



PARA RESTAURANTE

PETISCOOS

CAMARÃO ALHO E ÓLEO CAMARÕES REFOGADOS COM PIMENTÕES E CEBOLAS	R\$45,00
ISCA DE PEIXE 10 TIRAS DE FILÉ DE PEIXE EMPANADO NA FARINHA DE ROSCA	R\$45,00
BATATA FRITA BATATA CASEIRA	R\$25,00
MACAXEIRA FRITA MACAXEIRA CASEIRA	R\$25,00
TRINCHADO DE FILÉ MIGNON FILÉ MIGNON COM PIMENTÕES COLORIDOS	R\$65,00
CAMARÃO EMPANADO CAMARÃO EMPANADO NA FARINHA PANKO	R\$54,00
QUEIJO NA CHAPA 12 CUBOS DE QUEIJO COM MEL DE ABELHA	R\$35,00
CASTANHA DE CAJU PORÇÃO DE CASTANHA	R\$20,00
FRANGO CROCANTE FRANGO EMPANADO NA FARINHA PANKO COM MOLHO PICANTE	R\$30,00
ESPETINHO DE SERRANO 10 ESPETINHOS DE PRESUNTO ESPANHOL COM QUEIJO, AZEITONAS E TOMATES, ACOMPANHADO COM MOLHO PESTO	R\$35,00
MIX BEIRA PISCINA MIX DE CALABRESA, CARNE, BACON E MACAXEIRA, FINALIZADO COM CEBOLA ROXA E CHAMPIGNON	R\$45,00

SANDUÍCHES

MISTO QUENTE 3 FATIAS DE PÃO INTEGRAL COM QUEIJO, PRESUNTO, PEITO DE PERU E TOMATE	R\$22,00
OROQUE MONSIEUR 3 FATIAS DE PÃO INTEGRAL NA MANTEIGA COM MOLHO BECHAMEL, QUEIJO, PRESUNTO, QUEIJO PARMESÃO E SALADA DE REPOLHO	R\$40,00
OROQUE MADAME 3 FATIAS DE PÃO INTEGRAL, QUEIJO, PRESUNTO, PEITO DE PERU, MOLHO E OVO	R\$45,00

SALADAS

SALADA CAESAR ALFACE AMERICANA, LAPAS DE PARMESÃO, CROÛTONS, TOMATE CEREJA, BACON, OVO E FRANGO CROCANTE	R\$48,00
SALADA TROPICAL MIX DE ALFACE, MANGA, ABAOAXI, CEBOLA ROXA, TOMATE CEREJA, FRANGO EMPANADO E CAMARÃO DA REGIÃO	R\$75,00
SALADA THERESA MIX DE ALFACE, PEPINO, ABAOATE, TOMATE SECO, MUJARELA DE BÚFALA E FATIAS FINAS DE RABANETE	R\$45,00
SALADA GOURMET MIX DE REPOLHO, CEBOLA ROXA, CENOURA, TOMATE CEREJA, BACON, SALSINHA E OVO POCHÊ	R\$50,00

ENTRADAS

POLVO REFOGADO FATIAS DE POLVO COM PIMENTÕES COLORIDOS, CEBOLA ROXA TOMATE CEREJA, ALHO E TORRADAS	R\$35,00
ROLINHOS DE ABOBRINHA FATIAS DE ABOBRINHA GRELHADAS COM TOMATE SECO E MOLHO VERDE	R\$30,00
ATUM SELADO ATUM SELADO COM SALADA VERDE	R\$42,00
CAMARÃO AO MOLHO DE OOOO 4 CAMARÕES GIGANTES AO MOLHO DE OOOO	R\$58,00
TARTARE DE SALMÃO 3 BOLINHOS DE SALMÃO SOBRE FATIAS DE PEPINO JAPONÊS, FINALIZADO COM GELEIA DE PIMENTA E MOLHO TARÊ	R\$55,00
BRUSQUETA DE TOMATE 4 FATIAS DE PÃO FRANCÊS, TOMATE CEREJA, RICOOTA E QUEIJO COALHO FINALIZADO NO MAÇARIÇO	R\$30,00
TARTARE JOÃO TORRADA, RICOOTA, ABAOATE, SALMÃO, FATIAS DE GENGIBRE E WASABI	R\$50,00
MAKI GOURMET ROLINHOS DE CAMARÃO EMPANADO COM CREME CHEESE FINALIZADO COM CEBOLINHA E TERYAKI	R\$45,00
SALADA BRASIL CUBOS DE MANGA, ABAOATE, CEBOLA ROXA E CAMARÃO GIGANTE SELECIONADO	R\$40,00
SALMÃO AO MOLHO ORIENTAL SALMÃO COM CREME CHEESE, PIMENTÕES COLORIDOS E TORRADAS CASEIRAS	R\$60,00

