

Diamantina
r e s t a u r a n t e

MENU



KUBITSCHKEK
PLAZA
HOTEL





“Juscelino quando vinha à Diamantina, onde quer que fosse comer, ia direto à cozinha cumprimentar a cozinheira. Dizia que se tivesse um frango com angu, quiabo e torresmo iria ficar muito satisfeito. As cozinheiras sempre abriam um largo sorriso. Seu carisma era algo impressionante.”

Carlos Murilo Felício dos Santos
Amigo de Juscelino da infância à presidência.



Sugestão do Chef

Chef's Suggestion

R\$ 110 + 10%

ALMOÇO: 12h às 15h

LUNCH: 12pm to 3pm

ENTRADA

STARTERS

(Escolha 1 opção)

(Choose 1 option)

- **Entrada Fria:** Mini folhas Verdes com Tomates, Manga, Nozes e Pesto de Azeitonas
- **Entrada Quente:** Batata Doce com Ragu de Calabresa
- **Cold Starter:** Mini Green Leaves with Tomatoes, Mango, Walnuts and Olive Pesto
- **Hot Starter:** Sweet Potato with Calabrian Ragu

PRATO PRINCIPAL

MAIN COURSES

(Escolha 1 opção)

(Choose 1 option)

- **Picanha Grelhada** com Queijo, Arroz Branco, Farofa e Vinagreti
- **Filet de Salmão Grelhado** com Arroz de Brócolis
- **Espaguete Integral** com Vegetais
- *Picanha Grelhada com Queijo, Arroz Branco, Farofa e Vinagreti*
- *Filet de Salmão Grelhado com Arroz de Brócolis*
- *Espaguete Integral com Vegetais*

SOBREMESA

DESSERTS

(Escolha 1 opção)

(Choose 1 option)

- **Frutas da Estação**
- **Mini Pudim**
- *Seasonal Fruits*
- *Mini Pudding*



MENU

COUVERT

Pães variados e antepastos do Chef

O valor do couvert é cobrado por pessoa.

R\$ 28,00

COUVERT

Assorted breads and Chef's antipasti

A cover charge applies per person.

ENTRADAS FRIAS

SALADA VERDE

Mix de mini folhas nobres, tomate cereja, maçã verde grelhada, queijo coalho e pesto de manjericão

SALAD

R\$ 35,90

GREEN SALAD

Mixed baby greens, cherry tomatoes, grilled green apple, coalho cheese, and basil pesto

SALADA MINEIRA

Ninho de queijo com batata bolinha, bacon, espinafre e pesto de manjericão

R\$ 35,90

MINEIRA SALAD

Cheese nest with baby potatoes, bacon, spinach, and basil pesto

ENTRADAS QUENTES

MUÇARELA DE BÚFALA GRATINADA

Azeitona, manjericão e tomate cereja

R\$ 48,90

GRATINATED BUFFALO MOZZARELLA

Olives, basil, and cherry tomatoes

BOLINHO DE RABADA

Servido com duo de molhos chimichurri e caju. (02 un.)

R\$ 35,00

OXTAIL CROQUETTES

Served with a duo of chimichurri and caju sauces (2 pieces)

PALITO DE MANDIOCA

Recheado com queijo e acompanhado de molho agridoce picante (06 un.)

R\$ 35,00

CASSAVA STICKS

Stuffed with cheese and served with a spicy sweet and sour sauce (6 pieces)

SOPA & CREME

Acompanham torradas

CANJA DE GALINHA, CENOURA,
BATATA E ARROZ

CREME DE LEGUMES



SALADA COM GRELHADO

Salada do Chef acompanhado
com grelhados da sua escolha

FILÉ MIGNON

FILÉ DE FRANGO

TILÁPIA

PRATOS QUENTES

Preferidos de Juscelino Kubitscheck

RABADA COM AGRIÃO

Rabada com agrião servido com arroz,
canjiquinha e cebola frita

PICADINHO DE CARNE JK

Cubos de carne com cenoura ao molho de
vinho tinto, servido com arroz, banana com
bacon e ovo estrelado

