

RESTAURANTE

Mirante
do
Paraíba

Gastronomia Singular

PONDERAÇÕES:

- ① Em caso de fila de espera de mesa, a seqüência da fila é de acordo com a vaga da mesa.
- ② **Alergênicos**
Pessoas alérgicas devem nos informar para que possamos dar a devida atenção e cuidado no preparo dos pratos de suas receitas.
Considerar que em boa parte delas, apesar de não estar descrito, são utilizados na forma natural ou derivadas: camarão, leite, trigo, ovos, oleaginosas, pimentão, pimentas, etc.
- ③ Caso tenha alguma dúvida na composição de nossos pratos requisiite a presença do maitre ou do chef de cozinha.
- ④ Reservamos o direito de cobrar por serviços extras, tais como: uso inadequado do espaço sem aviso prévio, serviço de “rolha”, bolos de aniversário, enfeites e etc.
- ⑤ Por motivos técnicos e de controle interno, não será possível substituir composições de pratos.
- ⑥ Devido a escassez da época, poderemos substituir o peixe e hortifrutis indicados no cardápio por outros de qualidade igual ou superior, nunca inferior.
- ⑦ Nosso sistema de servir é com a travessa sobre a mesa, se for necessário peça ajuda ao garçom.
- ⑧ Proibido fumar no ambiente fechado do restaurante, conforme Lei Estadual 13.541 de 7 de maio de 2009.
- ⑨ Embalagem de Sobra R\$ 8,82
- ⑩ Couvert artístico R\$ 7,58 por pessoa.



Obs: animais: ponderações específicas.

Por dentro do Mirante

A nossa cozinha possui um sistema rigoroso no controle de qualidade.

Retiramos amostras dos pratos diariamente, que são armazenados sob refrigeração por 72 horas.

Também mantemos contrato com um laboratório de análises de alimentos que retiram as amostras aleatoriamente para serem analisadas.

Visite nossa cozinha e abra as nossas geladeiras!!!

o Mirante

Localizado no bucólico bairro da Freguesia da Escada em Guararema, o Mirante do Paraíba é hoje um ponto de referência da gastronomia.

Sob a batuta, ou melhor, a colher de pau de Valdir Stilhano, o restaurante foi sendo cozido desde o ano de 2002 e todo aroma e sabor deste trabalho pode ser captado nos imensos ambientes que servem até 320 comensais às margens do rio Paraíba.

Especialista em peixes e frutos do mar, Valdir e sua mulher Cleide já foram proprietários de peixaria durante 20 anos, daí fácil entender o porquê optaram por um cardápio 90% a base destas iguarias.

Não há segredos no Mirante do Paraíba, muito pelo contrário ele pode ser compartilhado: a cozinha fica a vista dos clientes, os pratos são preparados no momento, os temperos são frescos, alguns colhidos na hora e o visual é de cartão postal.

No Mirante do Paraíba o primeiro pecado capital foi abolido pelos mais crédulos, a “gula” é sempre perdoada com um delicioso café no bule aguardando a próxima visita.



Cozinha Show



RESTAURANTE
Mirante
Paraíba 20 anos

NOSSAS NOITES DE QUINTA E SEXTA
VOLTARAM A OFERECER MUITO SABOR

A Noite da Paella e a
Cozinha Show italiana
agora se revezam entre
quintas e sextas ...

confira no QR code as datas
dos próximos eventos!



ATENDIMENTO ATRAVÉS
DE RESERVAS

Paella de Frutos do Mar 1 hora

- Com camarões médios - preço p/ duas pessoas R\$ 377,91
- Acima de duas pessoas, acréscimo por pessoa R\$ 188,95
- Com camarões grandes - preço p/ duas pessoas R\$ 479,90
- Acima de duas pessoas, acréscimo por pessoa R\$ 239,95



Uma breve história

O prato surgiu como alimento rural, nos séculos XV e XVI. Os camponeses saíam de manhã para o trabalho, levando um pouco de arroz, óleo de oliva e sal, além da paella - uma panela rasa e de grande diâmetro, que lembra a frigideira e teria origem na antiga patella dos romanos. No campo, agregavam e enriqueciam a receita com os ingredientes que porventura encontravam: carnes de caça e legumes da estação.

Depois de ganhar fama em Valência, a paella alcançou o litoral, onde passou a ser feita com frutos do mar. Ali, recebeu o nome de paella de mariscos (coisas do mar). Desse modo, a receita foi ganhando outras regiões do país e inúmeras versões. Hoje, elas somam mais de 1000 em toda a Espanha, relatam algumas enciclopédias gastronômicas.



sangria





*Não deixe
de ler nossas
"ponderações"*

Arroz de Braga 1 hora

Com preparo idêntico da paella (panelada) portuguesa o arroz é cozido junto com carne de porco, carne de frango, embutidos, brócolis e repolho. (Preparo mínimo: 2 pessoas)

Preço para duas pessoas R\$ 193,85

Acima de duas pessoas, acréscimo por pessoa R\$ 96,85

Frango de Basilicata 1 hora

Prato típico de Basilicata na Itália meridional, preparado com pedaços nobres de frango sem osso, sem pele e sem gordura, guisado no azeite virgem com temperos tipicamente italianos, cozido ao mesmo tempo com arroz. (Preparo mínimo: 2 pessoas)

Preço para duas pessoas R\$ 169,10

Acima de duas pessoas, acréscimo por pessoa R\$ 84,53



Um arroz luso-brasileiro.

O Arroz de Braga é uma receita com, no mínimo, uma história curiosa. Portugal é um país rico em receitas com arroz. São inúmeras, cada região com uma especialidade. Foram muitos os portugueses que se aventuraram pelo Brasil, abrindo restaurantes, trazendo a culinária lusitana para o cotidiano do brasileiro. Um destes cozinheiros intrépidos, ao querer homenagear sua terra natal, Braga, no norte de Portugal, tirou da receita que servem por lá o pato e substituiu por galinha, mais aceita pelos brasileiros. Para deixar o prato ainda mais “substancioso”, incluiu linguiças. E deu-lhe o suntuoso nome de Arroz de Braga. O tempo incumbiu-se de perpetuá-lo. A verdade é que em Braga não existe o “Arroz de Braga”.

