Floresta Negra

RESTAURANTE

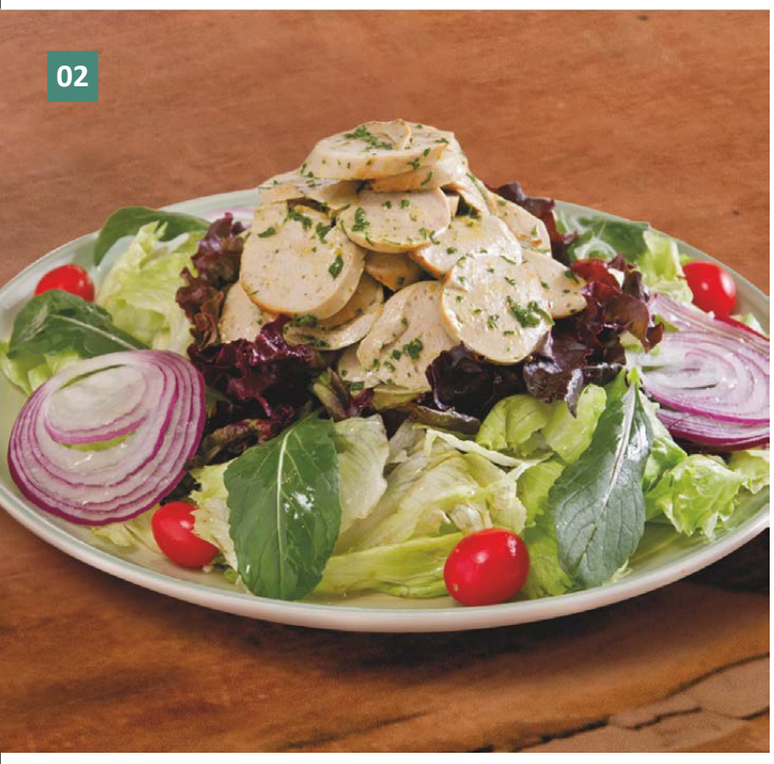
Bem-vindo ao Restaurante Floresta Negra

A Alemanha é um país de paisagens deslumbrantes, e a Floresta Negra (Schwarzwald) é um dos seus maiores tesouros. Localizada no sudoeste do país, essa cordilheira majestosa se estende por 160 km de comprimento e 60 km de largura, com densas florestas que dão à região sua atmosfera encantadora e misteriosa. Além de suas belezas naturais, a Floresta Negra é conhecida por suas cidades históricas, fazendas tradicionais e, claro, sua gastronomia inconfundível.

No Restaurante Floresta Negra, trazemos à sua mesa a autêntica culinária alemã, com pratos típicos que celebram séculos de tradição, combinando técnicas artesanais e ingredientes frescos. Das icônicas salsichas alemãs ao clássico Eisbein, cada prato é cuidadosamente preparado para oferecer uma experiência culinária que conecta você aos sabores da Alemanha.

Mas nossa seleção vai além da tradição. O Floresta Negra também abraça a diversidade da cozinha contemporânea, com opções sofisticadas que combinam ingredientes de alta qualidade e inovação gastronômica. Essa fusão entre o clássico e o moderno faz do nosso restaurante uma referência não só em Sorocaba, mas em toda a região, destacando-se como um ponto de encontro para quem busca uma experiência gastronômica completa e diferenciada.

Convidamos você a explorar nosso cardápio e se deixar levar por uma viagem de sabores inesquecíveis. Seja pelos pratos típicos da Alemanha ou pelas criações contemporâneas, cada refeição é uma celebração de qualidade e sabor.



