



MENU « DÉCOUVERTE »

R\$ 109,00 MENU COMPLETO POR PESSOA

FULL MENU PER PERSON / MENU COMPLET PAR PERSONNE

R\$ 89,00 COM ENTRADA OU SOBREMESA

WITH STARTER OR DESSERT / AVEC ENTRÉE OU DESSERT

AMUSE BOUCHE / APPETIZER

BEIJUS DE VATAPÁ

MANIOC PANCAKES FILLED WITH VATAPÁ / CRÊPES DE TAPIOCA AU VATAPÁ

ENTRADA / STARTER / ENTRÉE

MINI QUICHE COM SALADA DE FOLHAS VERDES

ESCOLHER ENTRE:

- . RICOTTA COM ESPINAFRE
- . BACON E CEBOLA
- . CAMARÃO COM SABOR DE MOQUECA
- . SALMÃO COM CEBOLINHA E LIMÃO

MINI QUICHE WITH GREEN SALAD

CHOOSE BETWEEN:

- . RICOTTA CHEESE AND SPINACH
- . BACON AND ONION
- . SHRIMP WITH MOQUECA FLAVOUR
- . SALMON WITH CHIVES AND LIME

MINI QUICHE AVEC SALADE VERTE

CHOISIR ENTRE

- . RICOTTA ET ÉPINARDS
- . LARDONS ET OIGNONS
- . CREVETTE AUX SAVEURS DE MOQUECA
- . SAUMON, CIBOULETTE ET CITRON VERT

PRATO PRINCIPAL / MAIN COURSE / PLAT PRINCIPAL

PEIXE BRANCO GRELHADO COM MOLHO DE MOQUECA

GRILLED FISH WITH MOQUECA SAUCE / POISSON BLANC GRILLÉ ET SAUCE MOQUECA

OU / OR

FILÉ MIGNON ACEBOLADO EM TIRAS

GRILLED FILLET MIGNON STRIPS WITH ONIONS AND SPICES

LANIÈRES DE FILET MIGNON GRILLÉES AUX OIGNONS ET AUX ÉPICES



ACOMPANHAMENTO / SIDE ORDER / ACCOMPAGNEMENT

ESCOLHER ENTRE / CHOOSE BETWEEN / CHOISIR PARI MI :

- . PURÊ DE MANDIOQUINHA / MASHED CASSAVA / PURÉE DE PETIT MANIOC
- . BATATA FRITA / FRENCH FRIES / FRITES
- . ARROZ DE BRÓCOLIS / BROCCOLI RICE / RIZ AUX BROCOLIS

SOBREMESA / DESSERT

CARPACCIO DE ABACAXI, RASPAS DE LIMÃO E AÇUCAR MASCADO

PINEAPPLE CARPACCIO WITH LIME AND BROWN SUGAR

CARPACCIO D'ANANAS AU SUCRE MASCAVE ET ZESTES DE CITRON VERT

OU / OR

DELÍCIA DE FRUTAS E CHOCOLATE

(ESCOLHER UMA DAS TRÊS OPÇÕES DO CARDÁPIO)

FRUITS AND CHOCOLATE DELIGHT (CHOOSE ONE OF THE THREE MENU OPTIONS)

DÉLICE DE FRUITS ET CHOCOLAT (CHOISIR UNE DES TROIS OPTIONS DU MENU)