Basilicata, também conhecida como Lucania é uma região no sul da Itália, na fronteira com Campania. A região pode ser pensada como o "peito do pé" da Itália, com Calabria funcionando como o "dedo" e "calcanhar" da Apúlia. A região abrange cerca de 10.000 km² e em 2010 tinha uma população de cerca de 600.000 habitantes. A capital é Potenza. A região é dividida em duas províncias: Potenza e Matera.



Arroz de Braga

*Não deixe
de ler nossas
"ponderações"*



ENTRADAS E PETISCOS



<i>Casquinha de Siri (por unidade)</i>	R\$ 35,36
<i>Camarão à Dorê</i>	R\$ 159,35
<i>Camarão Ajillo</i> Puxado no azeite, alho e servido com pão italiano.....	R\$ 159,35
<i>Camarões Brabos</i> Puxado no azeite, alho, pimenta calabresa e servido com pão italiano	R\$ 159,35
<i>Lula à Dorê</i> Lula nacional frita.....	R\$ 156,35
<i>Lula à João Viscaíno</i> Puxado no azeite, chardonnay, alho, salsa e servida com pão italiano	R\$ 159,35
<i>Mexilhão ao Vinagrete</i> Servido com pão italiano	R\$ 104,68
<i>Manjubinha</i>	R\$ 56,10
<i>Polvo à vinagrete</i> Servido com pão italiano	R\$ 201,13
<i>Polvo alho e óleo</i> Servido com pão italiano	R\$ 201,13
<i>Isca de Peixe</i>	R\$ 91,68
<i>Traíra sem espinha (o quilo)</i>	R\$ 153,26

Ver relação dos pesos do dia com o garçom



Porções

<i>Batata Frita</i>	R\$ 34,53
<i>Mandioca Frita</i>	R\$ 32,96

Acompanhamentos

<i>Aroz</i>	R\$ 15,26
<i>Feijão</i>	R\$ 15,26
<i>Pirão</i>	R\$ 21,08
<i>Purê de Batata</i>	R\$ 24,67
<i>Ovo Frito</i>	R\$ 4,94
<i>Banana Assada</i>	R\$ 12,73

*Não deixe
de ler nossas
"ponderações"*

Traíra sem espinha





SALADAS

Salada Três Tomates

Tomate sweet, tomate holandês, tomate caqui, mussarela de búfala, ovos caipira, salpicado de tomilho-limão. Sobre cama de folhas “baby” orgânicas (colhidas hoje em nossa horta), temperada com molho de azeite extra virgem, sal, limão, cebola cortada finamente e lascas de parmesão... **R\$ 79,82**

Salada Maresias

Folhas “baby” orgânicas (colhidas hoje em nossa horta), tomate, manga e lascas de parmesão. Acompanha molho provençal de camarão 7 barbas e lula .. **R\$ 79,82**

Salada Refrescante

Folhas “baby” orgânicas (colhidas hoje em nossa horta), kanikama, kiwi, tomate e lascas de parmesão. Acompanha molho de azeite extra virgem e vinagre balsâmico.. **R\$ 79,82**

Salada de Frutos do Mar

Lula nacional, polvo, camarões médios, cubos de conglio, feijão branco, tomate, erva doce, salsão, temperos com limão especial - galego ou siciliano - (conforme a época)..... **R\$ 174,80**

nota: esta salada equivale a uma refeição para duas pessoas.

Ninho do Mirante

Palmito pupunha, ovos de codorna, azeitonas chilenas graúdas, tomatinhos, folhas “baby” orgânicas (colhidas hoje em nossa horta) e lascas de parmesão. Acompanha molho de Lemon .. **R\$ 115,22**

Salada de Palmito

Folhas “baby” orgânicas (colhidas hoje em nossa horta), tomate caqui, tomatinhos sweet, palmito Jussara, cebola, manjericão e lascas de parmesão. Acompanha molho de Lemon ... **R\$ 152,98**

Nota: O palmito Jussara é o mais saboroso dos palmitos. Exclusivo da Mata Atlântica (cultivado) 10 anos para o corte.

Obs: Saladas individuais 50% do valor



*Não deixe
de ler nossas
"ponderações"*



KIDS



Para crianças podemos compor à gosto ...R\$ 50,05

Até 4 itens a escolher abaixo:

Escolha uma Proteína e 3 Acompanhamentos:

Proteína:

Bifinho de Mignon
Filezinho de Peixe
Filezinho de Frango

*Proteína extra será
cobrado a parte
R\$ 18,22*

Acompanhamentos:

Arroz
Feijão
Ovo(*frito ou cozido*)
Purê
Fritas
Espaguete
branco / ao sugo / bolonhesa



*Não deixe
de ler nossas
“ponderações”*



PRATOS VEGANOS

30 minutos 🕒

Espagete de Legumes

Legumes cortados em forma de espagete, puxados no azeite e alho (*Empratado*) R\$ 63,52 (1 pessoa)

Moqueca de Palmito

Acompanha farofa de manjeriço..... R\$ 127,70 (1 pessoa) R\$ 204,32 (2 pessoas)

Moqueca de Banana

Acompanha farofa de manjeriço..... R\$ 114,92 (1 pessoa) R\$ 183,88 (2 pessoas)

Palmitos Grelhados

Sobre cama de batatas amassadas e temperadas com azeite e tomilho limão R\$ 127,70 (1 pessoa) R\$ 204,32 (2 pessoas)

PRATOS VEGETARIANOS

30 minutos 🕒

Espagete ao Funghi (Empratado) R\$ 75,25

Risoto ao Funghi (Empratado)..... R\$ 86,48

Risoto Alho Poró (Empratado) R\$ 86,48





MOQUECAS E PEIXES

Moqueca Mista com Robalo 25 minutos 🕒

Robalo, camarão e lula.

