

Petiscos

Camarão (Unidade).....	R\$35,00
Camarão Soltinho á Milanese (Médio)	R\$90,00
Camarão Soltinho à Panê (Médio)	R\$100,00
Camarão Soltinho Grelhado (Médio).....	R\$100,00
Camarão no Palito á Milanese.....	R\$58,00
Camarão ao Bafo com Casca (Médio).....	R\$100,00
Camarão Alho e Óleo com Casca (Médio).....	R\$100,00
Coquile de Lagosta	R\$40,00
Coquile de Camarão.....	R\$37,00
Bolinho de Lagosta (Unidade).....	R\$16,00
Bolinho de Camarão (Unidade).....	R\$12,00
Bolinho de Bacalhau (Unidade).....	R\$12,00
Bolinho de Siri (Unidade).....	R\$12,00
Casquinha de Siri (Unidade).....	R\$13,00
Isca de Peixe Á milanese (Congrio).....	R\$50,00
Isca de Peixe Grelhada (Congrio).....	R\$65,00
Lula á Milanese.....	R\$50,00
Lula Grelhada em Anel.....	R\$55,00
Marisco Provençal.....	R\$35,00
Polvo Vinagrete.....	R\$100,00
Polvo Provençal.....	R\$100,00
Batatas Fritas.....	R\$30,00
Frango Passarinho (Petisco).....	R\$45,00
Petisco de Mignon.....	R\$55,00
Petisco de Picanha.....	R\$55,00
Molho de Camarão.....	R\$23,00
Par de Ova De Tainha (Consultar disponibilidade).....	R\$25,00
Guarnição Extra/A parte.....	R\$10,00

Meia Porção 70%

Taxa de Serviço 10% (Opcional)
2020/2021

Polvo Provençal



Lagosta

Lagosta Mista (P/ 2 Pessoas)..... R\$259,00

(Lagosta, Camarão, Congrio/ Salmão/ Linguado Grelhado)
Arroz a Grega, Arroz Amendoim, Molho Tropical, Pirão, Soute

Lagosta Mista (P/ 3 Pessoas)..... R\$339,00

(Lagosta, Camarão, Congrio/ Salmão/ Linguado Grelhado)
Arroz a Grega, Arroz Amendoim, Molho Tropical, Pirão, Soute

Lagosta Mista (P/ 4 Pessoas)..... R\$440,00

(Lagosta, Camarão, Congrio /Salmão/ Linguado Grelhado)
Arroz a Grega, Arroz Amendoim, Molho Tropical, Pirão, Soute

Lagosta à Moda da Casa.....R\$245,00

(Grelhado) – Arroz a Grega, Arroz Amendoim, Molho Tropical, Pirão, Soute

Lagosta à Thermidor R\$230,00

(Molho Bechamel com Mostarda, Champignon, Gratinada)
Arroz Branco, Arroz Amendoim, Soute

Lagosta Tropical.....R\$230,00

(Molho Rosado com Palmito, Maçã, Requeijão, Gratinada)
Arroz Branco, Arroz Amendoim, Soute

Lagosta Punta Del Leste.....R\$230,00

(Molho Bechamel com Presunto, Azeitonas, Champignon, Gratinada)
Arroz Branco, Arroz Amendoim, Soute

Lagosta Catupiry.....R\$230,00

(Molho Bechamel com Queijo Catupiry, Gratinada)
Arroz Branco, Arroz Amendoim, Soute

Meia Porção 70%

Taxa de Serviço 10% (Opcional)

2020/2021



Lagosta Mista (P/ 4 Pessoas)

Camarão

Camarão à Moda da Casa.....R\$170,00

(Com Cabeça e Cauda Grelhado) – Arroz Amendoim, Arroz a Grega, Pirão, Molho Tropical, Soute

Camarão Grelhado.....R\$170,00

(Grelhado) – Arroz Amendoim, Arroz a Grega, Pirão, Molho Tropical, Soute

Camarão à Paulista.....R\$170,00

(Frito com Casca no Alho e Óleo) – Arroz Amendoim, Arroz a Grega, Pirão, Molho Tropical, Soute

