

ENTRADAS

Ceviche

R\$ 62

Peixe marinado no leite de tigre com coentro, milho torrado batata doce e pimenta.
Pescado en leche del tigre con cilantro, maíz torrado, batata y ajíes.



Burrata

R\$ 60

Burrata com chutney de manga, tomate italiano confit, rúcula, azeitona preta e azeite de aroeira.
Burrata con chutney de mango, tomate italiano confitado, rúcula, aceitunas negras y aceite de masilla.



Homus

R\$ 40

Homus de cenoura em texturas com chips de batata roxa.
Hummus de zanahoria en texturas con chips de papa morada.

Asinhas de frango estilo coreano

R\$ 49

Asinhas de frango fritas com molho agri-doce apimentado gochujang, gergelim e cebolinha verde.
Alitas de pollo fritas con salsa agriculce picante gochujang, semillas de sésamo y cebollas verdes.

Camarão à milanesa

R\$ 82

Camarões sem casca empanados e fritos.
Camarones sin cáscaras rebozados y fritos.

Lula à dorê (Rabas)

R\$ 62

Lulas cortadas em anéis, empanados e fritos.
Anillos de calamar rebozados y fritos.

Isca de peixe

R\$ 55

Xadrez de peixe empanados e fritos.
Cubos de pescado rebozados y fritos.

Bolinho de peixe (5 unid.)

R\$ 39

Bolinho de peixe com molho de ostra e teriyaki.
Croqueta de pescado con salsa de ostra y teriyaki.

Mix frutos do mar

R\$ 125

Lulas, camarões, mexilhões e peixe empanados e fritos.
Calamares, camarones, mejillones y pescado rebozados y fritos.

Batatas crocantes

R\$ 64

Batatas crocantes com camarões salteados, aioli e suave molho picante.
Papas crocantes con camarones salteados, aioli y una suave salva picante.

Coalhada artesanal

R\$ 40

Coalhada artesanal com vegetais defumados e crocante de arroz.
Cuajada artesanal con vegetales ahumados y crocante de arroz.

SALADAS

Caesar

R\$ 58

Lâminas de parmesão, frango, alface americana, croutons, sementes de gergelim torradas e molho Caesar.
Láminas de parmesano, pollo, lechuga, croutons, semillas de sésamo tostadas y salsa César.

Camarões

R\$ 65

Mix de folhas, camarões, pickles de cebola roxa, rabanete, manga, abacate, sementes de gergelim e molho da casa.
Mix de hojas, camarones, cebolla morada encurtida, rábano, mango, aguacate, semillas de sésamo y salsa de la casa.

FAST FOOD

Hambúrguer Clássico

R\$ 58

Hambúrguer de costela 180 gr, tomate confit, rúcula, cebola caramelizada e pickles de pepino.
Hamburguesa de costilla 180 gr, tomate confitado, rúcula, cebolla caramelizada y pikles de pepino.



Pizza individual Muzzarella

R\$ 52

Molho de tomate com queijo mussarela.
Salsa de tomate con queso muzzarella.

PRINCIPAIS

DO MAR

Peixe do Dia (P|1 pessoa)

R\$ 72

Peixe do dia grelhado com purê da casa, salada fresca de picles e Azeite.
Pescado del día a la plancha con puré casero, ensalada de pepinillos frescos y aceite.

Peixe do Dia com Molho de Camarão (P|1 pessoa)

R\$ 105

Peixe do dia grelhado com molho de camarão e batata rústica.
Pescado del día a la plancha con salsa de camarones y papas rústicas.

Chapa Mista (P|2 pessoas)

R\$ 185

Camarões, lulas, mexilhões, peixe, legumes salteados molho romesco, sementes de gergelim e arroz de brócolis.
Camarones, calamares, mejillones, pescado, verduras salteadas en salsa romesco, semillas de sésamo y arroz con brócoli..