SOUP & CREAM

Served with toast

R\$ 35,90

CHICKEN AND VEGETABLE SOUP WITH
CARROTS, POTATOES, AND RICE

R\$ 35,90



VEGETABLE CREAM SOUP

GRILLED SALAD

Chef's salad served with your choice of grilled protein

R\$ 82,90

BEEF TENDERLOIN

R\$ 62,90

CHICKEN BREAST

R\$ 72,90

TILAPIA

MAIN COURSE

Juscelino Kubitschek's Favorites

R\$ 88,90

OXTAIL WITH WATERCRESS

Oxtail with watercress served with rice, canjiquinha
corn, and fried onions

R\$ 95,90

JK'S BEEF STEW

Beef cubes with carrots in red wine sauce, served with
rice, banana with bacon, and a fried egg

XICO ANGU

Frango ao molho com quiabo e angu

R\$ 68,90

CHICKEN, OKRA AND ANGU

Chicken in okra sauce served with cornmeal

BACALHAU DO PRESIDENTE

Servido com tomate curtido no azeite, banana da terra, batatas, palmito assado e aspargos frescos

R\$ 155,00

PRESIDENT'S CODFISH

Served with olive oil-cured tomatoes, plantains, roasted potatoes, grilled heart of palm, and fresh asparagus

CARNES

MEAT

TOURNEDOR DE FILÉ

Servido ao molho de jabuticabas com risoto de queijo brie com alho poró, batata ao murro e pesto de azeitonas negras

R\$ 115,00

FILET MIGNON TOURNEDOR

Served with jabuticaba sauce, brie cheese and leek risotto, smashed potatoes, and black olive pesto

ESCALOPE DE FILÉ

Servido com risoto de limão siciliano e aspargos verdes

R\$ 108,90

FILET ESCALOPE

Served with lemon risotto and green asparagus

CARRÉ DE CORDEIRO COM MOLHO DE HORTELÃ

Servido com arroz de nozes e brócolis ao vapor

R\$ 152,00

MINT SAUCE LAMB RACK

Served with walnut rice and steamed broccoli

PICANHA BRASEADA COM QUEIJO

Acompanhada de batata rústica, farofa de cebola crocante e vinagrete

R\$ 118,00

BRAISED PICANHA WITH CHEESE

Accompanied by rustic potatoes, crispy onion farofa, and vinaigrette

SUÍNO

PORK

FILE MIGNON SUÍNO

Servido com arroz cremoso, cebola caramelada e torresmo

R\$ 68,00

PORK FILET MIGNON

Served with creamy rice, caramelized onions, and pork cracklings

AVES

FILÉ DE FRANGO

Filé de frango ao molho de mostarda acompanhado de arroz da roça e quiabo assado

CONFIT DE PATO

Servido com risoto de açafrão, camembert e maçã verde

PEIXES

TILÁPIA GRELHADA

Servida ao molho de limão siciliano, espaguete de legumes e mousseline de batata

FILÉ DE SALMÃO

Filé de salmão servido ao molho de maracujá com arroz de coco e ervilhas verdes

CAMARÃO

Servido com risoto de parmesão e cogumelos assados

MASSAS

CANELONE 4 QUEIJOS

LASANHA À BOLONHESA

ESPAGUETE AO MOLHO DE MANJERICÃO

POULTRY

R\$ 68,00

CHICKEN FILLET

Chicken fillet with mustard sauce, served with country-style rice and roasted okra

R\$ 152,00

DUCK CONFIT

Served with saffron risotto, camembert, and green apple.

