



*Bem-vindos ao memorável.*



# Nossa história

*O nome do nosso restaurante é uma homenagem ao Rei Ludwig II – conhecido como “Rei Cisne” –, responsável pela construção de belos castelos na Baviera que inspiraram Walt Disney na criação dos Castelos da Cinderela e da Bela Adormecida.*

*Fausto de Moura Magalhães, fundador e proprietário do Ludwig Restaurant em Campos do Jordão, homenageou a origem de sua família oriunda do Tirol. Fausto usou sua expertise em marketing, relações públicas e eventos, áreas nas quais trabalhou como executivo para grandes empresas como a Johnson & Johnson, Philip Morris e a Tetra Pak, para transformar o restaurante em uma referência da gastronomia nobre em Campos do Jordão, juntamente à sua esposa e também proprietária da casa, Maria José Meireles, agregando sua rica bagagem de mais de 25 anos atuando na área financeira e de administração do Banco do Brasil.*

*Inaugurado em 1999, o Ludwig Restaurant abriu suas portas para receber o qualificado e exigente público que frequenta a cidade, oferecendo uma experiência gastronômica memorável, na qual cada prato se assemelha a uma obra de arte. A casa nasceu como parte do Grupo Moura Magalhães, hoje contando também com a Gourmet, empresa de catering que oferece suporte gastronômico para eventos sociais e corporativos.*

*Nesse tempo, a casa se consagrou como uma das mais sofisticadas no universo da gastronomia do país, proporcionando uma imersão rica e deliciosamente marcante na gastronomia internacional com um toque brasileiro para os nossos clientes. Contando também com uma equipe de salão, cozinha e gestão qualificada mantendo uma rigorosa preocupação com todas as etapas da prestação de serviços, desde a seleção e qualificação da equipe até a escolha e compra das melhores matérias primas.*

*Prezando sempre pela qualidade, estamos a postos para recebê-los em nossos salões Classic e de Inverno, também na nova e aconchegante varanda, assim como em nossas salas vip – como a Sala Very Special Hennessy e o nosso Fumoir Ludwig – no encantador casarão da década de 60. Estamos, enfim, prontos para recebê-los em nossa história.*

*Aproveite para vivenciar uma experiência Ludwig. Garantimos que será uma experiência memorável.*




# *Gouvert*

*3 Tipos de pães da casa, manteiga com flor de sal e antepasto do dia  
R\$22,90 por pessoa.*

## *Entrée chaudes*

*BURRATA MILANESE | R\$ 148,30   
(Para compartilhar | vegetariano)*

*Nossa releitura para a típica entrada vinda do sul da Itália. Empanada na farinha Panko, acompanha pesto de manjericão, tomate cereja e pão artesanal.*

*CAMEMBERT TRUFADO | R\$167,30   
(Para compartilhar | vegetariano).*

*Nossa entrada estrela. Queijo Camembert assado, finalizado com mel de trufas e amêndoas, acompanha pão artesanal.*

*CARPACCIO DE VIEIRAS | R\$457,30  
(Para compartilhar)*

*A elegância em forma de prato. Lâminas de Vieiras Canadenses, baby leaf, mostarda Dijon em grãos e mel, finalizados com Caviar.*

*CREME DE MANDIOQUINHA COM CAMARÃO | R\$138,70  
(Individual)*

*Para aquecer os dias mais frios, essa sopa é quase um afago. Creme de Mandioquinha Salsa acompanhada de camarão grelhado*

*FOIE GRAS À LA LUDWIG | R\$297,40  
(Para compartilhar)*

*Lâmina do tradicional Foie Gras Francês sauté. Nosso toque fica por conta do figo salteado, pickles de cebola roxa, na torrada de brioche, finalizado com redução de frutas vermelhas.*

*TAPAS DE JÁMON PATA NEGRA | R\$ 389,90  
(Para compartilhar)*

*Tradicional entrada espanhola. Pães ligeiramente tostados, geleia de tomate artesanal, queijo manchego e Jámon Pata Negra finamente fatiado.*

*SOPA DE CEBOLA | R\$88,15  
(Individual) *

*Elaborada através de experiências vividas no famoso Café de La Paix em Paris. Como a receita é mantida em segredo, coube a nós decifrar seus sabores.*

