

ENTRADAS:

Ceviche de cucurbitáceas com crustáceos

(abóboras, abobrinha, chuchu, maxixe camarão e/ou lagostins em marinada)

Nhoque de mandioquinha com miúdos de frango

(nhoque de mandioquinha dourado na manteiga, moela, coração e fígado salteados com caldo de frango, quiabo, pimenta biquinho, tomate cereja e cebolinha)

Tábua de embutidos da casa

(linguiça fresca, terrine de rabada, língua defumada, alheira, Joelho de porco e picles)

Quiabos grelhados com camarõezinhos alho e óleo

(Quiabos na brasa servidos sobre gambas al ajito)

Salada de folhas com Queijo da Serra da Canastra e Vinagrete de Pimenta de Cheiro

Cuscuz de frutos do mar

(cuscuz paulista em formato de niguiris, cobertos com camarão, sardinha e polvo)

Pamonha com linguiça caseira, queijo e caldo de porco

(rodela de pamonha recheada com queijo meia cura, pedaços de linguiça da casa fritos e redução de caldo de porco)

Churrasco de legumes com queijo minas frito e mel de abelhas nativas

(Legumes da estação e queijo minas grelhados na brasa e cobertos com mel de abelhas)

nativas e ervas frescas)

PRINCIPAIS:

Garoupa na brasa com seu arroz

(Garoupa grelhada acompanhada de um arroz cozido em caldo de peixe com legumes e finalizado com uma fina fatia de uma terrine gelatinosa feita com a cabeça da garoupa)

Carré de cordeiro com molho de maniva e bananinhas douradas

(Cordeiro grelhado servido com molho à base de folhas de mandioca e especiarias, acompanhado de nhoques de banana da terra em formato de bananinhas)

Sobrepaleta suína em seu molho com batata doce e hortaliças

(Copa lombo marinada e grelhada servida com uma redução de caldo de suã, batatas doces na manteiga, espinafre japonês e repolho refogados)

Churrasco com carreteiro da casa

(Bife ancho, cupim ou assado de tira grelhados servido com um arroz com carne seca, linguiça da casa, cheiro verde, cebola frita e ovos)

Ravioles de legumes com molho de cogumelos e manteiga de garrafa

(pequenos ravioles com um intenso recheio de abóbora, quiabo, tomate, cebola dourada e especiarias puxados rapidamente na manteiga de garrafa e envoltos num aveludado e concentrado caldo de cogumelos)

Moqueca capixaba de peixe com camarão

(Tradicional moqueca do estado do Espírito Santo: peixe do dia e camarões cozidos em caldo de peixe com tomate, cebola, coentro e urucum)

Arroz de cuxá com peixe frito

(Tradicional prato maranhense: arroz com folhas de vinagreira, gergelim e camarão seco acompanhado de um filé de peixe frito com molho)

Arroz de pato no tucupi

(Arroz bem úmido cozido no tucupi com lascas de carne de pato, jambu, coentro e pimenta de cheiro. Servido com o peito do pato mal passado envolto em seu próprio molho)

SOBREMESAS:

Profiteroles de bacurí com calda de chocolate

(Macios profiteroles recheados com creme de bacurí e cobertos por uma calda de chocolate amargo)

Nosso arroz doce

(pequenas bolinhas de motí cobertas por um creme de arroz levemente abaunilhado e gelatina de canela)

Pavlova de jabuticaba com hibisco

(merengue de lavanda, chantilly, calda de hibisco, sorbet de jabuticaba)

Pudim de claras com calda de limão cravo

Sorvete de abacate com banana e farofa de cacau com castanhas

(Sorvete à base de abacate com um leve toque de banana servido sobre um crumble de cacau, castanha de caju e castanha do Pará)

Torrone de coco

(espécie de maria mole recheada com pedaços de coco fresco e torrado servido sobre um couli de maracujá)

BAR DE OSTRAS:

(bar do mar)

Carpaccio de polvo com molho de pimenta de cheiro

(Fatias de polvo não muito finas cobertas com um vinagrete feito com pimenta de cheiro assada, vinagre e azeite)

Coquetel de camarão

(Camarões cozidos no vapor servidos com um molho à base de maionese com páprica)

Ceviche de peixe do dia

(Cubos de peixe fresco ligeiramente marinados em tempero à base de suco de limão, caldo de peixe e temperos)

Carpaccio picante de peixe

(Garoupa, prejebeba ou outro peixe similar fatiado finamente e coberto por um molho ácido e picante)

Ostras frescas com cambuci

(ostras cobertas com um tempero à base de polpa de cambuci)

Mexilhões ao Bloody Mary

(Mexilhões cozidos, frios, servidos com um tempero à base de tomate, limão e base de nosso bloody mary)

Sardinha escabeche

(Filés de sardinhas assadas na brasa e conservadas em azeite com temperos diversos)

Canapés de rollmops com ouriço

(pão preto com fatias de sardinha em conserva com cebola cobertas com ouriço do mar)

PETISCOS DO BAR:

Torresmo

Caldo de Sururu

Pastelzinho de Siri

Coxinha de galinha caipira

Bolinho de peixe

Mini sanduíche de camarão

Empadinha de frango/palmito/camarão

Chips de Jiló