WIFI

LIMOEIRO®
CASA DE COMIDAS

DESDE 2010

COISAS PEQUENAS
TORNAM-SE
GRANDES
QUANDO SÃO
FEITAS COM
AMOR

2020 Travelers' Choice Tripadvisor

INTEGRANTE DO SELETO GRUPO DOS 10% MELHORES DO MUNDO

50 BEST for RECOVERY
RESTAURANT SUPPORTES

PRÊMIO TOPVIEW Gastronomia 2021
BRAVOS RESISTENTES
★ VANIA KREKNISKI ★

2020 Travelers' Choice Tripadvisor
★ BEST OF THE BEST ★

2019 CERTIFICADO de EXCELÊNCIA tripadvisor
★ PRÊMIO ★
EXCELÊNCIA 2019

2016 CERTIFICADO de EXCELÊNCIA tripadvisor
★ PRÊMIO ★
EXCELÊNCIA 2016

SELO Qualidade no Turismo do Paraná 2019
SEBRAE / LAC TEC
★ QUALIDADE ★
NO TURISMO

SELO Qualidade no Turismo do Paraná 2018
SEBRAE / LAC TEC
★ QUALIDADE ★
NO TURISMO

SELO Qualidade no Turismo do Paraná 2017
SEBRAE / LAC TEC
★ QUALIDADE ★
NO TURISMO

PRÊMIO veja COMER & BEBER CURITIBA 2018-2019
★ PRÊMIO MELHOR RESTAURANTE ★
BOM E BARATO

PRÊMIO bom gourmet 2021
★ PRÊMIO MELHOR MASSA ★

PRÊMIO bom gourmet 2019
★ INDICADO ★
MELHOR EXECUTIVO

PRÊMIO bom gourmet 2017
★ INDICADO ★
MELHOR MASSA

PRÊMIO bom gourmet 2016
VANIA KREKNISKI
★ INDICADA ★
CHEF 5 ESTRELAS

PRÊMIO bom gourmet 2013
★ INDICADO ★
CARNES

PRÊMIO Panorama do Turismo 2016
FINALISTA
★ GASTRONOMIA ★

PRÊMIO TOPVIEW Gastronomia 2017
FINALISTA
★ MELHOR MENU ★
ALMOÇO EXECUTIVO

PRÊMIO TOPVIEW Gastronomia 2017
FINALISTA
★ MELHOR MENU ★
ALMOÇO DE DOMINGO

PRÊMIO Brasil Sabor 2016
★ 1º LUGAR ★
MELHOR MENU

PRÊMIO Brasil Sabor 2015
★ 1º LUGAR ★
MELHOR MENU

PRÊMIO Brasil Sabor 2013
★ 2ª LUGAR ★
MELHOR RECEITA

PRÊMIO Brasil Sabor 2013
★ 2ª MELHOR ★
APRESENTAÇÃO

15º EDIÇÃO DO FESTIVAL CURITIBA RESTAURANT WEEK 2017
★ 2º LUGAR ★
MENU MAIS VENDIDO

16º EDIÇÃO DO FESTIVAL CURITIBA RESTAURANT WEEK 2017
★ 3º LUGAR ★
MENU MAIS VENDIDO

17º EDIÇÃO DO FESTIVAL CURITIBA RESTAURANT WEEK 2018
★ 2º LUGAR ★
MENU MAIS VENDIDO

18º EDIÇÃO DO FESTIVAL CURITIBA RESTAURANT WEEK 2018
★ 1º LUGAR ★
MENU MAIS VENDIDO

ACESSE O CARDÁPIO

abrasel PR ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE BARES E RESTAURANTES

Federazione Italiana Cuochi DELEGAZIONE BRASILE

Missão

Garantir que nossos clientes sempre voltem em busca de comida saborosa, serviço atencioso e ambiente agradável.

LIMOEIRO® CASA DE COMIDAS

DESDE 2010

Cara de casa da vovó, princípios da gastronomia italiana num cardápio multicultural, sobremesas de dar água na boca e uma pitada de simplicidade. Essas são as principais características do restaurante Limoeiro Casa de Comidas®.

Chef
Vania Krekniski

Formada em Design de Produto, pela Universidade Federal do Paraná, a chef Vania Krekniski descobriu a paixão pela gastronomia quando estava cursando a especialização em Design de Interiores, em Florença. A comida da Itália, com seus aromas e perfumes, despertou na jovem o interesse e a vontade de estudar gastronomia. Retornando ao Brasil, fez o curso de Chef de Cuisine, no Centro Europeu, em 2007. Começou a trajetória profissional com algumas viagens de pesquisa e aperfeiçoamento, para outros países, além da Itália. No roteiro: Inglaterra, Portugal, Espanha, França, Polônia, Peru, Colômbia, Chile, Argentina e Amazônia. Desde 2010 é criadora e proprietária do Restaurante Limoeiro Casa de Comidas, no qual coloca toda influência das terras percorridas para elaborar os pratos fundindo simplicidade e técnicas apuradas, insumos locais, gastronomia sustentável e gastronomia social.