*STEAK TARTARE | R\$122,40  
(Para compartilhar)*

*A entrada francesa que adoramos. Filet Mignon finamente picado, temperado na medida, gema de ovo de codorna, acompanha nossa tradicional Batata Fleck e Pepinos Cornichon.*

# Paça

CANARD MAROCAIN | R\$ 251,20

*Coxa de pato assada à perfeição e peras da região seladas na manteiga, acompanha cuscuz marroquino e molho de laranja, finalizado com redução de laranja.*

CARRÉ VIN ET CAFÉ | R\$324,30

*Suculento carré de Cordeiro ao Molho de Vinho Tinto com toques de café, acompanha polenta trufada.*

# Carne

LA PIAF | R\$ 247,20

*Nossa Homenagem a grande Edith Piaf! Medalhão de mignon grelhado, acompanhado de risotto de queijo Camembert com aspargos fresco e molho de vinho branco, finalizado com crispy de alho poró.*

MEDALHÃO AO HENNESSY | R\$ 347,50

FLAMBADO À MESA

*Nossa criação de sucesso, homenagem ao nosso parceiro de longa data, Hennessy. Suculento Medalhão de Mignon flambado com cognac Hennessy V.S.O.P., acompanhado de Arroz Piamontese.*

MEDALHÃO AO POIVRE | R\$ 298,20

FLAMBADO À MESA

*Prato originário da região da Normandia e muito consumido nos bistrôs do século 19, consiste em medalhão de filet mignon flambado com cognac Hennessy V.S.O.P. e molho de pimenta vert em grãos, acompanhado de purê de batatas.*

MEDALHÃO À TOSCANA | R\$ 274,20

*Homenageando a região com alguns dos melhores vinhos do velho mundo, um toque italiano em nosso cardápio. Medalhão de mignon grelhado, acompanhado de risotto de funghi secchi Porcini e redução de vinho tinto italiano.*

MEDALHÃO ROSSINI | R\$ 442,50

*Nossa releitura do clássico prato francês. Medalhão de mignon grelhado em cama de purê de inhame, tostada de brioche e o insubstituível foie gras francês ao molho roti com brisure de trufas negras.*

WAGYU ROYALE | R\$ 498,10

*Corte nobre e imponente de Wagyu defumado na casa, acompanhado da sutileza do mil folhas de Batata, e para finalizar nossa Salsa Brava, picante na medida.*

# Do rio ao mar

## CAMARÃO À NEWBURG | R\$351,50 FLAMBADO À MESA

*Esse clássico da culinária internacional teve sua origem no icônico Delmonico's Restaurant em New York. Camarões flambados com cognac Hennessy V.S.O.P., molho clássico, acompanhados de arroz e nossa tradicional Batata Fleck.*

## CAMARÃO À PROVENÇAL | R\$357,40 FLAMBADO À MESA

*Prato que evoca os aromas e sabores da região de Provence, no sul da França. Camarões flambados com cognac Hennessy V.S.O.P., acompanhados de arroz e tomate cereja.*

## LAGOSTA AO THERMIDOR | R\$632,30 (Serve duas pessoas)

*A rainha do mar é a protagonista nesse clássico da culinária francesa. Prato criado em 1880 por Auguste Escoffier, Thermidor é uma denominação para um período da Revolução Francesa. Lagosta acompanhada de arroz branco e molho Thermidor.*

## LA TRUITE DU NORD | R\$217,50

*Truta da região, grelhada na manteiga acompanhada de purê de cenoura e crocante de peixinho da horta, finalizada com o toque francês do molho Béarnaise. R\$217,50*

## RISOTTO DE BRIE E CAMARÃO | R\$223,10

*Arroz arbóreo italiano cozido à perfeição, junto ao queijo brie e camarões, uma combinação perfeita.*

## SALMÃO LUDWIG | R\$227,20

*Salmão Empanado recheado com pistache e creme de queijo, acompanha fettuccine com molho cítrico, finalizado com limão caviar.*

# Massas

## FETTUCCINE À CARBONARA | R\$179,80

*Tradicional receita da região do Lazio, na Itália, o Carbonara é uma cremosa combinação de guanciale, ovos, queijo parmesão e pimenta do reino.*

## GNOCCHI AL TRIPLO BURRO TRUFFÉ | R\$208,60

*Gnocchi de mandioquinha selado na manteiga, acompanhado de Paillard de mignon. Porque a estrela desse prato é o molho!*



## VEGAN PASTA | R\$ 95,80

*Nossa opção vegana, Fettuccine com ragu de cogumelos.*

# Fondue Salgadas

O Ludwig traz as fondues clássicas para uma experiência memorável!

