



ENTRADAS * STARTERS

- R\$50 **Camarão envolto com presunto Parma acompanhado de aspargos verdes e maionese aromatizada com açafrão**
Prawns wrapped in Parma ham, green asparagus and saffron mayo
Camarón envuelto de jamón serrano Parma acompañado de espárragos verdes y mayonesa de azafrán
- R\$43 **Lâminas de queijo Brie chamuscadas no maçarico, cogumelos salteados e mostarda Dijon em grãos à l'ancienne acompanhado de salada verde**
Blow torch brie with sautéed mushrooms and Dijon mustard à l'ancienne accompanied by green salad
Queso brie con hongos y mostaza Dijon acompañado de ensalada verde
- R\$30 **Pétalas de confit de pêra cozida lentamente no vinho tinto servida sobre queijo coalho grelhado e pesto**
Pear confit on red wine coalho cheese (halloumi), served with pesto
Confit de pera sobre queso al pesto
- R\$40 **Burrata com tomate cereja e pesto**
Burrata with cherry tomatoes served with pesto
Burrata con tomate cereza al pesto
- R\$79 **Ceviche de camarão acompanhado de torradas**
Shrimp ceviche served with toasted bread
Ceviche de camarón y tostadas
- R\$33 **Carpaccio de salmão delicadamente temperado com mostarda e ervas frescas e folhas orgânicas**
Salmon carpaccio delicately seasoned with lemon and fresh herbs and organic green leaves
Carpaccio de salmón con mix de hojas

SALADAS * SALADS * ENSALADAS

- R\$54 **Salada Caesar**
Mix de folhas envolvido com molho Caesar, peito de frango, croûtons e lascas de parmesão
Caesar Salad | Crisp mix green salad tossed in garlic Caesar dressing topped with grilled chicken, croutons and shaved Parmesan.
Ensalada Caesar | Mix de hojas, pechuga de pollo, croûtons, parmesano rallado y salsa especial
- R\$79 **Salada de frutos do mar no servido no pão italiano artesanal**
Camarão, lula, kani-kama, lagosta, acelga, alface americana, pepino e vinagrete de maracujá
Seafood salad served inside an Italian artisanal bread - Shrimp, squid, crab sticks, lobster, chard, iceberg lettuce, cucumber and passion fruit sauce)
Ensalada de mariscos en pan italiano - Camarón, calamar, kanikama, langosta, acelga, lechuga americana, pepino y salsa de maracuyá
- R\$71 **Rolinho vegano de acelga recheado com mix de cogumelos**
Vegan mushroom and chard roll
Rollito vegano de acelga relleno con mix de hongos

CREMES E SOPAS

PURÉES AND SOUPS * CREMAS Y SOPAS

- R\$32 **Creme de aspargo verde**
Creammy green asparagus soup / Crema de espárragos verdes
- R\$31 **Sopa de cebola com croûtons**
Onion Soup with croutons / Sopa de cebolla con croûtons

MASSAS E RISOTOS

PASTA AND RISOTTOS * PASTAS Y RISOTTOS

- R\$71 **Linguini Al Mare**
Linguini de mexilhões, lula, tomate cereja confit e bisque de camarão
Mussels, squid Linguini served with sundried tomatoes
and shrimp bisque
Pasta cubierta con salsa de camarones, mejillones, calamares y confit de
tomate cereza
- R\$81 **Risoto de lagostin e muçarela de búfala fresca**
Crayfish Risotto with fresh buffalo mozzarella
Risotto de Langostinos y mozzarella de búfala fresca
- R\$64 **Risoto vegetariano de shiitake fresco salteados no azeite extravirgem**
Vegetarian Fresh shiitake risotto
Risotto Vegetariano de shitake fresco
- R\$50 **Nhoque vegano de abóbora ao sugo**
Vegan Pumpkin Gnocchi with Tomato Sauce
Ñoquis Veganos de Zapallo al Jugo
- R\$71 **Risoto de camarão salteado, rúcula, vinho branco e parmesão**
Shrimp Risotto, arugula, white wine and parmesan cheese
Risotto de Camarón rúcala, vino blanco y parmesano

