

Todos nossos pratos são para duas pessoas

Entradas e Porções

Couvert	40,00
03 Tipos de patê e cestinha de pão	
Casquinha de Siri	36,00
Casquinha de Camarão	42,00
Camarão ao Alho e Azeite	96,00
Pequeno e sem casca	
Camarão 7 Barbas Empanado	60,00
Sem cabeça, com casca, frito no alho e óleo	

Camarão ao Alho e Azeite



Marisco na Casca



Lula à Dorê	75,00
Lula à Provençal	80,00
Polvo à Provençal	154,00
Isca de Peixe à Dorê	82,00 / 62,00
Marisco na Casca	48,00

Marisco ao Vinagrete	72,00
Ostras ao Natural	42,00
(6 unidades)	
Escabeche de Sardinha	44,00
CONSULTE O GARÇOM	

Trio de Entradas	90,00
Isca de peixe, marisco ao vinagrete e lula	

Ceviche

88,00 Salmão / 70,00 Peixe Branco

Prato típico peruano, elaborado com pedaços de peixe cru, (salmão ou peixe branco) temperado com limão, cebola roxa, coentro e pimenta dedo de moça.

Ostras ao Natural



Frutos do Mar / Polvo ao Vinagrete



Frutos do Mar ao Vinagrete	102,00
Lula, mexilhão, peixe e camarão à vinagrete	

Frutos do Mar / Polvo ao Vinagrete	122,00
Polvo, lula, mexilhão, peixe e camarão à vinagrete	

Saladas

Completa de Folhas e Legumes 60,00

Alface, tomate, cebola, pepino, rúcula, agrião, palmito, batata, chuchu, ovo, ervilhas frescas, cenoura e azeitona.

Salada Mista 49,00

Alface, tomate, cebola, pepino, rúcula, agrião, palmito, ervilhas frescas e azeitona

Salada Simples 33,00

Alface, tomate, cebola, pepino, agrião, rúcula e azeitona

Salada completa de Folhas e Legumes



Salada de Palmito Especial



Palmito Especial 90,00

Alface, tomate, cebola, azeitona e palmito.

Salada Juliana 78,00

Alface crespa, batata palha, bacon, tomate, mostarda, queijo parmesão ralado e palmito.

Maioneses

Maionese de Camarão 7 Barbas



Camarão 7 Barbas 75,00

Camarão Rosa 118,00

Legumes 53,00

Peixes & Frutos do Mar

Pratos consagrados na casa

30. Peixe à Moda do Chefe

280,00

Este é o prato mais popular e copiado por outros restaurantes. É feito com o peixe filé de abadejo recheado com camarão e requeijão "Catupiry", empanado à milanesa, acompanhado de arroz à grega e fritas. Tem um sabor inesquecível e amplamente elogiado por nossos clientes.

Peixe à Moda do Chefe



29. Caldeirada Completa

FILÉ DE ABADEJO | PEIXE DA ÉPOCA
298,00 / 278,00

Caldeirada Completa



A Caldeirada é um prato de origem portuguesa adaptado para o gosto Brasileiro. Em nosso restaurante, usamos polvo, lula, mexilhão, camarão e peixe, e o caldo do cozimento é usado para fazer o pirão com farinha de mandioca. Em nosso restaurante, é preparada em uma panela de pedra que mantém o calor, proporcionando um sabor autêntico.

31. Caçarola de frutos do Mar

272,00

Peixe, polvo, lulas, mariscos e camarões rosa refogados, acompanha arroz e pirão.

32. Abadejo ao Rei do Peixe

279,00

Filé de abadejo recheado com carne de siri e champignon, coberto com molho de camarão. Acompanha arroz branco.

33. Abadejo à Caiçara

279,00 / 220,00

Filé grelhado, camarões rosa descascados com alcaparras na manteiga, acompanha arroz à grega e fritas.

Inicialmente conhecido como o "prato do MOACIR," tornou-se o "ABADEJO À CAIÇARA" devido à sua popularidade, em homenagem ao cliente. Um prato especial criado para celebrar o aniversário do cliente MOACIR. Feito com filé de peixe grelhado, molho de alcaparras, camarões, arroz à grega e batatas fritas.

Filé de Abadejo à Caiçara



38. Grelhado de Frutos do Mar

290,00 / 259,00

Peixe, camarões rosa e lulas grelhadas na chapa, acompanha arroz branco e batatas coradas.