Lagosta (P|1 pessoa)

R\$ 220

Lagosta grelhada na manteiga de ervas com arroz de brócolis, legumes assados e molho romesco.
Langosta en mantequilla de hierbas con arroz con brócoli, verduras asadas y salsa romesco.

Tábua de frutos do mar (P|2 pessoas)

R\$ 280

Lagosta, lulas, camarões, mexilhões, peixe, arroz de brócolis e molho romesco.
Langosta, calamares, camarones, mejillones, arroz de brócoli y salsa romesco.

DA TERRA

Parmegiana de frango

R\$ 67

Frango à milanesa com molho de tomate e queijo, acompanha arroz e batatas fritas.
Milanesa de pollo a la napolitana, servido con arroz y papas fritas.

Bife de chorizo

R\$ 85

Bife de chorizo (300 gr) grelhado com batata sauté e molho Chimichurri.
Bife de chorizo (300 gr) a la plancha con con patatas salteadas y salsa de Chimichurri.

Picanha (Tapa de Cuadril)

R\$ 105

Picanha na chapa (250 gr) com chimichurri, farofa, arroz, batatas fritas e vinagrete de manga.
Tapa de Cuadril (250 gr) con chimichurri, farofa, arroz, papas fritas y vinagreta de mango.

Churrasco Misto (P|2 pessoas)

R\$ 150

Bife de chorizo, coxa de frango, linguíça, tomate, cebola, pimentão, arroz e batatas fritas.
Bife de chorizo, muslo de pollo, chorizo de cerdo, tomate, cebolla, morrón, arroz y papas fritas.

Milanesa de Carne

R\$ 62

Carne à milanesa, batata frita, ovo frito e aioli.
Milanesa de carne con papa frita, huevo frito y aioli..

RISOTOS

Risoto de camarão

R\$ 78

Arroz arbóreo, camarões, manga, picles de cebola roxa, azeite de ceboleto e brotos da horta.
Arroz arbóreo, camarones, mango, cebolla morada encurtida, aceite de cebollín y brotes de la huerta.



Risoto funghi

R\$ 68

Arroz arbóreo, funghi e vinho branco.
Arroz arbóreo, hongos funghi y vino blanco.

MOQUECAS

Moqueca de dourado (P|2 pessoas)

R\$ 164

Peixe, legumes, azeite de dendê e leite de coco, acompanha arroz e pirão.
Cazuela con pescado, vegetales, aceite de dendé y leche de coco, servido con arroz y “pirão”.

Moqueca frutos do mar (P|2 pessoas)

R\$ 178

Lulas, peixe, camarões, mexilhões, azeite de dendê e leite de coco, acompanha arroz e pirão.
Cazuela, pescado, calamares, camarones, mejillones, aceite de dendé y leche de coco, servido con arroz y “pirão”.

Moqueca de camarão (P|2 pessoas)

R\$ 190

Camarões, legumes, azeite de dendê e leite de coco, acompanha arroz e pirão.
Cazuela con camarones, vegetales, aceite de dendé y leche de coco, servido con arroz y “pirão”.

MASSAS

•RAVIOLI

(Recheio de espinafre, ricota e nozes)
(Relleno de espinaca, ricotta y nueces)

•SORRENTINOS

(Recheio de presunto e queijo)
(Relleno de jamón y queso)

Escolha o molho | Elija la salsa:

Molho misto, fileto ou branco | *Salsa mixta, fileto o blanca*

R\$ 69

Molho bolognesa | *Salsa bolognesa*

R\$ 79

Molho de frutos do mar | *Salsa de frutos de mar*

R\$ 95



•FETTUCINE

Escolha o molho | Elija la salsa:

Molho misto, fileto ou branco | *Salsa mixta, fileto o blanca*

R\$ 55

Molho bolognesa | *Salsa bolognesa*

R\$ 65

Molho de frutos do mar | *Salsa de frutos de mar*

R\$ 82

Cesto de pão de fermentação natural

R\$ 8

Canasta de pan de masa madre.

SOBREMESAS

Petit gateau com sorvete de baunilha

R\$ 30

Petit Gateau con helado de vainilla.

