

## **CARDÁPIO RESTAURANTE**

### **RESTAURANT MENU**

#### **APERITIVOS**

*FOR SHARING*

- ISCA DE PEIXE EMPANADO** acompanha molho rose e maionese de leite ..... R\$ 45,00  
*Fish Fingers with capers and rosé sauce*
- FILET MIGNON APERITIVO AO MOLHO DEMI GLACE** acompanha batata frita ..... R\$ 60,00  
*Grilled Filet Mignon or Gravy Filet with French fries or toast*
- BATATA FRITA** acompanha molho rose ..... R\$ 30,00  
*French fries, accompanying rose sauce*
- MACAXEIRA** acompanha molho rose ..... R\$ 30,00  
*Fried Manioc chips, accompanying rose sauce*
- CAMARÃO EMPANADO** acompanha geléia de frutas vermelhas com pimenta ..... R\$ 65,00  
*Breaded Shrimp Fingers accompanying mixed berry jam and pepper*

#### **ENTRADAS**

*STARTERS*

- BOLINHO DE MANDIOCA** recheado com queijo, acompanha molho rose ..... R\$ 40,00  
*Fried Manioc dumpling filled with cheese, accompanying rose sauce*
- CEVICHE NORDESTINO** (cebola roxa, pimenta e cebolinha ou coentro) com torradas R\$ 45,00  
*Traditional Ceviche (red onion, pepper and chives) and toast*
- CARPACCIO DE POLVO** (pimenta rosa, azeite e curry) com chips de batata doce ..... R\$ 55,00  
*Octopus Carpaccio (pink pepper, olive oil and curry) and chips sweet potato*
- TARTARE DE ATUM** com fruta da estação, acompanha torradinhas ..... R\$ 50,00  
*Tuna tartare with seasonal fruit, and toast*
- CONFIT DE PEIXE** (confit de peixe da ilha com legumes) ..... R\$ 40,00  
*Fish confit (local fish confit with vegetables)*
- CAMARÃO GRATINADO** (camarão ao molho branco gratinado com queijo parmesão) R\$ 57,00  
*Grated shrimps (grated shrimps in a white sauce with parmesan cheese)*



## **SALADAS \*\***

**SALADA VERDE ..... R\$ 30,00**

Mix de folhas verdes e tomate

*Green leaves salad with tomatoes*

**SALADA JARDIM ELIZABETH ..... R\$ 40,00**

Mix de folhas verdes e mais 4 ingredientes (consulte opções)

*Make your own - Choose leaves in our garden add 4 ingredients (see options)*

**SALADA DE CAMARÃO À NORDESTINA ..... R\$ 60,00**

Mix de folhas verdes, feijão verde, queijo coalho grelhado, camarão grelhado com alho e tomate confit

*Mix of green leaves salad, white "macassa" bean, grilled curdled cheese, grilled shrimp with garlic and tomato*

**SALADA VERDE COM FRUTAS DA ESTAÇÃO ..... R\$ 40,00**

Mix de folhas verdes, frutas frescas (consulte opções) e croutons

*Mix of green leaves salad, fresh fruit (see options) and croutons*

**Opções de molho: (escolha 1 das opções para acompanhar sua salada)**

*Dressing options: (choose one of the options below)*

Mostarda dijon e mel (*honey Mustard*)

Molho de iogurte (*Yogurt Sauce*)

Pesto de manjericão (*Pesto Sauce*)

**\*\*Porções para 02 pessoas \*\*Serves 02 persons**

## **PORÇÕES EXTRA**

Arroz integral

Arroz branco

Vinagrete de feijão verde

Farofa de pão

Pirão de peixe

*Wholegrain rice*

*White rice*

*"Green beans" with vinaigrette*

*Crunchy Crushed bread "farofa"*

*Fish fudge*

**\*\*\*Qualquer opção R\$ 15,00**



## **PRATOS QUENTES**

### **HOT MEALS**

**MORRO DO PICO** ..... R\$ 65,00  
Moqueca vegana com palmito, banana e legumes  
*Vegan" moqueca " with heart palms, banana and veggies*

## **PEIXES E FRUTOS DO MAR**

### **FISHES AND SEA FOOD**

**DO DELEGADO** ..... R\$ 60,00  
File de peixe fresco da ilha grelhado acompanha arroz de castanha e pirão de peixe  
*Grilled local fresh fish filet with rice and fish funge*

**DO MEIO** ..... R\$ 70,00  
File de peixe fresco da ilha grelhado ao molho mostarda acompanha arroz com brócolis e batata soutê  
*Grilled local fresh fish filet in mustard sauce with broccoli rice and sauté potatoes*

**CACHORRO** ..... R\$ 80,00  
File de peixe fresco da ilha grelhado ao molho de açaí com granola salgada e purê de banana  
*Grilled local fresh fish filet in acai souce with salty granola and banana cream*

**CACIMBA** ..... R\$ 80,00  
File de atum da ilha em crosta de gergelim ao molho tarê, purê de wasabi e crisp de couve  
*Local fresh tuna fillet grilled sesame flour in tare sauce, wasabi mash and crisps of kale*

**AIR FRANCE** ..... R\$ 90,00  
File de peixe fresco da ilha grelhado ao molho de jerimum com camarão, arroz multigrãos e farofa de pão  
*Grilled local fresh fish filet with shrimps and pumpkin sauce, multigrain rice and Crunchy Crushed bread "farofa"*

**PEDRA DO PEÃO** ..... R\$ 110,00  
Camarão flambado no whisky, risoto de shitake e crisps de alho poró  
*Whisky flamed shrimp with risotto shitake and crisps leak*