ANTIPAST & APERITIVOS

01. Roast Beef all'Inglese - Lagarto Assado ao Ponto, delicadamente fatiado e curtido em Azeite Extra Virgem e Ervas finas. **R$ 54,00**

02. Salad Floresta Negra - Salada Mista de Folhas Verdes com Tradicional Salsicha de Servelat. **R$ 54,00**

03. Salad Carpaccio - Carne Selecionada, Crua, precisamente Fatiada. Servida com Molho Mostarda, Alcaparras e Queijo Parmesão Ralado. **R$ 54,00**

04. Salad Caesar - Alface Americana, Filé de Frango Grelhado em Tiras, Ervas Finas, Croutons e Parmesão. **R$ 54,00**

05. Mix de Frios Alemão - Presunto Defumado Alemão, Landjäger, bolo de Carne, Fiambre de Lyoner, Queijo Prato, Roastbeef, Picles e Pão. **R$ 66,00**

06. Bruschetta Italiana - Tomate, Azeite, Parmesão, Manjericão, Azeitonas Pretas e Pão. **R$ 29,90**

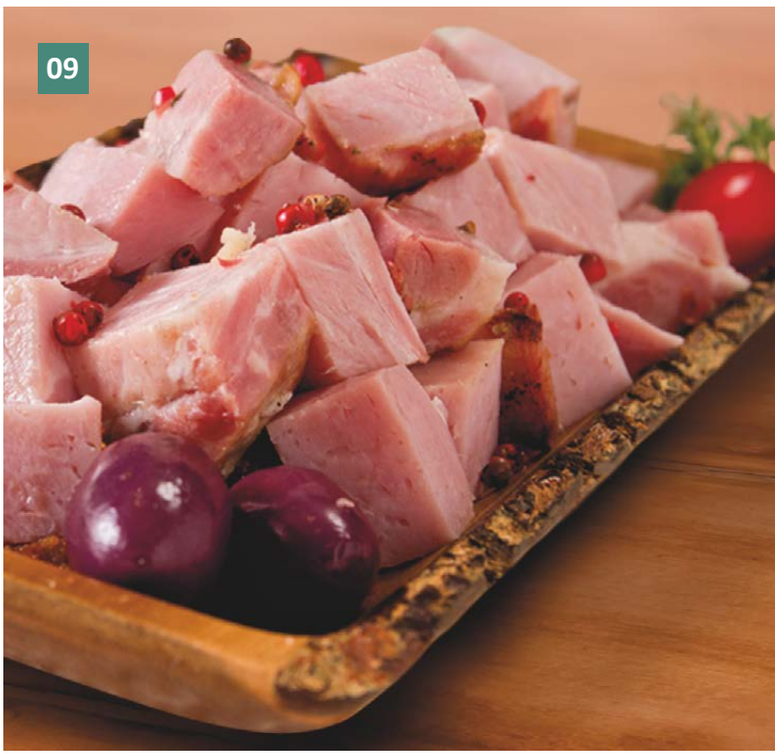
07- Mini Salsichas - Três tipos de mini Salsichas deliciosas: Viena, Oxford e Cocktail. **R$ 57,00**

08. Wurst Mit Zwiebeln - Salsicha Branca e Salsicha Vermelha Autêntica Alemã, fatiadas e grelhadas com rodelas de Cebolas na chapa, finalizada com delicado toque de Azeite. **R$ 57,00**

09. Kassler - Costela Marinada por 48h na Salmoura, cortadas em cubos e grelhadas. **R$ 66,00**

10. Eisbein - Joelho de Porco Traseiro Defumado, cortado em cubos. Uma iguaria tradicional Alemã. **R$ 66,00**

11. Calabresa com Queijo de Provolone - Calabresa com Queijo Provolone. Um irresistível aperitivo. **R$ 66,00**



12. Iscas de Carnes na Brasa - Perfeita combinação de Baby Beef, Picanha e Frango na brasa com Cebolas. **R$ 110,00**

13. Tradicional Bolinho de Bacalhau - 8 Unidades deste clássico da Culinária Portuguesa. **R$ 39,90**

14. Cesta de Batata Frita - Deliciosa combinação de Fritas e Bacon Crocantes com Creme de Queijo Cheddar. **R$ 39,90**

15. Pão de Alho - Uma iguaria originária da culinária Italiana, Baguete guarnecida com uma mistura de Alho, Azeite e Manteiga, tostada no forno. **R$ 16,00**

16. Sanduíche de Mortadela do Mercadão - Baguete Francesa, levemente aquecida no forno, com generosas fatias de Mortadela Bologna Ceratti, Queijo Prato, Tomate Seco, Tomate Fresco e Alface. **R$ 39,90**

