



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.

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 Baden Baden, assim como em nossos espaços especiais – como a Sala Vip e o nosso Fumoir Remy Martin – no encantador casarão da década de 60. Enfim, prontos para recebê-los em nossa história.

Aproveite para vivenciar um Momento Ludwig. Garantimos que será uma experiência memorável!



# Couvert

## Individual

3 Tipos de pães da casa, manteiga com flor de sal e antepasto do dia .....R\$ 32,90

# Entrée

BURRATA FILO .....R\$ 182,20

Para compartilhar | vegetariano

Burrata envolta em massa *Filo*, acompanhada de molho de tomate rústico, pesto de manjericão e nosso pão feito na casa.

CAMEMBERT TRUFADO .....R\$ 188,80

Para compartilhar | vegetariano

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

CARPACCIO DE VIEIRAS .....R\$ 507,30

Para compartilhar | Consulte disponibilidade

A delicadeza de vieiras canadenses finamente laminadas, acompanhadas de caviar, finalizadas com com *jus* de citricos com toque oriental.

CREME DE MANDIOQUINHA COM CAMARÃO .....R\$ 235,30

Individual

Para aquecer os dias mais frios, essa sopa é quase um afago. Creme de Mandioquinha salsa acompanhada do clássico camarão rosa grelhado, apenas os ingredientes mais frescos e refinados chegam à sua mesa.

FOIE GRAS À LA LUDWIG .....R\$ 297,40

Para compartilhar

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

TAPAS DE JAMÓN PATA NEGRA .....R\$ 568,30

Para compartilhar | Consulte disponibilidade

Tradicional entrada espanhola. Pães ligeiramente tostados, geleia de tomate artesanal, mix de queijos e *Jamón Pata Negra* finamente fatiado.

SOPA DE CEBOLA .....R\$ 106,90

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. Tempo de espera de 25 a 30 minutos.

STEAK TARTARE .....R\$ 211,50

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*.



## Caça

CANARD MAROCAIN ..... R\$ 286,30

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

CARRÉ CAMPESI ..... R\$ 324,30

Suculento *Carré* de Cordeiro, acompanhado de *aligot*, finalizado com molho de jabuticaba.

## Carnes

BEEF WELLINGTON ..... R\$ 375,40

**Consulte disponibilidade**

Um tributo ao Duque Britânico Arthur Wellesley, que derrotou Napoleão Bonaparte na Batalha de Waterloo, receita clássica acompanhada de legumes salteados e molho *Demi-Glace*. Tempo de espera de 30 a 35 minutos.

MEDALHÃO AO RÉMY MARTIN ..... R\$ 347,50

**Flambado à mesa**

Nossa criação de sucesso: um suculento Medalhão de *mignon* flambado com *cognac Rémy Martin V.S.O.P.*, acompanhado de Arroz Piamontese.

MEDALHÃO AO POIVRE ..... R\$ 328,20

**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 Rémy Martin V.S.O.P.* e molho de *poivre vert* em grãos, acompanhado de purê de batatas.

MEDALHÃO À TOSCANA ..... R\$ 312,60

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.





# Do rio ao mar

CAMARÃO À NEWBURG .....R\$ 430,40  
**Flambado à mesa**

Esse clássico da culinária internacional teve sua origem no icônico *Delmonico's Restaurant* em *New York*. Selecionamos os raros camarões rosas, celebrando nosso compromisso inabalável com ingredientes de excelência, para serem flambados com *cognac Rémy Martin V.S.O.P.*, molho clássico, acompanhados de Arroz *basmati* e nossa tradicional Batata Fleck.

CAMARÃO À PROVENÇAL .....R\$ 418,60  
**Flambado à mesa**

Prato que evoca os aromas e sabores da região de *Provence*, no sul da França. Preparado com o clássico camarão rosa, uma verdadeira joia dos mares, que é cuidadosamente flambado com *cognac Rémy Martin V.S.O.P.*, acompanhados de Arroz *basmati* e tomate cereja.

LAGOSTA AO THERMIDOR .....R\$ 722,30  
**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 *basmati* branco e molho *Thermidor*.

LA TRUITE NOIR .....R\$ 242,20  
Truta da região, grelhada na manteiga acompanhada de *risotto* de Arroz Negro, finalizada com a elegância do molho de espumante.

RISOTTO DE CAMARÃO E CAMEMBERT .....R\$ 245,40  
Arroz arbóreo italiano, queijo *camembert* e camarão rosa se completam nesse prato.

SALMÃO LIMONE .....R\$ 249,80  
Uma massa *al limone* delicada e cremosa, perfumada com limão siciliano, acompanha salmão selado com crosta crocante de pistaches, finalizado com limão-caviar.

## Massas

FETTUCCINE À CARBONARA .....R\$ 192,70  
Tradicional receita da região do *Lazio*, na Itália, o Carbonara é uma cremosa combinação de *guanciale*, ovos, queijo *Pecorino Romano* e pimenta do reino.

GNOCCHI AL TRIPLO BURRO TRUFFÉ .....R\$ 228,40  
*Gnocchi* de mandioquinha selado na manteiga, acompanhado de *Paillard* de *mignon*. Porque a estrela desse prato é o molho!

 VEGAN PASTA .....R\$ 125,30  
Nossa opção vegana, massa com cogumelos salteados, edamame e ervas de *Provence*, finalizada com azeite de manjericão e amêndoas tostadas.





## Fondue Salgadas

O Ludwig traz as fondues clássicas para uma experiência memorável!

