



## PRATOS PARA 2 PESSOAS

# CAMARÃO

- 651 ARROZ DE CAMARÃO 99**  
(ARROZ CREMOSO COM CAMARÃO, MIX DE PIMENTÕES E CEBOLA)
- 652 BOBÓ DE CAMARÃO 119**  
(RECEITA CREMOSA FEITA COM CAMARÕES REFOGADOS EM TEMPEROS VERDES, MISTURADOS COM MACAXEIRA COZIDA, AZEITE DE DENDÊ, CHEIRO VERDE E LEITE DE CÓCO) ACOMPANHA ARROZ BRANCO E PURÊ DE ABÓBORA.
- 653 CAMARÃO À DELÍCIA 109**  
(CAMARÕES SERVIDOS COM MOLHO A BASE DE CREME DE LEITE E BANANAS FRITAS GRATINADO COM QUEIJO MUSSARELA) ACOMPANHA ARROZ BRANCO E BATATA GRATINADA.
- 654 CAMARÃO A GREGA 119**  
(ARROZ À GREGA "ERVILHAS, PIMENTÕES, PASSAS, CENOURA E PRESUNTO" COBERTO COM CAMARÕES À MILANESA E MOLHO CASEIRO DE TOMATE FRESCO. GRATINADO COM QUEIJO MUSSARELA) ACOMPANHA BATATA PALHA.
- 655 CAMARÃO CREMOSO 109**  
(ARROZ DE LEITE COM QUEIJO COALHO, COBERTO COM CAMARÕES REFOGADOS COM CHEIRO-VERDE, CEBOLA, ALHO, TOMATE FRESCO E GRATINADO COM QUEIJO COALHO)
- 656 CAMARÃO AO COCO COM CATUPIRY 109**  
(CAMARÕES REFOGADOS NA MANTEIGA DA TERRA COBERTOS COM MOLHO À BASE DE COCO E QUEIJO CATUPIRY) ACOMPANHA ARROZ DE ALHO.
- 657 CAMARÃO AO FORNO 109**  
(12 CAMARÕES INTEIROS COM CABEÇA LEVADOS LIGEIRAMENTE AO FORNO, REGADOS COM SUAVE MOLHO PROVENÇAL) ACOMPANHA RISOTO DE LIMÃO SICILIANO.
- 658 CAMARÃO BEIRA RIO 109**  
(CAMARÕES REFOGADOS NA MANTEIGA TERRA SERVIDOS COM MOLHO DE TOMATE FRESCO, CHAMPIGNON, ALCAPARRAS, E CHEIRO VERDE) ACOMPANHA ARROZ BRANCO E PURÊ DE BATATA.
- 659 CAMARÃO FLORIANO (SERVE ATÉ 3 PESSOAS) 179**  
(CAMARÕES RECHEADOS COM CATUPIRY E EMPANADOS SERVIDOS SOBRE CREMOSO ARROZ COM CAMARÕES, ERVILHAS E PRESUNTO, ENVOLVIDO COM MOLHO BRANCO, GRATINADO COM QUEIJO MUSSARELA) ACOMPANHA BATATA PALHA.
- 660 CAMARÃO FLUTUANTE 109**  
(ARROZ CREMOSO COM ERVILHA E PRESUNTO, ENVOLVIDO COM MOLHO BRANCO, GRATINADO COM QUEIJO MUSSARELA) ACOMPANHA BATATA PALHA.
- 661 CAMARÃO NA MORANGA 139**  
(CAMARÕES SERVIDOS NA ABÓBORA INTEIRA COM PIMENTÕES, CEBOLA, TOMATE E CHEIRO-VERDE, GRATINADA COM QUEIJO COALHO). ACOMPANHA ARROZ DE BRÓCOLIS E BATATA NO VAPOR.
- 662 RISOTO DE CAMARÃO 109**  
(RISOTO COM CREME DE LEITE, AZEITONA, MOLHO BRANCO, PIMENTÕES, CEBOLA PICADA E CHEIRO VERDE; FEITO COM ARROZ ARBÓREO)

