

Dia dos Namorados



Entradas e Petiscos

Divino Camarão 70,00

10 Camarões empanados em farinha especial, servidos na taça, acompanhados de molho especial a base de geleia de pimenta e cream cheese

Mini Acarajé 40,00

5 mini acarajés, acompanhados de vatapá, camarão e vinagrete.

Ceviche de Salmão 60,00

Cubos de salmão frescos marinados em suco de limão siciliano, cebola roxa, pimenta dedo de moça e condimentos.

Filé Ao Molho Gorgonzola 75,00

Filé cortado em tiras ao molho gorgonzola, servidos com torrada

Camarão No Palito 18,00

Servido com vinagrete e farofa especial da casa.

Dadinhos De Tapioca 36,00

Tapioca moldada em cubos servido com molho a base de geleia de pimenta e cream cheese.

Camarão Tropical 70,00

Um delicioso abacaxi recheado com camarão, abacaxi e creme a base de leite de coco, catupiry e queijo. Coberto com queijo gratinado.

Batata Frita 35,00

400 gr de batata fininha premium super crocante e levemente salgada. Acompanha molho Rosé.

Batata Frita Especial 45,00

400 gr de batata fininha premium super crocante, levemente salgadas, acompanhada de duas camadas de queijo tipo cheddar e cubos de bacon.

Mix Bahia ★★★★★ 89,00

650g de petiscos divididos em: camarão maluquinho alho e óleo, camarão maluquinho empanado, isca de tilápia, carne do sol, mandioca frita, batata frita com cheddar e bacon. acompanha molho tartaro e molho especial de geleia.

Isca De Tilápia 65,00

300 gr de tiras de tilápia empanadas em farinha super crocante, acompanhadas de molho tártaro.

Pastel De Camarão 50,00

10 pastéis com camarão acompanhados de molho lambão (vinagrete, pimenta de cheiro, cheiro verde, azeite e um toque de pimenta malagueta)

Pastel De Siri 50,00

10 pastéis com siri acompanhados de molho lambão.

Isca De Pescada Amarela 70,00

300 gr de tiras de pescada amarela empanadas em farinha super crocante, acompanhadas de molho tártaro.

Camarão Alho E Oléo 75,00

300 gr de Camarão salteados com azeite e alho ralado.

Camarão Alho E Oléo S/ Casca 85,00

300 gr de Camarão salteados com azeite e alho ralado.

Filé Com Fritas 65,00

filé mignon em tiras refogados em cebola e acompanhados de batata frita bem sequinhas e crocante.

Porção De Quibe 30,00

10 Mini quibe acompanhados de um delicioso molho a base de alho

Camarão Empanado 75,00

300 gr de camarão empanados em farinha super crocante, acompanhados de molho tártaro.

Camarão Encapotado 75,00

6 camarões empanados no catupiry, acompanhados de molho a base de geleia de pimenta e cream cheese

Casquinha De Siri 35,00

Carne de siri catado, refogado com azeite de dendê e leite de coco, finalizada com cheiro verde. Acompanha um delicioso vinagrete e farofa de dendê.

Pititinga Frita 35,00

Mini peixe frito sequinho e crocante. Acompanha molho tártaro.

Carne do Sol C/ Fritas 50,00

Carne do sol frita na manteiga de garrafa acompanhados de fritas bem crocantes.

**RODIZIO DE
MASSAS** ^{RS} 99,90
por pessoa

**Dia dos
Namorados**

BEBIDAS

DRINKS:

CAIPIROSKA ----- R\$ 22,00

(Limão, Morango, Maracujá, Kiwi, Tangerina, Abacaxi)

CAIPIRINHA ----- R\$ 16,00

(Limão, Morango, Maracujá, Kiwi, Tangerina, Abacaxi)

JACK BEACH ----- R\$ 40,00

(Jack Daniels, energético, licor de pêssego e amarela)

MORANVINHO ----- R\$ 25,00

(Morango, vinho, gelo e xarope de açúcar)

COZUMEL ----- R\$ 21,00

COZUMEL COM TEQUILA ----- R\$ 24,00

APEROL ----- R\$ 28,00

(Aperol e Espumante)

SEX ON THE BEACH ----- R\$ 30,00

(Vodka, licor de pêssego, suco de laranja e grenadine)

LAGOA AZUL ----- R\$ 25,00

(Vodka suco de limão, curaçau blue, soda limonada e gelo)

MARGARITA ----- R\$ 30,00

(Contreau, curaçau blue, tequila branca, suco de limão e borda de sal.)

MOSCOW MULE ----- R\$ 28,00

(Vodka, limão, gelo, xarope de gengibre e espuma)

NEVADA ----- R\$ 28,00

(Vodka, limão, leite condensado)

MOJITO ----- R\$ 25,00

(Rum, sumo de limão, hortelã, soda limonada e gelo)

BRANCA DE NEVE ----- R\$ 25,00

(Tequila, leite condensado, sorvete de coco)

COQUETEL COM ÁLCOOL ----- R\$ 18,00

COQUETEL SEM ÁLCOOL ----- R\$ 16,00

GIN TÔNICA ----- R\$ 30,00

(Gin, limão siciliano, alecrim e tônica)

GIN TROPICAL ----- R\$ 35,00

(Gin, suco de laranja, red bull tropical, pimenta rosa e laranja)

GIN TANGERINA ----- R\$ 35,00

(Gin, xarope de tangerina, tônica, anis estrelado e tangerina)

GIN MAÇÃ VERDE ----- R\$ 35,00

(Gin, xarope de maçã verde, tônica, zimbro e maçã verde)

GINZADA ----- R\$ 35,00

(Gin, licor de pêssego, limão siciliano, zimbro, red bull, e espuma de gengibre)

