

Marine

R E S T Ô



ENTRADAS

STARTERS

*OSTRAS de Santa Catarina 6 UN / 12 UN R\$ 80 / 140
OYSTERS

MIX DE FOLHAS ao molho dijon com tomates confitados, azeitonas defumadas, nozes, croûtons de manjeriçao e queijo Serra da Canastra R\$ 65
MIX GREENS dijon sauce with tomatoes confit, smoked olives, walnuts, basil crouton and Serra da Canastra cheese

BURRATA pangrattato de rúcula e tomate à lagareira R\$ 70
BURRATA arugula pangrattato and tomatoes "à lagareira"

ABOBRINHA GRELHADA NO JOSPER, fonduta de Serra da Canastra R\$ 65
JOSPER GRILLED ZUCCHINI with Canastra cheese fonduta

SOPA DE TOMATE ASSADO no Josper com cogumelos e burrata R\$ 55
Josper GRILLED TOMATO SOUP with mushroom and burrata cheese

* STEAK TARTARE com gema caipira e batatas rústicas R\$ 80
**STEAK TARTAR with free-range egg yolk and rustic fries*

*TRILOGIA DE SALMÃO GRAVLAX: alga, beterraba e carvão R\$ 80
**GRAVLAX SALMON TRILOGY: seaweed, beetroot and charcoal*

*VINAIGRETTE DE FRUTOS DO MAR R\$ 90
**SEAFOOD VINAIGRETTE*



Sem glúten / Gluten Free

Pode conter traços de glúten / May contain traces of gluten

Couvert - R\$25,00

Meia pensão/Pensão completa: uma entrada, um prato principal, uma sobremesa

* Pratos disponíveis com adicional de R\$ 85 não inclusos na pensão completa

Half board/Full board: a starter, a main course and a dessert

**Dish available with additional of R\$ 85 not included in the full board*

Nos dias de apresentações musicais será cobrado couvert artístico no valor de R\$25,00 por pessoa nas mesas da área externa do restaurante

On musical performance days we have a covert charge of R\$25,00 per person at terrace tables

PRINCIPAIS

MAIN

CAPELETTI DE BERINJELA ASSADA com cogumelos, azeite de avelãs e nozes crocantes R\$ 90

CAPELETTI OF ROASTED EGGPLANT with mushroom, hazelnut oil and crunchy walnuts

SPAGUETTI POMODORO AFUMICATTO com burrata e ervas frescas R\$ 95

SPAGUETTI POMODORO AFUMICATTO with burrata and fresh herbs

RISOTO DE MOQUECA DE CAMARÃO com Bottarga R\$ 130

PRAWN MOQUECA RISOTTO with Bottarga

 STEAK DE MIGNON com molho bordelaise e batatas rústicas | 220g R\$ 120

MIGNON STEAK with bordelaise sauce and rustic fries

 PEIXE DO DIA na jospers com mousseline de batatabaroa | 200g R\$ 110

FISH OF THE DAY on the jospers grill with yellow potato mousseline

 POLVO NA JOSPER com batata calabresa confitada | 200g R\$ 135

OCTOPUS with small potatoes confit

 CHORIZO ANGUS com manteiga de brasa e purê de cenoura R\$ 125

assada na jospers | 250g

ANGUS STRIPLOIN STEAK with ember butter emulsion and jospers baked carrot puree

* MENU KIDS

* PRATO ESPECIAL DO CHEF

Mediante disponibilidade | R\$ sob consulta

* CHEF'S SPECIAL

Upon availability | R\$ on request



Sem glúten / Gluten Free

Pode conter traços de glúten / May contain traces of gluten

JOSPER PARA COMPARTILHAR

JOSPER TO SHARE

 * CAMARÃO VG hollandaise de beurre noisette | 400g R\$ 200
*PRAWNS with beurre noisette hollandaise

 * PEIXE DO DIA molho de moqueca | 400g R\$ 200
*FISH OF THE DAY moqueca sauce

 * CAVAQUINHA emulsão de limão siciliano | 600g R\$ 230
*SLIPPER LOBSTER lemon emulsion

 * FRALDINHA ANGUS molho vinaigrette de carne | 300g R\$ 150
*ANGUS SKIRT STEAK with meat vinaigrette

*GALETO CAIPIRA molho pomodoro e Serra da Canastra | 750g R\$ 90
*FREE-RANGE CHICKEN tomato and Canastra sauce

*CORTE ESPECIAL DO CHEF

Mediante disponibilidade | R\$ sob consulta

*CHEF'S SPECIAL CUT

Upon availability | R\$ on request



Sem glúten / Gluten Free

Pode conter traços de glúten / May contain traces of gluten

ACOMPANHAMENTOS PARA COMPARTILHAR

SIDES TO SHARE

-  *Mousseline de batata baroa com baunilha fresca R\$ 40
Yellow potato mousseline with vanilla
-  *Purê de cenoura assada no Jospers R\$ 35
Jospers-baked carrot puree
-  *Batata rústica com aioli de pimenta R\$ 35
Rustic fries with spicy aioli
-  *Legumes grelhados na Jospers com manteiga de sálvia e amêndoas tostadas R\$ 55
**Grilled vegetables in Jospers with sage butter and toasted almonds*
- *Farofa de banana com picanha de porco R\$ 40
Banana and pork sirloin farofa
-  *Palmito grelhado no Jospers R\$ 70
Jospers-grilled heart of palm
- *Arroz de brócolis com queijo da Serra da Canastra R\$ 40
Broccoli rice with Serra da Canastra cheese
-  *Vinaigrette de feijão artesanal brasileiro com queijo coalho defumado R\$ 35
Brazilian artisanal bean vinaigrette with smoked coalho cheese



Sem glúten / Gluten Free

Pode conter traços de glúten / May contain traces of gluten

SOBREMESAS DESSERTS

-  PUDIM DE LEITE da casa com calda de caramelo R\$ 45
HOME-MADE PUDDING with Caramel Sauce
- TIRAMISU DE MANGA R\$ 50
MANGO TIRAMISU
-  SOPA DE FRUTAS VERMELHAS com tomilho e algodão doce de graviola R\$ 60
RED BERRIES SOUP with thyme and soursop cotton candy
-  *MOUSSE DE CHOCOLATE BELGA com calda de chocolate e amêndoas R\$ 65
caramelizadas
BELGIAN CHOCOLATE MOUSSE with chocolate sauce and caramelized almonds
- VACHERIN DE COCO com maracujá e chantilly de cumaru R\$ 50
COCONUT VACHERIN with passion fruit and cumaru fruit whipped cream



Sem glúten / *Gluten Free*

Pode conter traços de glúten / May contain traces of gluten