Brownie com sorvete de baunilha

R\$ 30

Brownie con helado de vainilla.

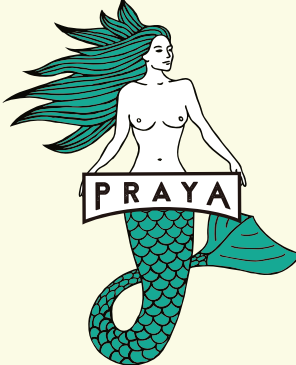
Flan caseiro de doce de leite com creme de Cointreau

R\$ 25

Flan casero de dulce de leche con crema de Cointreau.

* Consulte a sugestão do dia. * Consulte la sugerencia del día.

CERVEJAS

Praya long neck - Lager		R\$ 14
Praya long neck - Clássica		R\$ 16
Praya 600ml - Lager ou Clássica		R\$ 20
Heineken long neck		R\$ 15
Heineken 0,0% long neck - (sem álcool)		R\$ 15
Heineken 600ml		R\$ 22

BEBIDAS SEM ÁLCOOL

Água com ou sem gás Agua con o sin gas	R\$ 6
Refrigerantes Gaseosas	R\$ 9
Pepsi, Pepsi Black, Soda, Coca-Cola, Guaraná, Sukita, Citrus e Água Tônica. <i>Pepsi, Pepsi Black, Soda, Coca-Cola, Guaraná, Sukita, Citrus y Agua Tónica.</i>	
Red Bull	R\$ 22

DRINKS SEM ÁLCOOL

Soda Mata Hari	R\$ 23
Xarope natural de maracujá, limão tahiti e gengibre, delicadamente gaseificado. <i>Jarabe natural de maracuyá, lima y jengibre, delicadamente gasificada.</i>	
Tangerine	R\$ 22
Xarope de tangerina, limão tahiti, suco de laranja e espuma de gengibre. <i>Jarabe de mandarina, lima, jugo de naranja y espuma de jengibre.</i>	
Refreshing	R\$ 22
Xarope de maçã verde, limão tahiti, pepino e água com gás. <i>Jarabe de manzana verde, lima, pepino y agua con gas.</i>	

SUCOS NATURAIS | JUGOS NATURALES

Sucos	R\$ 14
Limão tahiti, abacaxi, laranja ou maracujá. <i>Lima, ananá, naranja o maracuyá.</i>	
Sucos mistos Jugos mixtos	R\$ 18
<i>Escolher duas opções de fruta Elegir dos opciones de fruta.</i>	



Café expresso Espresso	R\$ 9
Café duplo Café doble	R\$ 12
Café com leite Latte	R\$ 14
Achocolatado Chocolate caliente	R\$ 18
Chá Té	R\$ 9





DRINKS CLÁSSICOS

Caipirinha

R\$ 24

Cachaça Sagatiba, *maracujá, morango, abacaxi ou limão tahiti,* e açúcar.

*Cachaça Sagatiba, *maracuyá, frutilla, ananá o lima,* y azúcar.*

Caipivodka

R\$ 30

Vodka Skyy, *maracujá, morango, abacaxi ou limão tahiti,* e açúcar.

*Vodka Skyy, *maracuyá, frutilla, ananá o lima,* y azúcar.*

Daiquiri

R\$ 38

Rum Bacardí Prata, xarope simples, morango e limão tahiti.

Ron Bacardí Plata, almíbar, frutilla y lima.

Mojito

R\$ 30

Rum Bacardí Prata, hotelã, água com gás, limão tahiti, açúcar e Angostura.

Ron Bacardí Plata, menta, agua con gas, lima, azúcar y Angostura.

Margarita

R\$ 33

Tequila Jose Cuervo Prata, Cointreau e suco de limão tahiti.

Tequila Jose Cuervo Plata, Cointreau y jugo de lima.

Dry Martini

R\$ 35

Gin clássico, Vermouth Dry e azeitona.

Gin clásico, Vermut y aceituna.