Acompanha arroz branco, pirão e farofa de banana.....R\$ 198,38 (1 pessoa)R\$ 331,51 (2 pessoas)

Moqueca de Conglio 25 minutos 🕒

Com camarão grande

Acompanha arroz branco, pirão e farofa de banana.....R\$ 291,69 (1 pessoa)R\$ 484,77 (2 pessoas)

Moqueca de Robalo 25 minutos 🕒

Acompanha arroz branco, pirão e farofa de banana.....R\$ 147,16 (1 pessoa)R\$ 245,34 (2 pessoas)

Moqueca de Camarão 25 minutos 🕒

Acompanha arroz branco, pirão e farofa de banana.....R\$ 263,01 (1 pessoa)R\$ 445,68 (2 pessoas)

Peixe à Brasileira com Camarão 25 minutos 🕒

Acompanha arroz branco e pirãoR\$ 221,48 (2 pessoas)R\$ 368,84 (3 pessoas)

Peixe à Baiana - Robalo 25 minutos 🕒

Cozido ao molho levemente apimentado com camarão médio

Acompanha arroz branco, pirão e farofa de banana.....R\$ 178,88 (1 pessoa)R\$ 307,36 (2 pessoas)

Azul Marinho 25 minutos 🕒

Prato típico do litoral Paulista e Carioca.

Postas de robalo cozido no pirão com banana de vez.

Acompanha arroz brancoR\$ 278,71 (2 pessoas)



*Não deixe
de ler nossas
“ponderações”*

Peixe à Brasileira



PEIXES NOBRES

Grelhados

Salmão ao molho de Maracujá 40 minutos 🕒

Salmão grelhado com molho de maracujá com legumes na manteiga.

Acompanha arroz branco (2 pessoas)R\$ 298,90

Conglio Chileno 45 minutos 🕒

Postas altas de Conglio Chileno, fettuccine de legumes

e risoto de lula à su tinta (2 pessoas)R\$ 495,15

Salmão ao Molho de Champignons 40 minutos 🕒

Salmão grelhado com molho bechamel e champignon paris, acompanhado de legumes na manteiga e arroz branco (2 pessoas).....R\$ 298,90

Linguado do Fernando Molina 30 minutos 🕒

Filé de Linguado grelhado sob champignon, palmito e batatas, puxado com azeite extra virgem.

Acompanha arroz branco. R\$ 227,23 (1 pessoa) ..R\$ 371,49 (2 pessoas)

Assados / Cozidos

Robalo ao Molho Chic 30 minutos 🕒

Postas de Robalo ao forno com molho especial de queijo e pomodoro.

Acompanha arroz branco (2 pessoas)R\$ 274,58

Salmão ao Molho Chic 30 minutos 🕒

Filé de salmão ao forno com molho especial de queijo e pomodoro.

Acompanha arroz branco (2 pessoas)R\$ 264,28

Peixe no Caetê 45 minutos 🕒

Peixe sob cuscuz de camarão, embrulhados na folha de caetê, assados ao forno.

Acompanha pirão, arroz branco e banana assada (3 pessoas)R\$ 326,27



*Não deixe
de ler nossas
"ponderações"*



*Peixe
no Caete*

PEIXES E FRUTOS DO MAR

Pintado na telha 45 minutos 🕒

Com batatas, pimentões, cebola, alho e ervas aromáticas no Chardonnay.

Acompanha arroz branco R\$ 296,95 (2 pessoas)

Pintado do Mirante 45 minutos 🕒

Pintado grelhado sobre purê especial de mandioca com pesto

de cheiro verde. Acompanha arroz branco R\$ 296,95 (2 pessoas)

Pescada ao Mirante 45 minutos 🕒

Filé de Pescada Cambucu ao forno com fatias de manga

e manteiga. Acompanha arroz branco R\$ 230,07 (2 pessoas)

Cambucu com Camarão 25 minutos 🕒

Pescada Cambucu frita à dorê com camarão 7 barbas
ao molho de tomate cremoso

Acompanha arroz branco R\$ 282,24 (3 pessoas)

Tilápia da Patrícia 45 minutos 🕒

Filés de tilápia e bananas grelhadas, gratinadas ao molho bechamel

e batatas Chips. Acompanha arroz branco R\$ 256,97 (3 pessoas)

Bacalhau ao Mirante 25 minutos 🕒

Filé de bacalhau Zarbo (in natura) frito à dorê com molho
de camarão 7 barbas e purê de batata.

Acompanha arroz branco R\$ 357,27 (2 pessoas)

Bacalhau do Vardi 30 minutos 🕒

Filé de bacalhau Zarbo (in natura) grelhado,

com lulas e batatas. Acompanha arroz branco R\$ 357,27 (2 pessoas)

Bacalhau ao Forno 40 minutos 🕒

Filé de bacalhau Zarbo (in natura) ao forno com muito azeite virgem, batatas,
cebola, alho, pimentão vermelho e azeitonas.

Acompanha arroz branco R\$ 303,39 (3 pessoas)

Cainha Assada na Telha 1 hora 🕒

Recheada com farofa úmida de camarão e palmito R\$ 108,17 (por pessoa)
(ver relação de tamanhos com o garçom)

*Obs: Nosso bacalhau
é Zarbo e não passa
por processo de cura
de salga.*



*Não deixe
de ler nossas
"ponderações"*

Pintado na Telha



FRUTOS DO MAR

Camarão na Moranga 45 minutos 🕒

Acompanha arroz branco R\$ 367,33 (2 pessoas)... R\$ 523,96 (4 pessoas)

Bobó de Camarão 40 minutos 🕒

Acompanha arroz branco..... R\$ 350,14 (2 pessoas)... R\$ 500,43 (4 pessoas)

Aroz Guilherme Stilhano 30 minutos 🕒

Tipo risoto, com camarões médios, molho vermelho e creme de leite.....

