



## Entrada Entrees

Couvert Opcional Hors d'oeuvre Optional	23,00
Presunto cru com melão Raw smoked ham with melon	52,00
Rosbife com salada de batata <i>Roast beef with potato salad</i>	52,00
Atum com salada de batata <i>Tuna fish with potato salad</i>	42,00
Rosbife simples <i>Plain roast beef</i>	35,00
Salada de palmito <i>Heart of palm salad</i>	38,00
Salada mista "Ao Lagoa" Alface, tomate, pepino, beterraba, ovo, ervilha, palmito e salada de batata com maionese <i>Mixed Salad "Lagoa Style"</i> <i>Lettuce, tomato, cucumber, beetroot, egg, pea, heart of palm, potato salad dressed with mayonnaise</i>	35,00
Casquinha de siri <i>Crab meat Served in shell</i>	25,00
Salada de batata com maionese <i>Potato salad dressed with mayonnaise</i>	20,00
Salada de beterraba ao vinagreate <i>Beetroot salad dressing with vinegar</i>	20,00

## Tira Gostos Savories

Carré simples/ kassler Aperitivo <i>Slices of smoked cutlet Appetizer</i>	55,00
Filé mignon Aperitivo <i>Slices of tenderloin in onion and gravy Appetizer</i>	72,00
Presunto cru <i>Raw smoked ham</i>	40,00
Gurjão de peixe com molho tártaro ou rosé <i>Slices of fish with tartar or Rosy sauce</i>	54,00
Bolinho de bacalhau 10 unidades <i>Cod fish balls 10 units</i>	44,00
Patê de fígado com trufa <i>Liver with truffle "paté"</i>	28,00
Linguíça calabresa Aperitivo <i>Calabrian sausage Appetizer</i>	35,00
Salsichão branco ou vermelho Aperitivo <i>White or red jumbo Frankfurter Appetizer</i>	39,00
Croquete de carne - Tipo Alemão 6 unidades <i>German-meat croquette 6 units</i>	35,00

## Sandwiches Sadwiches

Sanduche de filé com queijo <i>Tenderloin and cheese sandwich</i>	40,00
Sanduche de filé mignon <i>Tenderloin sandwich</i>	38,00
Sanduche lagoa Queijo, presunto, ovo, alface e tomate <i>Sandwich served with cheese, ham, egg, lettuce and tomato</i>	23,00
Sanduche de bauru <i>Sandwich served with roast beef, cheese, lettuce and tomato</i>	33,00
Sanduche de patê de fígado <i>Liver paté sandwich</i>	20,00
Sanduche de rosbife <i>Roast beef sandwich</i>	29,00

## Sopas Soups

Canja de galinha <i>Chicken soup with rice</i>	34,00
Aspargo ou palmito <i>Asparagus or heart of palm</i>	38,00

## Deixes Seafood/Fish

Filé de hadoque com alcaparra <i>Hadock fillet with caper</i>	145,00
Filé de peixe com alcaparra e palmito <i>Fish fillet with caper and heart of palm</i>	125,00
Salmão grelhado com molho de alcaparra e purê <i>Grilled salmon with caper sauce and mashed potato purée</i>	100,00
Filé de peixe à brasileira Servido com pirão, molho de camarão e ovo <i>Fish fillet "Brazilian Style" Served with thick fish sauce, shrimp sauce and egg</i>	105,00
Filé de peixe grelhado com molho de alcaparra e purê <i>Grilled fish fillet with caper sauce and mashed potato purée</i>	105,00
Filé de peixe doré com molho de camarão <i>Browned fish fillet with shrimp sauce</i>	115,00
Filé de peixe "Ao Lagoa" Servido com palmito, aspargo e ervilha <i>Fish fillet "Lagoa Style" Served with heart of palm, asparagus and pea</i>	102,00
Filé de peixe com purê <i>Fish fillet with mashed potato purée</i>	98,00
Filé de peixe simples <i>Plain fish fillet</i>	85,00

## Camarão Shrimps

Camarão recheado com catupiry <i>Shrimp in catupiry cream cheese</i>	140,00
Brochete de camarão <i>Shrimp "Brochette"</i>	130,00
Camarão à milanesa com arroz à grega <i>Shrimp in breadcrumb with greek rice</i>	130,00
Camarão ao molho curry <i>Shrimp in curry sauce</i>	130,00
Camarão com salada de maionese <i>Shrimp with mayonnaise salad</i>	130,00
Risoto de camarão <i>Shrimp risotto</i>	120,00
Coquetel de camarão <i>Shrimp cocktail</i>	110,00
Camarão gratinado com catupiry <i>Shrimp gratin with cream cheese</i>	130,00
Camarão simples <i>Plain shrimp</i>	85,00
Moqueca de camarão <i>Moqueca shrimp</i>	135,00