Moscow Mule

R\$ 39

Vodka Absolut, suco de limão tahiti, espuma de gengibre e açúcar.

Vodka Absolut, jugo de lima, espuma de jengibre y azúcar.

Aperol Spritz

R\$ 36

Aperol, espumante, água com gás e rodela de laranja.

Aperol, espumante, agua con gas y rodaja de naranja.

Campari Tônica

R\$ 28

Campari, água tônica e limão tahiti ou laranja.

Campari, agua tónica y lima o naranja.

Old Fashined

R\$ 32

Cachaça infusionada com banana-passa, açúcar mascavo e Angostura.

Cachaça infusionada con banana desidratada, azúcar moreno y angostura.

Negroni

R\$ 34

Gin Bulldog, Campari e Cinzano Rosso.

Gin Bulldog, Campari y Cinzano Rosso.

Gin Tônica

R\$ 35

Gin Beefeater, água tônica, limão siciliano e alecrim.

Gin Beefeater, agua tónica, limón y romero.

Rabo de galo

R\$ 34

Cachaça Sagatiba, Vermouth Rosso e Cynar.

Cachaça Sagatiba, Vermut Rosso y Cynar.

Bloody Mary

R\$ 38

Vodka Absolut, suco de tomate, limão, molho inglês, Tabasco e sal.

Vodka Absolut, jugo de tomate, limón, salsa inglesa, Tabasco y sal.

Manhattan

R\$ 34

Whisky Ballantine's, Vermouth Rosso e Dry Vermute.

Whisky Ballantine's, Vermut Rosso e Vermut Seco.

CAMPARI®

Sagatiba

SKYY®
VODKA
EST. 1992 SAN FRANCISCO, USA

APEROL®
SPRITZ

ABSOLUT.®

DRINKS AUTORAIS

Refresh Pink

R\$ 36

Gin infusionado com uva Ruby, suco de abacaxi, limão tahiti, cordial de frutas vermelhas, uvas verdes, espuma de limão tahiti e tomilho.

Gin infusionado con uva Ruby, jugo de ananá, lima, cordial de frutos rojos, uvas verdes, espuma de lima y tomillo.

Suspiro Vermelho

R\$ 30

Campari infusionado com especiarias, vodka de abacaxi com cascas de limão e mel vermelho.

Campari con infusión de especias, vodka de ananá con cáscara de limón y miel roja.

Tom collins reversionado

R\$ 30

Gin infusionado abacaxi, xarope simples, limão siciliano e água com gás.

Gin con infusión de ananá, almíbar, limón y agua con gas.

Lillet Tonic

R\$ 39

Lillet, vinagre cítrico, limão espremido e água tônica.

Lillet, vinagre de cítricos, limón exprimido y tónica.



VINHOS



BRANCOS

Foodkiller - Chardonnay		R\$ 120
Aresti - Chardonnay		R\$ 140
Aresti Cabina 56' - Sauvignon Blanc		R\$ 180
Humberto Canale Denario - Sauvignon Blanc		R\$ 180
Arcaia - Pinot Grigio (Sicília - Itália)		R\$ 185

ROSÉ

Vila Rosa Rosé		R\$ 120
Adèle Rosé - Grenache e Cinsault		R\$ 160
M de Minuty Rosé - Grenache, Cinsault e Syrah		R\$ 250

TINTOS

Foodkiller - Cabernet Sauvignon		R\$ 120
Aresti - Cabernet Sauvignon		R\$ 140
Humberto Canale Denario - Malbec		R\$ 180
Burdizzo - Primitivo (Puglia - Itália)		R\$ 195
Cavas de Oro - Malbec Premiun		R\$ 210

ESPUMANTES

Alud - Pardina e Eva		R\$ 120
Espumante Villa Rosa Blanc de Blancs - Extra Brut		R\$ 180

CHAMPAGNE

Champagne Moët & Chandon Imperial Brut		R\$ 520
Champagne Dom Pérignon Vintage		R\$ 2100

