

Opções Para Almoço

Saladas

Salada Mista R\$ 32,00
(Alface, Tomate, Pepino, Cenoura Ralada e Ervilhas)
Servida com Molho Cítrico.

Salada Caprese R\$ 48,00
(Tomate em Rodelas, Queijo Branco em Lâminas e Manjeriço) Servida com Molho Pesto.

Salada Gourmet R\$ 48,00
(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\$ 72,00
Servido Com Arroz Branco e Batatas Naturais ou Fritas

Medalhão De Filet Mignon Ao Polvre Vert R\$ 82,00
(grelhado Com Molho Cremado Suave, Com Pimenta do Reino Verde em Grãos) Servido Com Arroz Piemontese.

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

Picanha na Grelha R\$ 149,00
Servida Fatiada Com Feijão Tropicano, Arroz Ou Fritas e Molho Vinagrete

Carne Do Sol Na Grelha R\$ 118,00
Servida Com Purê De Alpim, Arroz e Vinagrete

Filet De Frango Grelhado R\$ 49,00
Servido Com Arroz Branco E Legumes ao Vapor

Frango A Parmeglana R\$ 114,00
(Filet de Frango Empanado, Presunto, Queijo E Molho de Tomate, Gratinado)

R\$ 68,50 Individual
Servido Com Arroz Branco e Purê De Batatas.

Peixes e Frutos do Mar

Filet De Peixe Grelhado R\$ 74,00
Servido Com Arroz Branco, Batatas Natuais e Brócolis.

Filet De Peixes À Belle Meunière R\$ 88,00
(Filet de Peixe, Grelhado, Com Molho de Champignons, Alcaparras e Camarão)
Servido Com Arroz Branco e Purê de Batatas

Moqueca De Peixe à Balana ou Ensopado R\$ 130,00
(Arroz Arbóreo Cozido com Polvo, Temperos, Vinho Branco e Salsinha)

R\$ 78,00 Individual
(Arroz Arbóreo Cozido com Polvo, Temperos, Vinho Branco e Salsinha)

Arroz de Marinho c/Frutos do Mar R\$ 146,00
(Arroz agulhinha cozido no caldo de peixe, temperos e cheiros verdes, com camarões, polvo e mexilhões)

Moqueca Mista ou Ensopado R\$ 155,00
(Arroz agulhinha cozido no caldo de peixe, temperos e cheiros verdes, com camarões, polvo e mexilhões)

Moqueca de Camarão à Balana ou Ensopado R\$ 168,00
(Camarões Cozidos Com temperos e Cheiro Verde, Leite De Cocco/ou Azeite de Dendê)

R\$ 99,00 Individual
Servido Com Arroz Branco, Pirão e Farofa.

Camarão à Moda Oriental R\$ 149,00
(Camarões Grelhados com Molho Shoyo Pimentão, Acelga, Cubos de Cebola e Tomate)

R\$ 89,50 Individual
Servido com Arroz Branco.

Peixe Frito Intelro (guaiuba ou Vermelho) R\$ 165,00
Servida com Batatas Fritas, Farofa e Vinagrete.

R\$ 172,00 02 pessoas
Servido com Batatas Naturais e Arroz de Coco.

Mix de Grelhados Veleiros R\$ 172,00
(Filet de Badejo, Camarão, Lula, Polvo e Mexilhões)

Lagosta Grelhada Com Manteiga e Finas Ervas R\$ 245,00
Servida com Batatas Naturais e Arroz de Coco.

Spaghetti Napolitano R\$ 84,00
(Ao Sugo, com Molho de Tomate Concassé, Manjeriço e Queijo Parmesão)

R\$ 50,00 Individual
Servido com Cesta de Torradas

Spaghetti à Bolonhesa R\$ 94,00
(Ao Molho de Tomate e Carne Bovina Moída)

R\$ 56,00 Individual
Servido com Cesta de Torradas.