NÃO BASTA A COMIDA SER BOA, ELA TAMBÉM PRECISA FAZER BEM PARA A SOCIEDADE.

O Limoeiro apoia e participa de várias ações que melhoram a qualidade de vida das pessoas.

SOMOS AUTO SUFICIENTES EM **ENERGIA SOLAR**

RESPONSABILIDADE AMBIENTAL

CUIDAR DA ÁGUA E ECONOMIZAR ENERGIA É NOSSO COMPROMISSO E RESPONSABILIDADE DE TODOS

Comida que transforma.

GASTROMOTIVA

MULHERES do Bem

gastronomia sustentável

GastrOnOmIa RespOnsáveL

Slow Food®

Alimento bom, justo e limpo.

MENU LIMOEIRO

ENTRADA + PRATO PRINCIPAL + SOBREMESA

Confira as opções disponíveis.

ENTRADAS

Polenta rústica 300g — 29,90
VEGETARIANO / SEM GLUTEN

Batata rústica frita 300g — 29,90
VEGETARIANO / SEM GLUTEN

Dadinho de Tapioca (compartilhar) 300g — 35,90
com queijo coalho, geléia de abacaxi e pimenta.

VEGETARIANO / SEM GLUTEN

Dadinho de Tapioca (individual) 4 UNID. — 21,90
com queijo coalho, geléia de abacaxi e pimenta.

VEGETARIANO / SEM GLUTEN

Palmito Pupunha Assado — 35,90
Assado na casca, raspas de limão siciliano, gotas de limão e azeite de oliva.

VEGETARIANO / SEM GLUTEN

Salada de Pêra Gorgonzola — 44,90
Folhas variadas, lâminas de pêra, molho de laranja, mostarda e mel finalizada com creme de gorgonzola e amêndoas tostadas.

Carpaccio — 46,90
Finas lâminas de carne bovina ao molho de mostarda, alcaparras, azeitonas, parmesão, folhas variadas e fatia de focaccia.

Burrata — 58,90
Burrata é um queijo de origem italiana que tem uma textura extremamente cremosa, perfeita para apreciar lentamente acompanhado de focaccia, folhas variadas, tomate e azeite de oliva e manjericão.

VEGETARIANO

COBRAMOS TAXA DE SERVIÇO

VEGETARIANO

Risotto Palmito — 54,90
Risotto com arroz arbóreo italiano e cubos de palmito pupunha, finalizado com queijo parmesão e manteiga.

SEM GLUTEN

Tortelli di Zucca — 54,90
Tortelli artesanal recheado com abóbora, raspa de limão siciliano, amaretto, parmesão finalizado com cubos de abóbora na manteiga e sálvia.

Varenyky (Pierogi) — 54,90
Tradicional massa ucraniana recheada com purê de batata, ricota, cebola tostada finalizada com molho de nata e cebola frita.

Gnocchi All'Uva — 54,90
Nhoque de batata ao molho de queijo parmesão e gorgonzola, purê de uva, uva fresca finalizado com amêndoas tostadas.

Gnocchi di Patate al Sugo di Pomodoro — 54,90
Nhoque de batata servido com molho de tomate rústico, manjericão e azeite de oliva

Tagliatelle al Sugo di Pomodoro — 54,90
Tagliatelle da casa servido com molho de tomate rústico, manjericão e azeite de oliva.

Peça um grelhado para acompanhar seu prato

CONTRA-FILÉ	MIGNON	TILÁPIA	SALMÃO
+ 35,00	+ 45,00	+ 35,00	+ 45,00

AVES

Galinha Tagliatelle — 64,90
Coxa e sobrecoxa desossada assada com ervas frescas, servida com tagliatelle na manteiga, pimenta calabresa, salsinha e manjericão.

Pollo Cacciatore — 69,90
Coxa e sobrecoxa desossada assada com ervas frescas ao molho rústico de tomate e manjericão servido com Sorrentino, massa artesanal recheada de tomate seco feito na casa e mussarela.

Galinha Rústica — 64,90
Coxa e sobrecoxa desossada assada com ervas frescas servida com batata rústica frita, lemon pepper e cebolinha.

PEIXES

Tilápia com Castanha — 69,90
Tilápia grelhada com castanha, manteiga de ervas, tomate, vinho branco acompanhado de linguine na manteiga.

Tilápia com Palmito Pupunha — 69,90
Tilápia grelhada acompanhada com palmito pupunha assado finalizado com suco e raspas de limão siciliano.