PEIXES E FRUTOS DO MAR

FISH AND SEAFOOD * PESCADOS Y MARISCOS

- R\$77 **Filé de salmão grelhado em crosta de castanha do Pará e molho de açaí (200g)**
Grilled salmon steak in Brazilian nut crust and Açaí sauce
Filete de Salmón a la parrilla en corteza de castaña de Pará y salsa de açaí
- R\$75 **Sirigado grelhado, vinagrete de caju acompanhado de legumes salteados com castanha de caju crocante (250g)**
Grilled grouper, cashew vinaigrette served with stir-fry vegetable with caju nut
Abadejo a la Parrilla con vinagreta de cajú acompañado de legumbres salteadas con castañas



- R\$71 R\$121 **Camarão envolvido no creme cupuaçu acompanhado de arroz colorido do Norte** (200g)
Shrimp in cupuaçu purée accompanied by North-style colored rice
Camarón en crema cupuaçu acompañado de arroz colorido del Norte
- R\$110 R\$169 **Camarão Flambée** (2 pessoas - 400g)
Camarão flambado acompanhado com risoto finalizado com gruyère
Flambe shrimp served with risotto finalized with gruyère
Filete de camarón flambeado y salsa gruyère sobre su risotto
- R\$99 R\$151 **Camarão Tropical** (2 pessoas - 400g)
Camarão flambado na cachaça ao molho de maracujá acompanhado de arroz de brócolis
Flamed shrimp steak in cachaça with passion fruit sauce and rice with broccoli
Filete de camarón flambeado en cachaça en salsa de maracuyá y arroz de brócoli
- R\$103 R\$160 **Mix do Mar** (2 pessoas - 550g)
Cauda de lagosta, camarão, filé de peixe e anéis de lula acompanhados de vegetais salteados
Lobster tail, shrimp, fish steak, squid rings and vegetable stir-fry
Cola de langosta, camarón, filete de pescado y anillos de calamar y vegetales salteados
- R\$110 R\$169 **Bacalhau fresco à Lagareiro**
Filé de bacalhau assado no forno com azeite extra virgem, pimentões, cebola e batata grenaille
Codfish baked in the oven with extra virgin olive oil, peppers, onion and baby potatoes
Filete de bacalao al horno con aceite extra virgen, pimientos, cebolla y mini papas
- R\$79 R\$144 **Salmão do Atlântico** (2 pessoas - 400g)
Filé de salmão grelhado com crosta de amêndoas e molho de mostarda e mel com risoto de aspargos verde
Grilled salmon steak in honey and mustard sauce with almond crust and green asparagus risotto
Filete de salmón a la parrilla en salsa de mostaza y miel con corteza de almendras y risotto de espárragos verdes
- R\$93 R\$167 **Tranche de Sirigado** (2 pessoas - 400g)
Filé de sirigado grelhado com molho de vinho branco em crosta de pão e ervas e risoto de limão siciliano
Grilled grouper steak with white wine sauce on bread and herbs crust and lemon risotto
Filete de abadejo a la parrilla con salsa de vino blanco en corteza de pan y hierbas y risotto de limón siciliano



R\$ 99 R\$ 151 **Mar & Sertão**
Munguzá de milho branco em biquê com camarões flambados na pinga e farofa de pipoca
White corn with flambe shrimp and "farofa" of popcorn
Maiz blanco con camarón flambeado y "farofa" de palomitas

R\$ 105 R\$ 159 **Sirigado Belle Meunière do Chef** (2 pessoas - 500g)
Filé de sirigado grelado ao molho de camarões, alcaparras e champignon, acompanhado de legumes salteados e chips de batata doce
Grilled grouper steak in shrimp butter, capers and mushrooms with vegetable stir-fry and sweet potato chips
Filete de abadejo a la parrilla en manteca de camarón, alcaparras y champiñón con legumbres salteadas y chips de boniato



CARNES * MEATS * CARNES

R\$ 71 R\$ 133 **Saltimboca de filé mignon envolvido com finas fatias de presunto de Parma e sálvia fresca acompanhada de linguini ao sugo** (200g)
Filet mignon Saltimbocca wrapped with prosciutto and sage served with linguini in tomato sauce
Escalope Saltimbocca de filete mignon cubierto con finas fetas de jamón Parma y linguini al jugo