OU / OR

SORVETES (2 BOLAS) / ICE-CREAM / GLACES



ENTRADAS / STARTERS / ENTRÉES

SALADA DE FOLHAS VERDES / GREEN SALAD / SALADE VERTE	R\$ 21,00
ESPETINHOS DE FRANGO AO MOLHO SATAY DE CAJU <i>BROCHETTE SATAY WITH CASHEW SAUCE</i> BROCHETTES SATAY DE POULET SAUCE NOIX DE CAJOU	R\$ 27,00
CREME DE ABÓBORA COM GENGIBRE <i>PUMPKIN AND GINGER CREAMY SOUP</i> VELOUTÉ DE POTIRON AU GINGEMBRE	R\$ 29,00
“GASPACHO” DE TOMATE COM CAMARÃO E PARMESÃO <i>TOMATO GASPACHO WITH SHRIMPS AND PARMESAN</i> GASPACHO DE TOMATE AUX CREVETTES ET PARMESAN	R\$ 33,00
ESPETINHOS DE CAMARÕES COM MOLHO DE GENGIBRE E LIMÃO <i>SHRIMP BROCHETTES WITH GINGER AND LIME SAUCE</i> BROCHETTES DE CREVETTES, SAUCE GINGEMBRE CITRON VERT	R\$ 35,00
BRANDADE DE BACALHAU (DESLIADO COM AZEITE E CREME DE LEITE) SERVIDO COM TORRADAS ALHADAS <i>CODFISH “BRANDADE” (FRAYED WITH OLIVE OIL AND CREAM)</i> <i>SERVED WITH GARLIC BREAD</i> BRANDADE DE MORUE, SERVIE AVEC TOASTS AILLÉS.	R\$ 39,00
CEVICHE DE SALMÃO COM PEPINO E TOMATES <i>SALMON CÉVICHE WITH CUCUMBER AND TOMATOES</i> CÉVICHE DE SAUMON AU CONCOMBRE ET TOMATES	 R\$ 39,00
TARTARE DE SALMÃO COM PIMENTA VERDE <i>SALMON TARTARE WITH GREEN PEPPER</i> TARTARE DE SAUMON AU POIVRE VERT	R\$ 39,00
CAMARÕES AO ALHO E ÓLEO <i>SHRIMPS IN GARLIC AND OLIVE OIL / CREVETTES SAUTÉES À L’AIL</i>	R\$ 45,00

SALADAS COMPLETAS

MAIN COURSE SALADS / SALADES COMPLÈTES

CARPACCIO DE TOMATE COM MOZZARELLA DE BÚFALA <i>TOMATO AND BUFFALO MOZZARELLA CARPACCIO</i> CARPACCIO DE TOMATE ET MOZZARELLA DE BUFFLONNE	R\$ 39,00
SALADA CÉSAR / CEASAR SALAD / SALADE CEASAR	
• CLÁSSICA COM FRANGO <i>CLASSIC WITH CHICKEN / CLASSIQUE AU POULET</i>	R\$ 41,00
• COM SALMÃO TANDOORI <i>WITH TANDOORI SALTED SALMON / AU SAUMON TANDOORI</i>	R\$ 45,00
• COM CAMARÕES AO CURRY <i>WITH CURRY SALTED SHRIMPS / AUX CREVETTES AU CURRY</i>	R\$ 49,00



TABOULÉ **R\$ 45,00**
(SALADA DE COUSCOUS COM TOMATE, PEPINO, CEBOLA E ERVAS)
(COUSCOUS SALAD WITH TOMATOES, CUCUMBER, ONION, AND HERBS)
(SALADE DE COUSCOUS, TOMATE, OIGNON, CONCOMBRE ET HERBES)

SALADA DE MANGA, PAPAIA E CAMARÃO **R\$ 49,00**
MANGO, PAPAYA AND SHRIMP SALAD
SALADE DE MANGUE, PAPAYE ET CREVETTES

SALADA MORNA DE LULA COM RÚCULA E TOMATES CEREJAS **R\$ 51,00**
GALAMARI, ROCKET AND SHERRY TOMATOES WARM SALAD
SALADE TIÈDE DE CALAMAR, ROQUETTE ET TOMATES CERISES

PEIXES E FRUTOS DO MAR

FISH AND SEAFOOD / POISSONS ET CRUSTACÉS

SALMÃO "UNILATERAL", PURÊ DE MARACUJÁ E ARROZ SELVAGEM **R\$ 68,00**
ONE SIDE ROASTED SALMON, PASSION FRUIT PURÉE AND WILD RICE
SAUMON À L'UNILATÉRALE, PURÉE DE FRUIT DE LA PASSION ET RIZ SAUVAGE

SALMÃO COM EMULSÃO DE ESPINAFRE E BACON, PURÊ DE ABÓBORA **R\$ 68,00**
SALMON WITH SPINACH AND BACON FLAVORED SAUCE, MASHED PUMPKIN
SAUMON À L'ÉMULSION D'ÉPINARDS ET DE BACON, PURÉE DE POTIRON