Moquecas

Servidas na panela de Pedra

34. Moqueca de Peixe 250,00 / 210,00

Peixe ensopado, acompanha arroz branco, pirão e farofa de dendê.

35. Moqueca Mista 291,00 / 269,00

Camarões rosa, peixe, arroz branco pirão e farofa de dendê.

O termo "Moqueca" é usado na culinária baiana e capixaba, com diferenças no uso de ingredientes como azeite de dendê e tempero colorau. Geralmente, fazemos a moqueca baiana, mas atendemos pedidos de moqueca capixaba. É preparada em panelas de pedra, mantendo-a quente e garantindo um sabor distinto. Para evitar espinhas de peixe, usamos apenas a parte grossa do filé. É um prato muito saboroso, bem avaliado pelos nossos clientes e serve facilmente duas ou mais pessoas.



Moqueca Mista

36. Moqueca Especial 358,00 / 323,00

Filé de abadejo, camarão rosa, lagosta e mexilhões, acompanha arroz branco, pirão e farofa de dendê.

37. Moqueca de Camarão 289,00

Camarão ensopado à moda baiana, acompanha arroz branco, pirão e farofa de dendê.

Azul Marinho (Consulte o garçom) 239,00 / 203,00

Peixe cozido na panela de ferro com banana verde. Acompanha arroz branco pirão e farofa de dendê.

O Azul Marinho é o prato mais icônico da gastronomia caiçara, destacando a criatividade e habilidade em usar ingredientes locais para criar uma culinária autêntica. O peixe é cozido em panela de ferro com banana-nanica verde e temperos, servido com arroz e pirão feito com o caldo do peixe. A banana verde libera tanino durante o cozimento, que se combina com as proteínas do peixe, dando ao prato uma tonalidade azul e nome. É uma iguaria que reflete o paladar e cultura caiçara.



Azul Marinho

Pratos Especiais com Camarão Rosa

Bobó de Camarão **229,00**
Camarão ao creme de mandioca preparado à moda baiana, acompanha arroz. Servido na panela de pedra.

Ao Rei **244,00**
Camarões empanados à milanesa e recheados com requeijão Catupiry, acompanha arroz branco e batata sotê.

Ao Catupiry **244,00**
Camarão gratinado com molho branco, champignon e requeijão Catupiry, acompanha arroz branco e batata rústica
Obs.: nosso molho branco contém cebola.

À Grega **242,00**
Camarão empanado à milanesa, acompanha arroz à grega, fritas e queijo à milanesa.

Na Moranga **259,00**
Camarão ao molho rosê, champignon e requeijão Catupiry gratinado na moranga, acompanha arroz branco e fritas.

Misto **272,00**
À paulista, à grega, à provençal, acompanha arroz à grega e batatas coradas

Sequência de Camarão **290,00**
(três pratos em um): 1- camarão à paulista; 2-camarão à grega; 3- moqueca de camarão.
Acompanha arroz branco, arroz à grega e fritas.

Para quem gosta de camarões, este é o melhor prato. É preparado em três etapas. Na primeira, servimos o camarão à paulista, servido com casca e frito no alho e azeite, na segunda, é servido à grega, sendo o camarão empanado à milanesa e com os acompanhamentos de arroz à grega e fritas, na terceira e última, é servido a moqueca de camarão. Pela quantidade de camarão servido, sugerimos que 2 pessoas ou mais experimente esse prato, é uma excelente pedida, pela qualidade e quantidade de camarões servidos.

Sequência de Camarão



Ao Creme de Palmito **250,00**
Camarões rosa à dorê, acompanhados de arroz com ervilhas frescas e creme de palmito.

À Moda com Arroz à Pimontez **260,00**
Camarões empanados à milanesa sobre arroz, gratinado com requeijão Catupiry, champignon, creme de leite e parmesão.

À Provençal **239,00**
Camarões rosa, flambado, puxado no alho, azeite e ervas de provance, com pedaços de palmito jussara, rúcula e tomate seco,

Camarão ao Avesso (4 und.) **84,00**

Camarão ao Avesso (6 und) **122,00**

Bacalhau

Produto importado de excelente qualidade. Aqui utilizamos o bacalhau gadus Morhua. Os peixes pesam de 8 a 10 quilos, oferecendo uma posta de excelente qualidade, que desfaz-se em camadas claras e tenras quando cozido. Tem alto valor nutritivo e é uma grande fonte de proteína, rico em ferro e fósforo, possui vitaminas A, E e D, excelentes para o organismo.