Talharim ao Frutos do Mar R\$ 148,00
(Ao Molho de Tomate com Manjeriço e Frutos do Mar)

R\$ 89,00 Individual
Servidos com Cesta de Torradas

Risoto de Camarão com Açafraão R\$ 145,00
(Arroz Arbóreo Cozido com Camarão, Temperos, Vinho Branco, Açafraão e Salsinha)

Risoto de Polvo R\$ 135,00
(Arroz Arbóreo Cozido com Polvo, Temperos, Vinho Branco e Salsinha)

Menu Kids

Escalopinho de Carne R\$ 40,00
(Servido com Batatas Fritas e Arroz Branco)

Filezinho de Frango R\$ 36,00
(Servido com Purê de Batatas e Arroz Branco)

Spaghetti à Bolonhesa R\$ 36,00
(Ao Molho de Tomate e Carne Bovina Moída)

Guarnições

Arroz Branco R\$ 12,00

Arroz com Brócolis R\$ 15,00

Batatas Fritas R\$ 26,00

Batatas Naturais R\$ 16,00

Purê de Batatas R\$ 16,00

Legumes Naturais ao Vapor R\$ 18,00
(Brócolis, Couve Flor, Cenoura, Batatas e Ervilhas, Cozidos ao Vapor).

Panachet De Legumes R\$ 22,00
(Brócolis, Couve Flor, Cenoura, Batatas, Ervilhas, Azeitonas Verdes, Refogados na Manteiga)

Sobremesas

Mousse de Maracúja (porções) R\$ 28,00

Pudim de Leite R\$ 16,00

Frutas da Estação (porções) R\$ 15,00
Servidas Laminadas.

Cocada ou doce caseiro R\$ 18,00

Petiscos

Mix Aperitivo/porção R\$ 59,00
(Queijo Provolone, Azeitonas Verdes e Salaminho)

Bolinho de Charque Na Taploca (08 Unid.) R\$ 52,00
Servido com Molho Barbecue.

Bolinho de Bacalhau (08 Unid.) R\$ 56,00
Servido com Molho Vinagrete e de Pimenta.

Batatas Fritas (porção) R\$ 36,00
Servidas com Molho Barbecue.

Alpim Frito (porção) R\$ 29,00
Servidas com Molho Barbecue.

Calabresa Acebolada (porção) R\$ 42,00
Servidas com Cesta de Torradas ou Farofa.

Frango A Passarinho (porção) R\$ 55,00
Servidas Com Vinagrete Suave.

Filet Aperitivo/porção R\$ 92,00
(Isclas de Filet Mignon ao Molho Acebolado)

Duo De Carne Do Sol Com Alpim Frito R\$ 82,00
(Cubos de Carne do Sol Acebolado com Alpim)

Casquinha de Siri/unid. R\$ 42,00
(Siri Catado Refogado com Cheiros Verdes, Leite de Coco e/ou Azeite de Dendê)

Manjubinhas Crocantes / Porção R\$ 54,00
(Mini Peixinhos Passados na Farinha e Fritos).
Servidos com Vinagrete e Farofa.

Goujonet De Peixe/porção R\$ 82,00
(Isclas de Peixe Empanado e Frito)
Servido com Molho de Mostarda e Vinagrete Suave.

Anels de Lula à Provençal/porção R\$ 77,00
(Empanado à Dorê com Molho de Ervas Finas à Provençal)
Servido com Cesta de Torradas.

Camarão Ao Alho e Óleo R\$ 88,00
(Camarão Salteado com Alho, Óleo e Salsa)
Servido com Vinagrete Suave.

Camarão à Orly R\$ 145,00
(Camarão Médio Empanado ao Creme de Cerveja)
Servido com Molho de Mostarda e Vinagrete Suave.