CURRY DE FILÉ DE PEIXE COM COUSCOUS ÀS ESPECIARIAS **R\$ 68,00**
FISH CURRY WITH SPICED COUSCOUS

CURRY DE POISSON, COUSCOUS AUX ÉPICES

CURRY DE CAMARÃO / SHRIMPS / CREVETTES **R\$ 79,00**

PESCADA AMARELA COM MOLHO DE MOQUECA **R\$ 73,00**
PURÊ DE MANDIOQUINHA COM COENTRO

GRILLED SNAPPER WITH MOQUECA SAUCE, MASHED CASSAVA WITH CORIANDER
VIVANEAU GRILLÉ SAUCE MOQUECA, PURÉE DE PETIT MANIOC À LA GORIANDRE

PEIXE GRELHADO À MEDITERRÂNEA **R\$ 73,00**
PURÊ DE BERINJELA, AZEITONAS PRETAS, TOMATE E MANJERICÃO

GRILLED FISH MEDITERRANEAN STYLE
MASHED EGGPLANT, BLACK OLIVES, TOMATOES AND BASIL

POISSON GRILLÉ À LA MÉDITERRANÉENNE
PURÉE D'AUBERGINES, OLIVES NOIRES, TOMATES ET BASILIC

FILÉ DE PESCADA AMARELA COM BACON E RATATOUILLE **R\$ 73,00**
SNAPPER FILLET WITH BACON AND RATATOUILLE
FILET DE VIVANEAU AVEC BACON ET RATATOUILLE

BOBÓ DE CAMARÃO **R\$ 79,00**
TRADITIONAL SMOTHERED SHRIMPS WITH CASSAVA CREAM
TRADITIONNEL RAGOUT DE CREVETTES À LA CRÈME DE MANIOC

SALTEADO DE CAMARÕES COM CAPIM-SANTO, ARROZ DE ABAGAXI **R\$ 88,00**
SAUTÉ OF SHRIMPS WITH CITRONELLA, PINEAPPLE RICE
CREVETTES SAUTÉES À L'HERBE CITRONNELLE, RIZ D'ANANAS

CAMARÕES TAILANDÊS COM CASTANHAS DE CAJU, ARROZ DE COCO **R\$ 88,00**
THAI STYLE SHRIMPS WITH CASHEW NUTS, COCONUT RICE
CREVETTES SAUCE THAÏ AUX NOIX DE CAJOU, RIZ À LA NOIX DE COCO



MOQUECA DE PEIXE E CAMARÃO <i>FISH AND SHRIMPS MOQUECA</i> (TOMATOES, PEPPERS, ONIONS, PALM OIL IN COCONUT MILK)	1 PESSOA/PERSON 2 PESSOAS/PERSONS	R\$ 75,00 R\$ 125,00
MOQUECA DE POISSON ET GREVETTES (TOMATES, POIVRONS, OIGNONS, HUILE DE PALME ET LAIT DE COCO)		
FEIJOADA DE FRUTOS DO MAR (FEIJÃO BRANCO COM LULA, POLVO, MEXILHÕES, PEIXE E CAMARÕES) <i>SEAFOOD FEIJOADA</i> (WHITE BEANS WITH CALAMARI, OCTOPUS, MUSSELS, FISH AND SHRIMPS)		R\$ 88,00
FEIJOADA DE FRUITS DE MER (HARICOTS BLANCS AVEC CALAMAR, POULPE, MOULES, POISSON ET GREVETTES)		