R\$ 350,14 (2 pessoas)... R\$ 500,43 (4 pessoas)

Caldeirada 30 minutos 🕒

Polvo, lula nacional, conglio, camarões médios, cozidos no Chardonnay com batatas.

Acompanha arroz branco R\$ 419,76 (2 pessoas)... R\$ 572,91 (4 pessoas)

Polvo do Mirante 45 minutos 🕒

Tentáculos de polvo inteiros, grelhados, servidos com batatas amassadas com ervas aromáticas frescas. Acompanha arroz puxado no seu caldo.....

R\$ 501,21 (2 pessoas)

Caçarola de Polvo com Ervas Aromáticas Frescas 40 minutos 🕒

Ensopado de polvo com batatas, tomate, pimentões e cebola,

finalizado com ervas aromáticas frescas. Acompanha arroz branco R\$ 495,75 (2 pessoas)

Farofa Dr. Maurimar 15 minutos 🕒

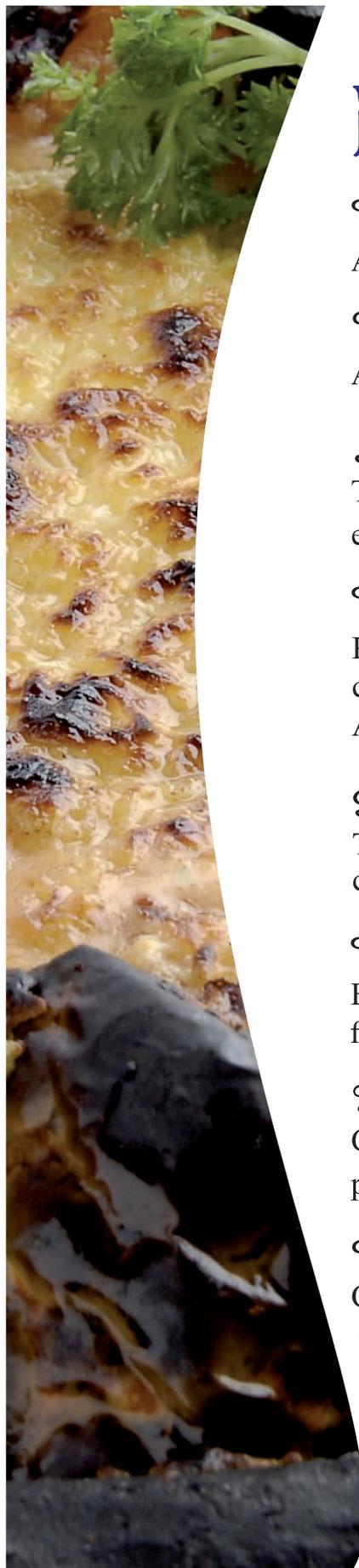
Camarões, palmitos, azeitonas e farinha de milho

puxados na manteiga R\$ 142,91 (2 pessoas)... R\$ 218,64 (4 pessoas)

Risoto Frutos do Mar 30 minutos 🕒

Camarões médios, lula nacional, polvo

e mexilhão. Servido em prato R\$ 138,81



Camarão na Moranga

*Não deixe
de ler nossas
"ponderações"*



FRUTOS DO MAR

Camarão à Stilhano 20 minutos 🕒

Camarão médio ao molho de manteiga e cebola.

Acompanha arroz salsilhado R\$ 212,48 (1 pessoa) R\$ 353,93 (2 pessoas)

Camarão com Palmito 20 minutos 🕒

Camarão médio ao molho de palmito.

Acompanha arroz com açafrão R\$ 224,68 (1 pessoa) R\$ 356,71 (2 pessoas)

Camarão da Nathy 20 minutos 🕒

Ao molho bechamel gratinado com queijo parmesão.

Acompanha arroz branco R\$ 214,26 (1 pessoa) R\$ 381,98 (2 pessoas)

Camarão à Grega - Outra Receita 20 minutos 🕒

Frito à dorê e gratinado sob creme de queijos e

batata palha. Acompanha arroz à grega R\$ 277,50 (2 pessoas) R\$ 398,13 (3 pessoas)

Camarões Gigantes 40 minutos 🕒

Grelhado no azeite e alho. (600g).

Acompanha risoto *al mare*..... R\$ 466,44 (2 pessoas)

Lula do meu amigo João 25 minutos 🕒

Tubos de lula, puxadas no azeite extra virgem e Chardonnay com alho e salsinha

Acompanha arroz branco R\$ 228,94 (2 pessoas)

Escondidinho do Mirante 30 minutos 🕒

Espécie de torta de purê de batata baroa com camarão 7 barbas, em creme de queijo.

Acompanha arroz branco R\$ 313,31 (3 pessoas)



*Não deixe
de ler nossas
"ponderações"*

Camarões Gigantes



CARNES, AVES E MASSAS

Stroganoff de Mignon 25 minutos ⌚

Acompanha arroz branco e fritasR\$ 167,98 (2 pessoas)

Filé de Frango Grelhado 20 minutos ⌚

Acompanha creme de milho, arroz branco e fritas...R\$ 157,34 (2 pessoas)

Rondele 4 Queijos 20 minutos ⌚

Queijo mussarela, requeijão cremoso, provolone ao molho rosê, gratinado com queijo parmesão. Acompanha batatas fritasR\$ 118,64 (2 pessoas)

Espaguete ao Vongole 20 minutos ⌚

(Empratado)R\$ 88,18

Talharim com Camarão - molho ao sugo 20 minutos ⌚

(Empratado)R\$ 121,17

Filé Mignon 25 minutos ⌚

Grelhado ao molho madeira.

Acompanha arroz branco e batatas fritasR\$ 151,49 (1 pessoa) ..R\$ 216,45 (2 pessoas)

Filé Mignon Arinos 25 minutos ⌚

Grelhado ao molho vinho do Porto, com palmitos, batatas e alho poró.

Acompanha arroz branco.....R\$ 187,96 (1 pessoa) ..R\$ 271,59 (2 pessoas)

Filé Mignon à Parmegiana/Basilico 25 minutos ⌚

Empanado na farinha de castanha e nozes.