Bacalhau da Terra



- À Caiçara** **352,00**
Grelhado no azeite com camarão rosa, alcaparras e champignon, acompanha arroz com ervilhas frescas e batata corada
- Ao Rei** **312,00**
Grelhado no azeite com brócolis ao alho, arroz com ervilhas frescas e batatas coradas
- À Portuguesa** **294,00**
Cozido com legumes, regado com azeite e alho, acompanha arroz branco
- Bacalhau da Terra** **288,00**
Bacalhau (Gadus Mohrua) grelhado no azeite com banana da terra, acompanha risoto de palmito (Jussara) com arroz arbóreo.
- Bolinho de bacalhau (6 und)** **63,00**

Lagosta

- Com Camarão à Provençal** **238,00**
Grelhado, puxado no alho, azeite e ervas de provance, com pedaços de palmito, acompanha batata frita e arroz com açafrão e ervilhas frescas
- À Provençal** **328,00**
Refogado na manteiga e flambada acompanha arroz e batatas sotê
- Ao thermidor** **340,00**
Gratinada, acompanha arroz e purê

Lagosta com camarão à provençal



King Crab



King Crab

Em nosso restaurante, servimos o Centolla, conhecido como King Crab no Chile, importado de lá. Sua carne suculenta e levemente adocicada é destaque em pratos internacionais. No Brasil, o interesse pelo King Crab cresceu após o filme "Pesca Mortal" mostrando a pesca no Atlântico Norte e despertando a curiosidade dos brasileiros.

- Caranguejo King Crab Centolla,** **850,00**
Alasca/Chile
- Pata King Crab** **130,00**

Paella

Paella à Valenciana (Camarão)

A Paella é certamente um dos pratos mais famosos, e encanta pelo sabor, aroma e cores. Originária de Valencia, região costeira da Espanha, trata-se de um arroz composto de frutos do mar, camarões rosa e especiarias, entre elas o açafrão, a mais cara especiaria do mundo.



À Valenciana (Camarão)	329,00
Com Frutos do Mar e Camarões Rosa	
Ao Mare (Lagosta)	384,00
Com Camarões Rosa e Lagosta	

Filé de Linguado

À Belle Muniere	200,00
Grelhado com molho de alcaparras, camarão, champignon, arroz à grega e fritas.	

À Caiçara	232,00
Grelhado com alcaparras, camarões rosa, arroz à grega e fritas	

Filé de Linguado com Palmito	198,00
Grelhado, acompanha arroz com brócolis.	

Salmão



Filé de Pescada ou Peixe da Época

À Dorê	145,00
Com arroz branco e batata sotê	
Ao molho de camarão	173,00
Com arroz branco e pirão	
À Milanesa	150,00
Com arroz à grega e fritas	
À Parmegiana	189,00
Com arroz branco e fritas	
À Moda da Casa	195,00
Com arroz branco e batata sotê	
Com Creme de Abobrinha	195,00
Com arroz branco e batata sotê	

Robalo

Dos Reis	200,00
Filé de Robalo, marinado em tempero de finas ervas, com legumes grelhados no azeite extra virgem, acompanhado de arroz branco.	

À Caiçara	272,00
Acompanhado de camarões rosa e alcaparras. Arroz à grega e fritas	

Da Terra	237,00
Acompanhado de banana da terra grelhada e arroz ao creme de palmito e tomate seco	

Filé de Salmão

À Belle Muniere	198,00
Grelhado com molho de alcaparras, camarão, champignon, arroz à grega e frita	

À Caiçara	225,00
Grelhado com alcaparras, camarões rosa, arroz à grega e fritas	

Grelhado	186,00
Grelhado, com crosta de gergelim, acompanha molho branco, brócolis e arroz	

Do Chefe Joel	233,00
Grelhado, acompanha camarão rosa, rúcula, agrião, tomate seco, plamito, arroz branco e batata sotê	

Tartar de Salmão	68,00
-------------------------	--------------

Tainha grelhada ou assada inteira (sob encomenda)

À Belle Munière	134,00
Grelhado, com alcaparras, champignon e camarões pequenos, acompanha arroz à grega e fritas	

À Caiçara	154,00
Grelhado, com alcaparras e camarões rosa, acompanha arroz à grega e fritas.	

