

Cardápio

Restaurante & Bar

PETISCOS

GUACAMOLE 48

abacate fresco temperado com tomate, cebola roxa e pimenta, servido com pão artesanal

BURRITO DE FRANGO 48

nossa tortilha caseira envolve frango macio, alface crocante, tomate suculento, pimentão vibrante, pepino refrescante e cebola roxa marcante, complementamos com nosso molho de iogurte e limão

CAMARÃO DE COCO & FRITAS 58

camarões crocantes empanados com flocos de coco, fritos e servidos com batatas fritas e um molho chili & limão

LULA FRITA 58

anéis de lula na uma crosta crocante, servidos com um molho de chili e limão

MACAXEIRA 32

deliciosas fatias de mandioca crocante, perfeitamente temperadas

BRUSCHETTA 30

Fatias de Pão Caseiro Tostado Cobertas com Tomates, Manjericão, Alho e Azeite de Oliva. Uma entreda Perfeitamente Crocante

VINAGRETE DE POLVO 48

medley de polvo em vinagrete com tomates, pimentões e cebolas, marinado em azeite de oliva e limão, servido com pão artesanal

CEVICHE DE PEIXE BRANCO 55

peixe marinado com limão e azeite, temperado com pimenta dedo moça, cebola roxa, salsinha e manga

SALADA FRESCA DO JARDIM 34

pepino, tomate, pimentão, milho e cebola, envoltos em uma marinada de orégano e manjericão

BERINJELA À PARMEGIANA 38

berinjela frita. servida com um molho de tomate fresco e leve

TIBORNAS DE POLVO 35

fatias de pão caseiro tostado, cobertas com polvo tenro, tomates cereja, manjericão fresco italiano e um fio de azeite de oliva, um toque oceânico na clássica bruschetta.

CROQUETE DE PEIXE 42

croquetes de peixe crocantes com toque de ervas italianas, servidos com um aioli de limão e alcaparras de sabor intenso

PASTEL BRASIL 34

quarteto de pastéis com molho de manjericão: sua escolha entre carne de sol ou queijo mozzarella cremoso com orégano

BATATA FRITA 32

quem pode resistir ao encanto das batatas fritas crocantes?

SALADAS

TROPICAL FRANGO SALADA 55

frango crocante frito sobre uma cama de salada de manga, alface, tomate cereja e pepino, regado com molho agridoce

CAMARÃO ABACATE SALADA 58

camarões salteados em alface crocante e tomates cereja cuculentos, acompanhados por um molho de limão vibrante e servidos com pão artesanal

SANDUBA

Todos Carinhosamente Acomodados
Em Um Pão Caseiro
Hamburguer Patty De Carne 100%

CIABATTA DE FRANGO COM PESTO 42

um crocante pão ciabatta recheado com frango e pesto de sour cream, acompanhado de uma salada verde fresca, tomates e mussarela

HAMBURGUER CAMELIZADO 55

um toque saboroso em nosso clássico hambúrguer de carne, com um suculento, bacon crocante, cebolas caramelizadas, tomate fresco, salada e pickles, acompanha batatas fritas douradas e molhos para mergulhar

HAMBURGUER TRADICIONAL 52

queijo mussarela derretido e tomate fresco & salada, acompanha batatas fritas douradas e molhos para mergulhar

MASSA

ITALIANA

Nós Preparamos Todos Os Molhos De Tomate
Por Conta Própria
Selecionamos Exclusivamente Massa Barilla
Para A Nossa Cozinha

LINGUINE COM MUSSARELA DE BÚFALA 60

linguine italia no molho de tomate fresco, mussarela de búfala e manjeriço italiano da horta

SHRIMP LINGUINE PESTO 65

linguine em pesto de manjeriço e camarões salteados

LINGUINE COGUMELO PORCINI 67

linguine em um molho de cogumelo porcini enriquecido com ervas, finalizado com queijo parmesão ralado

ESPAGUETE COM CAMARÃO 68

espaguete no molho de tomate fresco e camarões salteados. refinado com parmesão

ESPAGUETE POMODORE RUCULA 52

espaguete no molho de tomate fresco, tomate cereja, rucula italiano da horta e parmesão

ESPAGUETE CARBONARA 54

uma carbonara clássica com bacon, ovo e parmesão

LASANHA VEGETARIANA 52

lasanha vegetariana tentadora

LASANHA À BOLONHESA 55

sabores atemporais da nossa clássica lasanha à bolonhesa

TIGELAS

TIGELA DE CAMARÃO AO MEL 58

camarões salteados em um molho de mel e alho, acompanhados de cenouras pickel, pepinos e cebolinhas, servidos sobre uma cama de arroz preto e branco

TIGELA DE ATUM 62

atum fresco sobre o contraste do arroz preto e branco, com pepino crocante, abacate, manga doce e realçado por um molho zesty de wasabi e limão

FRANGO POKE 55

fatias de frango crocante, acompanhadas de abacate, pepino, repolho, pickeled cebola rocha, arroz e nosso molho de poke de gergelim