MASSAS

ESPAGUETE DE CAMARÃO MASSA, CAMARÃO E MOLHO DE TOMATE CASEIRO	R\$75,00
ESPAGUETE DE QUEIJO PARMESÃO MASSA PUXADA NO QUEIJO PARMESÃO	R\$42,00
PENNE AO PESTO MASSA AO MOLHO DE MANJERICÃO E QUEIJO PARMESÃO	R\$55,00
MATRICIANA PENNE OU ESPAGUETE COM MOLHO DE TOMATE CASEIRO E BACON, FINALIZADO COM MANJERICÃO	R\$60,00
RIGATONI DE CAMARÃO MASSA, CAMARÃO DA REGIÃO E MOLHO DE TOMATE CASEIRO, SERVIDO NA CESTA DE PARMESÃO CROCANTE	R\$90,00
OCEANO ESPAGUETE, POLVO, CAMARÃO E PEIXE, COM MOLHO BRANCO	R\$80,00

CARNES

FILÉ MIGNON MEDALHAO DE FILÉ MIGNON COM BATATA RECHEADA (QUEIJO E BACON)	R\$100,00
TARTARE DE FILÉ MIGNON CARNE COM BATATA RÚSTICA	R\$95,00
CORDEIRO AO MOLHO TINTO CARNE COM PURÊ DE BATATA CREMOSO E OOGUMELO	R\$40,00
FILÉ MIGNON AO MOLHO DE QUEIJO TOURNEDOS, QUEIJO GORGONZOLA E BATATA SAUTÉ	R\$110,00

PEIXES

SIRIGADO NA CHAPA FILÉ DE SIRIGADO, COM ARROZ DE BRÓCOLIS, LEGUMES, FINALIZADO COM MOLHO DE TOMATE CEREJA	R\$75,00
SALMÃO TERYAKI SALMÃO COM LEGUMES REFOGADOS	R\$85,00
POLVO GRELHADO TENTÁCULOS DE POLVO, COM CEBOLA ROXA, TOMATE CEREJA E LEGUMES	R\$80,00
ATUM NA MANTEIGA DE LIMÃO ATUM SELADO NA CROSTA DE GERGELIM, ALCOPARRAS E SALADA	R\$70,00
RISOTO DE FRUTOS DO MAR ARROZ ARBÓRIO, CAMARÃO, POLVO E PEIXE	R\$88,00
LAGOSTA NA MANTEIGA DE ERVAS CALDA DE LAGOSTA NA MANTEIGA DE ERVAS COM ESPAGUETE DE LEGUMES E ARROZ DE CASTANHA	R\$105,00
FILÉ DE PEIXE NA CROSTA DE ERVAS FILÉ DE PEIXE COM PURÊ DE ABÓBORA	R\$80,00
MOQUECA DE CAMARÃO CAMARÃO COM ARROZ BRANCO	R\$65,00
POLVO COM YAKIMESHI POLVO COM GERGELIM, REFOGADOS COM CEBOLA ROXA, TOMATE CEREJA, FINALIZADO COM MOLHO TERYAKI E ACOMPANHADO COM UM YAKIMESHI	R\$68,00

GUARNIÇÕES À PARTE

ARROZ DE BRÓCOLIS	R\$20,00
ARROZ ACEBOLADO	R\$15,00
ESPAGUETE ALHO E ÓLEO	R\$22,00
BATATA FRITA	R\$25,00
MACAXEIRA FRITA	R\$25,00
LEGUMES REFOGADOS	R\$22,00
FEIJÃO VERDE CEARENSE	R\$22,00

SOBREMESAS

COOCADA VERATHERESA COOCADA NA CESTA DE CHOCOLATE COM SORVETE DE CREME	R\$30,00
PUDIM	R\$20,00
BANANA FLAMBADA BANANA CARAMELIZADA COM SORVETE DE CREME	R\$22,00
BROWNIE BROWNIE COM SORVETE DE CREME E CHANTILLY DE GENGIBRE	R\$33,00
FLOR DO SERTÃO CREME DE PITAYA COM GELEIA DE FRUTAS	R\$38,00
PETIT GÂTEAU PEQUENO BOLO DE CHOCOLATE COM SORVETE DE CREME	R\$30,00
SORVETE FRITO BOLA DE SORVETE EMPANADO NO SUORILHO, FINALIZADO COM RASPAS DE LIMÃO SÍCILIANO	R\$32,00
TORTA DE LIMÃO PEQUENA TORTA COM COBERTURA DE CHANTILLY, FINALIZADA COM RASPAS DE LIMÃO	R\$22,00
SORVETES 2 BOLAS DE SORVETE DE CREME, NAPOLITANO OU CHOCOLATE COM O BISCOITO DA EDITH	R\$18,00

RESERVAR E ENCOMENDAR NO MÍNIMO 1 HORA ANTES.

OBS : COBRAMOS UMA TAXA DE SERVIÇO DE 10%