À Munière	122,00
Grelhado, com alcaparras, acompanha arroz à grega e fritas	

Filé de Abadejo ou Filé de Peixe da Época

*Consulte o garçom para obter informação sobre o peixe da época

Abadejo a Caiçara

Produto importado da Argentina, pescado próximo às Ilhas Malvinas, em águas frias. É uma carne de textura delicada e saborosa, cujo sabor agrada a maioria das pessoas. Rico em Ômega-3. É cotado em dólares, por isso ao longo do ano sofre muita interferência de preço.



FILÉ DE ABADEJO | PEIXE DA ÉPOCA

À Caiçara

279,00 / 220,00

Filé grelhado, camarões rosa descascados com alcaparras na manteiga, acompanha arroz à grega e fritas.

À Belle Muniere

240,00 / 194,00

Grelhado com camarões pequenos, champignon, alcaparras, arroz à grega e fritas.

Ao Catupiry

268,00 / 203,00

Gratinado com molho branco, champignon e requeijão Catupiry, acompanha arroz branco e batata rústica.

Ao Frutos do Mar

289,00 / 230,00

Grelhado e coberto com molho de frutos do mar.

Com Molho de Camarão e Pirão

229,00 / 173,00

Acompanha arroz branco

À Muniere

213,00 / 163,00

Grelhado com alcaparras, acompanha arroz à grega e fritas.

Com Palmito

240,00 / 194,00

Grelhado, acompanha palmito na manteiga e arroz branco.

À Portuguesa

234,00 / 174,00

Cozido com legumes, regado com azeite e alho, acompanha arroz branco.

Com Legumes e Pirão

218,00 / 183,00

Grelhado, acompanha legumes na manteiga, pirão e arroz.

Com Camarão Rosa ao Catupiry

319,00 / 265,00

Gratinado ao molho de requeijão Catupiry e champignon, acompanha arroz branco e batata rústica.

Com Batatas Sotê

202,00 / 150,00

Grelhado, acompanha arroz branco.

Com Batatas Fritas

209,00 / 157,00

Grelhado, acompanha arroz branco.

Ao Creme de Palmito

268,00 / 203,00

Grelhado com creme de palmito e ervas finas, acompanha arroz branco e batata rústica.

Com Palmito e Ervas

251,00 / 194,00

Grelhado, acompanha palmito com ervas, farofa de banana e arroz branco.

Carnes

Filé Mignon à Brasileira 167,00
Grelhado, arroz, farofa, vinagrete e fritas.

Especial do Chefe 194,00
Filé mignon à milanesa recheado com requeijão Catupiry, champignon, acompanha arroz à grega e fritas

Filé Mignon à Parmegiana 200,00
Arroz branco e batatas fritas

Strogonoff de Filé Mignon 157,00
Arroz branco e fritas.

Filé Mignon à Cubana 174,00
Arroz à grega e fritas

Picanha à Brasileira 202,00
Grelhada, acompanha vinagrete, farofa, arroz branco e fritas

Risoto

Elaborados com arroz agulhinha, não trabalhamos com arroz arbório, típico da culinária italiana.

Fettucine com Camarão



Picanha à Brasileira



Frango

À Brasileira 86,00
Grelhado com arroz branco, fritas e farofa.

À Parmegiana 102,00
Arroz branco e fritas.

Supremo do Rei 128,00
Filé de frango recheado com palmito e requeijão catupiry, acompanha arroz branco e batata sotê.

Risoto

Risoto de Camarão 224,00

Risoto de Frutos do Mar 239,00
Polvo, lula, mariscos e camarões

Massas - Espaguete

Com Camarão Rosa 200,00

Ao Frutos do Mar 222,00
Polvo, lula, mariscos e camarões.

Ao Sugo 69,00

Fettucine com Camarão 190,00

Pratos Vegetarianos

Arroz com legumes, com pedaços de palmito grelhado 102,00

Moqueca de palmito 139,00
Acompanha arroz branco e farofa de banana.

Risoto de Palmito com Tomate Seco 129,00

Guarnição

Arroz Branco	15,00	Molho de Alcaparras	19,00	Creme de Palmito	67,00
Arroz à Grega	19,00	Feijão	15,00	Farofa de Banana	19,00
Pirão	26,00	Patê Extra	10,00	Banana Empanada	10,00
Fritas	26,00	Pão Extra	8,00	Banana da Terra	15,50
Sotê	27,00	Arroz c/ bacalhau	52,00	Molho de Camarão	36,00
Legumes	29,00	Arroz Pimontez	42,00	Troca de Guarnição	15,00
Purê	30,00				

Sobremesa e Café

Sorvete (1 Bola)	12,50
Frutas (fatia de Melão e Abacaxi)	8,50
Banana Flambada	16,50
Banana Flambada com sorvete	28,50
Petit Gateau	29,00