FISH

R\$ 75,00

GRILLED TILAPIA

Served with Sicilian lemon sauce, vegetable spaghetti, and potato mousseline

R\$ 115,00

SALMON FILLET

Salmon fillet served with passion fruit sauce, coconut rice, and green peas

R\$ 152,00

SHRIMP

Served with parmesan and roasted mushroom risotto

PASTA

R\$ 58,90

FOUR CHEESE CANNELONI

R\$ 68,90

BOLOGNESE LASAGNA

R\$ 59,00



SPAGHETTI WITH BASIL SAUCE

VEGANO

**PENNE INTEGRAL COM
COGUMELOS E VEGETAIS**



RISOTO DE ALCACHOFRAS



MOQUECA VEGANA



Moqueca de legumes variados, cogumelos
grelhados, banana da terra, leite de coco e
arroz branco

INFANTIL

ESCALOPINHO DE FILÉ

Com arroz e fritas

ESPAGUETE À BOLONHESA

Espaguete ao molho de carne moída

PEITO DE FRANGO

Com purê de batata e arroz branco

SANDUÍCHES

Acompanham batata frita

CHEESEBURGER

Hambúrguer gourmet, queijo, alface, tomate
no pão de hambúrguer

VEGAN

R\$ 74,00

**WHOLE WHEAT PENNE WITH
MUSHROOMS AND VEGETABLES**



R\$ 76,00



ARTICHOKE RISOTTO

R\$ 76,00



VEGAN MOQUECA

A medley of assorted vegetables, grilled mushrooms,
plantains, coconut milk, and white rice