**BOURGUIGNONNE | (2 pessoas) R\$ 378,30**

Cubos de filet mignon, filet mignon envoltô em bacon, acompanhados da nossa tradicional batata Fleck e 8 tipos de molhos salgados. Nessa opção a craquelin vem com azeite de oliva extra virgem para a cocção das carnes. Uma experiência e tanto!

**\*Opção com corte de Wagyu | R\$ 530,70**

**SAVOYARDE | (2 pessoas) R\$ 371,30**

Mix de queijos importados Gruyere, Emmental, Gouda e Maasdan. O segredo te contamos agora: um toque de Kirsh e Vinho Branco. Acompanha gnocchi de mandioquinha, mix de mini salsichas, anéis de cebola, shitake, pães de fermentação natural, batatas noisette, mostarda de cremona, goibada cremosa e cerejas ao maraschino. Nosso pedacinho da Suíça.

# Fondue Doces

**AO LEITE BY LINDT | R\$ 242,87**

**KOPENHAGEN | R\$ 216,27**

**Servem duas pessoas.**

**Nossos fondues doces são acompanhados por frutas da estação, carolinas, suspiros e marshmallows.**

# Show de Fondue\*

**Tenha uma experiência completa com nossas três fondues: Bourguignonne, Savoyard e Chocolate.**

**Com Chocolate Lindt R\$ 430,70 por pessoa**

**Com Chocolate Kopenhagen | R\$ 398,70 por pessoa**

**\*Servido para o mínimo de duas pessoas\***

# Prato da Boa Lembrança 2024

*PATO AQUI, PATO ACOLÁ | R\$248,70*

*Celebrando 20 anos de participação na Associação do Prato da Boa Lembrança, trazemos uma releitura do nosso primeiro prato participante e na sequência o nosso prato de 2024. Dois pratos em um!*

*Pato Aqui 2024: Magret de Canard, acompanhado de purê de mandioca com damasco, finalizado com molho de laranja e licor Cointreau.*

*Pato Acolá 2020: Magret de Canard, acompanhado de purê de maçã verde, finalizado com molho de anis estrelado.*



# Sobremesas

*CRÈME BRÛLÉE | R\$69,30*

*Sobremesa mais que tradicional. Com aquela casquinha de açúcar e a baunilha de Madagascar, caramelizado à mesa, conferindo um sabor sem igual.*

*CRÊPE SUZETTE | R\$132,80*

*(Serve duas pessoas)*

*Uma sobremesa cheia de história, criação do Chef Carpentier para o então príncipe de Gales e sua acompanhante, Srta. Suzette. Massa fina, flambada à mesa com cognac Hennessy VSOP e licor Cointreau, acompanha sorvete da casa (consulte sabores).*

*PAVLOVA | R\$68,40*

*Nossa homenagem à bailarina russa Anna Pavlova. Merengue, com recheio de creme de baunilha e frutas vermelhas, combinação perfeita*

*PETIT GÂTEAU | R\$67,80*

*Petit gâteau de chocolate belga, servido com sorvete de vanilla.*

*PROFITEROLES DE LA PASSION | R\$65,70*

*Nossa especial massa Choux, recheada de mousse de maracujá e chocolate belga, acompanha calda de chocolate.*

*SEMIFREDO FIOR DI LATTE | R\$70,90*

*Nossa criação que é sucesso. Semifredo de Leite, recheado com doce de leite caseiro, calda quente de chocolate e café, finalizado com praliné de nuts.*



