



geo

RESTAURANTE

by Chef Adal



geo

Aqui, **no meio da natureza**, a nossa cozinha também conta um pouco da história do lugar.

Buscamos inspiração na **comida regional**, do interior, daquelas receitas que são de família e também nos muitos povos que ajudaram a construir o **nosso Paraná** — desde a cultura tropeira até as nossas raízes da imigração europeia.

São **sabores** que se encontram nos ingredientes colhidos da **nossa terra** e no fogo, com o jeito de cozinhar que aprendemos ao longo dos anos.

Algumas receitas vieram de nossas famílias, outras nasceram aqui. Mas todas elas - desde o preparo mais simples até o prato mais elaborado - todas elas recebem o mesmo carinho e cuidado.

E é isso que nós queremos, fazer com que cada alimento que chega à mesa tenha **identidade, sabor e uma boa história para se contar**.

Cozinhamos com amor para harmonizar com o lugar onde estamos, de maneira acolhedora, cheia de sabor e cercado de natureza.

Chef Adal

Nosso BUFFET

Servido **aos finais de semana** ou mediante agendamento para grupos e excursões nos dias de semana.



O buffet está servido?
Então consulte o valor do dia e sirva-se à vontade.

Café da MANHÃ OU TARDE

Queijo Quente

24

Pão brioche caipira feito na casa, queijo mussarela e queijo provolone defumados douradinhos na chapa.

Misto Quente

26

Pão brioche caipira feito na casa, queijo mussarela derretido e presunto cozido dourado na chapa.

Bauruco do Padre

26

Pão brioche caipira, feito na casa, mix de queijos mussarela e provolone defumado, presunto cozido, tomate e orégano.

Café Completo

28

Torrada de pão brioche caipira feito na casa, ovos mexidos, tiras de bacon e cebolinha da nossa horta.

Café Completo

Croque da Freira

Sanduíche de pão brioche caipira feito na casa, frango grelhado em cubos e queijo mussarela. Tudo isso gratinado no forno, com molho bechamel e um ovo de gema mole no topo.

32



Petiscos do geo

Pastel Caipira

20

Pastel frito na hora, recheado com ragú de linguiça regional e cream cheese.

Pastel de Carne

22

O clássico pastel frito na hora, recheado com carne moída succulenta e bem temperadinha.

Pastel de Queijo

20

Pastel frito na hora, recheado com mix de queijos mussarela e provolone defumado, com um toque de tempero chimichurri.

Tilápia N' Chips

62

Meia porção de fritas (400g) servida com uma porção de tilápia empanada crocante, acompanha limão para espremer e maionese de tártaro.

