

Chefe Andreia

Desde cedo, Andreia de Paula revelou sensibilidade para a gastronomia, um talento que herdou de sua avó, Maria José. Aos sete anos, surpreendeu ao preparar seu primeiro bolo de limão com leite condensado, e, aos 15, já elaborava buffets para recepções de casamento, solidificando sua paixão pela culinária. “Cozinho porque tenho um olfato apurado. Consigo recriar um prato pelo aroma. Sei se o prato está bom, fresco, pelo cheiro que a comida exala”, revela a chef e proprietária do Marisqueira Sintra.



Seja bem-vindo!

Prepare-se para uma experiência que envolve todos os sentidos – do aroma ao paladar. À beira-mar, em um ambiente de conforto, desfrute da maresia, do toque do sal na pele e do frescor único dos pratos portugueses, preparados com frutos do mar pescados artesanalmente e trazidos diretamente para sua mesa.

A Marisqueira Sintra é dedicada a surpreender seu paladar, unindo a tradição da cozinha portuguesa a um toque de inovação. Inspirado nas marisqueiras da encantadora vila de Sintra, no Distrito de Lisboa, o restaurante celebra a autêntica gastronomia dos colonos portugueses no Brasil. Desde 2009, sob o comando dos sócios Andreia e João Henrique, o Marisqueira Sintra mantém viva essa tradição, oferecendo uma cozinha original e genuinamente portuguesa.

Com um compromisso com a pesca artesanal, contamos com três pescadores que capturam os peixes e frutos do mar servidos frescos em cada prato, um diferencial que garante a pureza e a autenticidade dos ingredientes.

Localizado em Santo Antônio de Lisboa, SC, o restaurante possui uma decoração típica e aconchegante, com ambientes interno e externo, que transportam nossos clientes para um pedacinho de Portugal no Brasil. É como estar em Sintra, admirando as embarcações que se aproximam da costa e imergindo nas paisagens naturais do vilarejo.

Aproveite cada momento desta experiência única.

Bom apetite!



Entradas frias

Couvert

R\$ 34,90

Pão português, patê do dia, manteiga e azeitonas temperadas.

Ostras Naturais

R\$ 44,90 (6 unidades)

Ostras frescas servidas em meia concha, sobre uma cama de gelo.



*Ostras Naturais

Ceviche de Robalo

R\$ 56,90

Robalo marinado no leite de tigre, com cebola roxa, pimenta dedo-de-moça, coentro e redução de batata-doce. Acompanha torradas.



*Ceviche de Robalo

Salada da Nobresa

R\$ 40,90

Mix de folhas verdes, presunto de parma, queijo mussarela, tomates-cereja, redução de balsâmico e um toque de geleia de pimenta.

Salada de Polvo

R\$ 133,90

Polvo fatiado, servido com folhas verdes e vinagrete.

Atendimento com Segurança!

No caso de intolerâncias e alergias alimentares, comunique nossos atendentes.



Entradas quentes

Sardinhas Fritas 🌱

R\$ 24,90

Filé de sardinha frita temperada com sal e limão, envolvida em farinha de trigo e frita.

Pastéis de Bacalhau 🌱🌱

Bacalhau desfiado com purê de batata, temperado com cebola, alho e salsa.

4 unidades (bolinho)

R\$ 39,90

6 unidades (bolinho)

R\$ 57,90



Casquinha de Bacalhau

R\$ 65,90

Casquinha de bacalhau desfiado temperado com creme de camarão e molho bechamel, gratinada com queijo parmesão.

Ostras Grelhadas (6 unidades) 🌱🌱

R\$ 44,90

Ostras abertas no vapor do forno, servidas em meia concha. Acompanha vinagrete.

Ostras à Vila 🌱🌱

R\$ 87,90

Miolo de ostra refogado em azeite português, alho, mostarda e finalizado com vinho branco e salsa. Acompanha pão português.

Ostras Deliciosas (6 unidades)

R\$ 44,90

Ostras abertas assadas no forno, com manteiga e ervas finas.

Camarão à Guilho 🌱

R\$ 91,90

Camarões sem casca refogados em azeite português, alho picado e um toque de pimenta de cheiro. Acompanha pão português.

Camarão à Vila 🌱

R\$ 91,90

Camarões sem casca refogados em azeite português, alho, mostarda e finalizados com vinho branco e salsa. Acompanha pão português.

Fritada de peixe 🌱

R\$ 64,90

Iscas de peixe branco temperadas com sal e limão, envolvidas em farinha de trigo e fritas. Acompanha molho rosé e limão.

Polvo à Portuguesa

R\$ 143,90

Polvo fatiado refogado em azeite e lâminas de alho, toque de louro e salsa. Acompanha pão português.

Cogumelos à Sintra

R\$ 75,90

Cogumelos frescos refogados com molho demi-glace, natas e camarões. Acompanha pão português.