R\$ 90 - **Carré de Cordeiro do Ceará** (250g)
Carré grelhado aromatizado com alecrim, mostarda em grãos à l'ancienne acompanhado de purê de batata doce e aspargos verdes
Grilled lamb rack flavored with rosemary, whole grain mustard, sweet potatoes puree and green asparagus
Carré a la parrilla aromatizado con romero, mostaza a la antigua acompañado de puré de boniato y espárragos verdes

R\$ 99 R\$ 151 **Medalhão Mignon em Crosta de Amêndoas** (2 pessoas – 400g)
Medalhões de filé mignon grelhado com molho de mostarda dijon acompanhado de batata sauté
Grilled bacon-wrapped filet mignon medallions with Dijon mustard sauce accompanied by sautéed potatoes
Medallones de filete mignon a la parrilla envuelto con tocino con salsa de mostaza Dijon acompañado de papas sauté

R\$ 102 R\$ 169 **Tornedor de Mignon** (2 pessoas- 400g)
Grelhado com pêra glaceada no mel de engenho e batata salteada
Grilled filet mignon with glazed pear in honey syrup and sautéed potatoes
Filete mignon a la parrilla con pera glaseada en miel de ingenio y papas salteadas

CARNES GRELHADAS

GRILLED MEATS

*

CARNES A LA PARRILLA

R\$ 82 **Carré de Cordeiro** (350g)
Lamb Rack
Carré de Cordero

R\$ 55 **Carne de Sol** (200g)
Sun Dried Meat
Charqui

R\$ 72 **Filé Mignon** (200g)
Filet Mignon
Filete mignon

R\$ 68 **Prime Rib Suíno** (350g)
Pork Prime Rib
Prime Rib de Cerdo

R\$ 76 **Picanha** (200g)
Traditional Brazilian beef cut,
similar to sirloin
Tapa de Cuadril

R\$ 45 **Peito de Frango** (200g)
Chicken Breast
Pechuga de Pollo

PEIXES E FRUTOS DO MAR GRELHADOS

GRILLED FISH AND SEA FOOD

PESCADOS A LA PARRILLA Y MARISCOS

R\$ 81 **Camarão** (200g)
Shrimp / Camarón

R\$ 72 **Filé de Salmão** (250g)
Salmon Fillet
Filete de Salmón

R\$ 87 **Frutos do Mar** (350g)
Seafood / Mariscos

R\$ 72 **Filé de Sirigado** (250g)
Grouper Fillet
Filete de Abadejo

R\$ 120 **Cauda de Lagosta** (350g)
Lobster Tail / Cola de Langosta

* Todos os grelhados vem acompanhados de salada verde.

* All grilled dishes come with a green salad.

* Todos los asados a la parrilla ya vienen acompañados de ensalada verde.

ACOMPANHAMENTOS

SIDE DISHES * GUARNICIÓN

R\$ 20 **Arroz de brócolis** (242g)
Broccoli Rice / Arroz de brócoli

R\$ 21 **Cuscuz Marroquino** (165g)
Moroccan couscous
Cuscús marroquí

R\$ 20 **Batatas salteadas** (332g)
Sautéed potatoes
Papas salteadas

R\$ 17 **Panaché de legumes** (130g)
Vegetable panache
Panaché de legumbres

R\$ 30 **Arroz Piamontese** (240g)
Piamontese rice
Arroz a la Piamontesa

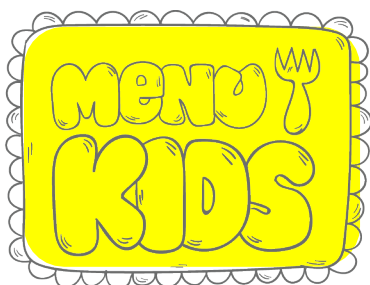
R\$ 29 **Batata frita** (250g)
French fries
Patatas fritas

R\$ 19 **Arroz integral** (170g)
Brown rice / Arroz integral

R\$ 19 **Purê de batata** (350g)
Potatoe puree
Puré de patatas

R\$ 28 **Baião de dois** (246g)
Baião de dois (Brazilian Style Rice and Beans
with Jerked Beef)
Mezcla de Arroz y Frijoles