PRATOS TÍPICOS ALEMÃES

21. Schwweinshaxe Mit Sauerkraut Und Kartoffeln - Aproximadamente 1.200g de Joelho de Porco Traseiro preparado no forno. Servido com o clássico e suculento Chucrute e Batatas Cozidas. Prato para servir 2 pessoas. **R$ 139,00**

22. Vordere Schwweinshaxe Sauerkraut Und Kartoffeln - Aproximadamente 700g de Joelho de Porco Dianteiro preparado no forno, servido com o tradicional e suculento Chucrute e Batatas Cozidas. Prato para 1 pessoa. **R$ 64,00**

23. Kassler Mit Sauerkraut Und K - 300g de Kassler Costela Marinada 48h na Salmoura, cozida em Caldo de Ervas Finas, servido com tradicional Chucrute e Batatas Cozidas. **R$ 61,00**

24. Wiener Schnitzel Mit Pommes Und Salat - Generoso Fillet Mignon à Milanesa Crocante de 280g. Servido com Batatas Fritas e Salad Mista Fresquinha. **R$ 76,00**

25. Paprika Schnitzel Mit Spätzle - Medalhão de Mignon Grelhado 260g. Servido com Spätzle Alemão e tradicional Molho de Páprica. **R$ 78,00**

26. Schübling Und Kalbsbratwurst Mit Martoffelsalat - 1 Salsicha Branca e 1 Salsicha Vermelha preparadas cuidadosamente na grelha. Prato servido com a tradicional Salada de Batatas com Bacon e Ervas Finas. **R$ 58,00**

27. Rinder Fillet Alemã Gefüllt Mit Schinken Käse Und Tomaten - 260g de Fillet Mignon Recheado com Presunto, Queijo Prato e Tomate, preparado na grelha. Servido com Batata Sauté. **R$ 76,00**

28. Rinder Fillet Mit Kräuterbutter Bratkartoffeln Und Gemüs - 260g de Medalhão de Mignon Grelhado com Manteiga de Ervas Finas. Servido com Batata Sauté. **R$ 76,00**

29. Schlachtplatte - Delicioso Joelho de Porco com aproximadamente 1.200g, 300g de Kassler, 1 Salsicha Branca, 1 Salsicha Vermelha. Servido com o clássico Chucrute e Batata Cozida. Serve de 3 a 4 pessoas. **R$ 245,00**

DELÍCIAS DO FLORESTA

30. Grilled Mignon & Risotto Quatro Queijos - Macio Medalhão de Mignon de 260g. Grelhado lentamente sobre as chamas do Char Broiler à perfeição, servido com nosso Cremoso Risoto Quatro Queijos. **R$ 76,00**

31. Grilled Mignon & Fettuccine Alfredo - Uma obra-prima da carne, nosso Fillet Mignon de 260g, cuidadosamente grelhado, servido com um saboroso Fettuccine Alfredo. **R$ 76,00**

32. Grilled Mignon alla Gorgonzola & Fettuccine al Alho e Manteiga - Magnífico Medalhão de Mignon de 260g. Grelhado lentamente à perfeição, coberto com um irresistível Creme de Gorgonzola. Servido com Fettuccine Salteado no Alho e Manteiga. **R$ 76,00**

33. Chateaubriand & Risotto alla Parisiense - Um saboroso e apetitoso Filet Mignon de 260g, grelhado e preparado ao molho madeira. Servido com Risoto à Parisiense. **R$ 76,00**

34. Fillet Mignon alla Parmegiana - Irresistível Fillet Mignon de 240g, Empanado, Frito e Coberto com Queijo Prato, Molho Fresco de Tomate e Parmesão, gratinado no forno à perfeição. Servido com Batatas Fritas e Arroz. **R$ 76,00**

35. Grilled Chicken & Risotto Quatro Queijos - Um Saboroso Filé de Peito de Frango de 240g, temperado com Sal, Limão e Pimenta-do-Reino, Grelhado à perfeição no Char Broiler. Servido com um Cremoso Risoto Quatro Queijos. **R$ 57,00**

36. Grilled Chicken & Summer Salad - 240g de um leve saboroso Filé de Peito de Frango Marinado com toque de Limão e Pimenta do Reino, Grelhado sobre fogo Char Broiler. Servido com Summer Salad: uma bela combinação de alface americana, alface roxo, cebola em rodela fina, brócolis, pepino em conserva, tomate cereja, ervilha verde, parmesão e molho caesar. **R$ 57,00**

