



**LUDWIG**  
Restaurant  
*Campos do Jordão*

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.





# Couvert

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

# Entrée

BURRATA MILANESE.....R\$ 163,10

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\$ 184,80

Para compartilhar | vegetariano

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

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

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\$ 235,30

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 JAMÓN PATA NEGRA.....R\$ 568,30

Para compartilhar

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.

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, acompanha cuscuz marroquino e molho de laranja, finalizado com redução de laranja.

CARRÉ CAMPESI.....R\$ 324,30  
Suculento Carré de Cordeiro, acompanhado de purê de mandioquinha, finalizado com chutney de pimenta.

# Carnes



LA PIAF.....R\$ 272,90  
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 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 pimenta vert em grãos, acompanhado de purê de batatas.

MEDALHÃO À TOSCANA.....R\$ 301,60  
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. Camarões flambados com cognac Rémy Martin V.S.O.P., molho clássico, acompanhados de arroz 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. Camarões flambados com cognac Rémy Martin V.S.O.P., acompanhados de arroz e tomate cereja.

LAGOSTA AO THERMIDOR.....R\$ 672,30

**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\$ 242,20

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.

RISOTTO DE BRIE E CAMARÃO.....R\$ 245,40

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

SALMÃO LUDWIG.....R\$ 249,80

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


## Massas

FETTUCCHINE À CARBONARA.....R\$ 192,70

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\$ 228,40

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

 VEGAN PASTA.....R\$ 105,30

Nossa opção vegana, Fettuccine com ragu de cogumelos.





# Fondue Salgadas

O Ludwig traz as fondues clássicas para uma experiência memorável!

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

2 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!



---

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

2 pessoas

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 Doce

AO LEITE BY LINDT.....R\$ 267,20

KOPENHAGEN.....R\$ 242,80

2 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.

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

---

•Com Chocolate Lindt.....R\$ 480,70

Por pessoa

•Com Chocolate Kopenhagen.....R\$ 448,70

Por pessoa

\*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  
**2 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, 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 da casa (consulte sabores).

PROFITEROLES DE LA PASSION.....R\$ 65,70  
Nossa especial massa Choux, recheada de mousse de maracujá e chocolate belga, acompanha calda de chocolate. Acompanha sorvete da casa (consulte sabores).

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 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

Nº7 .....	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\$ 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