KIDS

FRANGO EMPANADO 48

peito de frango empanado e batata frita

ESPAGUETE BOLONHESAINHA 51

espaguete com molho bolognese clássico

FRANGUINHO GRELHADO 46

frango grelhado servido com batatas salteadas e legumes

PEIXADINHA 50

peixe grelhado com farofa, arroz e legumes

PRATOS PRINCIPAIS

FRUTOS DO MAR

ROBALO GRATINADO E RAGU DE TOMATE 78

robalo assado dourado coroadado com uma crosta de parmesão sobre um leito de molho de tomate fresco, harmonizado com abobrinha. acompanhado de batatas salteadas

CURRY DO MAR 82

curry picante com robalo e camarões, enriquecido com iogurte. servido com pão artesanal e arroz

PESTO ZOODLES DE CAMARÃO 72

abobrinha espiralizada sauté delicadamente combinada com camarões suculentos em nosso pesto caseiro de manjericão, parmesão e castanha de caju

PEIXE BEIRA-MAR 78

filé de robalo grelhado sobre abobrinha salteada, tomatinhos e batatas sauté. com um toque de manteiga de terra

POLVO AO VINHO TINTO 92

polvo cozido em vinho tinto, elegante e delicadamente apresentado com purê sedoso de batata doce e uma farofa rica de castanhas

ATUM COM CROSTA DE GERGELIM 72

atum picante grelhado envolto em um revestimento de gergelim, acompanhado por manga, abacate e um toque de pimenta, regado com um molho poke

RISOTO DE CAMARÃO 72

camarões infundidos em arroz arborio, aperfeiçoados com um toque de vinho branco e cobertos com parmesão

RISOTO DE POLVO 78

polvo fresco cuidadosamente acomodado em um cremoso risoto de arborio, coroadado com parmesão ralado e aperfeiçoado com um toque sutil de vinho branco

CARNE

COCO FRANGO CURRY 72

curry de frango à base de leite de coco levemente temperado com nossas pimentas do jardim, servido com arroz

FILÉ NA SAUCE DE COGUMELOS PORCINI 92

filé rústico sobre um aveludado molho de cogumelos porcini, acompanhado por batatas e tomates assados

FILÉ MIGNON 105

corte de carne tenra, acompanhado por um purê cremoso de mandioca com queijo, coberto por um delicioso molho de cogumelos ao vinho tinto e pangrattato de ervas e castanha de caju

FILÉ NA TAGLIATELLE AO PESTO 88

contrafilé e linguine ao pesto de ervas frescas, finalizado com tomates salteados e parmesão

SOBREMESA

BROWNIE CREMOSO DA CASA 38

brownie quente com nozes de caju, perfeitamente complementado por uma porção de sorvete aveludado

CREPE DE SORVETE 28

crepe de sorvete: uma finíssima massa que envolve uma generosa porção de sorvete cremoso, coberto com creme de chocolate



AÇAÍ NA TIJELA 36

um deleite tropical coroadado com banana e manga, acompanhado por granola crocante

AÇAÍ CARREGADO 39

tigela de açaí com banana, manga e pasta de amendoim, coroadada com granola crocante e flocos de coco

AÇAÍ SMOOTHIE 35

açaí infundido com xarope de guaraná e pasta de amendoim, servido como uma bebida revitalizante.

AÇAÍ COCO DRINK 35

um refrescante drink de açaí, banana e água de coco, finalizada com flocos de coco

DRINKS

SPRITZ CANASTRA

CAMPARI SPRITZ 32

prosecco, campari, soda

LIMONCELLO SPRITZ 32

limoncello-siciliano, vinho branco, suco de limão, soda

APEROL SPRITZ 32

prosecco, aperol, soda

BICICLETTA 32

sauvignon blanc, campari, soda

JW RED LABEL 30 JW BLACK LABEL 35

shot dos cachaça 18 // tequila 25 // licor 43 35

cabernet sauvignon 25/95 sauvignon blanc 25/95



heineken 19 cornona 19 stela 17 bohemia 17

SOFT

ÁGUA DE COCO 12

ÁGUA MINERAL 7

ÁGUA MINERAL C/G 8

SUCO DE LARANJA 22

SUCOS 20

manga, abacaxi

CAFE ESPRESSO 10

CAPPICINO 12

RED BULL 22

REFIGERANTE 9

cola, fanta, sprite, guarana

DRINKS

GIN 'S LOVERS

GIN TÔNICA HIBISCO 33

gin, hibisco, limão, água tônica

MORANGO GIN 33

gin, morango, canela, anis e kiui, água tônica

O PEPINO 33

gin, pepino, limão e alecrim, água tônica

CAIPI LOVERS

CACHAÇA ARTESANAL OU VODKA

CLASICO 22

de limão

MURANGO 28

murango, limão

PALERMO 30

murango, limão siciliano e mel

DE FRUTA 26

limão ou abacaxi

COCKTAILS

OS CLÁSSICOS

NEGRONI DA CASA 33

gin, campari, vermute tinto

CUBA LIBRE 30

cola, limão, rum barcardi

CAMPARI ORANGE 30

campari, suco de laranja ou soda

MOJITO 30

rum barcardi, limão, hortelã, soda

DRINKS AUTORAIS

LEÃO 35

gin, limão siciliano, suco de laranja, granadine, mel

GRENADINA 35

tequila, granadine, manga congelada, limão, mel

COLORIDO 35

curaçau blue, granadine, rum barcardi, malibu