# PEIXE

- 681 PEIXE À BELLE MEUNIÈRE 109**  
(FILÉ DE PESCADA AMARELA GRELHADO COM ALCAPARRAS, CAMARÕES, CHAMPIGNON E SALSINHA) ACOMPANHA LEGUMES E ARROZ ALHO.
- 682 PEIXE À DELÍCIA 99**  
(FILÉ DE PESCADA EMPANADO COM BANANA FRITA, MOLHO BRANCO, COBERTO COM QUEIJO MUSSARELA) ACOMPANHA ARROZ BRANCO.
- 683 PEIXE AO MOLHO DE CAMARÃO 119**  
(FILÉ DE PESCADA AMARELA GRELHADO COBERTO COM MOLHO DE CAMARÃO, VERDURAS, CHEIRO VERDE E LEITE DE COCO) ACOMPANHA ARROZ BRANCO.
- 684 PEIXE BEIRA MAR 99**  
(FILÉ DE PESCADA AMARELA REFOGADO NA MANTEIGA DA TERRA, COM MOLHO DE TOMATE FRESCO, VINHO BRANCO, CHEIRO VERDE, CHAMPIGNON E ALCAPARRAS) ACOMPANHA ARROZ DE ALHO E PURÊ DE MACAXEIRA.
- 685 PEIXE ESCABECHE "SURUBIM" 109**  
(FILÉ DE SURUBIM COM VERDURAS EM CUBOS E LEITE DE COCO) ACOMPANHA ARROZ BRANCO E BATATA FRITA.
- 686 PEIXE ESCABECHE "PESCADA AMARELA" 99**  
(FILÉ DE PESCADA AMARELA COM VERDURAS EM CUBOS E LEITE DE COCO) ACOMPANHA ARROZ BRANCO E BATATA FRITA.
- 687 PEIXE GRELHADO 89**  
(FILÉ DE PESCADA AMARELA GRELHADO) ACOMPANHA ARROZ DE ALHO E LEGUMES.
- 688 PEIXE BEIRA RIO 89**  
(FILÉ DE TILÁPIA EMPANADO NA FARINHA PANKO COM MOLHO DE ALCAPARRAS) ACOMPANHA BAIÃO DE DOIS TRADICIONAL.

# CARNE

- 701 CARNE DE SOL FLUTUANTE 159**  
(FILÉ DE CARNE DE SOL NA CHAPA COM QUEIJO COALHO) ACOMPANHA BANANA FRITA, BAIÃO DE DOIS CREMOSO, FAROFA E VINAGRETE.
- 702 CARNE DE SOL TRADICIONAL 109**  
(CARNE DE SOL DE COXÃO MOLE NA CHAPA COM QUEIJO COALHO ACOMPANHADA DE BANANA FRITA, BAIÃO DE DOIS CREMOSO, FAROFA E VINAGRETE)
- 703 CARNE DE SOL SERTANEJA 89**  
(ARROZ CREMOSO COBERTO COM CARNE DE SOL DESFIADA E REFOGADA NA MANTEIGA DA TERRA COM CEBOLA ROXA, NATA E COENTRO, GRATINADO COM QUEIJO COALHO).
- 704 ESTROGONOFÉ DE FILÉ 119**  
(ACOMPANHA ARROZ BRANCO E BATATA PALHA)
- 705 FILÉ À PARMEGIANA 109**  
(BIFES DE FILÉ MIGNON À MILANESA, GRATINADO COM QUEIJO MUSSARELA E MOLHO DE TOMATE FRESCO, SERVIDO COM SPAGHETTI NO PRÓPRIO MOLHO)
- 706 ALCATRA À PARMEGIANA 79**  
(BIFES DE ALCATRA À MILANESA, GRATINADO COM QUEIJO MUSSARELA E MOLHO DE TOMATE FRESCO, SERVIDO COM SPAGHETTI NO PRÓPRIO MOLHO)
- 707 FILÉ À PARMEGIANA PURÊ 119**  
(BIFES DE FILÉ MIGNON À MILANESA, GRATINADO COM QUEIJO MUSSARELA E MOLHO DE TOMATE FRESCO, SERVIDO COM PURÊ) ACOMPANHA ARROZ BRANCO.

- 707 ALCATRA À PARMEGIANA PURÊ** 89  
(BIFES DE ALCATRA À MILANESA, GRATINADO COM QUEIJO MUSSARELA E MOLHO DE TOMATE FRESCO, SERVIDO COM PURÊ) ACOMPANHA ARROZ BRANCO
- 708 FILÉ À PAULISTA** 149  
(FILÉ MIGNON COBERTO COM MANTEIGA DE ALHO DOURADO) ACOMPANHA ARROZ BIRO-BIRO.
- 709 FILÉ À MESTRE CUCA** 139  
(OMELETE DE FILÉ MIGNON COBERTO COM QUEIJO E BANANA À MILANESA) ACOMPANHA ARROZ À GREGA E PURÊ DE BATATA.
- 710 FILÉ AO MOLHO DE MOSTARDA** 149  
(MEDALHÕES DE FILÉ COM BACON GRELHADOS, FLAMBADOS COM CONHAQUE E MOLHO DE MOSTARDA) ACOMPANHA ARROZ BRANCO E BATATA RECHEADA
- 711 FILÉ AO MOLHO MADEIRA** 149  
(MEDALHÕES GRELHADOS DE FILÉ FLAMBADOS COM CONHAQUE, ENVOLVIDOS COM BACON, MOLHO MADEIRA TRADICIONAL E CHAMPIGNONS) ACOMPANHA ARROZ BRANCO E BATATA FRITA.
- 712 FILÉ AOS QUATRO QUEIJOS** 149  
(MEDALHÕES DE FILÉ GRELHADOS E FLAMBADOS COM CONHAQUE E MOLHO CREMOSO QUATRO QUEIJOS) ACOMPANHA ARROZ À GREGA E BATATA RECHEADA.
- 713 FILÉ PIAMONTESE** 149  
(MEDALHÃO DE FILÉ "ALTO" GRELHADO) ACOMPANHA ARROZ PIAMONTESE E BATATA RECHEADA.
- 714 PICANHA 500g** 159  
(PICANHA NA CHAPA) ACOMPANHA BAIÃO DE DOIS CREMOSO, MACAXEIRA FRITA, FAROFA E VINAGRETE.