37. Grilled Chicken alla Fiorentina - Filé de Frango grelhado de 220g, coberto com Creme de Espinafre, inspirado nas tradições da região da Toscana. Servido com Batatas Fritas e Arroz. Uma experiência para agradar os mais exigentes paladares. **R$ 57,00**

38. Grilled Chicken alla Quatro Queijos & Fettuccine al Alho e Manteiga **R$ 57,00**
Um casamento perfeito de Filé de Peito de Frango Grelhado de 220g, coberto com um saboroso Molho Quatro Queijos e servido com Fettuccine delicadamente preparado com Alho e Manteiga.

39. Grilled Chicken & Fettuccine Alfredo - Saboroso Filé de Peito de Frango Grelhado 220g, servido com nosso clássico Fettuccine ao Molho Alfredo. Combinação perfeita de texturas e sabores. **R$ 57,00**

40. Chicken alla Milanesa & Salad de Batata Alemã - Um generoso Filé de Peito de Frango de 240g marinado em Azeite e Temperos por 24h, empanado e frito até atingir uma crocância perfeita. Servido com Salada de Batatas Alemã e Batatas Fritas. **R$ 57,00**

41. Chicken alla Parmegiana - 240g de Filé de Peito de Frango, cuidadosamente Empanado, Frito e generosamente coberto com Queijo Prato, Molho Fresco de Tomate e Parmesão, Gratinado no forno até atingir a perfeição. Servido com Batatas Fritas e Arroz. **R$ 57,00**

45 - BACALHAU À PORTUGUESA

O LEGÍTIMO BACALHAU
GADUS MORHUA EM LOMBO 330G,
MARINADO NO AZEITE E GRATINADO
AO FORNO, DECORADO COM BATATAS
AO MURRO, PIMENTÃO ASSADO,
OLIVAS NEGRAS, BRÓCOLIS,
CEBOLA E OVO COZIDO.

R$ 109,00

42. Grilled Salmon & Risotto de Limon Siciliano - 260g de Filé de Salmão, Temperado com Toques de Limão e Sal, assado lentamente com Manteiga para realçar o sabor. Servido com um delicioso Risoto de Limão Siciliano. **R$ 76,00**

43. Grilled Salmon alla Fiorentina & legumes - Um Suculento Filé de Salmão de 260g, delicadamente temperado com Limão e Sal, Assado lentamente com Manteiga e Coberto com um irresistível Creme de Espinafre. Servido com Legumes e Arroz. **R$ 76,00**

44. Grilled Salmon & Fettuccine Alfredo - Maravilhoso Filé de Salmão Grelhado de 260g à perfeição, Acompanhado por nosso clássico Fettuccine ao molho Alfredo. **R$ 76,00**

46. Camarão & Fettuccine Alfredo - Uma experiência Culinária Italiana, Camarão selecionado, salteado com Alho, Sal, e Azeite Extra Virgem, servido com o clássico Fettuccine ao Molho Alfredo. **R$ 64,00**

47. Camarão & Fettuccine alla Provençal - Camarões Selecionados, Tomate Cereja e Champignon, delicadamente salteados na combinação de Manteiga, Azeite, Alho e Fettuccine. Finalizados com Parmesão e Manjericão fresco. **R$ 64,00**

48. Fillet de Cambucu & Risotto Fiorentina - Magnífico Filé de Cambucu de 260g, Grelhado na chapa e temperado com toque de Limão e Sal. Servido com Risoto de Espinafre. **R$ 72,00**

49. Fillet de Cambucu Le Belle Meunièire - 260g do Saboroso Filé de Cambucu Grelhado cuidadosamente na chapa com Manteiga e Sal, coberto com Camarões, Champignon e Alcaparras Salteadas. Servido com Batatas Sauté e Arroz. **R$ 72,00**

50. Fillet de Cambucu al Molho de Maracujá - Filé de Cambucu de 260g, Grelhado cuidadosamente na chapa com Manteiga e Sal, coberto com nosso saboroso Molho de Maracujá a base de Bechamel. Servido com Legumes e Arroz. **R$ 72,00**

