



Veleiros

Bar de Praia

Petiscos

Mix Aperitivo / porção (Queijo Provolone, Azeitonas Verdes e Salaminho)	R\$ 65,00
Bolinho de Charque Na Tapioca (08 Unid.) (Servido com Molho Barbecue)	R\$ 60,00
Bolinho de Bacalhau (06 Unid.) Servido com Molho Vinagrete e de Pimenta.	R\$ 66,00
Batatas Fritas (porção) Servidas com Molho Barbecue.	R\$ 39,00
Alpim Frito (porção) Servidas com Molho Barbecue.	R\$ 35,00
Calabresa Acebolada (porção) Servidas com Cesta de Torradas ou Farofa.	R\$ 48,00
Frango à Passarinho (porção) Servidas com Vinagrete Suave.	R\$ 62,00
Filet Aperitivo / porção (Isclas de Filet Mignon ao Molho Acebolado) Servido com Cesta de Torradas.	R\$ 102,00
Duo De Carne Do Sol Com Alpim Frito (Cubos de Carne do Sol Acebolado com Alpim)	R\$ 94,00
Casquinha de Siri / unid. (Siri Catado Refogado com Cheiros Verdes, Leite de Coco e/ou Azeite de Dendê) Servido com Farofa.	R\$ 45,00
Manjubinhas Crocantes / Porção (Mini Peixinhos Passados na Farinha e Fritos) Servidos com Vinagrete e Farofa.	R\$ 65,00
Gourjonet De Peixe / Porção (Isclas de Peixe Empanado e Frito) Servido com Molho de Mostarda e Vinagrete Suave.	R\$ 90,00
Anéis de Lula à Provençal / Porção (Empanado à Dorê com Molho de Ervas Finas à Provençal) Servido com Cesta de Torradas.	R\$ 92,00
Camarão Ao Alho e Óleo (Camarão Salteado com Alho, Óleo e Salsa) Servido com Vinagrete Suave.	R\$ 98,00
Camarão à Orly (Camarão Médio Empanado ao Creme de Cerveja) Servido com Molho de Mostarda e Vinagrete Suave.	R\$ 164,00

Bebidas Não Alcoólicas

Refrigerantes	R\$ 9,50	Suco de Laranja copo	R\$ 14,00
Água Mineral sem gás 500ml	R\$ 7,50	Suco de Laranja (jarra 500ml)	R\$ 22,00
Água Mineral com gás 500ml	R\$ 8,00	Sucos Diversos (polpa)	R\$ 12,00
Água de coco (jarra 500ml)	R\$ 20,00	Red Bull	R\$ 18,00

Cervejas Nacionais e Importadas

Skol / Brahma 600 MI	R\$ 18,00	Heineken 600ml	R\$ 26,00
Eisenbahn 600 MI	R\$ 20,00	Long Neck (Budweiser)	R\$ 14,50
Spaten 600 MI	R\$ 22,00	Long Neck (Stella Artois 330 MI)	R\$ 16,00
Amstel 600 MI	R\$ 19,00	Long Neck (Heineken 330ml)	R\$ 17,00
Original 600 MI	R\$ 20,00		

Drinks e Coquetéis

Caipirinha (Cachaça, limão em cubos, açúcar e gelo)	R\$ 24,50	Sol de Verão (Gin, polpa de abacaxi, água de coco, curuçau blue, xarope e gelo)	R\$ 34,00
Caipiríssima (Rum Bacardi, limão em cubos, açúcar e gelo)	R\$ 30,00	Ton Collins (Gin, suco de limão, açúcar, gelo água c/ gás e gotas de grosleha)	R\$ 32,00
Caipiroska (Vodka, limão em cubos, açúcar e gelo)	R\$ 27,50	Pataxó (Gin, licor de cassis, leite condensado, soda limonada, abacaxi e gelo)	R\$ 35,00
Caipiroska Tropical (Vodka, fruta nobre, açúcar e gelo)	R\$ 34,00	Coquetel de Frutas Não Alcoólico (Polpa de frutas, leite condensado, creme de leite, xarope de grosleha)	R\$ 26,00
Marguerita (Tequila, conlitrreu, suco de limão, açúcar e gelo)	R\$ 40,00	Coquetel de Frutas Alcoólico (Polpa de frutas, vodka, leite condensado, creme de leite, xarope de grosleha)	R\$ 33,00
Alexander (Conhaque, cherry brand, creme de leite, açúcar, gelo e canela em pó)	R\$ 32,00	Capeta (Vodka, polpa de abacaxi, leite condensado, guaraná em pó e gelo)	R\$ 29,00
Batida c/ Vodka (Vodka, leite de coco, leite condensado e gelo)	R\$ 29,00	Piña Calada (Rum, polpa de abacaxi, leite de coco, leite condensado e gelo)	R\$ 35,00
Aperol Spritz (Aperol, espumante, água c/ gás, laranja e gelo)	R\$ 44,00	Mojito (Rum, hortelã, açúcar, suco de limão, gelo e água c/ gás)	R\$ 35,00
Aperol Beach (Aperol, gin, espumante, água c/ gás, laranja e gelo)	R\$ 46,00		

