Peixe Frito

RODÍZIO DE FRUTOS DO MAR

Desde 1984

Bem-vindo ao mais tradicional buffet de frutos do mar da cidade

Quem imagina que o bairro de Santa Felicidade, em Curitiba, seja tomado apenas por carnes, massas e especialidades da cozinha italiana surpreende-se que em meio a essa tradição exista um restaurante especializado em frutos do mar.

Desde 1984, o Restaurante Peixe Frito oferece o mais variado buffet de pratos quentes e frios, peixes, camarões e grelhados. Também dispomos de rodízio de frutos do mar servido na mesa.

Além disso, oferecemos aos clientes o melhor na culinária japonesa. As receitas orientais incluem os tão apreciados sushis e sashimis, seguindo as técnicas de corte e preparo originais do Japão, além de camarões, lulas e peixes.

ALMOÇO

Terça a Sexta

BUFFET COMPLETO POR QUILO

BUFFET COMPLETO C/ RODÍZIO

JANTAR

Terça a Sexta

BUFFET COMPLETO

BUFFET + RODÍZIO

SÁBADOS, DOMINGOS E FERIADOS

Buffet + Rodízio

BUFFET + RODÍZIO

Serviremos almoço e jantar às segundas-feiras somente em feriados e períodos de férias)

DOMINGOS SERVIREMOS SOMENTE O ALMOÇO.
Todos os pratos oferecidos no buffet ou na sequência podem sofrer variações de acordo com o dia da semana. Trabalhamos apenas com produtos frescos, pedimos desculpas caso algum deles esteja em falta.



BUFFET

FRIOS E SALADAS

- Coquetel de camarão
- Polvo e lula ao vinagrete
- Cheviche peruano
- Marisco ao vinagrete
- Salada grega
- Sardinha marinada
- Maionese de camarão
- Beringela à italiana
- Salada oriental de manga
- Salada de folhas verdes
- Saladas de palmito

PRATOS QUENTES

- Moqueca de peixe
- Paella
- Strognoff de camarão
- Bacalhau
- Salmão ao molho de maracujá
- Camarão na moranga
- Farofa
- Batata corada
- Batata palha
- Arroz

MESA ORIENTAL

- Sushis variados
- Sashimi
- Wasabi
- Pepino agridoce
- Molho Tarê



SOBREMESAS

18 Taça de morangos com chantilly
24 Creme de papaya com licor de cassis
10 Sorvete de creme com calda de chocolate
13 Pudim de leite
19 Manjar de coco com calda de ameixas
20 Mousse de maracujá
25 Mousse de chocolate



RODÍZIO

- Casquinha de siri
- Bolinho de camarão
- Camarão à milanesa
- Camarão à paulistinha
- Lula a doré
- Peixe frito
- Peixe a Romana
- Lula grelhada (solicitar ao garçom)
- Peixe grelhado



FAÇA SEU EVENTO CONOSCO

Salão para 70 pessoas
Cardápios e valores especiais
Estrutura completa

41 3372-2235

restaurantepeixefrito.com.br
contato@restaurantepeixefrito.com.br
peixefritorestaurante
peixefritocuritiba

Taxa de serviço 10% Procon 0800 41 15 12

NOVEMBRO/2026

Peixe Frito
RODÍZIO DE FRUTOS DO MAR
Desde 1984

CARTA DE VINHOS



ESPUMANTES E FRISANTES

1104 Lambrusco Branco / Tinto
Frisante doce - Itália

1101 Aurora Moscatel
Espumante - Serra Gaúcha

1102 Rivani Chardonnay / Demi
Espumante - Itália

1103 Victoria Geisse Extra Brut Vintage
Espumante - Serra Gaúcha

VINHOS 1/2 GARRAFA 375 ml

1145 Cordillera Cabernet Sauvignon

1146 Cordillera Andina Chardonnay

1147 Alto Madeiro Reserva Carménère

1148 Callia Malbec

201 Vinho em Taça *Nacional*

202 Vinho em Taça *do Porto*

301 Vinho em Taça *Importado*

99 Jarra de Vinho *Branco ou Tinto*

VINHO ROSÉ

1122 Flor Julia
Portugal

1123 Estandon Brise Marine
Grenache, Syrah Mediterranée - França

Se preferir, traga seu vinho.
Consulte o custo da rolha.