Chicken Fendas

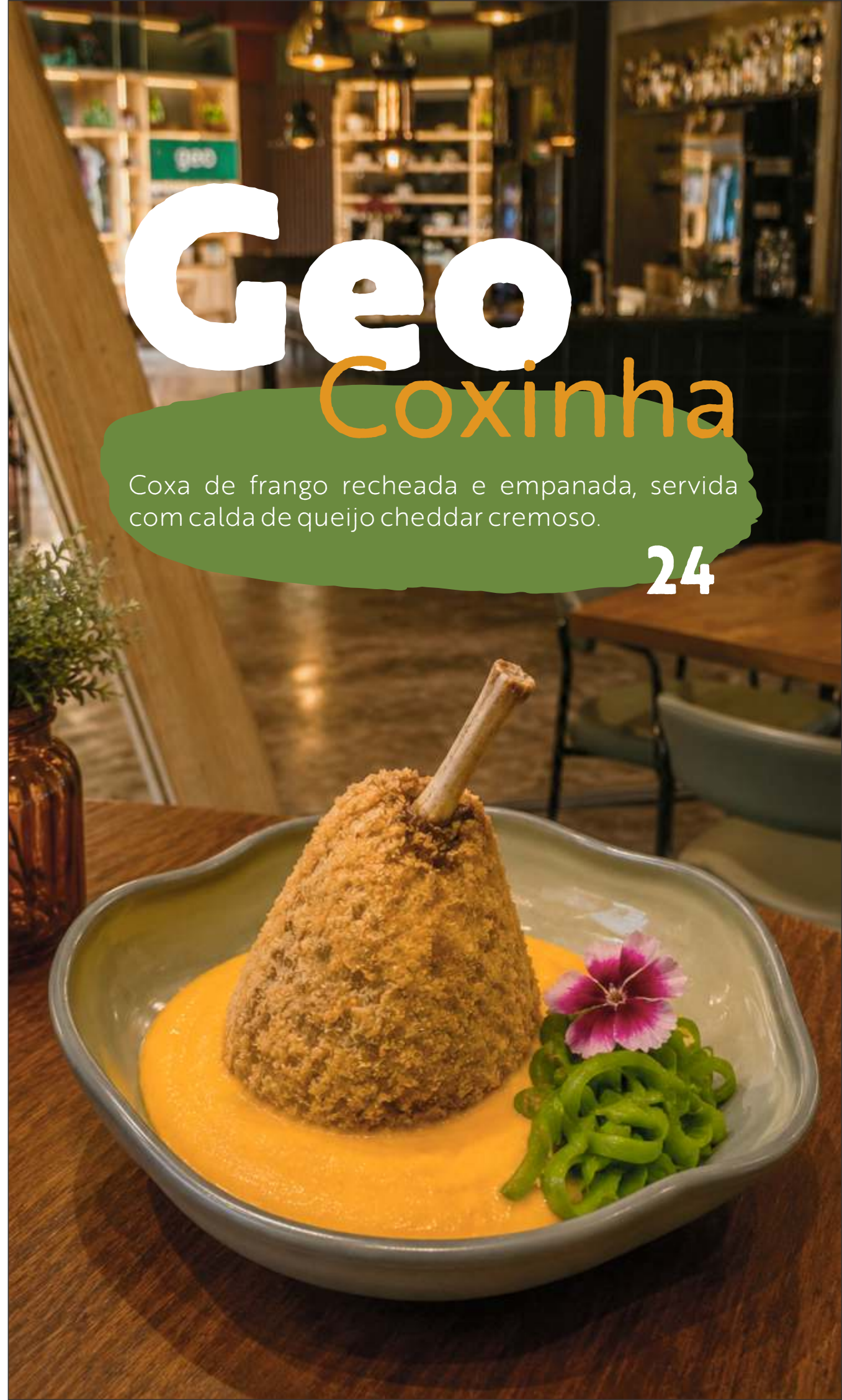
48

Peito de frango empanado extra crocante, servido com molho barbecue artesanal.

Geo Coxinha

Coxa de frango recheada e empanada, servida com calda de queijo cheddar cremoso.

24



Chicken Fendas

Peito de frango empanado extra crocante, servido com molho barbecue artesanal.

48

GEO Croquetes

24

Croquetes de fraldinha levemente defumada, desfiada com queijo mussarela e servidos com molho de pimenta rosa da casa.

Fritas Cheddar e Bacon

50

Porção de fritas (400g) servida com creme de queijo cheddar e cubos de bacon crocante.

Fritas com Fraldinha

54

Porção de fritas (400g) finalizada com fraldinha lentamente cozida e desfiada, bem suculenta, servida com queijo parmesão ralado e cebolinha.

Fritas Smoked Pork

Porção de fritas (400g) finalizada com uma deliciosa porção de copa lombo defumada e desfiada, servida com molho barbecue da casa e cebolinha.

44



BURGERS



Os nossos burgers são artesanais, produzidos na casa, com carne fresca e de alta qualidade. O nosso pão também é caseiro, do tipo brioche e está sempre fresquinho.

Todos os nossos burgers são acompanhados de uma porção de 150g de fritas com um leve tempero da casa sabor páprica defumada.

Buraco do Padre *bacon*

56

O clássico com bacon: Pão brioche, hambúrguer artesanal 150g, queijo mussarela fatiado, cebola roxa, bacon, alface americana, tomate e maionese da casa.

Geo Gorgonzola Burger

54

Pão brioche, hambúrguer artesanal 150g, rúcula, geléia de pimenta rosa, queijo mussarela, queijo gorgonzola e maionese da casa.

BBQ Burger

54

Pão brioche, hambúrguer artesanal 150g, queijo cheddar fatiado prensado na chapa com cebola roxa, molho barbecue da casa e fatias de bacon.

Pulled *bbq* Pork

40

Pão brioche, copa lombo suína lentamente defumada ao estilo americano, molho BBQ da casa e salada coleslaw.

Terroá Portobello

54

Pão brioche, cogumelos portobello refogado no molho BBQ da casa, rúcula e queijo mussarela.

Kids Burger

44

Pão brioche, hambúrguer artesanal 100g e queijo cheddar fatiado. Simples e no tamanho ideal para os pequenos Guardiões da Natureza.

**CONFIRA OS
ESPECIAIS DO CHEF** 



Mega Costela Burger

O exterminador de fome! Pão brioche, 120g de costela bovina lentamente defumada e servida por cima de um hambúrguer artesanal 150g, pepino agri-doce, queijo mussarela e maionese da casa.

62



Cheddar Burger

Pão brioche, hambúrguer artesanal 150g e queijo cheddar fatiado, cortado ao meio e servido numa chapa quente em uma "piscininha" de queijo cheddar cremoso com bacon crocante e salsinha da nossa horta.

60

Nossas Sobremesas

Banoffe 16

Banoffe desconstruída e montada em camadas no potinho.

Pão de mel 16

Pão de mel montado em camadas com doce de leite caseiro, servido no potinho.

Bombom de Uva 16

Bombom de uva, com leite condensado. servido no potinho.

Brownie Caramelo 48

Brownie de doce de leite e maçã caramelizada, servido com calda cremosa de caramelo, sorvete de creme e farofinha de cuque (serve de 2 a 3 pessoas).



Brownie

Caramelo

Café no geo

Espresso 6

Espresso duplo 10

Carioca 10

Espresso diluído com um pouco de água.