R\$ 19 **Purê de abóbora** (262g)
Pumpkin puree
Puré de zapallo



MENU KIDS * KIDS MENU * MENU NIÑOS

- | | |
|---|---------------|
| Filezinho de peixe da branca de neve
grelhado com legumes e arroz branco
<i>White Snow grilled fish fillets, vegetables, and rice Filecito
de pescado de Blancanieves
asado con verduras y arroz blanco</i> | R\$ 35 |
| Espaguete à bolonhesa à Pinóquio
<i>Spaghetti Bolognese Pinocchio Espaguetis a
la boloñesa de Pinocho</i> | R\$ 30 |
| Escalope de mignon dos Irmãos Metralhas grelhado com
arroz branco e batata frita <i>Beagle Boys grilled escalope
of beef tenderloin, rice, and French fries
Escalope de mignon de los Los chicos malos asado con arroz
blanco y papas fritas</i> | R\$ 35 |
| Peito de frango do Snoopy à milanesa
ou grelhado com purê de batata e arroz colorido <i>Snoopy
breaded or grilled chicken breast, mashed potatoes, and
colored rice
Pechuga de pollo de Snoopy milanesa o asado
con puré de papas y arroz colorido</i> | R\$ 29 |
| Sorvete de creme
com calda de chocolate (1 bola)
<i>Vanilla ice cream and chocolate sauce (1 scoop) Helado de
crema con salsa de chocolate (1 bola)</i> | R\$ 15 |
| Pudim de leite
<i>Milk pudding
Pudín de leche</i> | R\$ 18 |
| Brigadeiro na colher
<i>Chocolate candy (brigadeiro)
Dulce de chocolate (brigadeiro)</i> | R\$ 18 |

S O B R E M E S A S * D E S S E R T S * P O S T R E S

- R\$35 **Pudim de tapioca com mel de engenho**
Tapioca pudding with sugar cane honey
Pudin de tapioca con miel de caña
- R\$36 **Verrine tropical de açaí e cupuaçu**
Cup of acai and cupuacu
Acai y cupuacu en vasito
- R\$32 **Frutas da estação flambadas com sorvete**
Flambéed fruit with ice cream
Frutas flambeadas con helado
- R\$35 **Torta de maçã quente com sorvete de creme**
Hot apple pie with ice cream
Torta de manzana caliente con helado de crema
- R\$35 **Cheesecake demaracujá**
Passion fruit cheesecake
Cheesecake de maracuyá
- R\$38 **Brownie com sorvete de creme e calda de chocolate**
Brownie with ice cream and sauce chocolate
Brownie, helado de crema y cobertura de chocolate
- R\$41 **Verrine de Tiramisú**
Cup of Tiramisú
Tiramisú en vasito

B E B I D A S D I V E R S A S * V A R I E D D R I N K S *** B E B I D A S V A R I A D A S**

- R\$ 8,50 **Água Mineral com ou sem gás (330ml)**
Mineral Water - Still or Sparkling (330ml)
Agua Mineral con o sin Gas (330ml)
- R\$19 **Água Perrier**
Perrier Water / Agua Perrier
- R\$9,50 **Água de Coco (copo 330ml)**
Coconut Water (Glass 330ml) / Vaso 330ml
- R\$20 **Água de Coco (jarra 500ml)**
Coconut Water (Jug 500ml) / Jarra 500ml
- R\$10,50 **Água Tônica - Club Soda (350ml)**
Tonic Water - Club Soda (350ml) / Agua Tónica – Club Soda (350ml)
- R\$9,50 **Café Expresso**
Espresso Coffee / Café Expreso

- R\$ 9,50 **Chás diversos**
Various teas / Tés variados
- R\$ 10,50 **Sucos tropicais (copo300ml)**
Tropical juices (Glass 300ml)
Jugos tropicales (Vaso 300ml)
- R\$ 22 **Sucos tropicais (jarra 500ml)**
Tropical juices (Jug 500ml)
Jugos tropicales (Jarra 500ml)
- R\$ 10,50 **Refrigerante (350ml)**
Soft drink (350ml) / Gaseosas(350ml)
- R\$29 **Energético**
Energy drink / Bebida Energética