## CORDEIRO

- 721 CARRÉ DE CORDEIRO** 139  
ACOMPANHA RISOTO DE CORDEIRO.
- 722 PALETA DE CORDEIRO** 249  
(SERVE ATÉ 6 PESSOAS) ACOMPANHA ARROZ DE CORDEIRO E BATATA RÚSTICA.

## FRANGO

- 731 ESTROGONOFE DE FRANGO** 55  
ACOMPANHA ARROZ BRANCO E BATATA PALHA.
- 732 FRANGO À PARMEGIANA** 55  
(FILÉ DE FRANGO À MILANESA, GRATINADO COM QUEIJO MUSSARELA E MOLHO DE TOMATE FRESCO, SERVIDO COM SPAGHETTI NO PRÓPRIO MOLHO)
- 733 FRANGO À PARMEGIANA PURÊ** 69  
(FILÉ DE FRANGO À MILANESA, GRATINADO COM QUEIJO MUSSARELA E MOLHO DE TOMATE FRESCO, SERVIDO COM PURÊ) ACOMPANHA ARROZ BRANCO
- 734 FRANGO À PRIMAVERA** 59  
(FILÉ DE FRANGO GRELHADO) ACOMPANHA ARROZ DE ALHO E LEGUMES SALTEADOS.
- 735 FRANGO AO MOLHO MADEIRA** 56  
(MEDALHÕES GRELHADOS DE FILÉ DE FRANGO FLAMBADOS COM CONHAQUE, ENVOLVIDOS COM BACON, MOLHO MADEIRA TRADICIONAL E CHAMPIGNONS) ACOMPANHA ARROZ BRANCO E BATATA FRITA.
- 736 FRANGO CALIFÓRNIA** 56  
(FILÉ DE FRANGO GRELHADO COM MOLHO MADEIRA) ACOMPANHA ARROZ À GREGA E LEGUMES A VAPOR.

## LAGOSTA

- 751 LAGOSTA COM ARROZ DOS MARES** 169  
400G DE LAGOSTA GRELHADA, SALPICADAS COM ALHO FRITO NA MANTEIGA, SERVIDAS SOBRE DELICIOSA MISTURA DE ARROZ COM MOLHO DE TOMATE FRESCO, LEITE DE COCO, MIX DE PIMENTÕES, CEBOLA E CHEIRO VERDE.
- 752 LAGOSTA A THERMIDOR** 159  
400G DE LAGOSTA, FLAMBADO NO VINHO BRANCO, CHAMPIGNONS, CEBOLA PICADA, MOSTARDA E MOLHO BECHAMEL, GRATINADA COM MUSSARELA E PARMESÃO. ACOMPANHA BATATAS AO VAPOR COM ERVAS E ARROZ DE ALHO.

## SALMÃO

- 755 SALMÃO EM CROSTA DE GERGELIM** 159  
(FILÉ DE SALMÃO GRELHADO EM CROSTA DE GERGELIM COM MOLHO TERIYAK) ACOMPANHA CUSCUZ MARROQUINO E ARROZ BRANCO.
- 756 SALMÃO GRELHADO** 159  
(FILÉ DE SALMÃO GRELHADO) ACOMPANHA RISOTO DE LIMÃO SICILIANO.
- 757 SALMÃO AO MOLHO DE MARACUJÁ** 159  
(FILÉ DE SALMÃO GRELHADO COBERTO DE MOLHO DE MARACUJÁ) ACOMPANHA RISOTO DE LIMÃO SICILIANO.

## FRUTOS DO MAR

- 758 PAELLA FLUTUANTE (SERVE ATÉ 3 PESSOAS)** 199  
(ARROZ CALDOSO COM CAMARÃO, LAGOSTA, LULA, POLVO E MEXILHÃO REFOGADO COM PIMENTÕES, ERVILHA E ESPECIARIAS.)