JACK RED ----- R\$ 35,00

(Jack Daniels, xarope de frutas vermelhas, água gaseificada e frutas vermelhas)

ROSKA CAMARÃO BAHIA NOVIDADE ----- R\$ 38,00MEU BLUE NOVIDADE ----- R\$ 35,00

(Tequila, vodka, sumo de limão siciliano, curaçau blue e xarope de açúcar)

MARGARITA DE MANGA APIMENTADA NOVIDADE ----- R\$ 35,00

(Tequila, contreau, sumo de limão, xarope de açúcar, pimenta dedo de moça e manga)

GIN PARI NOVIDADE ----- R\$ 37,00

(Gin, campari, limão siciliano, tônica, folhas de hortelã e especiarias)

GIN MORANPINO NOVIDADE ----- R\$ 38,00

(Morango em rodela macerado, pepino, tônica, especiarias e geleia de damasco)

DESTILADOS:

Dose / Garrafa

Whisky Buchanan's ----- 20 / 320

Whisky Old Par ----- 18 / 250

Whisky Red Label ----- 15 / 160

Whisky Chivas 12 ----- 19 / 300

Whisky Jack Daniels ----- 18 / 230

Gin Beefeater ----- 15 / 190

Gin Tanqueray ----- - / 200

Amarula ----- 15 / -

Contreau ----- 18 / -

Licor 43 ----- 22 / -

Seleta ----- 07 / -

Vodka Absolut ----- 15 / 160

Bacardi ----- 10 / -

Domecq ----- 10 / -

Campari ----- 11 / -

Tequila ----- 16 / -

Dia dos
Namorados

CERVEJAS 600:

HEINEKEN	R\$ 17,00
SPATEN	R\$ 14,00
AMSTEL	R\$ 14,00
STELLA	R\$ 15,00
BRAHMA	R\$ 10,00
ORIGINAL	R\$ 14,00
BLACK PRINCESS	R\$ 13,00
PETRA	R\$ 10,00
EISENBAHN	R\$ 12,00

CERVEJAS LONG NECK:

Heineken	R\$ 12,00
Heineken 0 Álcool	R\$ 11,00
Spaten	R\$ 10,00
Stella	R\$ 11,00
Brahma 0 Álcool	R\$ 8,00
Budweiser	R\$ 10,00

REFRIGERANTES LATA:

Coca Cola	R\$ 6,00
Coca Zero	R\$ 6,00
Coca Ks	R\$ 5,00
Guaraná	R\$ 5,00
Schweppes Citrus	R\$ 5,00
Fanta Laranja	R\$ 5,00
Aquarius Fresh ou H2O	R\$ 5,00

Chopp:

Itaipava	R\$ 12,00
----------	-----------

**Dia dos
Namorados**

ÁGUAS:

ÁGUA S/ GÁS	R\$ 3,00
ÁGUA C/ GÁS	R\$ 4,00
ÁGUA DE COCO	R\$ 6,00

TÔNICAS:

TÔNICA TRADICIONAL	R\$ 5,00
TÔNICA S/ AÇÚCAR	R\$ 5,00
TÔNICA 3 LIMÕES	R\$ 5,00

ENERGETICOS:

RED BULL	R\$ 15,00
RED BULL TROPICAL	R\$ 17,00
RED BULL MELANCIA	R\$ 17,00

SUCOS:

SUCO COPO	R\$ 6,00
SUCO JARRA	R\$ 20,00
ACRESCIMO DE LEITE	R\$ 2,00

***Cobramos Couvert Artístico Em Dias De Musica Ao Vivo (consulte valor)**

***Cobramos 10% (Taxa De Serviço)**

***Trabalhamos com camarão descascado e eviscerado em todos os pratos que levam essa iguaria, com exceção do Camarão Alho e Óleo.**

***Crianças no parquinho são de responsabilidade dos responsáveis.**

Carta De Vinhos



Tinto:

Chile:

Concha y Toro Reservado Carmenere 70,00
(Harmoniza com carnes magras, massas e risotos)

Santa Helena Cabenet Sauvignon 70,00
(Harmoniza com carnes vermelhas e petiscos fritos)

Casillero del Diablo Cabenet Sauvignon 100,00
(Harmoniza com carnes vermelhas e petiscos fritos)

Portugal:

Periquita Reserva 210,00
(Harmoniza com carnes vermelhas e queijos intensos. Indicado Para Tábua de frios)

Periquita 100,00
(Carnes Vermelhas e Queijos Duros)

Branco e Rosé:

Chile:

Casillero Del Diablo Rose 110,00
(Harmoniza bem com frutos do mar, aperitivos fritos e tábua de frios)

Portugal:

Periquita Branco 110,00
(Harmoniza com frutos do mar, queijos frescos, salmão e massas com molhos suaves)

Casal Garcia Branco 110,00
(Harmoniza com frutos do mar, queijos frescos, salmão e massas com molhos suaves)

Espumante:

Chandon Brut ; demi-seco ou Rosé 200,00



Espanha:

Pata Negra Gran Reserva Tempranillo 2012 200,00
(Um vinho bem agradável ao paladar, harmoniza com massas e carnes assadas ou grelhadas)

Argentina:

Catena Malbec 2018 300,00
(Harmoniza com diversas carnes vermelhas, principalmente picanha. Indicado Também para carnes com molho)

Angelica Zapata Merlot Alta 2016 450,00
(Harmoniza com todos os tipos de queijos, carnes vermelhas assadas e massas encorpadas)

Italia:

Cella Lambrusco 70,00
(Vinho Frizante, harmoniza com carnes vermelhas e frios. Indicado para tábua de frios)

Tábua De Frios 60,00
(Gorgonzola, Muçarela, Palmito, Azeitona e Salame)

Taxa De Rolha 80,00