BOURGUIGNONNE ..... R\$ 388,70

**Serve duas pessoas**

Cubos de filet *mignon*, filet *mignon* envolto 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!  
**Não acompanha fondue de queijo.**

SAVOYARDE ..... R\$ 371,30

**Serve duas pessoas**

Mix de queijos importados *Gruyere*, *Emmental*, *Gouda* e *Maasdan*. O segredo te contamos agora: um toque de *Kirsch* e Vinho Branco. Acompanha *gnocchi* de mandioquinha, mix de mini salsichas, anéis de cebola, *shitake*, pães de fermentação natural, batatas *noisette*, mostarda de cremona, goiabada cascão, cerejas ao *maraschino* e mix de legumes frescos. Nossa pedacinho da Suíça.  
**Não acompanha carne.**

## Fondue Doce

AO LEITE BY LINDT ..... R\$ 287,20

KOPENHAGEN ..... R\$ 252,80

**Serve duas pessoas**

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

## Show de Fondue\*

**Por pessoa**

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

**Acompanhamentos:** 8 tipos de molhos salgados, 2 tipos de molhos doces, pão caseiro, anéis de cebola, batata *noisette*, *shitake*, filet *mignon* em cubos e peras (*fondues* carne e queijo). Frutas da Estação, suspiro, *crumble*, carolinhas e marshmelow (*fondue* de chocolate).

•Com Chocolate Lindt ..... R\$ 490,40

•Com Chocolate Kopenhagen ..... R\$ 468,70

\*Servido para o mínimo de duas pessoas





# Prato da Boa Lembrança 2025

Ossobucólico ..... R\$ 229,30

Desfrute de um ossobuco de maciez ímpar, resultado de um cozimento lento e cuidadoso em caldo de legumes aromático, realçado por ervas finas e um molho pomodoro aveludado. A harmoniosa combinação de texturas se completa com o mil folhas de mandioquinha crocante.

Uma viagem gastronômica que se transforma em arte, com uma cerâmica exclusiva para recordar.





# 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

**Flambado à mesa | 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 Rémy Martin V.S.O.P.* e licor *Cointreau*, acompanhada de sorvete da casa (consulte sabores).

**PAVLOVA** .....R\$ 68,40

Uma releitura elegante da clássica sobremesa que homenageia a bailarina russa Anna Pavlova. Placas de suspiro, *crème* de confeiteiro, *crème légère* de baunilha, *ganache montée* de maracujá, geléia de frutas vermelhas.

**PETIT GÂTEAU** .....R\$ 72,40

*Petit gâteau* de chocolate belga, servido com sorvete da casa (consulte sabores).

**PROFITEROLES DE LA PASSION** .....R\$ 69,70

Nossa especial massa *choux* recheada com *ganache montée* de maracujá, finalizada com calda quente de chocolate belga. Acompanhado de sorvete da casa (consulte sabores).

**SEMIFREDO FIOR DI LATTE** .....R\$ 74,30

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*.

**TRILOGIE LUDWIG** .....R\$ 94,20

Pequenas porções de nossas três sobremesas mais pedidas: *Profiteroles de La Passion*, *Pavlova* e *Semifredo Fior de Latte*. Acompanha calda quente de chocolate belga.



# 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 expesso .....	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\$ 175,25
Old Parr .....	R\$ 71,50

## 15 ANOS

Green Label .....	R\$ 87,90
-------------------	-----------

## 18 ANOS

Buchanan's .....	R\$ 81,50
Chivas Regal .....	R\$ 92,25
Gold Label .....	R\$ 99,15
Old Parr .....	R\$ 97,50

## 21 ANOS

Blue Label .....	R\$ 179,75
Royal Solute .....	R\$ 189,99

## JACKS DANIEL'S

N°7 .....	R\$ 49,50
Gentleman Jack .....	R\$ 75,10
Single Barrel .....	R\$ 94,99

# Cognacs

Doses 50 ml

Rémy Martin V.S.O.P. .....	R\$ 129,90
Rémy Martin XO .....	R\$ 299,90
Rémy Martin Louis XIII Dose de 25 ml .....	R\$ 1.819,30
Rémy Martin Louis XIII Dose de 50 ml .....	R\$ 2.929,50



## Sucos Naturais

Abacaxi/ Laranja/ Limão .....	R\$ 18,50
Abacaxi com hortelã .....	R\$ 23,80
Morango .....	R\$ 20,80
Tomate .....	R\$ 31,90
Uva Davo Integral .....	R\$ 20,90

## Águas Nacionais 330ml

Prata sem Gás .....	R\$ 18,90
Prata com Gás .....	R\$ 18,90

## Águas Importadas

Evian com gás 750 ml .....	R\$ 67,90
Evian sem gás 750 ml .....	R\$ 65,90
Evian com gás 330 ml .....	R\$ 31,90
Evian sem gás 330 ml .....	R\$ 30,50
Voss com gás 800 ml .....	R\$ 97,50
Voss sem gás 800 ml .....	R\$ 91,90

## Refrigerantes

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

## Finalizações

Café Expresso .....	R\$ 12,50
Café Coado .....	R\$ 9,90
Chá Natural Hortelã .....	R\$ 12,50
Chá Clássico Twinings .....	R\$ 12,50
Chocolate Quente Remy / Cointreau .....	R\$ 45,40

(Escolha entre o Cognac Remy Martin V.S.O.P. e o Licor Cointreau Noir)



Compartilhe conosco a sua memória

  /ludwigrestaurantoficial