Tilápia com Risotto ao Limão Siciliano — 79,90
Tilápia grelhada servida com risoto de limão siciliano finalizado com queijo parmesão.

Tagliatelle com Frutos do Mar — 84,90
Tagliatelle com frutos do mar (camarão, lula e polvo) com molho rústico de tomate e manjericão.

Risotto com Frutos do Mar — 84,90
Risoto com com frutos do mar (camarão, lula e polvo), com molho rústico de tomate e manjericão.

SEM GLUTEN

Salmão Clássico — 97,90
Salmão grelhado, manteiga de alcaparras, acompanha purê de batata e tomate assado.

Salmão Grelhado com Palmito Pupunha — 97,90
Salmão grelhado acompanhado com palmito pupunha assado finalizado com suco e raspas de limão siciliano.

SUÍNOS

Cottoleta Alla Milanesa — 64,90
Copa lombo suíno empanado e frito, raspas de limão siciliano acompanhado com linguine na manteiga e sálvia.

Costelinha com Gnocchi de Batata Doce — 64,90
Costelinha suína assada glaceada no melado, nhoque de batata doce, molho de parmesão, cubos de batata doce na manteiga finalizado com castanhas quebradas e limão siciliano.

Peça um grelhado para acompanhar seu prato

CONTRA-FILÉ	MIGNON	TILÁPIA	SALMÃO
+ 35,00	+ 45,00	+ 35,00	+ 45,00

CORDEIROS

Ravioli D'agnello — 79,90
Ravioli recheado de cordeiro assado com especiarias, finalizado em molho aromático do assado, azeite de hortelã e amêndoas tostadas.

Cordeiro — 87,00
Corte da paleta de cordeiro assado com especiarias, ervas aromáticas, acompanhado de purê de batata com queijo e cebola crispy.

BOVÍNOS

Risotto Campagne — 65,90
Risoto de ragu de costela, vinho tinto, sugo de tomate e cogumelos.

Tagliatelle Campagne — 65,90
Tagliatelle artesanal, ragu de costela, vinho tinto, sugo de tomate e cogumelos.

Costela Braseada — 74,90
Costela bovina assada em forno por 6 horas, acompanha gnocchi artesanal ao molho de queijo e queijo mussarela gratinado.

Entrecôte Rústico — 79,90
Contra filé grelhado ao molho chimichurri acompanhado com batata rústica frita e raspas de limão siciliano.

Entrecôte Gorgonzola — 79,90
Contra filé grelhado ao molho de gorgonzola acompanhado de tagliatelle na manteiga e sálvia.

Linguine com Mignon — 97,90
Medalhão de filé mignon ao molho de vinho acompanhado de linguine na manteiga e manjericão.

Mignon ao Molho de Figo Turco — 97,90
SEM GLUTEN

Medalhão de filé mignon, figo turco acompanhado de risotto de arroz arbóreo com maçã em cubos finalizado com figo turco na manteiga.

Mignon na Manteiga e Ervas — 97,90
Medalhão de filé mignon com manteiga de ervas servido com risoto de arroz arbóreo de queijo parmesão.

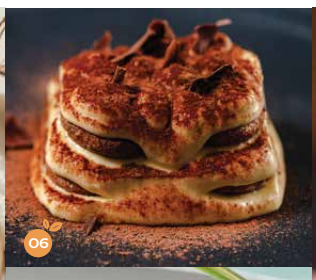
Mignon Poivre — 97,90
Medalhão de filé mignon ao molho poivre acompanhado de nhoque gratinado.

Filetto Alla Parmigiana — 97,90
Parmigiana de mignon ao molho de tomate, mussarela gratinado, acompanhado de tagliatelle na manteiga e manjericão.

COBRAMOS TAXA DE SERVIÇO

ALTERAÇÃO DE MOLHO OU ACOMPANHAMENTO +15,90 (p/ alteração)

SOBREMESAS



01 Baba de Camelo — 16,90
A mais famosa sobremesa do Limoeiro, de origem portuguesa, um delicioso e leve mousse de doce de leite e bolachas quebradas.

02 Pérolas de Coco — 16,90
Sagu cozido no leite de coco, coco fresco, coco caramelizado e mousse de doce de leite.

SEM GLÚTEN / SEM LACTOSE

Sorbet de Abacaxi com Hortelã — 18,90

Sorvete de Chocolate Negresco — 16,90
Sorvete de chocolate com ganache de chocolate meio amargo e topping de Negresco.

03 Sorvete Limone — 16,90
Sorvete de limão siciliano com creme de limão.

04 Sorvete de Manjericão e Calda de Frutas Vermelha — 18,90
Sorvete artesanal feito à partir das folhas frescas de manjericão em uma calda de frutas frescas de amora, morango e framboesa finalizado com azeite de manjericão.

