



Endereço: Estrada do Amargoso s/nº, Boa Esperança, 5º Distrito de Nova Friburgo
Telefone: (22) 2542-4777
Ocupação: 70 lugares
Horário de Funcionamento: domingo a quinta de 13h às 16h e de 19h às 22h; sexta, sábado e feriado de 13h às 17h e de 20h às 23h.
Cartões Aceitos: Todos
Estacionamento: com manobrista gratuito
Adega: climatizada naturalmente
Acesso à internet: em banda larga wireless
E-mail: marcelo@paradorlumiar.com
Website: www.paradorlumiar.com



Das varandas do restaurante Cozinha do Parador, além da vista privilegiada para o vale e montanhas no entorno do Parador Lumiar, sentem-se os aromas da horta de chás e temperos que aguçam a criatividade do chef Isaías Neries. Defensor da cozinha saudável - participante ativo em quatro edições da Biofach, feira internacional de produtos orgânicos na Alemanha -, representou o Brasil junto com a chef Flavia Quaresma. Outra horta orgânica, bem maior, produz as verduras e parte dos legumes preparados na cozinha. O chef Isaías Neries combina os ingredientes da culinária rural brasileira com as técnicas da cozinha contemporânea. Sábado é dia da feijoada "light", em que as carnes são cozidas separadamente diversas vezes para retirar o excesso de gordura. A adega toda em pedra e climatizada naturalmente é local de visitação obrigatória.

From the Cozinha do Parador verandahs, besides the privileged view to the valley and mountains around Parador Lumiar, you can smell the teas and seasons planted in the yard that helps the creativity of the chef Isaías Neries. Another organic plantation, much bigger, produces the vegetables that are prepared in the kitchen. The chef Isaías Neries matches the Brazilian country ingredients with the contemporary cuisine techniques. Saturday is the light feijoada's day in which the meats are cooked separately many times to take away the fat. The cooled wine cellar is a compulsory place to visit.



Seleção do cardápio / Menu selections



- Irí (radicchio, rúcula, agrião, berinjela, bacon e crouton de linhaça) / radicchio, rocket, watercress, eggplant
- Truta ao molho teriyaki com legumes crocantes (batata-baroa, cenoura e alho-poró crocantes e molho de saquê, shoyu e gengibre) / trout in teriyaki sauce with crispy vegetables
- Pato sobre ozzoto de beterraba ao fricassê de cogumelos (peito de pato grelhado, cevada em grãos, talos e folhas de beterraba) / duck breast over beetroot ozzoto with mushrooms fricassé
- San Pietro (gratinado ao couli de pimentão e gratin de aipim com alho-poró) / San Pietro au gratin with bell pepper coulis
- Risotto de rabada com agrião / oxtail and watercress risotto
- Creme de alho com cúrcuma (alho assado, caldo de legumes, batata, sálvia, queijo minas, creme de leite fresco) / garlic and turmeric cream
- Torta de maçã invertida com sorvete / tarte tatin with vanilla ice cream
- Torta napolitana com brisselé de castanha e nutella / neapolitan pie with cashew and nutella brisselé