

# ENTRADAS E PETISCOS



## DE TUDO UM CAMARÃO

Deliciosa combinação de camarões empanados na farinha panko, no queijo parmesão, ao alho e óleo e fritos. Acompanha ketchup de abacaxi, geléia de pimenta e molho tártaro.

## BOLINHO DE BACALHAU

A tradicional receita de bolinho de bacalhau do Vovô Abel, ainda mais crocante. Acompanha molho de pimenta artesanal.

## MINI ARTE BIA

Nossa versão menor de camarões à milanesa acompanhado de molho tártaro e ketchup de abacaxi.

## CAMARÃO ARTE BIA

Onde tudo começou! Camarões à milanesa acompanhado de molho tártaro e ketchup de abacaxi.

## BATATA OH CAMARÃO

Uma generosa porção de batatas fritas regada ao molho cheddar cremoso, críps de bacon e camarões saiteados.

## CROQUETE DE CAMARÃO

Nossas maravilhosas croquetes de camarão. Acompanha molho de pimenta artesanal.

## CEVICHE DE PEIXE COM CAMARÃO

Uma combinação perfeita e explosiva de sabores.

## CASQUINHA DE SIRI GRATINADA COM QUEIJO

## CASQUINHA DE PEIXE GRATINADA COM QUEIJO



# ENTRADAS E PETISCOS



## CHAPA MISTA DE GRELHADOS

*Picanha grelhada, linguiça toscana fatiada e iscas de frango aceboladas servidas na chapa. Acompanha farofa de bacon, vinagrete e fritas.*

## PETISCO O CAMARÃO

*O petisco com muita história pra contar com bolinhos de bacalhau, camarões à milanesa, camarões ao alho e óleo e iscas de peixe. Acompanha maionese de pimenta biquinho, molho tártaro e ketchup de abacaxi.*

## CAMARÃO NORDESTINO

*Camarões médios empanados na farinha panko, carne de sol acebolada, alvim e batata frita.*

## ISCA DE PEIXE À MILANESA

*Acompanha molho tártaro.*

## ISCAS DE CARNE AO MOLHO MADEIRA

*Iscas de contra filé aceboladas servidas na chapa, regadas ao molho madeira. Acompanha torradas.*