Bebidas Não Alcoólicas

Refrigerantes R\$ 8,50
Água Mineral R\$ 6,50
Água Mineral C/ Gás R\$ 7,00
Suco de Laranja Jarra R\$ 20,00

Suco de Laranja R\$ 12,00
Red Bull R\$ 15,00
Aguá de Coco Jarra R\$ 20,00
Suco de Polpa Jarra de Suco de Polpa R\$ 18,00

Cervejas Nacionais e Importadas

Devassa 600ml R\$ 14,50
Heineken 600ml R\$ 23,00
Amstel/Brahma 600ml R\$ 16,00

Original 600ml R\$ 17,00
Heineken Long Neck R\$ 15,00
Budweiser Long Neck R\$ 12,50
Stella Long Neck R\$ 14,00
Brahma chopp puro malte R\$ 15,00



Drinks e Coquetéis

Caipirinha R\$ 22,00
(Cachaça, limão em cubos açúcar e gelo)

Caipiroska R\$ 25,00
(Vodka, limão em cubos açúcar e gelo)

Caipríssima R\$ 28,00
(Rum Bacardi, limão em cubos, açúcar e gelo)

Caipiroska Tropical R\$ 32,00
(Vodka, fruta nobre, açúcar e gelo)

Margarita R\$ 38,00
(Tequila, cantreau, suco de limão açúcar e gelo)

Alexander R\$ 29,00
(Conhaque, cherry brand, creme de leite, açúcar, gelo e canela em pó)

Batida c/ Vodka R\$ 26,00
(vodka, leite de coco, leite condensado e gelo)

Aperol Spritz R\$ 40,00
(Aperol, espumante, água c/ gás, laranja e gelo)

Aperol Beach R\$ 42,00
(Aperol, gin, espumante, água c/ gás, laranja e gelo)

Sol de Verão R\$ 32,00
(Gin, polpa de abacaxi, água de coco, curuçau blue, xarope e gelo)

Ton Collins R\$ 29,00
(Gin, suco de limão, açúcar, gelo água c/ gás e gotas de groselha)

Pataxó R\$ 32,00
(Gin, licor de cassis, leite condensado, soda, limonada abacaxi e gelo)

Coquetel de Frutas Não Alcoólico R\$ 23,00
(Polpa de frutas, leite condensado, creme de leite, xarope de groselha)

Coquetel de Frutas Alcoólico R\$ 29,00
(Polpa de frutas, vodka, leite condensado, creme de leite, xarope de groselha)

Capeta R\$ 26,00
(Vodka, polpa de abacaxi, leite condensado, guaraná em pó e gelo)

Pinã Calada R\$ 32,00
(Rum, polpa de abacaxi, leite de coco, leite condensado e gelo)

Mojito R\$ 30,00
(Rum, hortelã, açúcar, suco de limão, gelo e água c/ gás)

Vinhos e Espumantes Nacionais e Importadas

Branco e Tintos

Miolo Vineyard R\$ 128,00
(Riesling)

Miolo Reserva R\$ 92,00
(Chardonnay/Cabernet)

Terra Noble R\$ 148,00
(Chardonnay/Merlot)

INTIS R\$ 118,00
(Sauvignon Blanc / Malbec)

Frisante R\$ 85,00
(Moscatel Rosé)

Espumante Terra Nova R\$ 145,00
(Brut/Moscatel)

Rum Bacardi R\$ 16,00
Vodka R\$ 14,00
Gin R\$ 20,00
Gin Importado R\$ 28,00
Sagatiba R\$ 13,00
Seleta R\$ 12,00

Campari R\$ 16,00
Steinhaeger R\$ 16,00
Dry Martine R\$ 14,00
Vodka Absolut R\$ 22,00
Tequila R\$ 30,00

Whiskys Nacionais e Importadas

Bell's R\$ 18,00
Teacher R\$ 18,00

Jhonnie W.Red label R\$ 25,00
Jhonnie W.Black Label R\$ 33,00

Conhaques e Licores Nacionais e Importadas

Fundador R\$ 32,00
Domecq R\$ 18,00

Frangélico R\$ 22,00
Cointreau R\$ 26,00
Amarula R\$ 23,00

Drambuie R\$ 30,00