71. Steak Chorizo & Fettuccine alla Carbonara - 300g de um macio e apetitoso Steak Chorizo, famoso corte argentino, cuidadosamente temperado com Sal Marinho e Pimenta-do-Reino, Grelhado à perfeição sobre as chamas Char Broiler. Servido com Fettuccine alla Carbonara. **R$ 66,00**

72. Steak Chorizo & Fettucine Alfredo - 300g de um saboroso e macio Steak Chorizo, famoso corte argentino, cuidadosamente temperado com Sal Marinho e Pimenta-do-Reino, grelhado à perfeição sobre as chamas Char Broiler. Servido com nosso clássico Fettuccine ao Molho Alfredo. **R$ 66,00**

73. Steak Chorizo à Paulista - 300g de um macio e apetitoso Steak Chorizo, cuidadosamente temperado com Sal Marinho e Pimenta-do-Reino, grelhado com maestria sobre as chamas Char Broiler. Servido com Salad de Batata Alemã, Vinagrete, Farofa e Arroz. **R$ 66,00**

74. Grilled Picanha Nobre à Brasileira - Corte selecionado de Picanha Class Premium 300g, temperada com Sal Marinho e grelhada à excelência sobre as chamas Char Broiler. Servido com Batata Rústica, Vinagrete, Farofa e Arroz. **R$ 79,00**

75. Grilled Picanha Nobre & Fettuccine alla Carbonara - Uma suculenta Picanha Nobre Grelhada à perfeição sobre as chamas Char Broiler, Servido com Fettuccine alla Carbonara. **R$ 79,00**

76. Original T-Bone Steak - Corte de origem norte americana, 320g, que combina o Contra-Filé de um lado e o Filé Mignon do outro, separados por um osso em forma de 'T', temperado com Sal Marinho e Pimenta-do-Reino, Grelhado lentamente sobre as chamas. Servido com Batata Rústica, Legumes, Molho de Chimichurri. **R$ 70,00**

77. T-Bone Steak & Fettuccine al Molho Sugo Italiano - 320g de sabor inconfundível do tradicional T-Bone Steak, Grelhado à excelência sobre as chamas Char Broiler, servido com Fettuccine ao Molho Sugo tradicionalmente Italiano. **R$ 70,00**

78. Strogonoff de Mignon - O Strogonoff foi criado na Rússia em meados do século XIX. em 1917. Na França, a receita foi modificada e recebeu a inclusão do Champignon. Nosso Strogonoff é preparado tradicionalmente com Mignon em cubos, refogado e flambado com Conhaque, misturado com molho a base de Creme de Leite, molho fresco de Tomate e Ketchup, finalizado com Champignon. Servido com Batatas Fritas e Arroz. **R$ 75,00**

GUARNIÇÕES

Risotto.....R$ 28,00
Fettuccine.....R$ 28,00
Sammer Salad.....R$ 18,00
Salad de Batata Alemã.....R$ 18,00
Batata Souté.....R$ 18,00
Batatas Rústica.....R$ 18,00
Batatas Fritas.....R$ 18,00
Legumes na Manteiga.....R$ 18,00
Feijão..... R$ 8,00
Arroz Branco.....R$ 4,00
Classic Baguette no Forno....R$ 12,00