## FRANGO À PASSARINHO

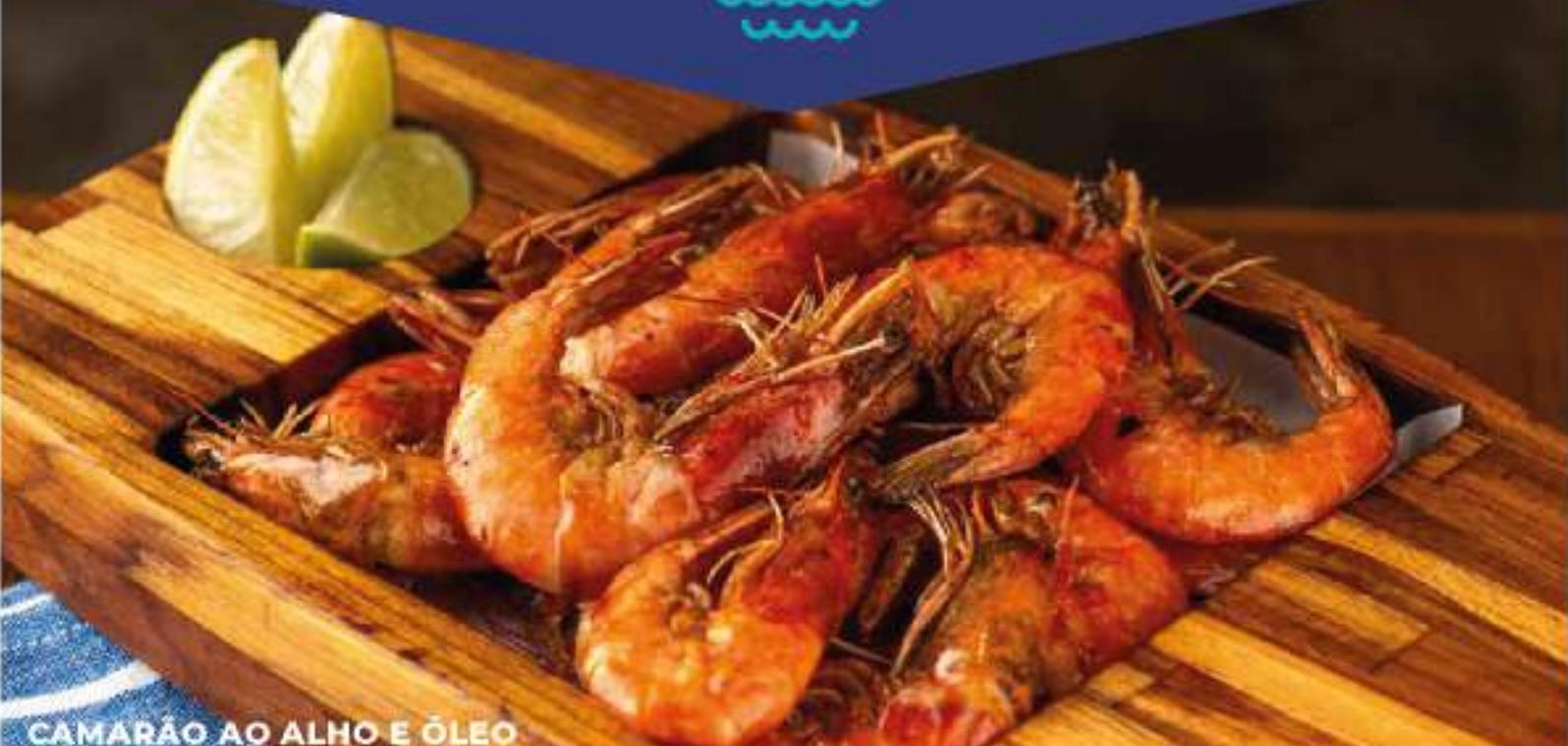
## POLVO AO ALHO E ÓLEO



## CAMAFEU DE CAMARÃO

*Camarões empanados na farinha panko e recheadas à sua escolha, com catupiry ou tomate seco.*

# APERITIVOS



**CAMARÃO AO ALHO E ÓLEO**

## **CAMARÃO AO ALHO E ÓLEO**

*Temperados e marinados no limão.*

## **CROQUETE DE CAMARÃO**

## **BOLINHO DE BACALHAU**

*60grs*

**PASTEL DE QUEIJO**

**PASTEL DE SIRI**

**PASTEL DE CAMARÃO  
AO POMODORO**

**PASTEL DE CAMARÃO  
COM CATUPIRY**

**PASTEL DE SALMÃO  
COM CATUPIRY**



# BURGERS



## BRUTUS

200grs de hambúrguer de costela de Angus, com camarões grelhados, molho cheddar cremoso, geleia de bacon, molho chipotle. Servido no pão brioche. Acompanha Batata Frita.



## SLASH BURGER

140 grs de hambúrguer artesanal de camarão, queijo cheddar, bacon grelhado, cebola caramelizada e molho barbecue. Servido no pão brioche. Acompanha Batata Frita.



## SEU SIRIGUEJO

120grs de hambúrguer de siri empanado na panko, com muçarela especial e molho tártaro. Servido no pão brioche. Acompanha Batata Frita.



## CAMARÃO CRISPY

140grs de hambúrguer artesanal de camarão empanado na panko, com muçarela especial, pickles, afixe americana, tomate e molho tártaro. Servido no pão brioche. Acompanha Batata Frita.

# DO MAR



## CHAPA "À BEIRA MAR"

Chapa de frutos do mar com polvo e filé de peixe grelhado, mexilhão, anéis de lula, camarões ao alho e óleo e três camarões VC.

Acompanha arroz de brócolis, mix de folhas verdes com canf e manga.

## FILÉ DE TILÁPIA À MILANESA OU GRELHADA

Acompanha molho de camarão, arroz de brócolis e purê de batata.

## FEIJOADA DE FRUTOS DO MAR

Acompanha arroz branco e farofa de dendê.

## SUPREMO DE TILÁPIA

Filé de tilápia à milanesa, recheado com camarão, alho poró e catupiry. Acompanha arroz de brócolis e batata rosti recheada com camarão, catupiry e alho-poró.

