\$ 100

25/01 Sábado

Feijoada ao golf club

R\$ 80

26/01 Domingo

Buffet tradicional

R\$ 140

Antipasti

| | |
|--|--------|
| Patê maison | R\$ 40 |
| Bruschetta aglio, pomodori e basilico | R\$ 30 |
| Mozzarella di buffala | R\$ 32 |
| Mortadela Italiana com Pistache | R\$ 45 |
| Bresaola olio, limone e pepe | R\$ 45 |
| Melão com presunto cru | R\$ 45 |
| Carpaccio di filet mignon | R\$ 50 |
| Porções de Queijos (4 tipos, sob consulta) | R\$ 60 |
| Salmão fumet capperi, olio e limone | R\$ 70 |
| Carpaccio de Salmão Fresco | R\$ 70 |
| Ostras frescas (sob consulta) | R\$ 60 |

Saladas

| | |
|--|--------|
| Salada Mista de Alface, Tomate e Palmito | R\$ 30 |
| Saladas Verdes Diversas | R\$ 20 |
| Salada de Endívia | R\$ 38 |
| Insalata Caprese | R\$ 40 |
| Salada Golf | R\$ 42 |
| Chicken Caesar Salad | R\$ 48 |

Sopas

| | |
|--------------------------|--------|
| Consomê | R\$ 20 |
| Creme de Tomate | R\$ 20 |
| Canja | R\$ 28 |
| Soupe a L'ignon Gratinée | R\$ 42 |
| Capeletti in brodo | R\$ 60 |

Sandwiches

| | |
|---|--------|
| Club Sanduiche Baretto | R\$ 28 |
| <i>Peito de frango desfiado, alface, tomate, bacon picado, maionese no pão miga</i> | |
| Cheese Burger | R\$ 30 |
| <i>Hamburguer e queijo prato</i> | |
| Maggie Smith | R\$ 34 |
| <i>Queijo, presunto, bacon, alface, tomate, cebola e maionese</i> | |
| Sand. Especial de Roastbeef | R\$ 44 |
| <i>Roastbeef, queijo, bacon, cebola no pão sírio</i> | |
| Sand. Premium | R\$ 60 |
| <i>Salmão defumado, coalhada seca, alface e alcaparras</i> | |
| Sand. Filet com queijo | R\$ 40 |
| <i>Filet mignon. queijo prato na baguete</i> | |

Aperitivos

| | |
|-------------------------------------|---------|
| Croquetes de carne | R\$ 30 |
| Pasteis de carne ou queijo | R\$ 36 |
| Coalhada seca com pão sírio | R\$ 38 |
| Canapés de filet mignon | R\$ 45 |
| Bolinho de carne | R\$ 50 |
| Presunto cru | R\$ 55 |
| Filet mignon aperitivo | R\$ 70 |
| Canapés de salmão defumado | R\$ 65 |
| Sirloin steak black angus aperitivo | R\$ 100 |
| Picanha black angus aperitivo | R\$ 120 |

Massas

| | |
|---|--------|
| Fettuccine Alfredo di roma | R\$ 40 |
| Ravioli di ricotta al burro e salvia | R\$ 48 |
| Spaghetti alla carbonara | R\$ 50 |
| Lasagne verdi alla romana | R\$ 52 |
| Spaghetti alla bolognese | R\$ 53 |
| Penne pomodoro, mozzarella e basilico | R\$ 55 |
| Penne mediterrâneo | R\$ 55 |
| Penne com aspargos frescos e presunto cru | R\$ 60 |
| Fazzoletti di seta al pesto | R\$ 60 |
| Pappardelle al funghi porcini | R\$ 65 |
| Ravioli di vitela al funghi porcini | R\$ 70 |
| Spaghetti alle vongole | R\$ 70 |

Tempo de Preparo: Aproximadamente 15 minutos

Risotti

| | |
|---------------|---------|
| Parmigiano | R\$ 48 |
| Milanese | R\$ 53 |
| Funghi secchi | R\$ 75 |
| Camarão | R\$ 140 |