Vinhos e Espumantes Nacionais e Importadas

Branco e Tintos	
Miolo Vineyard (Riesling)	R\$ 141,00
Miolo Reserva (Chardonnay / Cabernet)	R\$ 101,00
Terra Noble (Chardonnay / Merlot)	R\$ 163,00
Intis (Sauvignon Blanc / Malbec)	R\$ 130,00
Frisante (Moscatel Rosé)	R\$ 94,00
Espumante Terra Nova (Brut / Moscatel)	R\$ 160,00

Aperitivos Nacionais e Importadas

Rum Bacardi	R\$ 19,00
Vodka	R\$ 17,00
Gin	R\$ 24,00
Gin Importado	R\$ 32,00
Sagatiba	R\$ 15,00
Seleta	R\$ 15,00
Campari	R\$ 20,00
Steinharger	R\$ 25,00
Dry Martine	R\$ 16,00
Vodka Absolut	R\$ 26,00
Tequila	R\$ 32,00

Whiskys Nacionais e Importadas

Bell's	R\$ 25,00	Johnnie W. Red Label	R\$ 28,00
Teacher's	R\$ 22,00	Johnnie W. Black Label	R\$ 36,00

Conhaques e Licores Nacionais e Importadas

Fundador	R\$ 36,00	Cointreau	R\$ 30,00
Domecq	R\$ 20,00	Amarula	R\$ 25,00
Frangélico	R\$ 24,00	Drambuie	R\$ 33,00

Opções Para Almoço

Saladas

Salada Mista R\$ 36,00
(Alface, Tomate, Pepino, Cenoura Ralada e Ervilhas)
Servida com Molho Cítrico.

Salada Caprese R\$ 54,00
(Tomate em Rodelas, Queijo Branco em Lâminas e Manjericão) Servida com Molho Pesto.

Salada Gourmet R\$ 52,00
(Mix de Alface, Rúcula, Tomate Cereja, Azeitonas Pretas, Lâminas de Manga e Lascas de Parmesão)
Servida com Molho Cítrico de Ervas e Aceto Balsâmico.

Carnes e Aves

Filet Mignon Grelhado R\$ 78,00
Servido Com Arroz Branco e Batatas Naturais ou Fritas.
Individual

Medalhão De Filet Mignon Ao Polvre Vert R\$ 88,00
(Grelhado Com Molho Cremoso Suave, Com Pimenta do Reino Verde em Grãos) Servido Com Arroz Piemontese.
Individual

Escalopinho de Filet Acebolado ao Molho Madeira R\$ 68,00
Servido Com Arroz Branco e Purê de Batatas.

Picanha na Grelha R\$ 104,00 Individual R\$ 172,00 02 pessoas
Servida Fatiada Com Feijão Tropeiro, Arroz Ou Fritas e Molho Vinagrete.

Carne Do Sol Na Grelha R\$ 134,00 02 pessoas
Servida Com Purê De Aipim, Arroz e Vinagrete.

Filet De Frango Grelhado R\$ 55,00
Servido Com Arroz Branco E Legumes ao Vapor.

Frango à Parmegiana R\$ 81,00 Individual R\$ 134,00 02 pessoas
(Filet de Frango Empanado, Presunto, Queijo E Molho de Tomate, Gratinado) Servido Com Arroz Branco e Purê De Batatas.

Mistão Grill Veleiros R\$ 165,00 02 pessoas
(Picanha Suína, Linguíça Frescal, Asinha De Frango, Carne Do Sol) Servido com arroz, farofa de bacon e batatas.

Peixes e Frutos do Mar

Filet De Peixe Grelhado R\$ 79,00 Individual
Servido Com Arroz Branco, Batatas Naturais e Brócolis.