## MOQUECA DE PEIXE

Acompanha arroz branco, farofa de dendê e pirão de peixe. Consulte o peixe do dia.

## MOQUECA DE FRUTOS DO MAR

Servida com polvo, lula, camarão, mexilhão e peixe branco. Acompanha arroz branco, farofa de dendê e pirão de peixe.



# DA TERRA



## **FILE MIGNON SIMPLES**

*Grelhado com arroz branco e fritas.*

## **FILE MIGNON À MILANESA**

*Acompanha arroz branco e fritas.*

## **FILE MIGNON À PARMEGIANA**

*Acompanha arroz branco e fritas.*

## **FILE DE FRANGO SIMPLES**

*Grelhado com arroz branco e fritas.*

## **FILE DE FRANGO À MILANESA**

*Acompanha arroz branco e fritas.*

## **FILE DE FRANGO À PARMEGIANA**

*Acompanha arroz branco e fritas.*

## **PICANHA NA CHAPA COM QUEIJO COALHO**

*Suculenta picanha grelhada na chapa com queijo coalho acompanhada de um delicioso baião de dois, alpin frito, farofa de bacon e malha vinagrete.*



# DA TERRA



## CHURRASCO MISTO NA CHAPA

*Picanha bovina, picanha suína, linguiça de peixe, filé de frango, mix de pimentões grelhados. Acompanha arroz branco, batata frita, farofa de bacon e molho vinagrete.*

## PICANHA NA CHAPA COM AIPIM

*Suculenta picanha grelhada na chapa com aipim frito acompanhada de um delicioso feijão tropeiro e banana caramelizada crocante.*

## PICANHA OSWALDO ARANHA

*Picanha grelhada e temperada com alho frito, servida na chapa. Acompanha batatas portuguesas, arroz de brócolis e farofa de ovos.*

## MEDALHÃO DE MIGNON

*Medalhões de filé mignon envoltos em bacon regados ao molho madeira. Acompanha arroz à piamentese e batatas portuguesas.*

## PALADAR NORDESTINO

*Saborosa carne de sal na chapa com linguiça mineira. Acompanha farofa de ovos, balão de dois, aipim frito ou cozido e torresmos.*



# CAMARÃO

PARA COMPARTILHAR



## CAMARÃO À PARMEGIANA

*Camarões à milanesa gratinado com molho pomodoro, presunto e queijo muçarela. Servido sobre arroz de salsa fresca e fritas.*

## CAMARÃO À FRANCESA

*Camarões flambados com conhaque e regados ao molho branco com catupiry gratinado. Servido sobre arroz cremoso de ervilhas francesas e presunto, finalizado com batata palha rústica.*

## CAMARÃO À GRUMARI

*Camarões grelhados na manteiga de garrafa. Servido com arroz cremoso de queijo coalho e cubos de queijo coalho à milanesa. Acompanha fritas.*

## CAMARÃO À NAPOLITANO

*Camarões empanados e recheados com tomate seco e catupiry. Servido sobre arroz cremoso de manjeriça e tomate gratinado.*

## CAMARÃO À PIAMONTESE

*Camarões flambados no conhaque ao molho 4 queijos, gratinados com parmesão. Servido sobre arroz cremoso de champignon e finalizado com batata palha rústica.*

## CAMARÃO NA MORANGA

*Camarões refogados no creme de abóbora gratinado com parmesão. Servidos com arroz branco, farofa de dendê e fritas.*



# CAMARÃO

PARA COMPARTILHAR



## CAMARÃO À BRASILEIRA

*Camarões grelhados na manteiga de garrafa, servido em um saboroso balão de dols. Acompanha macaxeira frita.*

## CAMARÃO À CUBANA

*Camarões à milanesa regados ao molho pomodoro. Servido sobre arroz à grega (ervilhas, pimentões, passas, cenoura e presunto). Acompanha banana frita ou à milanesa.*

## RISOTO "O CAMARÃO"

*Nosso tradicional risoto de camarão ao molho pomodoro, ovos cozidos, alho-poró e ervilhas francesas. Finalizado com queijo parmesão.*