VINHOS BRANCOS

ARGENTINA

1110 Nampe Torrontes
Bodega Los Toneles, Mendoza

1111 Latitud 33 Chardonnay
Latitud 33, Vale do Uco

1108 La Linda Chardonnay
Bodega Luigi Bosca, Mendoza

1109 Amalaya Blanco de Corte Torrontes/Riesling .
Bodega Amalaya, Salta

1112 Trumpeter Sauvignon Blanc
Rutini Wines - Mendoza

CHILE

1116 Concha Y Toro Sauvignon Blanc
Concha y Toro, Valle Central

1113 Viñas Del Mar Sauvignon Blanc
Valle Central

1114 Mancura Etnia Sauvignon Blanc
Viña Mancura, Valle Central

1115 Santa Digna Reserva Chardonnay
Miguel Torres, D.O. Valle Central

1120 Ventisquero Reserva Sauvignon Blanc
D.O. Valle Central

PORTUGAL

1118 Pescada Vinho Verde Original
Minho

1119 Casal Garcia Vinho Verde
Minho

1117 Esporão Bico Amarelo Vinho Verde
Minho

ITÁLIA

1125 Corte Viola Montalto Pinot Grigio
Veneto, Trentino e Friuli - Venezia Giulia

1126 Custom Bianco Vigneti Delle IGT
Dolomiti - Chardonnay e Müller-Thurgau

1127 Freixenet Pinot Grigio
Garda DOC

VINHOS TINTOS

ARGENTINA

1139 Latitud 33 Malbec
Latitud 33, Valle de Uco

1141 Punto Máximo Malbec
Aitor Ider Balbo, Valle de Uco

1142 Trumpeter Pinot Noir
Rutini Wines - Mendoza

1143 Pulenta La Flor Malbec
Pulenta Estate, Mendoza

CHILE

1131 Concha Y Toro Reservado Cabernet Sauv.
Concha y Toro, Valle Central

1130 Alto Madeiro Reserva Cabernet Sauv.
Valle del Colchagua

1132 Veo Grande Reserva Pinot Noir
Valle del Colchagua

1133 Errazuriz Ovalle Gran Reserva Carménère
Errazuriz, Valle Central

1134 Santa Digna Gran Reserva Cabernet Sauv . .
Miguel Torres, D.O. Valle Central

OUTROS PAÍSES

1136 Punto Máximo Tempranillo
Navarra, Espanha

1149 Albali Crianza Tempranillo
Valdepeñas, Espanha

1150 La Passione Secreta Primitivo IGP
Puglia, Itália

1151 Esporão Pé Tinto
Alentejo, Portugal

FAÇA SEU EVENTO CONOSCO

Salão para 70 pessoas
Cardápios e valores especiais
Estrutura completa

OUTRAS BEBIDAS

70 Jarra de Suco de Uva

72 Jarra de Suco de Laranja / Limão

74 Copo de Suco de Laranja / Limão

71 Refrigerante *lata*

73 Água Mineral

84 Cerveja Long Neck

83 Cerveja Heineken ou
Stella Artois 600ml

85 Cerveja Original ou
Amstel 600ml

30 Licores *consulte o garçom*

200 Café Espresso

WHISKIES

18 anos
41 Johnnie Walker Black Label - Chivas . . .

8 anos
42 Jhonnie Walker Red Label

SAQUÊS

48 Saquê Gelado

49 Saquê Quente

BATIDAS

50 Maracujá

56 Alexander

DOSES E DRINKS

51 Campari

54 Cachaça

57 Gin Tônica

59 Martini / Underberg

60 Smirnoff / Bacardi

61 Cuba Libre

69 Steinhaeger / Conhaque

45 Mojito

46 Negroni

47 Margarita

52 Aperol

CAIPIRAS *Limão / Abacaxi / Morango*

55 Caipirinha - Cachaça

52 Caipiríssima - Rum

53 Caipiroska - Vodka

58 Caipiroska - Vodka Importada