

CARDÁPIO RESTAURANTE

RESTAURANT MENU

APERITIVOS

FOR SHARING

ISCA DE PEIXE EMPANADO acompanha molho rose e molho de alcaparras R\$ 45,00
Fish Fingers with capers and rosé sauce

FILET MIGNON APERITIVO (grelhado ou ao molho demi glace) acompanha batata frita ou torradas R\$ 50,00
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

CARNE SECA DESFIADA com cebola acompanha torradas R\$ 40,00
Jerked Beef with onion and toast

ENTRADAS

STARTERS

CAMARÃO EMPANADO acompanha geléia de frutas vermelhas com pimenta R\$ 55,00
Breaded Shrimp Fingers accompanying mixed berry jam and pepper

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 (cebolinha, pimenta rosa, azeite e curry) com torradas.....R\$ 55,00
Octopus Carpaccio (chives, pink pepper, olive oil and curry) and toast

TARTARE DE ATUM com fruta da estação, acompanha torradas R\$ 50,00
Tuna tartare with seasonal fruit, and toast



SALADAS ***

SALADA VERDE R\$ 30,00

Mix de folhas verdes e tomate

Green leaves salad with tomatoes

SALADA JARDIM ELIZABETH R\$ 35,00

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\$ 50,00

Mix de folhas verdes, feijão macassa, 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 manjeriço (*Pesto Sauce*)

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

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 grelhado acompanha arroz de castanha e pirão de peixe
Grilled fish filet with rice and fish funge

DO MEIO R\$ 70,00
File de peixe ao molho mostarda acompanha arroz com brócolis e batata soute
Grilled fish filet in mustard sauce with broccoli rice and sauté potatoes

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

CACIMBA R\$ 80,00
File de atum em crosta de gergelim ao molho tarê, purê de wassabi e crisp de couve
Tuna fillet grilled Sesame flour in tare sauce, wasabi mash and crisps of kale

AIR FRANCE R\$ 90,00
File de peixe grelhado ao molho de camarão com jerimum, com arroz selvagem e farofa de pão
Grilled fish filet in shrimps and pumpkin sauce, wild rice and Crunchy Crushed bread "farofa"

PEDRA DO PEÃO R\$ 110,00
Camarão flambado no whisky com alho porô e shitake
Whisky flamed shrimp with shitake and leak

URRO DO LEÃO..... R\$ 110,00
Tentáculos de polvo grelhado ao molho de fruta da estação e risotto de limão siciliano
Grill 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

AVES CHICKEN

BODE 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 feijão macassa com vinagrete

Marinated chicken breast grilled on File beer in butter salvia, accompanies soute potatoes and "macassa" beans with vinaigrette

PORÇÕES EXTRA

Arroz integral

Wholegrain rice

Arroz branco

White rice

Feijão macassa com vinagrete

"MACASA" beans with vinaigrette

Farofa de pão

Crunchy Crushed bread "farofa"

Pirão de peixe

Fish funge

***Qualquer opção R\$ 15,00

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)

AMERICANO R\$ 60,00

Risoto de frango com champignon

Chicken risotto with mushrooms

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

SUESTE R\$ 50,00

Ao pesto - *Pesto Sauce*

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

CAPIM-AÇU R\$ 70,00

Nhoque de batata doce queijo ricota e nozes

Sweet potato gnocchi with sauce ricotta cheese and walnuts

ILHA DO FRADE R\$ 90,00

Com frutos do mar (peixe, lula, mexilhão, polvo e camarão)

With seafood (fish, squid, mussels, octopus and shrimp)

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

PRATOS INFANTIS

FOR KIDS

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

SOPAS

SOUPS

- CANJA BRASILEIRA** R\$ 35,00
Chicken Soup
- SOPA DE LEGUMES** R\$ 35,00
Vegetable Soup

Acompanham torradinhas *White toast*

SOBREMESAS

DESERTS

- Salada de frutas** R\$ 20,00
Fruit Salad
- Bolo de Sorvete** R\$ 25,00
Ice Cream Cake
- Torta Mousse** R\$ 25,00
Chocolate meio amargo com calda de frutas vermelhas
Semisweet chocolate with syrup of red fruits
- Taça de Sorvete** R\$ 20,00
Sorvete de creme com calda de brigadeiro
Vanilla ice cream with syrup brigadier