## CAMARÃO À MODA DO ABREU

*Camarões à milanesa. Servidos sobre arroz cremoso de alho-poró. Acompanha fritas e molho tártaro.*

## CAMARÃO NO COCO

*Camarões refogados ao molho cremoso de coco e pimentões coloridos. Acompanha batata palha rústica e arroz saísado.*

## BOBÓ DE CAMARÃO

*Deliciosa bobó de camarão acompanhado de arroz de brócolis, farofa de dendê e fritas.*

## CAMARÃO AO CATUPIRY

*Servido com arroz de salsa fresca. Acompanha fritas.*

## CAMARÕES "O CAMARÃO"

*Camarões empanados com recheio de catupiry. Acompanha arroz cremoso de alho poró e batata rosti recheada com Camarão e Catupiry.*

## MOQUECA DE CAMARÃO

*Acompanha arroz branca, farofa de dendê e pirão de peixe.*



# CAMARÃO A SÓS



## ESPAGUETE COM RAGU DE POLVO E TOMATES CONFIT

*Tentáculos de polvo com toque de vinho branco regados com molho pomodoro.*

### PRATOS INDIVIDUAIS

#### BOBÓ DE CAMARÃO

*Delicioso bobó de camarão acompanhado de arroz de brócolis, farofa de dendê e fritas.*

#### CAMARÃO AO ALHO E ÓLEO

*Acompanha arroz de brócolis e fritas.*

#### CAMARÃO À MILANESA

*Camarão à milanesa acompanhado de arroz de brócolis, fritas e molha tártara.*

#### FETTUCCHINE AO CREME DE LIMÃO COM CAMARÃO

#### ESCONDIDINHO DE CAMARÃO

*Camarões refogados com alho poró regados ao molho pomodoro e queijo muçarela, coberto com um delicioso purê de alpin e gratinado com queijo parmesão. Acompanha arroz branco.*

#### ESTROGONOFE DE CAMARÃO

*Acompanha arroz branco e batata palha rústica.*

#### MEDALHÃO DE FILÉ MIGNON AO MOLHO MADEIRA

*Acompanhado de arroz à piamentese e fritas.*

#### SOLEI MAITRE D'HOTEL

*Filé de Peixe grelhado com manteiga aromática e arroz à provençal com camarões.*

#### ESPAGUETE COM FILÉ MIGNON

*Ao molho madeira.*

#### RISOTO "O CAMARÃO"

*Nosso tradicional risoto de camarão ao molho pomodoro, ovos cozidos, alho-poró e ervilhas francesas. Finalizado com queijo parmesão.*



# CAMARÃO A SÓS



## CAMARÃO AO CATUPIRY

*Camarões flambados e mergulhados em um molho com base no autêntico Catupiry. Acompanha arroz saísado e fritas.*

## PICANHA OSWALDO ARANHA

*Picanha grelhada temperada com alho frito, acompanhado de batatas portuguesas, arroz de brócolis e farofa de ovos.*

## BITOQUE DE CARNE

*Bife à milanesa, ovo frito, arroz à grega e fritas.*

## SALMÃO GRELHADO À BELLE MEUNIÈRE

*Acompanhado de arroz de espinafre e batatas sauté.*

## ESPAGUETE DE CAMARÃO AO POMODORO

*Camarões refogados ao molho pomodoro servido com espaguete.*

## FILE DE TILÁPIA GRELHADO

*Ao molho de camarões ou creme de espinafre. Acompanha arroz branco e fritas.*

## FILE MIGNON À PARMEGIANA

*Suculento corte à milanesa gratinado com queijo e presunto, regado ao molho pomodoro. Acompanha arroz branco e fritas.*

## CAMARÕES CROCANTES

*Empanado na farinha panko com um delicioso arroz a provençal e salada colorida.*



# SALADAS



## SALADA COLORIDA

*Salmão grelhado com manteiga aromática acompanhado de mix de folhas, cenoura e beterraba ralada, tomate cereja, milho e molho de mostarda e mel.*

## SALADA TROPICAL

*Salada de alface americana com manga Kani e camarões grelhados. Servida com molho cremoso de queijo e croutons.*

## SALADA "O CAMARÃO"

*Mix de folhas, tomate cereja, bacon frito e camarões grelhados. Acompanha molho de mostarda e mel.*