Camarão ao Bafo.....R\$170,00

(Cozinhado com Casca) – Arroz Amendoim, Arroz a Grega, Pirão, Molho Tropical, Soute

Camarão à Panê.....R\$170,00

(Empanado com Queijo Parmesão) – Arroz Amendoim, Arroz a Grega, Pirão, Molho Tropical, Fritas

Camarão à La Grega.....R\$160,00

(À milanesa com Cubos de Queijos) - Arroz Amendoim, Arroz a Grega, Pirão, Molho Tropical, Fritas

Camarão Pôr Do Sol.....R\$160,00

(À Milanesa) – Arroz Amendoim, Arroz a Grega, Pirão, Molho Tropical, Fritas

Camarão Tropical.....R\$160,00

(Molho Rosado com Palmito, Maçã, Requeijão, Gratinado) - Arroz Amendoim, Arroz Branco, Soute

Camarão à Moda do Chef.....R\$160,00

(Molho Bechamel com Banana e Milho, Gratinado) - Arroz Amendoim, Arroz Branco, Soute

Camarão Catupiry.....R\$160,00

(Molho Bechamel com Queijo Catupiry, Gratinado) - Arroz Amendoim, Arroz Branco, Soute

Camarão ao Cury.....R\$160,00

(Molho Bechamel com Cury, Gratinado) – Arroz Amendoim, Arroz Branco, Soute

Camarão Casa da Lagosta.....R\$160,00

(Ensopado com Palmito) – Arroz Amendoim, Arroz Branco, Pirão, Farofa de Dendê, Soute

Camarão à Baiana.....R\$160,00

(Ensopado com Pimenta) – Arroz Amendoim, Arroz Branco, Pirão, Farofa de Dendê, Soute

Camarão Puntal Del LesteR\$160,00

(Molho Bechamel com Presunto, Azeitonas, Champignon, Gratinado)
Arroz Amendoim, Arroz Branco, Soute

Strogonoff de CamarãoR\$160,00

Arroz Amendoim, Arroz Branco, Soute

Camarão à ThermidorR\$160,00

(Molho Bechamel com Mostarda e Champignon, Gratinado) - Arroz Amendoim, Arroz Branco, Soute

Risoto de CamarãoR\$160,00

Meia Porção 70%

Taxa de Serviço 10% (Opcional)

2020/2021



Camarão à Panê

Sequência de Camarão

Sequência de Camarão.....R\$260,00

(2 Bolinhos de Camarão, 4 Camarões Médio à Panê, 4 Camarões Médios ao Bafo, 4 Camarões Médios ao Alho e Óleo, 1 Filé de Linguado à Milanesa, 4 Camarões Grelhados Com Cabeça e Cauda, 4 Camarões com Queijo à Milanesa)

Acompanhamento: Arroz Amêndoa, Arroz A Grega, Pirão, Molho Tropical, Soute

Observação: Com Linguado Grelhado Acréscimo de R\$ 25,00 ou com Congrio de R\$ 35,00

Meia Porção 70%

Taxa de Serviço 10% (Opcional)

2020/2021

Sequência de Camarão



Salmão

Salmão à Belle Meunière.....R\$158,00

(Grelhado, Alcaparras, Champignon, Aspargo e 2 Camarões Médio)
Arroz a Grega, Arroz Amendoim, Pirão, Molho Tropical, Soute

Salmão Mar Azul.....R\$148,00

(Grelhado)
Arroz a Grega, Arroz Amendoim, Pirão, Molho Tropical, Soute

Salmão à TropicalR\$148,00

(Grelhado, Molho Rosado com Palmito, Maçã, Requeijão, Gratinado)
Arroz Branco, Arroz Amendoim, Soute

Salmão ao Molho de Laranja ou de Maracujá.....R\$148,00

(Grelhado, Molho de Laranja ou de Maracujá, Flambado)
Arroz Branco, Arroz Amendoim, Soute

Salmão Baden-Baden.....R\$148,00

(Grelhado, Molho Bechamel com Bacon, Gratinado)
Arroz Branco, Arroz Amendoim, Soute