Tempo de Preparo: Aproximadamente 25 minutos

Carnes

| | |
|-------------------------------|--------|
| Frango ao curry | R\$ 56 |
| Paillard grelhada | R\$ 57 |
| Frango desossado grelhado | R\$ 60 |
| Picadinho a golf club | R\$ 65 |
| Strogonoff de filet mignon | R\$ 65 |
| Cotoletta alla milanese | R\$ 68 |
| Filet a parmegiana | R\$ 70 |
| Steak tartar | R\$ 75 |
| Tournedos de mignon | R\$ 73 |
| Steak au poivre | R\$ 80 |
| Cotoletta di maiale | R\$ 83 |
| Chateaubriand sauce bearnaise | R\$ 90 |
| Piccata di vitello al limone | R\$ 90 |
| Saltimbocca alla romana | R\$ 95 |

Do Grill

| | |
|---------------------------|---------|
| Fraldinha | R\$ 98 |
| Sirloin steak black angus | R\$ 100 |
| Carré D'agneau | R\$ 105 |
| Picanha black angus | R\$ 120 |

Molhos: Mostarda, poivre, madeira champignon.

Guarnições: Acompanham duas Guarnições:
Arroz Biro-Biro, Arroz Golfista, Batatas fritas,
Portuguesa, Palha e Sauté; Legumes grelhados e salteados, Purê
de batatas, Creme de espinafre, Farofa.

Tempo de preparo: Aproximadamente 30 minutos

Camarões

| | |
|-------------------------------------|---------|
| Camarão a baiana 03 unid. | R\$ 135 |
| Camarão a newburg 03 unid. | R\$ 135 |
| Camarão a provençal 03 unid. | R\$ 135 |
| Camarão a thermidor 03 unid. | R\$ 135 |
| Camarão ao curry 03 unid. | R\$ 135 |
| Camarão frio ao molho golf 03 unid. | R\$ 135 |
| Camarão 70 gramas. | |

Peixes do Dia

| | |
|---------------------------------------|---------|
| Linguado grelhado | R\$ 75 |
| Salmão grelhado com sauce hollandaise | R\$ 95 |
| Pescada grelhado | R\$ 100 |
| Linguado a belle meunière | R\$ 115 |
| Pescada grelhado com molho de camarão | R\$ 145 |

Molhos: Alcaparras, Ervas, Amêndoas.

Guarnições: Acompanham duas Guarnições:
Arroz Biro-Biro, Arroz golfista, Batatas fritas,
Portuguesa, Palha e Sauté; Legumes grelhados e salteados, Purê
de batatas, Creme de espinafre, Farofa.

Tempo de Preparo: Aproximadamente 30 minutos

Sobremesas

| | |
|---|--------|
| Parfese de chocolate | R\$ 15 |
| Pudim de leite | R\$ 16 |
| Soiabada cascão com requeijão | R\$ 20 |
| Doce de leite com queijo fresco | R\$ 18 |
| Torta de limão siciliano | R\$ 20 |
| Torta de chocolate | R\$ 20 |
| Torta de maçã com sorvete | R\$ 25 |
| Merengue de morango | R\$ 28 |
| Cheese cake com calda de frutas vermelhas | R\$ 28 |
| Creme de papaya | R\$ 28 |
| Petit gateau | R\$ 30 |
| Crepe suzette com sorvete de vanilla | R\$ 48 |

Frutas da Estação

| | |
|----------------------|--------|
| Mamão papaya | R\$ 10 |
| Manga | R\$ 12 |
| Mamão caipira | R\$ 14 |
| Abacaxi | R\$ 16 |
| Melão (sob consulta) | R\$ 22 |

Sorvetes

| | |
|--|--------|
| Sorvete La Basque (sabores) Vanilla, choc chip, menta. | R\$ 22 |
| Sorvete Bachir Lebanese (sabores) Sorbet: Limão siciliano Ao Leite: chocolate, chocolate amargo, Misky grego, flor de laranjeira, | R\$ 25 |
| Ao Leite Especial: Pistache com cobertura | R\$ 32 |