SOBREMESAS

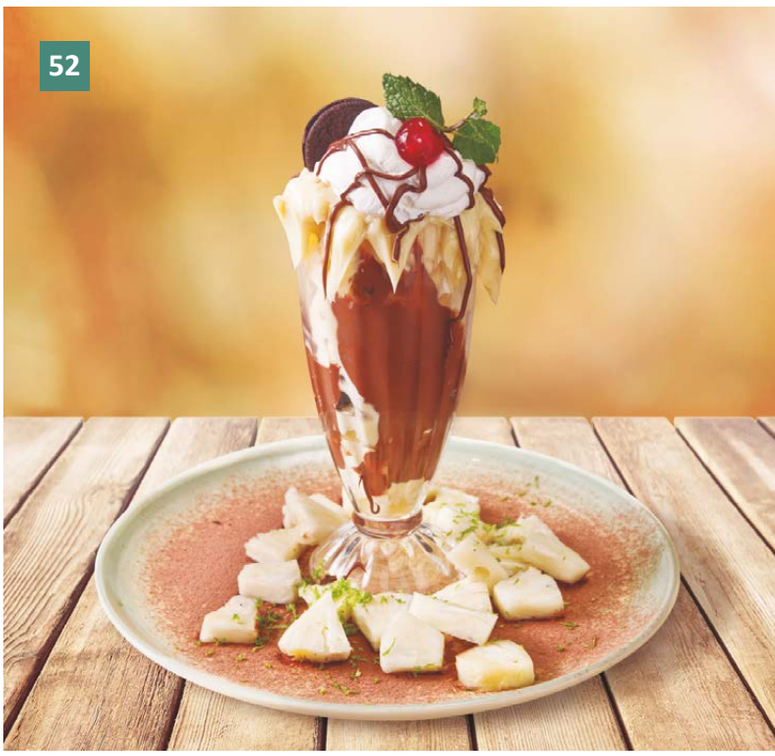
51. Struddel de Maçã - Típica Sobremesa Alemã. Feito com Maçã, Especiarias e Massa Folhada. Servido com Sorvete de Creme. **R$ 32,00**

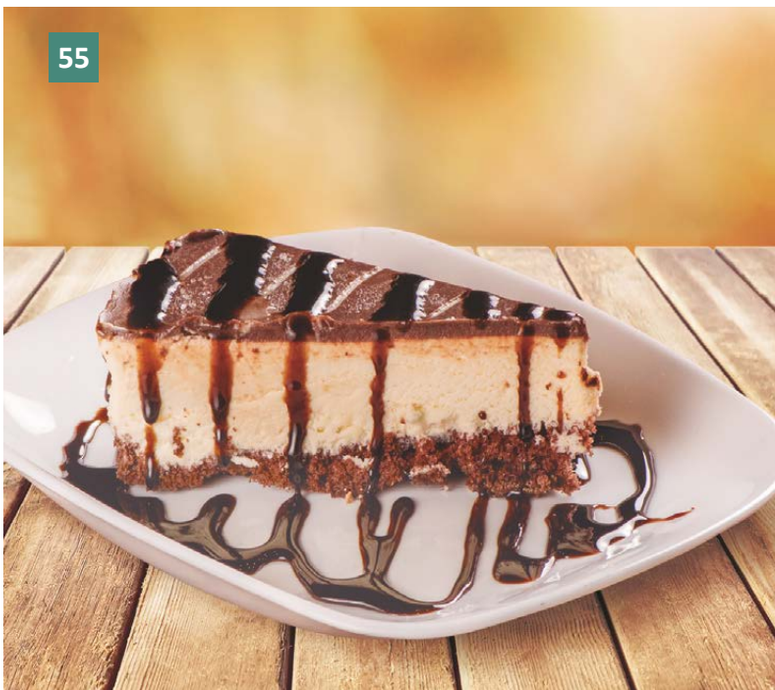
52. Cup Floresta Negra - Deliciosa taça de Sorvete de Creme com Chocolate Branco, Creme de Avelã, Chantilly e Abacaxi. **R$ 32,00**

53. Petit Gateau - Mini Bolo de Chocolate, com recheio cremoso, servido com Sorvete de Creme. **R$ 32,00**

54. Torta Holandesa - Combinação sublime de Chocolate ao Leite, Chocolate Amargo e Biscoito. **R$ 25,00**

55. Torta Trufada Nut Ninho - Panqueca trufada de Nozes, bolo de chocolate aromatizado com Calda Doce e Conhaque, recheado com um irresistível Mousse de Leite Ninho e generosamente coberto com Ganache de Chocolate e creme de Avelã ao estilo Nutella. **R$ 25,00**





BEBIDAS

Água e Refrigerantes

60.	Água Sem Gás	R$ 7,90
61.	Água Com Gás	R$ 7,90
62.	Refrigerante Lata	R$ 9,50

Sucos

80.	Abacaxi	R$ 12,00
81	Abacaxi c/ Leite Condensado	R$ 14,50
82.	Abacaxi com Laranja	R$ 14,50
83.	Abacaxi com Hortelã	R$ 14,50
84.	Laranja	R$ 12,00
85.	Limão	R$ 12,00
86.	Limão c/ Leite Condensado	R$ 14,50
87.	Maracujá	R$ 12,00
88.	Maracujá c/ Leite Condensado	R$ 14,50
89.	Morango	R$ 12,00
90.	Morango c/ Leite Condensado	R$ 14,50
91.	Morango c/ Laranja	R$ 14,50