MASSAS / PASTA / PÂTES

TAGLIATELLE AO PESTO DE CASTANHA DE CAJU <i>TAGLIATELLE WITH CASHEW NUTS PESTO</i> TAGLIATELLE AU PESTO DE CAJOU		R\$ 44,00
. COM FRANGO / WITH CHICKEN / AVEC DU POULET		R\$ 57,00
. COM CAMARÃO / WITH SHRIMPS / AVEC DES GREVETTES		R\$ 63,00
NHOQUE DE MANDIOQUINHA AO MOLHO DE ESPINAFRE E RICOTA <i>CASSAVA GNOCCHI WITH SPINACH AND RICOTTA SAUCE</i> GNOCCHI DE PETIT MANIOG, SAUCE ÉPINARDS ET RICOTTA		R\$ 49,00
ESPAGUETE COM FRANGO À INDIANA <i>SPAGHETTI WITH INDIAN MODE CHICKEN</i> SPAGHETTI AU POULET À L'INDIENNE		R\$ 57,00
FARFALLE COM CAMARÕES AO MOLHO DE MOQUECA <i>FARFALLE WITH SHRIMPS AND MOQUECA SAUCE</i> FARFALLE AUX GREVETTES ET SAUCE MOQUECA		R\$ 63,00
ESPAGUETE À CARBONARA <i>SPAGHETTI CARBONARA / SPAGHETTI À LA CARBONARA</i>		R\$ 63,00
TAGLIATELLE AMARELINDO (MOZZARELLA DE BÚFALA, GORGONZOLA, PARMESÃ, RÚCULA E TOMATE SECO) <i>TAGLIATELLE AMARELINDO (BUFFALO MOZZARELLA, GORGONZOLA, PARMESAN, ROCKET SALAD, DRY TOMATOES)</i> TAGLIATELLE AMARELINDO (MOZZARELLA DE BUFFLONNE, GORGONZOLA, PARMESAN, ROQUETTE, TOMATES SÉCHÉES)		R\$ 65,00


AVES / POULTRY / VOLAILLES

PEITO DE FRANGO GRELHADO COM RATATOUILLE <i>ROASTED CHICKEN BREAST WITH RATATOUILLE</i> FILET DE POULET GRILLÉ ET RATATOUILLE		R\$ 61,00
CURRY DE FRANGO COM BERINJELA E ARROZ DE BRÓCOLIS <i>CHICKEN CURRY WITH EGGPLANT AND BROCCOLI RICE</i> CURRY DE POULET AUX AUBERGINES, RIZ AUX BROCOLIS		R\$ 61,00




SUPREME DE FRANGO COM MOLHO DE TAMARINDO, CENOURAS CONFITADAS AO COMINHO **R\$ 63,00**
CHICKEN SUPREME WITH TAMARIND SAUCE AND CUMIN CONFIT CARROTS
SUPRÊME DE VOLAILLE SAUCE TAMARIN, CAROTTES CONFITES AU CUMIN

GARNES / MEAT / VIANDES

FILÉ MIGNON ACEBOLADO EM TIRAS  **R\$ 63,00**
GRILLED FILLET MIGNON STRIPS WITH ONIONS AND SPICES
LANIÈRES DE FILET GRILLÉES AUX OIGNONS ET AUX ÉPICES
ACOMPANHAMENTO DA SUA ESCOLHA
SIDE ORDER OF YOUR CHOICE / ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX

TOURNEDOS (250G) COM UM MOLHO E UM ACOMPANHAMENTO DA SUA ESCOLHA **R\$ 81,00**
TOURNEDOS WITH ONE SAUCE AND ONE SIDE ORDER OF YOUR CHOICE
TOURNEDOS AVEC UNE SAUCE ET UN ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX
MOLHO / SAUCE (OPCIONAL/OPTIONAL):
• “BÉARNAISE”
• “AU POIVRE” / *GREEN PEPPER* / POIVRE VERT
• GORGONZOLA

MEDALHÃO DE FILÉ MIGNON (250G) AO MOLHO DE AÇAÍ RECHEADO COM BACON E MOSTARDA EM GRÃO, GRATIN DE BATATA DOCE  **R\$ 89,00**
FILLET MIGNON WITH AÇAÍ SAUCE, FILLED WITH BACON AND MUSTARD SEED SWEET POTATOES GRATIN
MÉDAILLON DE FILET SAUCE AÇAÍ, FARGI AU BACON ET À LA MOUTARDE EN GRAIN
GRATIN DE PATATE DOUCE

ACOMPANHAMENTO / SIDE ORDER / ACCOMPAGNEMENT INCLUSO NOS PEDIDOS DE CARNES
INCLUDED FOR MEAT ORDERS
INCLUS AVEC LE PLAT DE VIANDE

BATATAS FRITAS **R\$ 21,00**
FRENCH FRIES / POMMES DE TERRE FRITES

SALADA DE FOLHAS VERDES / GREEN SALAD / SALADE VERTE **R\$ 21,00**

ARROZ (ESCOLHER: DE ABACAXI, DE BRÓCOLIS, OU SELVAGEM) **R\$ 24,00**
RICE (CHOOSE BETWEEN: PINAPPLE, BROCCOLI OR WILD)
RIZ (CHOISIR: D'ANANAS, BROCCOLIS OU SAUVAGE)