Salmão ao Creme de Espinafre.....R\$148,00

(Grelhado, Molho Bechamel com Creme de Espinafre, Gratinado)
Arroz Branco, Arroz Amendoim, Soute

Salmão Punta Del Leste.....R\$148,00

(Grelhado, Molho Bechamel com Presunto, Azeitonas, Champignon, Gratinado)
Arroz Branco, Arroz Amendoim, Soute

Salmão Com Catupiry.....R\$148,00

(Grelhado, Molho Bechamel com Queijo Catupiry, Gratinado)
Arroz Branco, Arroz Amendoim, Soute

Salmão à Thermidor.....R\$148,00

(Grelhado, Molho Bechamel com Mostarda, Champignon, Gratinado)
Arroz Branco, Arroz Amendoim, Soute

Meia Porção 70%

Taxa de Serviço 10% (Opcional)

2020/2021



Salmão ao Molho de Laranja

Congrio

Congrio-Rosa à Belle Meunière.....R\$ 170,00

(Grelhado com Alcaparras, Champignon, Aspargo, 2 Camarões Médio)
Arroz a Grega, Arroz Amendoim, Pirão, Molho Tropical, Soute

Congrio-Rosa Mar Azul.....R\$ 160,00

(Grelhado) – Arroz a Grega, Arroz Amendoim, Pirão, Molho Tropical, Soute

Congrio-Rosa à Tropical.....R\$ 160,00

(Grelhado, Molho Rosado com Palmito, Maçã, Requeijão, Gratinado)
Arroz Branco, Arroz Amendoim, Soute

Congrio-Rosa Baden-Baden.....R\$ 160,00

(Grelhado, Molho Bechamel com Bacon, Gratinado)
Arroz Branco, Arroz Amendoim, Soute

Congrio-Rosa ao Creme de Espinafre.....R\$ 160,00

(Grelhado, Molho Bechamel com Creme de Espinafre, Gratinado)
Arroz Branco, Arroz Amendoim, Soute

Congrio-Rosa Punta Del Leste.....R\$ 160,00

(Grelhado, Molho Bechamel com Presunto, Azeitonas, Champignon, Gratinado)
Arroz Branco, Arroz Amendoim, Soute

Congrio-Rosa Com Catupiry.....R\$ 160,00

(Grelhado, Molho Bechamel com Queijo Catupiry, Gratinado)
Arroz Branco, Arroz Amendoim, Soute

Congrio-Rosa à Thermidor.R\$160,00

(Grelhado, Molho Bechamel com Mostarda, Champignon, Gratinado)
Arroz Branco, Arroz Amendoim, Soute

Meia Porção 70%
Taxa de Serviço 10%(Opcional)
2020/2021

Congrio a Belle Meunière



Linguado

Linguado à Belle Meunière.....R\$160,00

(Grelhado com Alcaparras, Champignon, Aspargo e 2 Camarões Médio)
Arroz a Grega, Arroz Amendoim, Molho Tropical, Pirão, Soute

Linguado Mar Azul.....R\$150,00

(Grelhado) - Arroz a Grega, Amendoim, Molho Tropical, Pirão, Soute

Linguado à Milanesa.....R\$115,00

Arroz Branco, Arroz Amendoim, Molho Tropical, Pirão, Soute

Linguado à Tropical.....R\$150,00

(Grelhado, Molho Rosado com Palmito, Maçã, Requeijão, Gratinado)
Arroz Branco, Arroz Amendoim, Soute

Linguado Atlântico Sul.....R\$150,00

(Linguado Grelhado, Recheado com Camarão, Palmito e Aspargo,
Gratinado ao Molho Bechamel e Champignon) Arroz Branco, Arroz Amendoim, Soute

Linguado Baden-Baden.....R\$150,00

(Grelhado, Molho Bechamel com Bacon, Gratinado)
Arroz Branco, Arroz Amendoim, Soute

Linguado ao Creme de Espinafre.....R\$150,00

(Grelhado, Molho Bechamel com Creme de Espinafre, Gratinado)
Arroz Branco, Arroz Amendoim, Soute.

Linguado Punta Del Leste.....R\$150,00

(Grelhado, Molho Bechamel com Presunto, Azeitonas, Champignon, Gratinado)
Arroz Branco, Arroz Amendoim, Soute.