Acompanha arroz branco e batata à dorêR\$ 190,04 (2 pessoas)..R\$ 271,62 (4 pessoas)





*Não deixe
de ler nossas
"ponderações"*

Parmegiana

SOBREMESAS



Abacaxi grelhado e sorvete de abacaxi	R\$ 30,63
Creme de papaia com cassis e sorvete de creme.....	R\$ 30,63
Banana com calda de laranja e sorvete de creme	R\$ 30,63
Petit Gateau com sorvete de creme	R\$ 30,63
Crème Brûlée	R\$ 30,63
Pudim de leite à moda antiga	R\$ 24,08
Pout pourri doces da fazenda	R\$ 29,19
<i>(feito aqui em tachos de cobre)</i>	
Manjar branco com calda de vinho à moda antiga	R\$ 20,25
Arroz doce à moda antiga.....	R\$ 24,08
Maria Isabel - Creme de manga com sorvete de coco ..	R\$ 30,63
Colegial – 2 bolas	R\$ 23,42
Mini Taça – 1 bola	R\$ 12,94
<i>Sabores - abacaxi, creme, morango, flocos, chocolate, brigadeiro e coco</i>	
Mix de frutas da época	R\$ 26,54
<i>(consulte as frutas com o garçom)</i>	

Vinho de Sobremesa (dose)

Porto Dom José	R\$ 15,53
Casa Valduga “Naturelle Late Harvest”	R\$ 42,15

Licores / Licorosos (dose)



Licor 43	R\$ 31,11
Amarula.....	R\$ 31,11
Frangelico Italiano.....	R\$ 31,11
Cointreau Francês.....	R\$ 31,11
Curaçau	R\$ 8,42
Cassis	R\$ 8,42
Limoncelo	R\$ 24,56

*Não deixe
de ler nossas
"ponderações"*

Abacaxi Grelhado



BEBIDAS E COCKTAILS

Água Prata (com gás ou natural)	R\$ 7,53
Refrigerantes (diet ou normal)	R\$ 9,22
Schweppes Citrus	R\$ 11,37

Sucos de Frutas Naturais

Suco de Uva Casa Valduga – 100% natural..	R\$ 24,26
Abacaxi, laranja, limão, mamão, manga, maracujá ou morango	R\$ 15,67
Suco com 2 sabores	R\$ 20,78
Suco com leite / leite condensado.....	R\$ 20,78

Short Drinks

Alexander	R\$ 27,87
<i>Brandy, creme de cacau, creme de leite e noz-moscada</i>	
Dry Martini	R\$ 32,37
<i>Gim, vermouth seco e azeitona</i>	
Kir	R\$ 19,47
<i>Vinho branco e creme de cassis</i>	
Bloody Mary	R\$ 32,42
<i>Vodka, suco de tomate, molho de pimenta, molho inglês sal e pimenta do reino</i>	
Margarita	R\$ 25,31
<i>Tequila, triple séc e suco de limão</i>	

Soft Drinks

Alice Cocktail	R\$ 22,39
<i>Groselha, suco de laranja, abacaxi e creme de leite</i>	
Coquetel de Frutas	R\$ 27,87
<i>Suco de frutas, creme de leite e groselha</i>	

Long Drinks

Aperol Spritz	R\$ 64,36
<i>Aperol, prosecco, água com gás e laranja</i>	
Limoncello Spritz	R\$ 64,36
<i>Limoncello, prosecco, água com gás e limão</i>	
Piña Colada	R\$ 25,33
<i>Rum, suco de abacaxi, leite condensado e leite de coco</i>	
Cuba Libre	R\$ 25,33
<i>Rum, suco de limão e refrigerante de cola</i>	
Mojito	R\$ 25,33
<i>Rum, suco de limão, hortelã e soda</i>	
Blue Mirante	R\$ 25,33
<i>Vodka, curaçau, suco de lima da Pérsia e soda</i>	
Tropical Mirante	R\$ 37,06
<i>Vodka, suco de frutas, groselha, leite condensado e leite de coco</i>	
Sex on the Beach	R\$ 37,06
<i>St Remy, vodka, licor de pêssego, suco de laranja e groselha</i>	
Dr. Sincone – Cor de Jade	R\$ 32,98
<i>Batida de rum com limão</i>	
Sombbrero	R\$ 36,39
<i>St Remy, tequila, curaçau red, suco de abacaxi e leite condensado</i>	
Gin Tônica Importada	R\$ 48,25

Sangrias

Sangria ½ litro	R\$ 68,01
Sangria 1 litro	R\$ 102,04

Outras Bebidas

Red Bull – lata	R\$ 23,86
Smirnoff Ice	R\$ 21,56





Aperol Spritz

Limoncello Spritz

*Não deixe
de ler nossas
"ponderações"*

CERVEJAS E CAIPIRINHAS

600 ml

Heineken	R\$ 27,96
Império Gold	R\$ 26,27
Original	R\$ 25,28
Serra Malte	R\$ 25,28

Long Neck

Império Ultra (sem glutén).....	R\$ 15,22
Império Lager	R\$ 13,68
Heineken	R\$ 19,91
Heineken Zero	R\$ 19,91
Malzabier Brahma.....	R\$ 19,56
Stella Artois.....	R\$ 18,16
Corona Extra	R\$ 22,61

Cervejas Especiais

Cerpa Export (350ml).....	R\$ 22,61
Therezópolis Gold (500ml)	R\$ 32,20
Baden Cristal (600ml)	R\$ 41,65
Baden Golden (600ml)	R\$ 41,65
Colorado Ribeirão Lager (600ml).....	R\$ 42,45
Colorado Appia (600ml)	R\$ 42,45