## PARA CRIANÇADA



**TIRINHAS DE FRANGO**

**ESPAGUETINHO INFANTIL**

**ISCAS DE PEIXE À MILANESA**

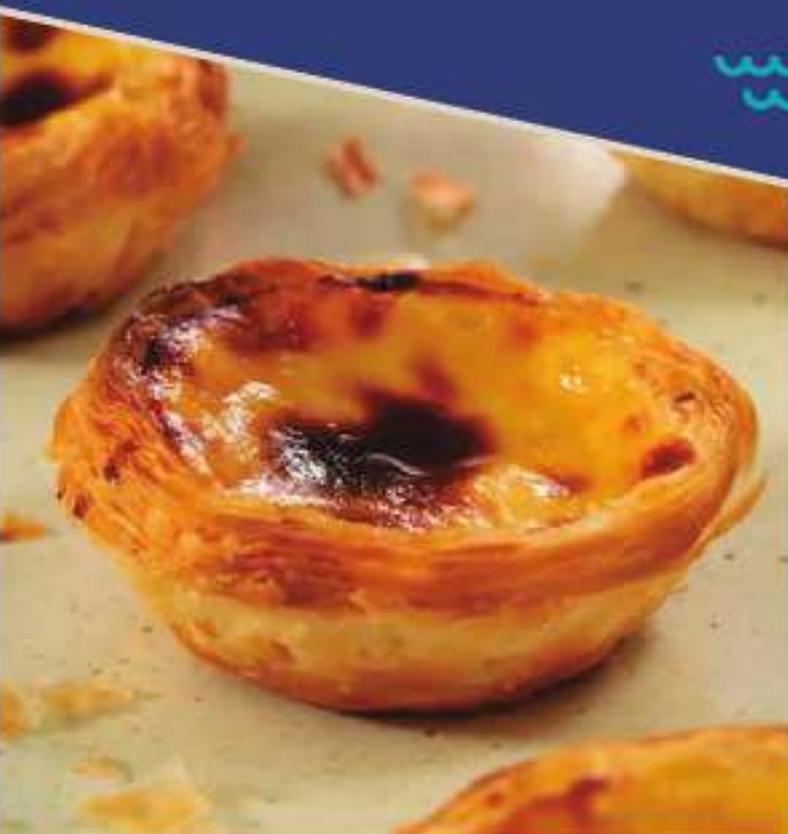
**TIRINHAS DE CARNE**



## MINI PARMEGIANA

*Bifinho de carne à milanesa gratinado com queijo e presunto, regado ao molho pomodoro. Acompanha arroz branco e fritas.*

# SOBREMESA



## **BROWNIE COM SORVETE**

*Com chantilly, ganache de chocolate, raspas de chocolate e castanhas.*

## **DOCE DESEJO - UMA EXPLOÇÃO DE SABORES**

*Uma taça especial de sorvete de creme regada com calda de frutas vermelhas, chantilly.*

## **PASTEL DE BELEM TRADICIONAL**

## **PASTEL DE BELEM COM NUTELLA**

## **ROMEU SEM JULIETA**

*Sorvete de tapioca regado com calda de goiabada e castanhas.*

## **PETIT GÂTEAU DE CHOCOLATE**

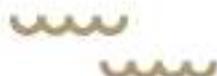
## **BANANA ROYAL COM SORVETE**

## **TENTAÇÃO DE BRIGADEIRO**

## **COCADA CREMOSA COM SORVETE DE TAPIOCA**



## **PUDIM DE LEITE**



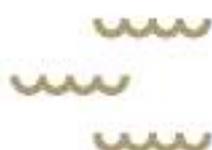
## **CAFÉ EXPRESSO**

# BEBIDAS



## CHOPP

**CHOPP GAROTO**  
**TULIPA ECOBIER**  
**CANECA ECOBIER**  
**TULIPA BRAHMA**  
**CANECA BRAHMA**  
**CHOPP DE VINHO**



## CERVEJAS

**MALZBIER**  
**ECOBIER** *Long Neck*  
**STELLA ARTOIS** *Long Neck*  
**AMSTEL** *600ml*  
**HEINEKEN** *Long Neck*  
**HEINEKEN ZERO** *Long Neck*  
**ORIGINAL** *600ml*  
**STELLA ARTOIS** *550ml*  
**HEINEKEN** *600ml*