Linguado Com Catupiry.....R\$150,00

(Grelhado, Molho Bechamel com Queijo Catupiry, Gratinado)
Arroz Branco, Arroz Amendoim, Soute.

Linguado à Thermidor.....R\$150,00

(Grelhado, Molho Bechamel com Mostarda, Champignon Gratinado)
Arroz Branco, Arroz Amendoim, Soute.

Meia Porção 70%

Taxa de Serviço 10% (Opcional)

2020/2021



Linguado Atlântico Sul

Sugestões da Casa

Moqueca Mista de Frutos do Mar.R\$175,00

(Caseira ou Baiana de Congrio, Camarão, Lula, Polvo, Marisco com Azeite de Dendê e Pimenta)

Arroz Branco, Arroz Amendoim, Farofa de Dendê, Soute

Moqueca só de Camarão e Peixe.....R\$ 195,00

(Caseira ou Baiana de Congrio, Camarão com Azeite de Dendê e Pimenta)

Arroz Branco, Arroz Amendoim, Farofa de Dendê, Soute

Caldeirada de Frutos do Mar.....R\$ 175,00

(Congrio, Camarão, Lula, Polvo, Marisco com Leite de Coco e Azeite de Dendê)

Arroz Branco, Arroz Amendoim, Farofa de Dendê, Soute

Misto Tamandaré à Milanesa.....R\$150,00

(3 Filé de Linguado à Milanesa, 2 Bolinhos de Camarão, 4 Camarões Médio à Milanesa)

Molho de Camarão, Arroz Amendoim, Arroz A Grega, Pirão, Molho Tropical, Soute

Observação: Com Linguado Grelhado Acréscimo de R\$ 25,00 ou com Congrio de R\$ 35,00

Misto Tamandaré Grelhado.....R\$195,00

(2 Bolinhos de Camarão, 4 Camarões, Lula, Linguado/Salmão/Congrio Grelhados)

Molho de Camarão, Arroz Amendoim, Arroz a Grega, Pirão, Molho Tropical, Soute

Meia Porção 70%

Taxa de Serviço 10% (Opcional)

2020/2021



Caldeirada de Frutos do Mar

Pratos Especiais

Bacalhau à Portuguesa.....Sob Consulta de Disponibilidade

(Pimentão, Tomate, Cebola, Ovos, Batata, Azeitonas e Azeite de Oliva)

Arroz Branco, Arroz Amendoim, Pirão, Farofa de Dendê

Congrio à Portuguesa..... R\$190,00

(Pimentão, Tomate, Cebola, Ovos, Batata, Azeitonas e Azeite de Oliva)

Arroz Branco, Arroz Amendoim, Pirão, Farofa de Dendê

Polvo à Portuguesa..... R\$200,00

(Pimentão, Tomate, Cebola, Ovos, Batata, Azeitonas e Azeite de Oliva)

Arroz Branco, Arroz Amendoim, Pirão, Farofa de Dendê

Paella de Frutos do Mar.....R\$240,00

(Lagosta, Camarão, Lula, Polvo, Marisco e Congrio)

Acompanhamento: Queijo parmesão ralado

Meia Porção 70%

Taxa de Serviço 10% (Opcional)

2020/2021



Paella de Frutos do Mar

Massas

Massa Bela Praia.....R\$135,00

(Spaguete ao molho vermelho, com Camarão, Lula, Isca de Congrio, Marisco e Polvo)

Acompanhamento: Queijo parmesão ralado

Risoto Misto de Frutos do Mar.....R\$135,00

(Camarão, Lula, Isca de Congrio, Marisco e Polvo)

Acompanhamento: Queijo parmesão ralado

Massa à Parisiense.....R\$90,00

(Spaguete ao molho Bechamel com Frango, Presunto, Azeitonas e Champignon)

Acompanhamento: Queijo parmesão ralado

Massa Sugestão da Casa.....R\$160,00

(Spaguete ao Molho Bechamel, Camarão Gratinado)

