

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
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
(Pasta de Peixe Cozido Com Temperos Cheiro Verde, Leite de Coco e/ou Azeite De Dendê) Servido Com Arroz Branco, Pirão e Farofa.

Moqueca Mista ou Ensopado R\$ 155,00
(Pasta de Peixe e Camarões Cozido Com Temperos Cheiro Verde, Leite de Coco e/ou Azeite De Dendê) Servido Com Arroz Branco, Pirão e Farofa.



Moqueca de Camarão à Balana ou Ensopado R\$ 168,00
(Camarões Cozidos Com temperos e Cheiro Verde, Leite De Coco e/ou Azeite de Dendê) 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) Servido com Arroz Branco.

Mix de Grelhados Veleiros R\$ 172,00
(Filet de Badejo, Camarão, Lula, Polvo e Mexilhões) Servido com batata Rústica e Brócolis, ao Molho de Manteiga com Finas Ervas e Alcaparras.

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

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

Massas e Risotos

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

Spaghetti à Bolonhesa R\$ 94,00
(Ao Molho de Tomate e Carne Bovina Moída) Servido com Cesta de Torradas.

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

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)

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) Servido com Cesta de Torradas.

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) Servido com Farofa.

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	Suco de Laranja	R\$ 12,00
Água Mineral	R\$ 6,50	Red Bull	R\$ 15,00
Água Mineral C/ Gás	R\$ 7,00	Aguá de Coco Jarra	R\$ 20,00
Suco de Laranja Jarra	R\$ 20,00	Suco de Polpa Jarra de Suco de Polpa	R\$ 18,00

Cervejas Nacionais e Importadas

Devassa 600ml	R\$ 14,50	Original 600ml	R\$ 17,00
Heineken 600ml	R\$ 23,00	Heineken Long Neck	R\$ 15,00
Amstel/Brahma 600ml	R\$ 16,00	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)

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

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

Marguerita 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)

Vinhos e Espumantes Nacionais e Importadas

Branco e Tinto

Miolo Vineyard (Riesling)	R\$ 128,00	Rum Bacardi	R\$ 16,00	Campari	R\$ 16,00
Miolo Reserva (Chardonnay/Cabernet)	R\$ 92,00	Vodka	R\$ 14,00	Steinhaeger	R\$ 16,00
Terra Noble (Chardonnay/Merlot)	R\$ 148,00	Gin	R\$ 20,00	Dry Martine	R\$ 14,00
INTIS (Sauvignon Blanc / Malbec)	R\$ 118,00	Gin Importado	R\$ 28,00	Vodka Absolut	R\$ 22,00
Frisante (Moscatel Rosé)	R\$ 85,00	Sagatiba	R\$ 13,00	Tequila	R\$ 30,00
Espumante Terra Nova (Brut/Moscatel)	R\$ 145,00	Seleta	R\$ 12,00		

Aperitivos Nacionais e Importadas

Bell's	R\$ 18,00	Jhonnie W.Red label	R\$ 25,00
Teacher	R\$ 18,00	Jhonnie W.Black Label	R\$ 33,00

Whiskys Nacionais e Importadas

Conhaques e Licores Nacionais e Importadas

Fundador	R\$ 32,00	Frangélico	R\$ 22,00	Drambuie	R\$ 30,00
Domecq	R\$ 18,00	Cointreau	R\$ 26,00		
		Amarula	R\$ 23,00		