## Carnes Beef

Filé mignon com palmito <i>Tenderloin with heart of palm</i>	115,00
Filé mignon à parmegiana com arroz à piemontese <i>Tenderloin with cheese and tomato sauce with rice "Piemontese Style"</i>	105,00
Brochete de filé mignon com arroz à grega <i>Tenderloin brochette with greek rice</i>	105,00
Filé mignon com champignon e purê de batata <i>Tenderloin with mushroom and mashed potato Purée</i>	105,00
Filé mignon com arroz à piemontese <i>Tenderloin with rice "Piemontese Style"</i>	105,00
Filé mignon à rossini Ervilha, batata noisette, patê e molho Madeira <i>Rossini - Tenderloin served with pea, noisette potato, paté and "Madeira" sauce</i>	105,00
Filé mignon à francesa Batata palha, presunto, cebola e ervilha Francesa <i>Tenderloin served with straw-cut fried potato, ham, onion and pea</i>	105,00
Filé mignon com aspargo <i>Tenderloin with asparagus</i>	105,00
Filé mignon à parmegiana <i>Tenderloin with cheese and tomato sauce with mashed potato purée</i>	105,00
Escalopinho de filé mignon ao molho madeira <i>Chopped tenderloin in "Madeira" sauce</i>	105,00
Medalhão à piemontese	105,00
Filé mignon com batata frita <i>Tenderloin with french fries</i>	95,00
Milanesa à Figueiredo <i>Filé à milanesa com salada de Batata</i> <i>Milanesa to Figueiredo Fillet breaded with potato salad</i>	92,00
Filé mignon simples <i>Plain tenderloin steak</i>	72,00

## Frango & Cia Chicken & Co.

Frango à francesa <i>Grilled chicken, fried onion, straw fried potato and pea</i>	64,00
Frango gratinado com queijo catupiry <i>Chicken "Au Gratin" with melted "Catupiry" cheese</i>	68,00
Frango à cubana	64,00
Frango à milanesa: batata palha, ervilha e banana frita <i>Chicken milanese style served with straw-cut fried potato, pea and fried banana</i>	64,00
Frango com batata frita ou farofa brasileira <i>Chicken with french fries or manioc flour fried with egg, ham, olive, onion and parsley</i>	64,00
Risoto de frango <i>Chicken in rice flavored</i>	55,00
Frango simples <i>Chicken pieces</i>	45,00
Omelete de queijo ou de presunto <i>Cheese or ham omelette</i>	32,00
Omelete "Aux Fines Herbes" Ervas finas <i>Fines herbs omelette</i>	30,00

## Dorções Side Dishes

Arroz à grega <i>Greek rice</i>	20,00
Guarnição a Francesa <i>French garrison</i>	30,00
Piemontesa <i>Piemontese</i>	30,00
Aspargo <i>Asparagus</i>	35,00
Batata frita <i>French fries</i>	24,00
Arroz <i>Rice</i>	13,00
Pão preto <i>Black bread</i>	9,00
Molhos diversos <i>Assorted sauces your choice</i>	10,00
Manteiga <i>Butter</i>	5,00

## Especialidades Specialties

Moqueca de filé de namorado	115,00
Óleo de dendê, arroz e farinha de mandioca <i>Fish fil, thick sauce with "dendê" oil, rice, manioc flour</i>	
"Tornado" ao lagoa Com bacon, ervilha, palmito, aspargo, batata prussiana e pão integral <i>Thick slices of tenderloin served with bacon, pea, heart of palm, asparagus, crisp and toast</i>	105,00
Filé Oswaldo Aranha Servido com arroz, farofa batata frita e alho frito <i>Tenderloin with rice, toasted manioc flour, crispy fried potato wheels and fried garlic</i>	105,00
Escalope à Holstein Servido com batata "sauté", anchova, ovo e pickles <i>Slices of tenderloin served with "sauté" potato, anchovie, egg and pickles</i>	105,00
Estrogonofe de filé mignon <i>Tenderloin strogonoff</i>	69,00
Kassler Carré defumado com chucrute ou salada de batata <i>Smoked cutlet with saurkraut or potato salad</i>	75,00
Bife tartar Carne de primeira, crua e temperada na hora <i>Steak tartar</i>	69,00
Eisbein Joelho de porco com chucrute <i>Pork knee with saurkraut</i>	74,00
Picadinho Carioca Servido com ovo frito, banana milanesa, arroz e farofa <i>Stew of meat with fried egg, banana in breadcrumb, rice and manioc flour fried with flavoring</i>	62,00
Salsichão Branco ou Vermelho com salada de batata ou batata frita <i>Jumbo Frankfurter White or Red with potato salad or french fries</i>	59,00

## Massas Pasta

Fettucine ao molho de camarão <i>Pasta with shrimp sauce</i>	59,00
Fettucine Daniel Ervilha, presunto, molho branco e filé mignon à milanesa <i>Pasta with pea, ham, white sauce and tenderloin milanese style</i>	48,00
Fettucine à parisiense Ervilha, presunto, molho branco e frango <i>Pasta with pea, ham, white sauce and chicken</i>	42,00