KIDS MENU

R\$ 44,00

FILET SCALLOP

With rice and fries

R\$ 44,00

SPAGHETTI BOLOGNESE

Spaghetti with ground meat sauce

R\$ 42,00

CHICKEN BREAST

With mashed potatoes and white rice

SANDWICHES

Served with french fries

R\$ 56,00

CHEESEBURGER

Gourmet burger with cheese, lettuce, and tomato on a
hamburger bun

SANDUÍCHE GOLEIRO

Filé de frango grelhado com queijo, alface, tomate no pão baguete

R\$ 48,00

GOALKEEPER SANDWICH

Grilled chicken fillet with cheese, lettuce, and tomato on a baguette

MISTO QUENTE

Presunto e queijo servidos no pão de forma

R\$ 35,00

GRILLED HAM AND CHEESE SANDWICH

Ham and cheese served on sliced bread

SOBREMESAS

PUDIM JK

Pudim de leite

DESSERTS

R\$ 35,00

JK PUDDING

Milk pudding

QUEIJO DA FAZENDA COM GOIABADA

R\$ 32,00

FARM CHEESE WITH GUAVA PASTE

TORTA DO DIA

R\$ 26,00

PIE OF THE DAY

FRUTAS LAMINADAS

Mix de frutas da estação

R\$ 24,00

SLICED FRUIT

Seasonal fruit mix



BEBIDAS

DRINKS

ÁGUA MINERAL COM E SEM GÁS

R\$ 7,90

MINERAL AND SPARKLING WATER

REFRIGERANTES

R\$ 9,90

SODA

ÁGUA TÔNICA

R\$ 9,90

TONIC WATER

SUCOS DE FRUTAS

R\$ 13,90

JUICE

CERVEJA HEINEKEN

R\$ 15,90

HEINEKEN

CERVEJA HEINEKEN ZERO

R\$ 15,90

HEINEKEN 0.0 NON-ALCOHOLIC BEER

CERVEJA STELLA ARTOIS

R\$ 13,90

STELLA ARTOIS

CERVEJA EISENBAHN

R\$ 14,90

EISENBAHN

ENERGÉTICO

R\$ 22,00

ENERGY DRINK



COQUETÉIS

COCKTAILS

COQUETEL SEM ALCOOL

Suco de Laranja, Suco De Abacaxi, Leite Condensado, Groselha

R\$ 16,90

NON-ALCOHOLIC COCKTAIL

Orange Juice, Pineapple Juice, Condensed Milk, Grenadine

CAIPIRINHA

Cachaça, Limão e Açúcar

R\$ 21,90

CAIPIRINHA

Cachaça, Lime and Sugar

CAIPIROSKA NACIONAL

Vodka Nacional, Açúcar e 1 fruta à sua escolha: limão, abacaxi ou melancia

R\$ 29,90

DOMESTIC CAIPIROSKA

National Vodka, Sugar and 1 fruit of your choice: lime, pineapple or watermelon

CAIPIROSKA IMPORTADA

Vodka Nacional, Açúcar e 1 fruta à sua escolha: limão, abacaxi ou melancia

R\$ 35,00

IMPORTED CAIPIROSKA

National Vodka, Sugar and 1 fruit of your choice: lime, pineapple or watermelon

MARGARITA

Tequila, Cointreau e Suco de Limão

R\$ 35,00

MARGARITA

Tequila, Cointreau, and Lime Juice

MOJITO

Rum Branco, Hortelã, Açúcar e Água Com Gás

R\$ 29,90

MOJITO

White Rum, Mint, Sugar and Sparkling Water

PIÑA COLADA

Rum Branco, Creme de Coco e Suco de Abacaxi

R\$ 29,90

PIÑA COLADA

White Rum, Coconut Milk and Pineapple Juice

GIN TÔNICA

Gin Seagers, Tônica e Rodela de Limão

R\$ 32,00

GIN TONIC

Gin Seagers, Tonic Water and Lime

COZUMEL

Cerveja, sal e Limão

R\$ 28,00

MICHELADA

Beer, salt and lime juice

APEROL SPRITZ

Espumante, Aperol, Laranja e água com gás

R\$ 38,90

APEROL SPRITZ

Sparkling wine, Aperol, Orange and sparkling water

DESTILADOS - DOSE

DISTILLED SPIRITZ - SHOT

CACHAÇA

Seleta, Germana, São Francisco ou Vale Verde

R\$ 14,90

CACHAÇA

Brand: Seleta, Germana, São Francisco ou Vale Verde

VODKA NACIONAL SMIRNOFF

R\$ 21,00

SMIRNOFF DOMESTIC VODKA

VODKA IMPORTADA ABSOLUT

R\$ 25,00

ABSOLUT VODKA

GIN SEAGERS

R\$ 20,00

SEAGERS DOMESTIC GIN

GIN IMPORTADO GORDON'S

R\$ 26,00

GORDON'S GIN

RUM BACARDI ORO, BLANCA, MARTINI OU CAMPARI

R\$ 18,00

*BACARDI ORO, BLANCA, MARTINI, OR
CAMPARI RUM*

TEQUILA JOSÉ CUERVO

R\$ 28,00

JOSÉ CUERVO TEQUILA

CONHAQUE FUNDADOR SOLERA

R\$ 28,00

FUNDADOR SOLERA COGNAC

WHISKY RED LABEL 8 ANOS

R\$ 28,00

WHISKEY RED LABEL 8-YEARS-OLD

WHISKY BLACK LABEL 12 ANOS

R\$ 39,00

WHISKEY BLACK LABEL 12-YEARS-OLD

WHISKY JACK DANIEL'S

R\$ 39,00

WHISKY JACK DANIEL'S

VINHO DO PORTO ADRIANO
RAMOS PINTO

R\$ 39,90

PORT WINE - ADRIANO RAMOS PINTO

LICOR: LICOR 43, COINTREAU OU
DRAMBUIE

R\$ 28,90

*LIQUEUR: LIQUEUR 43, COINTREAU OR
DRAMBUIE*

CAFÉS E CHÁS

COFFEES AND TEAS

CAFÉ ESPRESSO

R\$ 9,00

ESPRESSO COFFEE

CAPPUCCINO

R\$ 12,00

CAPPUCCINO

CHÁ NACIONAL

R\$ 7,90

DOMESTIC TEA

Diamantina
r e s t a u r a n t e

Todos os preços do cardápio serão acrescidos de 10% de taxa de serviço
conforme acordo coletivo do trabalho.

All prices in this menu are subject to 10% service tax in compliance to labour agreement.

PROCON 151