Acompanhamento: Queijo parmesão ralado

Saladas e Maioneses

Salada Mista.....R\$40,00

(Alface, Cenoura, Penino, Palmito, Tomate Seco, Rúcula e Agrião)

Salada SimplesR\$20,00

(Alface, Tomate, Cenoura e Pepino)

Salada de Palmito.....R\$40,00

Maionese Simples.....R\$20,00

Maionese de Camarão.....R\$90,00

Maionese de Lagosta.....R\$110,00

Legumes Cozidos.....R\$20,00

Meia Porção 70%

**Taxa de Serviço 10% (Opcional)
2020/2021**

Coquile de Lagosta



Carnes

Filé Au Poivre.....R\$157,00

(Filé Mignon Grelhado ao Molho Madeira com Pimenta do Reino Preta)
Arroz Branco, Arroz Amendoim, Batata Suíça

Filé à Parmegiana.....R\$127,00

(Filé Mignon á Milanesa, Recheado com Queijo Prato) - Arroz Branco, Arroz Amendoim, Fritas

Filé Grelhado.....R\$127,00

(Filé Mignon) - Arroz Branco, Arroz Amendoim Fritas, Farofa

Filé à Gorgonzola.....R\$127,00

(Filé Mignon á Milanesa, Recheado com Queijo Prato, Gratinado ao Molho Bechamel com Queijo Gorgonzola) Arroz Branco, Arroz Amendoim, Fritas

Medalhão ao Molho de Champignon.....R\$127,00

(Filé Mignon em Medalhões Grelhados ao Molho Madeira com Champignon)
Arroz Branco, Arroz Amendoim, Fritas, Farofa

Picanha.....R\$127,00

(Grelhada) - Arroz Branco, Arroz Amendoim, Fritas, Farofa

Strogonoff de Carne.....R\$127,00

Arroz Branco, Arroz Amendoim, Fritas



Filé Au Poivre

Aves

Meia Porção 70%
Taxa de Serviço 10% (Opcional)
2020/2021

Frango Grelhado..... R\$80,00

(Peito ou Sobrecoxa) - Arroz Branco, Arroz Amendoim, Fritas, Farofa

Frango ao Cury..... R\$90,00

(Molho Bechamel com Cury) - Arroz Branco, Arroz Amendoim, Soute

Frango à Suíça.....R\$90,00

(Molho Bechamel com Batatas Cozidas e Gratinado) - Arroz Branco, Arroz Amendoim, Soute

Frango Baden-Baden.....R\$90,00

(Molho Bechamel com Bacon e Gratinado) - Arroz Branco, Arroz Amendoim, Soute

Frango Catupiry.....R\$90,00

(Molho Bechamel com Queijo Catupiry e Gratinado) - Arroz Branco, Arroz Amendoim, Soute

Bebidas

Aperitivos

Vodka Absolut.....	R\$16,00
Vodka Smirnoff.....	R\$12,00
Gin Tanqueray	R\$12,00
Campari.....	R\$12,00
Domecq.....	R\$12,00
Martini.....	R\$12,00
Red Bull.....	R\$13,00
Red Bull Tropical.....	R\$15,00
Cachaça Ypióca 160.....	R\$20,00
Cachaça Spézia 15 anos.....	R\$10,00

Cervejas, Refrigerantes e Sucos

Original.....	R\$15,50
Long Neck.....	R\$9,00
(Stella, Budweiser, Brahma Zero e Malzevier)	
Heineken.....	Sob Consulta
Refrigerante - 350ml.....	R\$6,50
(Coca-Cola, Cola-Cola Zero, Guaraná Antártica, Guaraná Antártica Zero, Fanta Laranja, Água Tônica, Soda e Schweppes Citrus)	
Água Mineral - 500ml.....	R\$5,50
(com e sem gás)	
Soda Italiana - 400ml.....	R\$10,00
(Maça verde, Limão Siciliano e Frutas Vermelhas com Baunilha)	
Chá Preto - 410ml.....	R\$10,00
(Limão)	
Suco - 300ml.....	R\$9,00
(Laranja, Abacaxi, Abacaxi com Hortelã, Maracujá, Acerola, Morango ou Limão)	
Uva Natural 500ml (Casa Valduga).....	R\$18,00
*Suco Misto Acréscimo De R\$ 1,00	