## Dizzas

Camarão <i>Shrimp</i>	45,00
Portuguesa 38,00 Azeitona, cebola, ovo, tomate, presunto e linguiça calabresa <i>Served with olive, onion, egg, tomato, ham and calabrian sausage</i>	
Presunto <i>Ham</i>	38,00
Calabresa <i>Calabrian sausage Spicy</i>	38,00
Anchova <i>Anchovie</i>	38,00
Champignon <i>Mushroom</i>	38,00
Alho e óleo <i>Fried garlic and oil</i>	38,00
Mozarela ao tomate <i>Mozarela topped with tomato</i>	35,00

## Sobremesas Desserts

Torta com creme <i>Pie with "chantilly"</i>	24,00
Torta com sorvete <i>Pie with Ice Cream</i>	26,00
Sorvete com creme <i>Ice cream with "chantilly"</i>	20,00
Romeo e Julieta Goiabada com queijo <i>Romeo and Juliet Guava with cheese</i>	17,00
Torta de chocolate <i>Chocolate pie</i>	17,00
Torta apfelstrudel <i>Apfelstrudel pie</i>	17,00
Frutas da estação <i>Seasonal fruits</i>	14,00
Sorvete simples <i>Ice cream</i>	14,00
Pudim de leite <i>Milk pudding</i>	10,00
Chantilly porção <i>"chantilly" portion</i>	8,00

## Bebidas Drinks

Bloody Mary <i>Bloody Mary</i>	18,00
Campari <i>Campari</i>	18,00
Gin tônica Importado <i>Gin tonic water Soft Drink</i>	23,00
Vodka <i>Vodka</i>	16,00
Caipirissima vodka nacional <i>Caipirissima national vodka, lime and sugar</i>	21,00
Caipirissima vodka importada <i>Caipirissima imported vodka, lime and sugar</i>	26,00
Cuba Libre <i>Cuba libre</i>	18,00
Steinhager <i>Steinhager</i>	14,00
Conhaque Domecq <i>Domecq cognac</i>	11,00
Cachaça Pinga do Catito <i>"Cachaça" Pinga do Catito</i>	11,00
Underberg <i>Underberg</i>	13,00
Licor 43 <i>"43" Liqueur</i>	19,00
Vinho do Porto <i>"Porto" wine</i>	17,00
Licor beirão <i>"Beirão" liqueur</i>	18,00
Vodka importada <i>Imported Vodka</i>	21,00
Licor Frangélico <i>Frangelico liqueur</i>	21,00
Conhaque Fundador <i>"Fundador" cognac</i>	18,00
Cointreau <i>"Cointreau" liqueur</i>	17,00

## Uísque Whiskies

Teachers	17,00
Johnnie Walker Red Label	19,00
Johnnie Walker Black Label	21,00
Ballantines 8 anos <i>8 years</i>	17,00
Ballantines 12 anos <i>12 years</i>	21,00

## Vinhos Tintos Red Wines

<b>Brasil</b>	
Miolo seleção	67,00
Miolo 1/2 garrafa	39,00
<b>Portugal</b>	
Periquita	87,00
Periquita 1/2 Garrafa	49,00
Palacio Dos Marqueses Seleção <i>Catanhede</i>	55,00
<b>Chile</b>	
Concha Y Toro	79,00
Chaku Merlot <i>La Ronciere</i>	63,40
Cantoalba Pinot Noir <i>La Ronciere</i>	80,00
Cantoalba Shiraz <i>La Ronciere</i>	80,00
Carmenere Reserva <i>Viu Manenet</i>	88,00
<b>Argentina</b>	
Trapiche Malbec	95,00
Cuesta Del Madero Malbec <i>Bodega Argento</i>	64,90
Cuesta Del Madero Cabernet Sauvignon <i>Bodega Argento</i>	64,90
Terrazas Malbec <i>Altos Del Plata</i>	100,00
<b>Uruguai</b>	
Tannat-Merlot <i>Punta Lobos</i>	100,00
<b>Espanha</b>	
Negre Tempranillo <i>Marques De Gelida</i>	103,00
<b>Itália</b>	
Sangiovese Rosso Di Toscana <i>Bartali</i>	85,80
Chianti Docg <i>Bartali</i>	99,00

## Espumante Sparklig

Chandon Rose	110,00
Veuve Clicquot <i>Champagne</i>	420,00

## Vinhos Brancos White wines

Concha Y Toro	72,00
Trapiche Chardonnay	85,00
<b>Chile</b>	
Sauvignon Blanc Classic <i>Santa Ema</i>	56,00
Chardonnay Reserva <i>Viu Manent</i>	88,00
Chardonnay Reserva <i>Viu Manent 1/2grf</i>	57,00

## Vinho Rose Rosé wines

<b>Chile</b>	
Rosé Reserva <i>Santa Ema</i>	73,00

## Sucos e refrigerantes Juices and soft drinks

Suco de tomate temperado <i>Spiced tomato juice</i>	8,50
Sucos diversos <i>Fruit juice Your choice</i>	8,00
Refrigerante <i>Soft drink</i>	6,90
Água mineral <i>Mineral water</i>	5,50

## Café expresso Express Coffee

Café Expresso <i>Express Coffee</i>	5,90
-------------------------------------	------

## Chope

Chope <i>Draft beer or tap</i>	9,50
--------------------------------	------