**URRO DO LEÃO**..... R\$ 110,00  
Tentáculos de polvo maçaricado ao molho de fruta da estação e risoto de limão siciliano  
*Flamed octopus with fruit season sauce and risotto Sicilian lemon*



**CARNES**  
**MEATS**

**CONCEIÇÃO** ..... R\$ 60,00

File mignon grelhado acompanha arroz e purê de batata doce

*Grilled tenderloin steak with rice and mash sweet potato*

**BOLDRO** ..... R\$ 65,00

Medalhão de file mignon grelhado ao molho roti, acompanha arroz e farofa de banana

*Grilled tenderloin in roti sauce with rice and banana's "farofa"*

**LEÃO** ..... R\$ 80,00

Medalhão de file mignon grelhado ao molho de mostarda, acompanha risoto de parmesão

*Grilled tenderloin in mustard sauce, with parmesan risotto*

**ABREUS** ..... R\$ 75,00

Bife ancho grelhado ao molho chimichuri, batatas ao murro e salada de rúcula, palmito e tomate

*Steak ancho grilled with chimichuri sauce, potatoes with batter and rocket salad, heart of palm and tomato*

**AVES**  
**CHICKEN**

**HURUS** ..... R\$ 55,00

File de frango grelhado acompanha arroz e purê de batata

*Grilled chicken filet with rice and mashed potatoes*

**PEDRAS SECAS** ..... R\$ 60,00

Filé de peito de frango empanado no panko com côco ralado servido com molho de maracujá, acompanha arroz e legumes assados

*Fillet breaded chicken breast in panko with grated coconut served with passion fruit sauce, with rice and roasted vegetables*

**ABRAS** ..... R\$ 65,00

File de peito de frango marinado na cerveja grelhado na manteiga, acompanha batata soute e vinagrete de feijão verde

*Marinated chicken breast grilled on File beer in butter salvia, accompanies soute potatoes and "green brans" with vinaigrette*



## **RISOTOS**

### **RISOTTOS**

**PORTO** ..... R\$ 70,00  
Risoto de Filet Mignon e queijo parmesão  
*Tenderloin steak and parmesan cheese Risotto*

**QUIXABINHA** ..... R\$ 60,00  
Risoto vegetariano (consulte legumes do dia)  
*Vegetarian Risotto (see vegetable day)*

**FORTINHO** ..... R\$ 90,00  
Risoto de camarão com açafrão da terra  
*Shrimp risotto with saffron land*

**MORRO DE FORA** ..... R\$ 80,00  
Risoto de polvo com menta  
*Mint with octopus risotto*

## **MASSAS**

### **PASTAS**

**BIBOCA** ..... R\$ 50,00  
Ao sugo com mussarela de búfala e manjericão  
*Pasta in sugo with buffalo mozzarella cheese and basil*

**CAIEIRAS** ..... R\$ 70,00  
Ao molho branco com camarão  
*White souce with shrimps*

**ATALAIA** ..... R\$ 60,00  
Ao alho e azeite, tomate seco e rúcula  
*Garlic and olive oil, dried tomatoes and arugula*

**ILHA DO FRADE** ..... R\$ 80,00  
Frutos do mar flambados no conhaque com alho e tomate (peixe, lula, mexilhão, polvo e camarão)  
*Flamed seafood conhac with garlic and tomato (fish, squid, mussels, octopus and shrimp)*

\*\*\*Escolha penne ou spaguetti \*\*\*Choose penne or spaghetti

## PRATOS INFANTIS

### FOR KIDS

<b>Filet de Frango grelhado</b> .....	R\$35,00
Acompanha, arroz e batata frita (ou purê de batata)	
<i>Grilled chicken filet or grilled tenderloin steak with white rice and french fries (or mashed potatoes)</i>	
<b>Filet Mignon grelhado</b> .....	R\$ 40,00
Acompanha, arroz e batata frita (ou purê de batata)	
<i>Grilled chicken filet or grilled tenderloin steak with white rice and french fries (or mashed potatoes)</i>	
<b>Filet de Peixe grelhado</b> .....	R\$35,00
Acompanha, arroz e batata frita (ou purê de batata)	
<i>Grilled fish filet or grilled tenderloin steak with white rice and french fries (or mashed potatoes)</i>	
<b>Massa com molho ao sugo, com queijos ou molho branco</b> .....	R\$ 35,00
<i>Pasta in sugo or white sauce</i>	

## SOPAS

### SOUPS

<b>CANJA BRASILEIRA</b> .....	R\$ 35,00
<i>Chicken Soup</i>	
<b>SOPA DE LEGUMES</b> .....	R\$ 35,00
<i>Vegetable Soup</i>	
***Acompanham torradinhas *** <i>White toast</i>	

## SOBREMESAS

### DESERTS

<b>Salada de frutas</b> .....	R\$ 20,00
<i>Fruit Salad</i>	
<b>Bolo de Sorvete</b> .....	R\$ 18,00
<i>Ice Cream Cake</i>	
<b>Torta Mousse</b> .....	R\$ 25,00
Chocolate meio amargo com calda de frutas vermelhas	
<i>Semisweet chocolate with syrup of red fruits</i>	
<b>Taça de Sorvete</b> .....	R\$ 20,00
Sorvete de creme com calda de brigadeiro	
<i>Vanilla ice cream with syrup brigadier</i>	
<b>Bolo de café com sorvete</b> .....	R\$ 25,00
Bolo de chocolate recheado com calda de café com chocolate	
<i>Chocolate cake with chocolate and coffee filling</i>	