Macchiato 10

Espresso com um toque de leite vaporizado.

Café Latte 10

Espresso com boa dose de leite vaporizado.

Capuccino 10

Café com leite, chocolate em pó e canela.

Mocha 12

Espresso, calda de chocolate e leite vaporizado.

Chocolate Quente 12

Café 43 26

Café espresso, dose de liquor 43 e bastante gelo.

SOFTDrinks

Suco orgânico de Uva 18

Suco de uva feito pela Família Scheffer, 100% orgânico e produzido à moda antiga, na região de Itaiacoca.

Suco de Laranja natural 18

Suco natural de laranja espremido na hora.

Soda Florestal 16

Tropical Blue, Tangerina, Maça-verde, Frutas vermelhas, Melância e pêssego.

Classic Lemonade 16

Suco integral (laranja ou uva) 14

Jarra de Suco integral (770ml) 36

Jarra de Suco Natural (770ml) 48

Água com gás 7

Água sem gás 6

Energético Monster 16

Chá Matte Leão 10

Suco Dell Vale 10

Refrigerantes 9

Drinks

(venda proibida para menores de 18 anos.)



Caipira do Sr. Ferdinando

Receita original do Sr Ferdinando, proprietário da área e inspiração para o Parque de Natureza Buraco do Padre: é a combinação perfeita de vodka com cachaça, mel orgânico e limão.

32

Pedra do Favo

30

Receita inspirada na icônica Pedra do Favo. Leva mel orgânico, liquor 43 e água com gás e limão espremido.

Furna Buraco do Padre

30

Drink refrescante à base de gin, rum Malibu, suco natural de abacaxi, hortelã e finalizado com uma fatia de abacaxi grelhado.

Mate Sombreado

32

O Paraná é reconhecido pela produção de erva mate sombreada, cultivada sob a copa das árvores de araucária. Nesse drink misturamos chá mate, vodka e guaraná. Um drink leve e fresco como um descanso à sombra da floresta nativa.

Aperol Spritz

30

Mojitos

30

Piña colada

30

Cuba Libre

30

Caipirinha de frutas (vodka, sakê ou cachaça)

28

Limão, morango, abacaxi ou maracujá.



Caipifrutas 24
zero álcool

Long Neck

Eisenbahn Pilsen 12

Cerveja clara, leve e refrescante, com notas suaves de malte e lúpulo. IBU 10, ABV 4,8%. Equilibrada, com final limpo e amargor sutil. Ideal para quem aprecia uma boa pilsen artesanal.

Eisenbahn Unfiltered 12

Cerveja do estilo Pilsner não filtrada, IBU 11, ABV 4,8%. Refrescante e leve, com sabor suave de malte e leve amargor. Possui aparência turva e aromas delicados de lúpulo e pão fresco.

Eisenbahn Ipa 14

Cerveja de coloração acobreada com aroma cítrico e frutado. IBU 50, ABV 6,9%. No sabor o amargor dos lúpulos estão presentes seguidos pelo dulçor dos maltes.

Eisenbahn Pale Ale 14

Cerveja Leve e cítrica, traz um frescor ao paladar mesmo com amargor e aroma de lúpulo. IBU 45, ABV 4,6%. Apresenta notas maltadas e frutadas com breve influência do lúpulo. Sabores que lembram caramelo tostado.

Eisenbahn Weizenbier 14

cerveja de trigo, IBU 10, ABV 5,0%, Sabor um pouco mais doce, mas é muito equilibrada. Seus aromas e sabores lembram cravo e banana

Sol sem glúten 12

Sol zero 12

Combos

3x Pilsen, Unfiltered e Sol Long Neck 32

3x Eisenbahn estilos Long Neck 36

3x Eisenbahn 600ml 48

Garrafa 600ml

Sol sem glúten 18

Eisenbahn 18

Heineken 22





Menu Executivo

Escolha uma proteína e receba o prato feito com todos os acompanhamentos: feijão preto, farofinha de bacon, arroz branco e fritas. **O buffet de saladas é serviço livre e está incluso no valor do seu Menu Executivo.**

Alcatra **56** Filé Mignon **62** Ovos **48**

Tilápia **52** Peito de Frango **52**

GeoMassa **42**

Massa penne grano duro com molho cremoso à base de brócolis e queijo provolone defumado, finalizado com amêndoas douradas na manteiga.

Adicione uma proteína ao seu prato:

Alcatra **56** Filé Mignon **62**

Tilápia **52** Peito de Frango **52**

qua-qui-sex

11:30 - 15:00



Churrasquinho No Parque

Escolha a proteína do seu churrasco e receba uma tábua com todos os acompanhamentos: **Arroz biro-biro, legumes grelhados, batata frita e molho chimichurri.**

Cupim **64**

Filé Mignon **66**

Alcatra **60**

Peito de Frango **56**

Geo Kids

Massa penne na manteiga com a proteína da sua escolha:

Mignon **54**

Peito de Frango **48**

Tilápia **52**



**BURACO
DO PADRE**

PONTA GROSSA • PARANÁ



EISENBAHN