

A PARTIR DAS 18H

en
tra
das

PASTEL DE QUEIJO DE COALHO/UNI	R\$ 21
PASTEL DE CARNE DE SOL COM QUEIJO DE COALHO/UNI	R\$ 23
PASTEL DE CAMARÃO COM CATUPIRY®/UNI	R\$ 26
BATATA FRITA/150g	R\$ 15

hambúrgueres

HAMBÚRGUER

COMBO

COM BATATA FRITA E REFRIGERANTE



HAMBÚRGUER DE CAMARÃO

R\$ 45 | R\$ 62

Pão brioche, hambúrguer de camarão empanado, queijo prato e bacon. Acompanha molho caseiro tipo catchup.



HAMBÚRGUER TRADIÇÃO

R\$ 35 | R\$ 52

Pão brioche, hambúrguer bovino 150g, queijo cheddar, bacon ao barbecue e cebola grelhada. Acompanha maionese caseira.



HAMBÚRGUER AO PROVOLONE

R\$ 35 | R\$ 52

Pão brioche, hambúrguer bovino 150g e queijo provolone. Acompanha suave geleia agridoce.



HAMBÚRGUER GORGONZOLA

R\$ 38 | R\$ 55

Pão brioche, hambúrguer bovino 150g, creme de queijo gorgonzola, bacon e toque de mel.



SMASH SIMPLES

R\$ 28 | R\$ 45

Pão brioche, smash bovino 90g e queijo do reino. Acompanha geleia de abacaxi.



SMASH DUPLO

R\$ 35 | R\$ 52

Pão brioche, dois smashes bovinos 90g, queijo coalho e cebola caramelizada. Acompanha maionese artesanal.

Intolerantes e Alérgicos: Dispomos de equipamentos e utensílios exclusivos para alérgicos e nos dedicamos a adaptar nossas receitas à sua restrição. Ressaltamos, no entanto, que há traços de glúten, lactose, castanhas e frutos do mar em nossos ambientes. Além disso, as descrições dos pratos podem não listar todos os ingredientes. Sugerimos que solicite a presença de nosso supervisor ou chef de cozinha para dúvidas e recomendações.

individuais

NOVAS PORÇÕES

SALADA CAESAR

COM CAMARÃO/130G

COM FRANGO/100G

Alface americana, bacon, parmesão, molho caesar da casa e croutons.

R\$ 25

R\$ 50

R\$ 30

SALADA DE PENNE

COM CAMARÃO

Alface americana e penne ao molho cremoso com camarão, tomate seco e manjerição.

R\$ 55

CAMARÃO INTERNACIONAL R\$ 58

Camarão salteado (70g in natura) com molho branco, servido sobre arroz cremoso com ervilha e presunto. Gratinado com queijos mozzarella e parmesão. Acompanha batata palha.

CAMARÃO À GREGA

R\$ 60

Camarão empanado (70g in natura), servido sobre arroz à grega, coberto com molho de tomate e gratinado com queijo mozzarella. Acompanha batata palha.

CAMARÃO DO CHEF

R\$ 60

Camarão empanado (70g in natura) servido sobre arroz cremoso de manjerição e coberto com molho de tomate, azeitona preta e orégano. Gratinado com queijo mozzarella. Acompanha batata palha.

CAMARÃO PARISIENSE

R\$ 58

Camarão salteado (70g in natura) com vinho branco, champignon, molho branco e manjerição. Servido sobre arroz cremoso com julienne de legumes, ervilha e gratinado com queijos mozzarella e parmesão. Acompanha batata palha.

CAMARÃO DIJON

R\$ 63

Camarão salteado (70g in natura) com vinho branco, molho branco, palmito e mostarda dijon em grãos, servido sobre arroz cremoso com julienne de legumes e ervilha. Gratinado com queijos mozzarella e parmesão. Acompanha batata palha.

CAMARÃO GRATIN

R\$ 58

Camarão salteado (70g in natura) com molho branco, vinho branco, cebola roxa, tomate cereja e ervas. Servido sobre arroz cremoso com alho-poró e tomate seco, gratinado com queijos catupiry e parmesão. Acompanha batata frita.

FILE À PARMEGIANA

R\$ 60

File mignon em cubos (75g), à milanesa, servido sobre fettuccine ao molho de tomate e gratinado com queijos mozzarella e parmesão.

RISOTO POMODORO/VEGANO

R\$ 40

Risoto de cogumelos com tomate fresco, brócolis, molho de tomate e castanha de caju.

sobremesas

INDIVIDUAIS

Consulte balcão

R\$ 9

be bi das

REFRIGERANTE

R\$ 9

SUCO DE LARANJA

R\$ 11

SUCO DE UVA INTEGRAL

R\$ 18

ÁGUA MINERAL

R\$ 7,50

ÁGUA DE COCO

R\$ 8,50

ÁGUA TÔNICA

R\$ 9,50

H2OH!

R\$ 10,50

CERVEJA CAMARÕES

R\$ 24

CERVEJA HEINEKEN

R\$ 18

VINHO BRANCO/TAÇA

R\$ 21

VINHO BRANCO/GARRAFA

R\$ 84

VINHO TINTO/TAÇA

R\$ 29,50

VINHO TINTO/GARRAFA

R\$ 117