## ÁGUA E REFRIGERANTE

**ÁGUA MINERAL**  
**MATE LEÃO**  
**SUCO DELL VALE**  
**ICE TEA**  
**REFRIGERANTES**  
**REFRIGERANTE (REFIL)**

## SUCOS

**SUCO DE FRUTA (COPO)**  
**SUCO DE FRUTA (JARRA PEQUENA)**  
**SUCO DE FRUTA (JARRA GRANDE)**

*Fruta natural: abacaxi, laranja, limão e melão. Polpa de fruta: acerola, maracujá, manga, graviola e galaba.*



Caneca  
de Chopp

# DRINKS



## DRINKS ETÍLICOS

### CAIPIRINHA

CAIPIRINHA MAGNÍFICA

CAIPIRINHA MAGNÍFICA

ENVELHECIDA

CAIPIVODKA SMIRNOFF

CAIPIVODKA ABSOLUT

GIN TÔNICA NACIONAL

GIN TÔNICA IMPORTADA

ENERGÉTICO

NEGRONI

RIO NEGRO

MOSCOW MULE

## DOSES

### VODKA

SMIRNOFF

ABSOLUT

### LICOR

AMARULA

COINTREAU

FRANGELICO

### CACHAÇA

MAGNÍFICA

MAGNÍFICA ENVELHECIDA

### WHISKY

BALANTINES *8 anos*

RED LABEL *8 anos*

BLACK LABEL *12 anos*

CHIVAS *12 anos*

BUCHANAS *12 anos*

### GIN

NACIONAL

IMPORTADO

### TEQUILA

PLATA

ORO

### OUTROS

MARTINI BIANCO/ROSÉ

RUM BACARDI

STEINHAEGER

CAMPARI

DOMECQ

Moscow Mule



# VINHOS



## ESPUMANTES

### **MACAW TROPICAL ROSÉ**

*Brasil - Vinho Frisante Rosé - 750ML*

### **PONTO NERO BRUT**

*Brasil - Espumante - 750ML*

### **AQUARELA ROSÉ**

*Brasil - Espumante - 750ML*

### **ALUD**

*Chardonnay - Branco - 750ML*

## BRANCOS OU ROSÉ

### **BENJAMIN NIETO**

*Chardonnay - Branco - 750ML*

### **SANTA HELENA**

*Sauvignon Blanc - 375ml*

### **SANTA HELENA**

*Sauvignon Blanc - 750ML*

### **HORIZONTE BRANCO**

*White Blend - 750ML*

### **ARCAIA**

*Pinot Grigio branco - 750ML*

## TINTOS

### **SANTA HELENA**

*Cabernet Sauvignon - 375ML*

### **SANTA HELENA**

*Carménère - 375ML*

### **SANTA HELENA**

*Cabernet Sauvignon - 750ML*

### **SANTA HELENA**

*Carménère - 750ML*

### **PATA NEGRA RESERVA**

*Primitivo de Puglia IGP - 750ML*

### **BURDIZZO**

*Primitivo de Puglia IGP - 750ML*

### **PORTA 06**

*Regional Lisboa - 750ML*

### **REGUENGOS**

*Alentejo D.O.C. - 750ML*

### **VILA ROSA**

*Balrada D.O.C. - 750ML*

### **FLOR DE CASTRO**

*Douro - 750ML*

### **MANCURA CARMENERE**

*Valle Central - 375ML*

### **MANCURA CARMENERE**

*Valle Central - 750ML*

### **MANCURA CABERNET SAUVIGNON**

*Valle Central - 750ML*

### **MANCURA CABERNET SAUVIGNON**

*Valle Central - 375ML*

### **TERRA PURA**

*Cabernet Sauvignon - Valle Central - 750ML*

### **FOOD KILLER CARMENERE**

*Valle Central - 750ML*

### **FOOD KILLER CABERNET SAUVIGNON**

*Valle Central - 750ML*

### **BENJAMIN MALBEC**

*Niata Senetiner - 750ML*

### **RIO FLOR**

*Churchill's Red*



CANECA

TAÇA