CERVEJAS * BEERS * CERVEZAS

- R\$20 **Stella, Heineken e Bohemia (Long Neck)**
- R\$21 **Corona e Cerpa**
- R\$17 **Budweiser e Brahma sem Álcool**

VINHOS DO PORTO

*PORT WINES * VINO O PORTO*

- R\$26 **Ramos Pinto Special Reserve "Ruby"**

CACHAÇAS * "CACHAÇAS" * CACHAZA

- R\$11,50 **Ypióca Prata**
- R\$ 11,50 **Ypióca Ouro**
- R\$ 11,50 **Ypióca Limão**
- R\$ 11,50 **Ypióca Empalhada**
- R\$ 38 **Ypióca 5 Chaves**
- R\$ 30 **Ypióca 160 anos**

COQUETÉIS * COCKTAILS * COCTELES

- R\$25 **Caipirinha** (Cachaça, limão e açúcar)
Cachaça, lemon and sugar / Cachaza, limón y azúcar
- R\$29 **Caipiríssima** (Rum Branco, limão e açúcar)
White rum, lemon and sugar / Ron Blanco, limón y azúcar
- R\$34 **Caipiroska** (Vodka importada, limão e açúcar)
*Imported vodka, lemon and sugar
Vodka Importado, limón y azúcar*
- R\$29 **Daiquiri** (Whisky nacional, suco de limão e açúcar)
*National whisky, lemon juice and sugar
Whisky nacional, jugo de limón y azúcar*
- R\$25 **Dry Martini** (Gin Nacional, vermute e azeitona verde)
*National gin, vermouth and green olives
Ginebra nacional, vermu y aceitunaverde*
- R\$27 **Bloody Mary** (Vodka nacional, suco de tomate e limão)
*National vodka, tomato juice and lemon
Vodkanacional, jugo de tomate y limón*
- R\$30 **Aperol Spritz** (Espumante, Aperol e água com gás)
*Sparkling wine, Aperol and sparkling whater
Espumante, Aperol y agua con gas*
- R\$25 **Gin Frizz** (Gin nacional e água tônica)
Nation gin and tonic water / Ginebra nacional y agua tónica
- R\$30 **Piña Colada** (Rum branco, suco de abacaxi e leite de coco)
*White rum, pineapple juice and coconut milk
Ron blanco, jugo de ananá y leche de coco*
- R\$23 **Mojito** (Rum branco, xarope de açúcar, suco de limão, água com gás e hortelã)
*White rum, sugar syrup, lemon juice, sparkling water and mint
Ron blanco, jarabe de azúcar, jugo de limón, soda y menta*
- R\$23 **Tom Collins** (Gim nacional, suco de limão, club soda e açúcar)
*National gin, lemon juice, club soda and sugar
Ginebra nacional, jugo de limón, club soda y azúcar*
- R\$31 **Margarita** (Tequila, cointreau e suco de limão)
*Tequila, contreau and lemon juice
Tequila, cointreau y jugo de limón*

WHISKIES

- R\$22 **Teacher's**
8 anos / 8 years / 8 años
- R\$23 **Black & White**
- R\$26 **J & B**
- R\$26 **JohnnieWalker Red Label**
12 anos / 12 years / 12 años
- R\$41 **Johnnie Walker Black Label Old**
- R\$34 **Parr**
- R\$34 **Logan**
15 anos / 15 years / 15 años
- R\$52 **Dimple**
21 anos / 21 years / 21 años
- R\$147 **Royal Salut**

CONHAQUES * BRANDIES * COÑAC

- R\$ 30 **Brandy Fundador**
- R\$ 254 **Courvosier XO Remy**
- R\$ 46 **MartinV.S.O.P**

LICORES * LIQUEURS * LICORES

- R\$26 **Kahlúa**
- R\$27 **Cointreau**
- R\$26 **Amarula**
- R\$31 **Baileys**
- R\$27 **Frangelico**
- R\$31 **Drambuie**
- R\$27 **PeachTree**

Mucuripe



Alerta! Os itens com símbolo podem causar alergia ou intolerância alimentar em pessoas sensíveis.
Warning! Items with this symbol may cause allergies or food intolerance in sensitive people.
¡Atención! Los ítems marcados pueden causar alergia o intolerancia alimenticia en personas sensibles.