Sardinha à Escabeche

R\$ 36,90

Filé de sardinha em delicado molho de tomate, cebola, alho, louro e regada com azeite português. Acompanha pão português.

🌱 Não contém glúten 🌱 Não contém lactose

*Todos os itens fritos são preparados em óleo de algodão.
*Pão português contém glúten.

Frutos do Mar

Arroz de Camarão

para 1 pessoa **R\$ 92,90**

Arroz caldoso com camarões sem casca, refogados em um molho à base de camarões, tomate, cebola e vinho branco, com um leve toque de coentro. Servido na típica panela de barro.

Camarão Imperial

para 1 pessoa **R\$ 129,90**

Camarões rosa grelhados no forno, cobertos com creme de natas e raspas de limão siciliano. Acompanha arroz de amêndoas e batata rústica.

Camarão à Realeza (consultar o atendente)

R\$ 149,90

Camarões rosa grelhados no forno, cobertos por um creme aveludado com aspargos e lâminas de amêndoas. Acompanha mini abóbora recheada com purê de mandioquinha.

Polvo à Lagareiro

para 1 pessoa **R\$ 167,90**

Polvo macio, assado no forno em azeite português com batatas ao murro. Finalizado com lâminas de alho cofitado em azeite português e toque de salsa.



*Camarão à Realeza

Arroz de Polvo

R\$ 161,90

Arroz caldoso com creme a base de camarões, tomatada, cebola e vinho branco com polvo macio picado e leve toque de coentro.

Polvo à Casa

para 1 pessoa **R\$ 176,90**

Polvo macio, assado no forno em azeite português sobre arroz caldoso a base de camarões, tomatada, cebolada e vinho branco, lascas de presunto de Parma e um leve toque de coentro. Finalizado com lâminas de alho cogitado em azeite português e salsa.

Ravioli Imperial

para 1 pessoa **R\$ 99,90**

Ravioli de abóbora artesanal, com suave creme de natas frescas, raspas de limão siciliano e camarões sem casca.

Robalo Grelhado

para 1 pessoa **R\$ 105,90**

para 2 pessoas **R\$ 210,90**

Robalo assado no forno com azeite português, regado com molho de manteiga e limão siciliano. Acompanha legumes, arroz branco e batatas ao murro.

Peixe Fit da Chefe

para 1 pessoa **R\$ 119,90**

Filé de robalo assado no forno com azeite português, cogumelos frescos e aspargos. Acompanha espaguete de legumes com cebola, tomates frescos, palmito e um toque de parmesão.



*Polvo à Lagareiro



Peixe no Sal *consultar peixe do dia*

Robalo 🍷

valor por kilo **R\$ 212,90**

Peixe fresco assado com crosta de sal grosso, acompanhado de batatas ao murro, legumes salteados e molho de manteiga com limão siciliano.

Atum à Brasileira

para 1 pessoa **R\$ 79,90**

Atum com crosta de gergelim servido sobre cama de purê de banana da terra e aspargos.



Atum do Tuga

🍷🍷

para 1 pessoa **R\$ 79,90**

Filé de atum selado em azeite português, acompanhado de um molho de cebola, tomate fresco, louro e orégano, finalizado com vinagre de vinho branco. Servido com batatas rústicas e arroz branco.

Salmão

para 1 pessoa **R\$ 85,90**

Salmão grelhado, acompanhado de purê de abóbora assada e finalizado com manteiga de sálvia.

Carnes

Filé ao Cheiro de Pimenta Rosa

para 1 pessoa **R\$ 82,90**

Escalopes de filé grelhados cobertos com molho demi-glace e natas com toque de pimenta rosa. Acompanhado de batatas rústicas e arroz.

Filé Crosta Brasil

para 1 pessoa **R\$ 82,90**

Filé mignon grelhado com manteiga de alho, coberto com uma crosta de castanhas e servido com purê de banana-da-terra.

Arroz de Pato

para 1 pessoa **R\$ 75,90**

Arroz caldoso no próprio molho do pato, cozido lentamente com especiarias e vinho tinto, pato desfiado, linguiça blumenau e finalizado com salsa.

Mignon Gratan

para 1 pessoa **R\$ 84,90**

Mignon grelhado com delicado creme de carne e gratan de batatas assado com gorgonzola.



Cordeiro à Padeiro

para 1 pessoa **R\$ 89,90**

Paleta de cordeiro assada lentamente em molho com iguarias. Acompanha batatas à padeiro.

Pratos Vegetarianos

Espaguete de legumes com Parmesão

🍷🍷

R\$ 59,90

Abobrinha e cenoura refogadas em azeite, alho, cebola, tomate fresco, palmito e azeitonas, finalizadas com queijo ralado parmesão.

Ravioli de Abóbora

R\$ 65,90

Ravioli de abóbora ao creme aveludado de natas frescas, finalizado com lâminas de amêndoas.