Filet De Peixes À Belle Meunière R\$ 92,00 Individual
(Filet de Peixe, Grelhado, Com Molho de Champignons, Alcaparras e Camarão)
Servido Com Arroz Branco e Purê de Batatas.

Moqueca De Peixe à Baiana ou Ensopado R\$ 104,00 Individual R\$ 148,00 02 pessoas
(Posta de Peixe Cozido Com Temperos Cheiro Verde, Leite de Coco e/ou Azeite De Dendê) Servido Com Arroz Branco, Pirão e Farofa.

Moqueca Mista à Baiana ou Ensopado R\$ 172,00 02 pessoas
(Posta de Peixe E Camarões Cozidos Com Temperos E Cheiros Verdes, Leite De Coco e/ou Azeite De Dendê)
Servido Com Arroz Branco, Pirão E Farofa.

Moqueca de Camarão à Baiana ou Ensopado R\$114,00 Individual R\$189,00 02 pessoas
(Camarões Cozidos Com temperos e Cheiros Verdes, Leite De Coco e/ou Azeite de Dendê)
Servido Com Arroz Branco, Pirão e Farofa.

Camarão à Moda Oriental R\$ 99,00 Individual R\$165,00 02 pessoas
(Camarões Grelhados com Molho Shoyo Pimentão, Acelga, Cubos de Cebola e Tomate)
Servido com Arroz Branco.

Mix de Grelhados Veleiros R\$195,00 02 pessoas
(Filet de Badejo, Camarão, Lula, Polvo e Mexilhões) Servido com batata Rústica e Brócolis, ao Molho de Manteiga com Finas Ervas e Alcaparros.

Lagosta Grelhada Com Manteiga e Finas Ervas R\$ 265,00 02 pessoas
Servida com Batatas Naturais e Arroz de Coco.

Peixe Frito Intelro (gualuba ou Vermelho) R\$ 192,00 02 pessoas
Servida com Batatas Fritas, Farofa e Vinagrete.

Massas e Risotos

Spaghetti Napolitano R\$ 58,00 Individual R\$ 99,00 02 pessoas
(Ao Sugo, com Molho de Tomate Concassé, Manjericão e Queijo Parmesão)
Servido com Cesta de Torradões

Spaghetti à Bolonhesa R\$ 60,00 Individual R\$ 104,00 02 pessoas
(Ao Molho de Tomate e Carne Bovina Moída)
Servido com Cesta de Torradas.

Talharim aos Frutos do Mar R\$ 100,00 Individual R\$ 168,00 02 pessoas
(Ao Molho de Tomate com Manjericão e Frutos do Mar)
Servidos com Cesta de Torradas.

Risoto de Camarão com Açafrão R\$ 96,00 Individual R\$ 160,00 02 pessoas
(Arroz Arbóreo Cozido com Camarão, Temperos, Vinho Branco, Açafrão e Salsinha)

Risoto de Polvo R\$ 92,00 Individual R\$ 152,00 02 pessoas
(Arroz Arbóreo Cozido com Polvo, Temperos, Vinho Branco e Salsinha)

Arroz de Marinheiro c/ Frutos do Mar R\$ 165,00 02 pessoas
(Arroz agulhinha cozido no caldo de peixe, temperos e cheiros verdes, com camarões, polvo e mexilhões)

Menu Kids

Escalopinho de Filet Grelhado R\$ 48,00
(Servido com Batatas Fritas e Arroz Branco)

Filezinho de Frango Grelhado R\$ 38,00
(Servido com Purê de Batatas e Arroz Branco)

Spaghetti à Bolonhesa R\$ 38,00
(Ao Molho de Tomate e Carne Bovina Moída)

Guarnições

Arroz Branco R\$ 15,00

Arroz com Brócolis R\$ 17,00

Batatas Fritas R\$ 39,00

Batatas Naturais R\$ 18,00

Purê de Batatas R\$ 20,00

Legumes Naturais ao Vapor R\$ 20,00
(Brócolis, Couve Flor, Cenoura, Batatas e Ervilhas, Cozidos ao Vapor)

Panachet De Legumes R\$ 26,00
(Brócolis, Couve Flor, Cenoura, Batatas, Ervilhas, Azeitonas Verdes, Refogados na Manteiga)

Sobremesas

Mousse de Maracujá (porções) R\$ 32,00

Pudim de leite (porções) R\$ 19,00

Frutas da Estação Servidas Laminadas. R\$ 16,00

Cocada ou doce caseiro R\$ 18,00