Caipirinhas

Caipirinha	R\$ 18,86
Caipirinha com pinga de Minas	R\$ 34,63
Caipiríssima Bacardi.....	R\$ 34,63
Caipirinha de Saquê.....	R\$ 34,63
Caipirinha Steinhäger.....	R\$ 34,63
Caipirinha de Jose Cuervo	R\$ 40,62
Caipirosca de Absolut	R\$ 55,75
Caipirosca de Stolichnaya.....	R\$ 55,75
Caipirosca de Wyborowa.....	R\$ 55,75
Caipirosca de Smirnoff	R\$ 34,63



*Não deixe
de ler nossas
"ponderações"*

DESTILADOS

Aguardentes e Aperitivos

Bacardi Carta Ouro/Carta Blanca	R\$ 16,86
Gin Importada	R\$ 39,75
<i>Bombay / Tanqueray / Gordons</i>	
Tequila Jose Cuervo	R\$ 36,78
Steinhäger.....	R\$ 16,86
Saquê.....	R\$ 16,86
Grapa Italiana	R\$ 50,59

Bitters

Campari – Dose dupla	R\$ 23,11
Underberg	R\$ 13,28
Aperol – Dose dupla	R\$ 23,11

Brandies

Fundador	R\$ 29,30
Domecq.....	R\$ 15,17

Whisky

Jack Daniel's	R\$ 30,15
Whisky 8 anos	R\$ 25,48
Whisky 12 anos	R\$ 30,15
Whisky 15 anos	R\$ 59,75
Whisky 18 anos	R\$ 120,44
Whisky 21 anos	R\$ 185,88
Whisky nacional	R\$ 16,41

Vodkas

Absolut	R\$ 27,96
Stolichnaya	R\$ 27,96
Wyborowa.....	R\$ 27,96
Smirnoff	R\$ 16,41

Vermouths e Apéritifs

Martini	R\$ 13,28
Cinzano	R\$ 8,98
St Remy.....	R\$ 13,28



*Não deixe
de ler nossas
"ponderações"*



PASSADO E PRESENTE



No início apenas um galpão

Crescimento com sustentabilidade



Construção do deck

Vista privilegiada do rio Paraíba do Sul



Apenas um ambiente

Integração e mais comodidade



RESTAURANTE
Mirante
do
Paraíba

 **Chic**
PEIXARIA

Peixaria Chic, onde tudo começou

DIA DE FEIRA

Uma vez por semana, os chefs Valdir Stilhano e Rodrigo Arino encaram uma longa jornada em busca dos melhores produtos que são oferecidos diariamente no restaurante Mirante do Paraíba.

Após a saída do último cliente eles zarpam rumo à Companhia de Entrepostos e Armazéns Gerais de São Paulo, popularmente conhecida como Ceagesp e passeiam pelos labirintos dos setores do badejo, manjuba, merluza, pintado, tainha, robalo, cação, lula, polvo, camarão e outros habitantes marinhos que não escapam da mira certa de quem conhece o peixe não só pelo olho, mas também pelo olfato.

Pudera, são 19 anos de Mirante e outros mais de 20 anos como dono de peixaria.

Após examinar amostras expostas no gelo, sem alarde ou gritaria comum neste tipo de comércio, ele apenas sinaliza discretamente, como num lance de leilão de obras de arte, para “bater o martelo” e arrematar o melhor lote.

Quase 4 horas, e ali mesmo na Ceagesp, o cheiro de maré vira ares do campo no setor agrícola.

No meio de plantas, vasos e flores, eles chegam pelo olfato em um pequeno produtor que revende muda de temperos: alecrim, coentro, hortelã, manjeriço, melissa, orégano, pimenta, tomilho e outras ervas que compõem o cardápio, sempre inovador.

Com toda a certeza serão replantadas na horta do Mirante, mas por enquanto irão amenizar a maresia que impera dentro da van que virou uma traineira rumo ao porto.

Agora a bússola aponta na direção do Mercado Municipal de São Paulo, o famoso Mercado, onde o dono do açougue aguarda com suas facas afiadas para o melhor corte da carne desejada.

Nos bastidores do Mirante do Paraíba é assim, até o que os olhos não vêem, o paladar sente.







O QUE É GASTRONOMIA?

A gastronomia é um ramo que abrange a culinária, as bebidas, os materiais usados na alimentação e, em geral, todos os aspectos culturais a ela associados. Um gastrônomo (gourmet, em francês) pode ser um(a) cozinheiro(a), mas pode igualmente ser uma pessoa que se preocupa com o refinamento da alimentação, incluindo não só a forma como os alimentos são preparados, mas também como são apresentados, por exemplo, o vestuário e a música ou dança que acompanham as refeições.

O prazer proporcionado pela comida é um dos fatores mais importantes da vida depois da alimentação de sobrevivência. A gastronomia nasceu desse prazer e constituiu-se como a arte de cozinhar e associar os alimentos para deles retirar o máximo benefício. Cultura muito antiga, a gastronomia esteve na origem de grandes transformações sociais e políticas. A alimentação passou por várias etapas ao longo do desenvolvimento humano, evoluindo do nômade caçador ao homem sedentário, quando este descobriu a importância da agricultura e da domesticação dos animais.

A humanidade cedo se percebeu das virtudes da associação de certas plantas aromáticas aos alimentos para lhes exaltar o sabor, contribuir para a sua conservação e permitir uma melhor e mais saudável assimilação por parte do corpo. Muitas guerras se fizeram pela apropriação de recursos alimentares que de uma forma geral são escassos e que determinam o poder para quem domina a gestão desses recursos. A título de exemplo, a busca das especiarias foi um dos fatores que contribuíram para a queda do Império Romano e quando a Europa parte para os descobrimentos marítimos tem como móbil o controle da rota das especiarias que implicou a colonização.

A arte do prazer da comida motivou gênios como Leonardo da Vinci, inventor de vários acessórios de cozinha, como o célebre "Leonardo" para esmagar alho, regras de etiqueta à mesa, para além de novas receitas. Precursor da nouvelle cuisine, Da Vinci fundou com outro sócio o restaurante "A Marca das Três Rãs" em Florença. A gastronomia despertou curiosas sensibilidades em músicos como Rossini e em escritores portugueses e estrangeiros. Camilo Castelo Branco era avesso a descrições mas não resistiu a descrever um saboroso caldo verde, enquanto que Eça de Queirós tem inúmeras menções a restaurantes nas suas obras.