COBRAMOS TAXA DE SERVIÇO

05 Palha Italiana de Chocolate — 12,90
Delicioso brigadeiro com pedacinhos de bolacha maisena.

Palha Italiana de Limão Siciliano — 12,90
Surpreendente sabor do limão siciliano e licor de Limoncello em um brigadeiro molinho com pedaços de bolacha maisena.

06 Tiramisù — 24,90
O mais famoso doce italiano feito com amaretto liquore, creme de queijo, café, biscoito champagne e chocolate meio amargo.

SEM GLÚTEN

07 Torta Caprese com Chantilly de Bala de Banana — 24,90
Nossa clássica torta de amêndoas, castanha e chocolate meio amargo, agora com o chantilly de bala de banana de Antonina finalizado com calda de maracujá.

QUENTES

Espresso Blend Premium — 8,20

Espresso Latte (com leite) — 9,20

Chás Consulte sabores disponíveis. — 8,00

BEBIDAS

Água Mineral SEM GÁS / COM GÁS 500ml		7,90
Sprite Fresh LIMÃO 500ml		9,90
Refrigerante COCA-COLA / GUARANÁ / TÔNICA / CITRUS		7,90
	300ml	700ml
Limonada Suíça	11,90	19,90
Suco de uva 300ml	16,90	

SODAS ITALIANAS

330ml 12,90

Xarope Monin, água mineral com gás e gelo.

ABACAXI	MAÇÃ VERDE
CRANBERRY	MARACUJÁ
KIWI	MORANGO
LIMÃO SICILIANO	TANGERINA

CHÁS GELADOS

Xarope Monin, água mineral e gelo.

Chá Preto com Pêssego 330ml	12,90
Chá Preto com Limão 330ml	12,90

ALCOÓLICOS

	300ml	475ml
Chopp Artesanal **PILSEN**	12,90	16,90
Chopp Artesanal **ESPECIAL** Consulte Estilo/Cervejaria	16,90	22,90
Heineken 330ml		14,90
Stella Artrois 330ml		14,90

COBRAMOS TAXA DE SERVIÇO

DRINKS

Licor Limoncello	24,90
Licor Arancello	24,90

Dose

CACHAÇA OURO DE MORRETES	14,90
SALINAS ou SMIRNOFF	14,90
GIN	24,90

GINGer Tônica — 35,90

Xarope Monin de gengibre, gin e tônica.

Maracu**GIN** — 35,90

Xarope Monin de maracujá, gin e tônica.

Aperol Spritz — 35,90

Vodka **MIX** — 29,90

Xarope Monin, limão, gelo, vodka e água com gás.

MAÇÃ VERDE / MARACUJÁ

LIMÃO SICILIANO / CRANBERRY

KIWI / ABACAXI / MORANGO / TANGERINA

Caipirinha

SALINAS	LIMÃO ou MORANGO	29,90
OURO DE MORRETES	LIMÃO ou MORANGO	29,90

Caipiroska **SMIRNOFF** — LIMÃO ou MORANGO — 32,90

Caipira de Manjericão — 36,90

SMIRNOFF, xarope kiwi, manjericão fresco e pimenta tabasco.

VINHOS BRANCOS

Vinho em taça Português 170ml	23,90
Quinta do Portal Muros de Vinha DOURO D.O.C. VINHO BRANCO W.E. 90 PTs	79,90
Quinta do Portal Muros de Vinha DOURO D.O.C. VINHO ROSE	79,90
Quinta do Portal do Trevo VINHO VERDE	79,90
Chardonnay DOC VENEZIA	84,90
Pinot Grigio DOC VENEZIA	89,90
Tenuta Prosecco DOC FRISANTE	99,90

VINHOS TINTOS

Vinho em taça Português 170ml	23,90
Quinta do Portal Muros de Vinha DOURO D.O.C. VINHO TINTO W.S. BEST BUY	79,90
Rosso DOC Lison PRAMAGGIORE	79,90
Pinot Nero VENEZIA	99,90
Trapezio MALBEC	69,90
Trapezio CABERNET	69,90

ROLHA: taxa de serviço de 29,90 por garrafa.

COBRAMOS TAXA DE SERVIÇO

CONHEÇA NOSSO
CARDÁPIO
EXECUTIVO

Válido de terça a sexta exceto feriados prolongados e dias comemorativos.

LIMOEIRO®
CASA DE COMIDAS
DESDE 2010

+55 41 3093-5392
ola@olimoeiro.com.br
olimoeiro.com.br

limoeiro.casa.de.comidas
limoeiro.casa.de.comidas

mangodesign.com.br IMP.11.2022