GRATIN DE BATATA DOCE **R\$ 24,00**
SWEET POTATOES GRATIN / GRATIN DE PATATES DOUCES

PURÊ DE ABÓBORA **R\$ 24,00**
MASHED PUMPKIN / PURÉE DE POTIRON

RATATOUILLE **R\$ 28,00**

PURÊ DE MANDIOQUINHA **R\$ 31,00**
MASHED CASSAVA / PURÉE DE PETIT MANIÖC



SOBREMESAS / DESSERT

CARPACCIO DE ABACAXI, RASPAS DE LIMÃO E AÇÚCAR MASCADO <i>PINEAPPLE CARPACCIO WITH LIME ZESTS AND BROWN SUGAR</i> CARPACCIO D'ANANAS, SUCRE MASCAVE ET ZESTES DE CITRON VERT	R\$ 21,00
SORVETES / ICE-CREAM / GLACES 1 BOLA / 1 SCOOP / 1 BOULE 2 BOLAS / 2 SCOOPS / 2 BOULES 3 BOLAS / 3 SCOOPS / 3 BOULES	R\$ 12,00 R\$ 18,00 R\$ 24,00
SALADA DE FRUTAS COM ESPECIARIAS SUAVES <i>FRUITS SALAD WITH MILD SPICES</i> SALADE DE FRUITS AUX ÉPICES DOUCES	R\$ 24,00
TORTA DE CHOCOLATE COM SORVETE DE MARACUJÁ <i>CHOCOLATE PIE WITH PASSION FRUIT ICE CREAM</i> TARTE AU CHOCOLAT ET GLACE FRUIT DE LA PASSION	R\$ 24,00
DELÍCIA DE MANGA, MARACUJÁ E CHOCOLATE BRANCO <i>MANGO, PASSION FRUIT AND WHITE CHOCOLATE DELIGHT</i> DÉLICE DE MANGUE, FRUIT DE LA PASSION ET CHOCOLAT BLANC	R\$ 24,00
DELÍCIA DE ABACAXI, GENGIBRE, LIMÃO E CHOCOLATE AO LEITE <i>PINEAPPLE, LIME, GINGER AND MILK CHOCOLATE DELIGHT</i> DÉLICE D'ANANAS, CITRON VERT, GINGEMBRE ET CHOCOLAT AU LAIT	R\$ 24,00
DELÍCIA DE CUPUAÇU, CANELA E CHOCOLATE AMARGO <i>CUPUAÇU, CINNAMON AND DARK CHOCOLATE DELIGHT</i> DÉLICE DE CUPUAÇU, CANNELLE ET CHOCOLAT	R\$ 24,00
TORTA "TATIN" DE BANANA, SORVETE DE CANELA <i>« TATIN » BANANA PIE, CINNAMON ICE-CREAM</i> TARTE TATIN DE BANANES, GLACE À LA CANNELLE	R\$ 28,00
CREME BRÛLÉE DE CAPIM-SANTO <i>LEMONGRASS « CRÈME BRÛLÉE » / CRÈME BRÛLÉE À LA CITRONNELLE</i>	R\$ 28,00
PRATO DE FRUTAS TROPICAIS <i>FRESH TROPICAL FRUITS PLATE</i> ASSIETTE DE FRUITS TROPICAUX	MÉDIO R\$ 28,00 GRANDE R\$ 41,00
CAFÉ GOURMAND 1 DELÍCIA COM 1 CAFÉ NESPRESSO	 R\$ 29,00

PETISCOS / APPETIZERS / AMUSE BOUCHE LANCHES / SANDWICHES / SANDWICHES

QUEIRAM, POR FAVOR, SOLICITAR O NOSSO CARDÁPIO DE BAR, TAPAS & BURGERS
PLEASE ASK TO CONSULT OUR BAR, TAPAS & BURGERS MENU
VEUILLEZ DEMANDER NOTRE CARTE DE BAR, TAPAS & BURGERS

LEVEMENTE APIMENTADO / MILD CHILI / LÉGÈREMENT PIMENTÉ

APIMENTADO / STRONG CHILI / PIMENTÉ



OVO-LACTO-VEGETARIAN OPTIONS

SERVIÇO 10% OPCIONAL / 10% SERVICE OPTIONAL