O primeiro tratado sobre gastronomia foi escrito por Jean Anthelme Brillat-Savarin, um gastrônomo francês que, em 1825, publicou a "Fisiologia do Paladar", cujo título completo em francês é *Physiologie du Goût, ou Méditations de Gastronomie Transcendante; ouvrage théorique, historique et à l'ordre du jour, dédié aux Gastronomes parisiens, par un Professeur, membre de plusieurs sociétés littéraires et savantes*. Por este título que, em português poderia ser traduzido como "Fisiologia do Paladar ou Meditações sobre a Gastronomia Transcendental, obra teórica, histórica e atual, dedicada aos Gastrônomos parisienses, por um Professor, membro de várias sociedades literárias e científicas", pode considerar-se a gastronomia como uma ciência ou uma arte.

(fonte: Wikipédia, a enciclopédia livre)



UMA HISTÓRIA ANTIGA

Em 1611, Gaspar Vaz bisneto de Brás Cardoso, procedente de uma sesmaria de Mogi das Cruzes, funda o aldeamento da Escada às margens do imponente Rio Paraíba do Sul.

Em 1652, é construída pelos índios, sob a orientação dos jesuítas, a primeira capela do arraial - a de Nossa Senhora da Escada, a construção histórica mais antiga do Vale do Paraíba. A partir daí, a localidade torna-se ponto de referência para os viajantes, no trajeto São Paulo/Rio de Janeiro. Já em 1732, chegam os missionários capuchinhos. Devido à má conservação da capela, eles resolvem construir um novo templo e, ao seu lado, um convento.

Em 1875, D. Laurinda de Sousa Leite doa para sua ex-escrava Maria Florência um quinhão de terra situado à margem esquerda do Rio Paraíba do Sul, pouco acima da foz do Ribeirão Guararema. Levada por sentimentos religiosos, Maria Florência decide construir uma capela para São Benedito, seu santo de devoção.

Estação ferroviária de Guararema

No ano seguinte, entra em funcionamento o trecho da Estrada de Ferro Central do Brasil. A inauguração é um dos principais fatos históricos que impulsionaram o surgimento da “Pérola do Vale”, pois novos moradores começaram a se estabelecer ao redor da pequena capela e da estação de trem. Com isso, por decisão das autoridades do governo republicano, a sede do Distrito de Paz é transferida da Freguesia da Escada para Guararema no ano de 1890. Era o passo decisivo para que o distrito, em amplo crescimento, fosse elevado à condição de município.

A oficialização deu-se através da Lei Nº 528, de 3 de Junho de 1898. E, em 19 de setembro de 1899, acontece a instalação da câmara municipal. Com o passar das décadas, a cidade cresce em torno da região central até chegar aos dias atuais com horizontes promissores a serem seguidos pelos guarareenses.

Guararema é o segundo município mais rico da Região do Alto Tietê de acordo com a Fundação Seade e o Instituto do Legislativo Paulista da Assembleia Legislativa dos Estado de São Paulo, perdendo apenas para Arujá na região. O município integra o grupo dois na pesquisa que integra todos os 645 municípios do Estado de São Paulo, neste grupo está incluído os municípios mais ricos e também inclui na Região do Alto Tietê os municípios de Mogi das Cruzes e Suzano.

(fonte: Wikipédia, a enciclopédia livre)

CAFETERIA

*Conheça nossas sugestões de
Chá, Chocolate e Café*

*Não deixe
de ler nossas
"ponderações"*

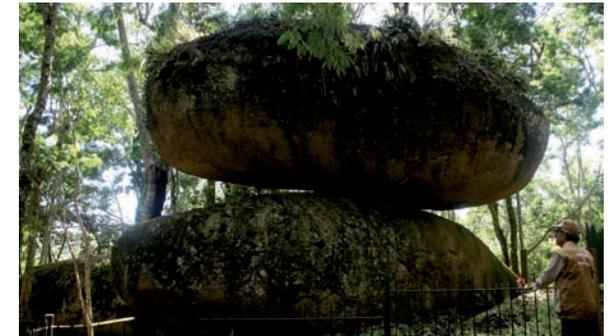
Expresso	R\$ 6,34	Capuccino (G)	R\$ 11,56
Expresso c/ Chantily	R\$ 7,86	Chocolate Quente (G)	R\$ 9,83
Expresso c/ Leite (G)	R\$ 7,86	Bule de chá (3 xícaras)	R\$ 14,53
Expresso Duplo	R\$ 10,09		



PONTOS TURÍSTICOS



Igreja N.Sra. da Escada



Parque Municipal da Pedra Montada



Ilha Grande



Igreja N.Sra. D'Ajuda



Orquidácea

Preparo do afogado na Festa do Divino no Rancho do Zé Maria







GUARAREMA

(calendário de eventos)

Carnaval – Fevereiro/Março

O Guararema Folia garante muita diversão para população e visitantes sempre com grandes shows em local coberto, além das tradicionais festas que ocorrem pelos bares e praças da cidade.

Festa de São Longuinho - Março

O Santo mais popular do Brasil tem em Guararema a única imagem existente no país. Em 2003 foi realizada a primeira festa em sua homenagem.

Festa do Divino Espírito Santo – Maio/Junho

Realizada no mês de maio ou junho, é uma das festas mais tradicionais da região. Durante vários dias os festeiros iniciam a comemoração às 6 horas com a alvorada; no dia da Festa é realizado o desfile de carros de bois, charretes e cavalos, em seguida é servido o tradicional “afogado”.

Festa do Capitão – Julho

A festa do Capitão tornou-se uma tradição em Guararema, é realizada anualmente no mês de julho e tem toda a sua renda em prol da Santa Casa. A realização é da Prefeitura Municipal de Guararema.