Bacalhau

Todos os bacalhaus servidos são importados. O Gadus Morhua é dessalgado pela chefe.

Bacalhau à Lagareiro 🍴🍴

Posta de bacalhau assada no forno com batatas ao murro, regada com azeite e lâminas de alho. Acompanha brócolis e arroz.

para 1 pessoa R\$ 184,90

para 2 pessoas R\$ 360,90

Bacalhau Doce Sintra 🍴

Posta de bacalhau assada em azeite português, coberta com creme de natas e figos, decorada com camarões. Acompanha arroz de azeitonas e batatas ao murro.

para 1 pessoa R\$ 210,90

para 2 pessoas R\$ 410,90



*Bacalhau Doce Sintra

Bacalhau que nunca chega 🍴🍴

Bacalhau desfiado, refogado em azeite português. Acompanhado por cebolada, presunto de parma, ovos e batata palha. Finalizado com azeite, alho laminado e salsa.

para 1 pessoa R\$ 122,90

Bacalhau Fit da Casa 🍴🍴

Posta de bacalhau assada no forno em azeite português, acompanhada de cogumelos frescos e aspargos. Servido sobre uma cama de grão-de-bico temperado com azeite, cebola, tomates e ovos cozidos. Leve toque de coentro.

para 1 pessoa R\$ 184,90



*Bacalhau Fit da Casa

Bacalhau do Alentejo 🍴🍴

Lascas de bacalhau refogadas em azeite, com cebola e batatas em cubos, regadas com azeite português e alho. Finalizado com tomate assado, ovos e um toque de salsa.

para 1 pessoa R\$ 160,90

Bacalhau com Natas

Bacalhau desfiado, refogado em azeite português, envolvido em cebolada e molho bechamel, acompanhado de batatas fritas em cubos. Gratinado com natas no forno.

para 1 pessoa R\$ 122,90

Bacalhau do João 🇵🇹🇧🇷

Posta de bacalhau envolvida em presunto parma e grelhada, regada com azeite português e um toque de farofa de castanhas. Servida sobre uma cama de purê de banana-da-terra.

para 1 pessoa R\$ 184,90





Kids Filé *somente para crianças* R\$ 44,90

Cubos de filé mignon na manteiga, acompanhados de arroz branco, cenoura salteada e batata sorriso. (Opção com feijão.)

Kids Peixe *somente para crianças* R\$ 44,90

Iscas de peixe branco frito, servidas com arroz branco, cenoura salteada e batata sorriso. (Opção com feijão.)

Extras

Arroz	R\$ 15,90
Batata Frita	R\$ 30,90
Batata ao Murro	R\$ 20,90
Pão Português	R\$ 17,90
Legumes Salteados	R\$ 19,90



Sobremesas

Pastel de Natas [Pastel de Belém]	R\$ 18,90
Pudim de Leite 	R\$ 24,90
Baba de Camelo 	R\$ 31,90
Pera Bêbada  	R\$ 30,90



Bebidas

Água

Água sem gás	R\$ 7,90
Água com gás	R\$ 7,90
Tônica	R\$ 9,90
San Pellegrino	R\$ 31,90
Acqua Panna	R\$ 31,90

Refrigerante

Coca Cola / Coca Cola Zero	R\$ 9,90
Guaraná Antartica / Guaraná Antartica Zero	R\$ 9,90
Citrus	R\$ 9,90

Suco

Suco de Uva (casa da madeira)	R\$ 18,90
Suco de Limão / Morango / Maracujá	R\$ 12,90
Frutas Vermelhas / Abacaxi com Hortelã	

Caipira

Caipirinha (Cachaça Artesanal)	R\$ 27,90
Caipiroska (Vodka Smirnoff)	R\$ 29,90
Caipiríssima (Bacardi Rum)	R\$ 27,90
Caipiroska (Morango, Frutas Vermelhas)	R\$ 32,90

Café

Café expresso	R\$ 8,90
Café com espuma de leite (machiato)	R\$ 8,90
Carioca	R\$ 8,90
Chá (escolha em nossa seleção de sabores)	R\$ 8,90
Descafeinado	R\$ 8,90

Cervejas

Chopp Pilsen	R\$ 18,90
Heineken (long neck)	R\$ 16,90
Heineken S/Álcool (long neck)	R\$ 18,90
Stella Sem Glúten (long neck)	R\$ 16,90
Katana Lager (long neck)	R\$ 16,90
Campeche Pilsen (500ml)	R\$ 30,90
Jurerê Gold (500ml)	R\$ 32,90
Ingleses Ipa (500ml)	R\$ 34,90
Brava Bock (500ml)	R\$ 32,90



/marisqueirasintra



marisqueira_sintra



Marisqueira Sintra

Reservas:

48 3234.4219 | 48 99921.7568