# Carta de Bebidas

## Drinks

- Gin Tônica Citadelle/ Tropical / Frutas Vermelhas/ Classico | R\$ 75,90*  
*Cointreaus Fizz / Licor Cointreau, Suco de Laranja e água com Gás | R\$ 49,50*  
*Coquetel de frutas sem Alcool | R\$45,90*  
*Coquetel de frutas com Alcool | R\$ 59,50*  
*Dry Martini/ Gin Citadelle, Vermouth | R\$ 55,90*  
*Negroni/ Campari, Gin Citadelle, Vermouth e Fatia de Laranja | R\$ 71,50*  
*Carajillo/ licor 43 e café expresso | R\$ 59,90*  
*Caipirinha de Cachaça R\$ 39,90*  
*Caipiroska Nacional | R\$ 45,90*  
*Caipiroska Importada R\$ 65,90*

## Cervejas

- CERVEJA 600 ml*  
*Baden Baden Crystal, IPA, Peach | R\$ 45,90*
- CERVEJA 300 ml*  
*Heineken | R\$ 18,50*  
*Heineken Zero | R\$ 19,90*

## Licores

Doses 50 ml

- Amareto | R\$ 49,10*  
*Amarula | R\$ 45,90*  
*Baileys | R\$ 42,50*  
*Bénédictine | R\$ 51,90*  
*Cointreau | R\$ 45,90*  
*Drambuie | R\$ 49,10*  
*Frangelico | R\$ 51,90*  
*Grand Marnier | R\$ 55,90*  
*Jägermeister | R\$ 49,50*  
*Limoncello | R\$ 55,90*  
*Mozart Gold | R\$ 59,90*  
*Peach Tree | R\$ 51,90*  
*Sambuca Molinari | R\$ 45,90*  
*Tia Maria | R\$ 41,90*  
*43 | R\$ 55,90*

# Whiskys

Doses 50 ml

## 8 ANOS

*Famous Grouse* | R\$ 69,90

*Jameson* | R\$ 56,90

*Jim Beam* | R\$ 51,90

*Red Label* | R\$ 43,90

## 10 ANOS

*Glenmonrangie* | R\$ 98,50

## 12 ANOS

*Ballantines* | R\$ 47,90

*Black Label* | R\$ 69,90

*Buchanan's* | R\$ 49,50

*Chivas Regal* | R\$ 59,90

*Glenfiddich* | R\$ 78,60

*Grant's* | R\$ 41,90

*Macallan* | R\$ 149,50

*Old Parr* | R\$ 71,50

## 15 ANOS

*Green Label* | R\$ 78,90

## 18 anos

*Buchanan's* | R\$ 81,50

*Chivas Regal* | R\$ 92,25

*Gold Label* | R\$ 94,50

*Old Parr* | R\$ 97,50

## 21 ANOS

*Blue Label* | R\$ 149,75

## JACKS DANIEL'S

*Nº7* | R\$ 49,50

*Gentleman Jack* | R\$ 75,10

*Single Barrel* | R\$ 94,99

# Cognacs

Doses 50 ml

*Hennessy Very special* | R\$ 75,50

*Hennessy VSOP* | R\$ 95,15

*Hennessy XO* | R\$ 249,90

*Hennessy Paradis* | R\$ 910,50

## Sucos Naturais

Abacaxi/ Laranja/ Limão | R\$ 18,50

Abacaxi com hortelã | R\$ 19,90

Limonada Suíça | R\$ 23,80

Morango | R\$ 20,80

Tomate | R\$ 31,90

Uva Davo Integral | R\$ 20,90

## Águas Nacionais 330ml

Prata sem Gás | R\$ 14,90

Prata com Gás | R\$ 14,90

## Águas Importadas

Evian com gás 750 ml | 56,90

Evian sem gás 750 ml | 56,90

Evian com gás 330 ml | 26,90

Evian sem gás 330 ml | 26,90

Voss sem gás 800 ml | R\$ 79,50

Voss com gás 800 ml | R\$ 87,90

## Refrigerantes

Coca Cola/ Coca Cola Zero/ Guaraná/ Guaraná Zero/ Tônica/  
Tônica Zero/ Schweppes Citrus | R\$13,90

## Finalizações

Café Expresso | R\$ 9,90

Café Coado | R\$ 7,90

Chá Natural Hortelã | R\$ 12,90

Chá Clássico Twinings | R\$ 9,90

*Compartilhe conosco a sua memória*  
*@ludwigrestaurantoficial*