Festa da Lagoa Nova – Agosto

É uma das poucas festas que ainda guardam traços das comemorações realizadas no passado. As festividades duram uma semana e dentro da programação há o tradicional café com biscoito, o “afogado”, o levantamento de mastro, a novena, as brincadeiras populares, as tradicionais danças folclóricas e a apresentação da Cavallhada.

Festa de Nossa Senhora D'Ajuda – Setembro

A segunda capela mais antiga de Guararema conserva suas tradições com a novena preparatória, onde é servido o também tradicional café com biscoito. No dia da festa há várias apresentações folclóricas e religiosas.

Festa de São Benedito - Outubro

É o segundo Santo padroeiro da cidade. A festa tem grandes atrativos culturais, folclóricos e religiosos, tais como: leilão de prendas, leilão de garrotes, danças e a procissão que sai pelas ruas centrais da cidade.

Festa de Nossa Senhora da Escada – Novembro

A festa mais tradicional de Guararema onde os costumes se mantêm; café com biscoito, “afogado” e a Romaria Fluvial pelo rio Paraíba do Sul, são algumas das tradições da Festa da Padroeira de Guararema.

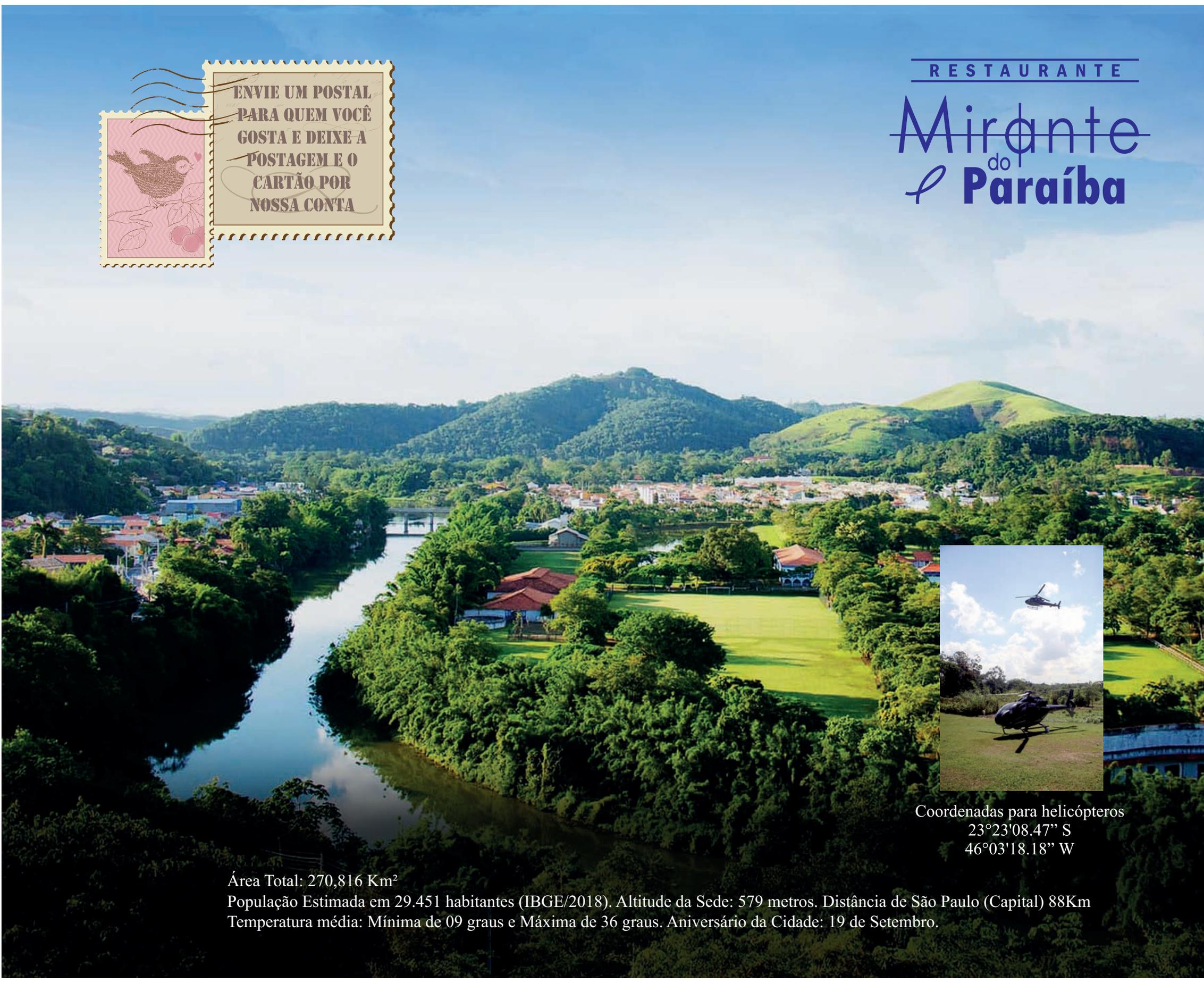
Cidade Natal – Dezembro

Cenário perfeito para quem adora as festas natalinas. Guararema se enfeita toda, de ponta-a-ponta, para receber o Papai Noel. Milhares de produtos reciclados pelos alunos das escolas de Guararema iluminam as ruas, casas e praças da cidade.



RESTAURANTE

Mirante do Paraíba



Coordenadas para helicópteros
23°23'08.47" S
46°03'18.18" W

Área Total: 270,816 Km²
População Estimada em 29.451 habitantes (IBGE/2018). Altitude da Sede: 579 metros. Distância de São Paulo (Capital) 88Km
Temperatura média: Mínima de 09 graus e Máxima de 36 graus. Aniversário da Cidade: 19 de Setembro.



Flamini

por Valdir Stilhano

ipádua • 11 4693.2112

RESTAURANTE

Mirante
do
Paraíba

www.mirantedoparaiba.com.br

(11) 4693-6055

Rua Admeleto Gasparini, 4509 / Freguesia da Escada
Guararema - SP - cep 08900-000