Banana Flambada com sorvete



Creme de Papaya com Cassis



Creme de Papaya com Cassis	33,00
Brownie	21,00
Brownie c/Nutella	30,00
Café Expresso	5,30

Bebidas Água e Refrigerante

Água garrafa sem gás /com gás	5,00
Refrigerante Lata	8,00
Coca-Cola; Coca Zero; Guaraná; Fanta Laranja, Guaraná Zero, Fanta Uva; Soda ou Tônica Antartica	
Citrus ou H20h	9,00



Sucos Naturais	12,00
Laranja, Melão, Limão, Mamão, Abacaxi	
Sucos Polpa	12,00
Acerola, Abacaxi, Abacaxi c/Hortelã, Maracujá, Caju, Goiaba, Manga, Coco, Mamão, Morango	
Sucos Mistos	15,00
Abacaxi c/ Hortelã, Limonada Suíca, Laranja c/ Acerola, Laranja c/ Cenoura, Laranja c/ Mamão, Coco c/Leite	

Bebida com sabor de uva - Dell Vale 9,00

Cervejas - 600 ml

Original	20,00
Serra Malte	21,00
Heineken	23,00
Império Pilsen	17,00

Cervejas - Long Neck 355 ml

Budweiser	15,00
Malzebier	15,00
Heineken	16,00
Império Larger	14,00
Cerveja sem álcool	15,00
Stella Artois 275 ml	15,00

Batidas (Opções de limão, morango, abacaxi, maracujá, kiwi ou coco)

Pinga 51 ou Velho Barreiro	26,00
Vodka Smirnoff	28,00
Vodka Absolut	35,00
Espanhola	32,00
Vinho, abacaxi e leite condensado	

*Adicional com mais de uma fruta	3,00
*Opção sabor frutas vermelhas	+4,00



Caipirinhas

(Opções de limão, morango, abacaxi, maracujá ou kiwi)

Pinga 51 ou Velho Barreiro	23,00
Vodka Smirnorrff; Bacardi Rum Ouro; Bacardi Ruim Prata ou Steinhaeger	25,00
Ypioca Ouro ou Ypioca Prata	24,00
Cachaça Sagatiba Prata	24,00
Cachaça Sagatiba Ouro	26,00
Saquê	24,00
Vodka Absolut	38,00
*Adicional com mais de uma fruta	5,00
*Opção sabor Frutas Vermelhas	+8,00



Whisky

Ballantines 8 anos ou Red Label 8 anos	30,00
White Horse	24,00
Ballantines 12 anos; Black Label; Chivas ou Jack Daniel's	36,00

Licor

Licor Contreau	28,00
Licor Quarenta Y Três	35,00

Cachaças

Ypioca Prata; Ypioca Ouro; Velho Barreiro; Pinga 51 ou Barril	10,00
---	-------

Doses

Campari; Saquê; Rum Bacardi Ouro; Rum Bacardi Prata; Vodka Smirnorrff; Cachaça Sagatiba Prata	16,50
Cachaça Sagatiba Ouro	20,50
Steinheger ou Martini	10,00
Vodka Absolut; Tequila Ouro; Tequila Prata ou Tequila José Cuervo	26,50

Todos os pratos servem duas pessoas.
Pratos para uma pessoa desconto de 30%,
pratos para três pessoas acréscimo de 30%,
verifique a disponibilidade com o garçom.
Cobramos taxa de serviço de 10% (opcional).
Embalagem para viagem R\$2,00

Drinks



Margarita 29,00
Contém Gelo, Licor de
Cointreau, Tequila Prata e
Limão



Lagoa Azul 28,00
Contém Gelo, Vodka,
Curaçau Blue, Limão e
Laranja



Green Passion 28,00
Contém Gelo, Maracujá,
Hortelã, Curaçau Blue
e Vodka



**Daiquiri de
Morango 30,00**
Contém Gelo, Morango,
Rum e Limão



Mojito 28,00
Contém Gelo, Hortelã,
Rum, Soda e Limão.



Aperol Spritz 28,00
Contém Gelo, Aperol,
Água c/Gás e Laranja



Cuba Libre 26,00
Contém Gelo, Rum,
Coca e Limão



Negroni 28,00
Contém Gelo, Vermouth,
Gin, Campari e Laranja



Gin Tônica 26,00
Contém Gelo, Gin,
Tônica e Limão.