Coquetéis

Pinã Colada.....	R\$ 20,00
Alexander.....	R\$ 18,00
Cuba Libre.....	R\$ 20,00

Taxa de Serviço 10% (Opcional)
2020/2021



Bebidas

Licores

Licor 43.....	R\$20,00
Cointreau.....	R\$20,00
Frangelico.....	R\$20,00
Jagermeister.....	R\$20,00
Amarula.....	R\$20,00

Batidas e Caipiras

Batida.....	R\$18,00
Caipira de Limão.....	R\$19,00
(Vodka/Stenhageir/Pinga/Saquê)	
Caipira Com Uma Fruta.....	R\$20,00
(Morango/Kiwi/Abacaxi ou Maracujá)	
Caipira Com Duas Frutas.....	R\$21,00
Caipira Tropical.....	R\$25,00
(Morango, Abacaxi, Maracujá, Kiwi)	
Caipira de Limão Com Vodka Absolut.....	R\$25,00
Caipira Com Uma Fruta e Vodka Absolut.....	R\$26,00
Caipira Com Duas Frutas e Vodka Absolut.....	R\$27,00
Caipira Tropical com Vodka Absolut.....	R\$31,00

Whiskys

Johnnie Walker Red Label.....	R\$20,00
Johnnie Walker Black Label.....	R\$25,00
ChivasRegal.....	R\$25,00
Ballantine's.....	R\$25,00
Bell's.....	R\$16,00
Passaport Scotch.....	R\$16,00

Gin

Gin Tanqueray (dose).....	R\$16,00
Gin Tonic Classic	R\$25,00
Gin Tanqueray, Água Tônica e Gelo	
Gin Tropical.....	R\$25,00
Gin Tanqueray, Red Bull Tropical, Fatia de Laranja e Gelo	
Gin Aromático	R\$25,00
Gin Tanqueray, Alecrim, Limão Siciliano, Água Tônica e Gelo	
Red Gin.....	R\$25,00
Gin Tanqueray, Monin de Grenadine, Água Tônica, Frutas vermelhas e Gelo	

Taxa de Serviço 10% (Opcional)
2020/2021



Bebidas



Chopp na Caneca (350ml)..... R\$ 12,50

Patagonia Weisse R\$ 25,00

Teor Alcoólico: 4,4%
Amargor: 18 IBU

Feita com lúpulo e trigo patagônicos, a Patagonia Weisse tem aroma cítrico e a cor clara. As notas de laranja, limão e abacaxi equilibram perfeitamente o aroma e o sabor refrescante e pouco adocicado desta cerveja. **Acompanha** muito bem com vários pratos com peixe.



Patagonia Amber Lager..... R\$ 25,00



A cor marrom acobreada e o sabor equilibrado de malte e lúpulo da Cerveja Patagonia Amber Lager 740ml não deixam dúvidas: está é uma American Amber Lager clássica! Os maltes Melanoidin, Carared e Carapils usados em sua produção, lhe conferem um aroma sutil de caramelo e boa formação de espuma. **Acompanhe** esta cerveja com bacalhau, anchovas ou frutos do mar para realçar ainda mais sua refrescância

Teor alcoólico: 4,5%
Amargor: 13,5 IBU

Colorado Indica..... R\$ 28,00

Teor alcoólico: 7%
Amargor: 46 IBU

Tradicional India Pale Ale, lupulada e alcoólica, inspirada na escola inglesa de cervejas. Composta por lúpulo inglês, malte pilsen, malte caramelo e a rapadura brasileira. **Acompanha** muito bem pratos fortes, como mariscos e caças, queijo gorgonzola e pratos picantes.



Taxa de Serviço 10% (Opcional)
2020/2021

Sobremesas



Uma Bola de Sorvete de Creme.....R\$8,00

Creme de Papaia com Cassis.....R\$17,00

Mini Skibom e Mini Doce de Leite.....R\$15,00

Petit Gateau.....R\$20,00



Petit Gateau

Meia Porção 70%
Taxa de Serviço 10% (Opcional)
2020/2021