Chopp

92.	Chopp Brahma Claro 300 ml	R$ 14,20
93.	Chopp Brahma Claro 500 ml	R$ 20,30
95.	Chopp Brahma Claro 1000 ml	R$ 34,80
94	Chopp Brahma Black 430 ml	R$ 19,80
96.	Chopp Colorado 300 ml	R$ 17,70
97.	Chopp Colorado 500 ml	R$ 25,20

Long Neck

98.	Corona Extra	R$ 15,80
100.	Malzebier	R$ 13,80
104.	Brahma Zero	R$ 13,80
105.	Stella Artois	R$ 15,80
106.	Budweiser	R$ 15,80
107.	Heineken	R$ 15,80

Licores

120.	Amarula	R$ 22,90
121.	Amaretto	R$ 20,90
122.	Cointreau	R$ 24,90
123.	Licor 43	R$ 24,90

Drinks

124.	Campari	R$ 15,00
125.	St. Remy	R$ 15,00
126.	Underberg	R$ 15,00
127.	Steinhaeger Becosa	R$ 15,00
128.	Steinhaeger Schlichte	R$ 32,00
129.	Vodka Smirnoff	R$ 15,00
130.	Vodka Grey Goose	R$ 32,00
131.	Vodka Absolut Natural	R$ 25,00
280.	Tequila	R$ 29,00
132.	Gin Seagers	R$ 15,00
133.	Gin Tanqueray	R$ 25,00
134.	Run Bacardi	R$ 15,00
135.	Conhaque Domecq	R$ 15,00
162.	Conhaque Dreher	R$ 12,00
136.	Ypioca	R$ 12,00
149.	Cachaça Mineira	R$ 15,00

Whisky

163.	Black & White	R$ 19,00
137.	Chivas Regal	R$ 29,00
138.	Logan	R$ 29,00
139.	Dewars	R$ 29,00
140.	Ballantines	R$ 27,00
141.	Jack Daniel's	R$ 29,00
142.	Johnnie Walker Black	R$ 29,00
143.	Johnnie Walker Red	R$ 27,00
144.	White Horse	R$ 27,00
145.	Jameson	R$ 27,00
146.	Passport	R$ 19,00
147.	Teacher's	R$ 19,00
148.	Bell's	R$ 19,00

Coquetéis

150.	Margarita	R$ 36,40
151.	Mojito	R$ 33,60
152.	Piña Colada	R$ 33,60
153.	Sex on the Beach	R$ 33,60
154.	Cosmopolitan	R$ 33,60
155.	Cuba Libre	R$ 33,60
156.	Gin Tanqueray Tônica	R$ 36,40

Caipirinhas Clássicas

Frutas: Limão, Abacaxi. Kiwi, Morango, Manga, Maracujá, Frutas Vermelhas.

157.	Cachaça Velho Barreiro	R$ 22,50
161.	Cachaça Mineira	R$ 26,20
158.	Caipiroska Smirnoff	R$ 29,90
164.	Caipiroska Absolut	R$ 36,00
165.	Caipiríssima Bacardi	R$ 30,80
166.	Caipira Tequila	R$ 36,00
167.	Caipira Becosa	R$ 29,90
160.	Saquerita	R$ 34,00

Cafés

170.	Café expresso	R$ 6,00
171.	Café Paris	R$ 26,00

(Bebida gelada, uma ótima combinação de Sorvete de Creme, Licor de Café e Chantily)

Floresta Negra
RESTAURANTE

Av. Prof. Izoraida Marques Peres, 401
Salas 09 / 14 - Parque Campolim -
CEP 18048-110 - Sorocaba/SP

Tel: 15 3231.0302
(15) 99168.5988

Horário de funcionamento:
Domingo a sexta-feira - 11h30 às 22h00.
Sábado - 11h30 às 22h40.

www.restauranteflorestanegra.com.br
/restauranteflorestanegra