

A Casa iniciou suas atividades em **08 de Outubro de 1999**.  
Desde então, busca servir com **qualidade e bom atendimento**.

Oferecendo aos seus clientes, **o melhor** que a **gastronomia** da região pode proporcionar.

Seja bem vindo e sinta-se bem na nossa casa!

# CASA DA Lagosta

CENTRO . DESDE 1999

## AOS ALÉRGICOS

Comunicamos a todos que as refeições listadas nesse cardápio podem conter glúten, lactose e traços de frutos do mar.

Agradeço a Deus, a minha Família  
A todos Colaboradores e Clientes  
Pelo Sucesso.  
Atenciosamente, Valdeci Santana

Taxa de 10% (Opcional) | Meia Porção 70%  
Não Aceitamos Cheque | Wi-Fi - 4733610178

## Petiscos

Camarão Soltinho á Milanese (Médio).....	R\$ 140,00
Camarão Soltinho à Panê (Médio).....	R\$ 155,00
Camarão Soltinho Grelhado (Médio).....	R\$ 150,00
Camarão ao Bafo com Casca (Médio).....	R\$ 150,00
Camarão Alho e Óleo com Casca (Médio).....	R\$ 150,00
Camarão no Palito á Milanese.....	R\$ 110,00
Coquile de Lagosta .....	R\$ 80,00
Coquile de Camarão.....	R\$ 70,00
Bolinho de Lagosta (Unidade).....	R\$ 28,00
Bolinho de Camarão (Unidade).....	R\$ 21,00
Bolinho de Bacalhau (Unidade).....	R\$ 21,00
Bolinho de Siri (Unidade).....	R\$ 21,00
Casquinha de Siri (Unidade).....	R\$ 23,00
Isca de Peixe Á milanese (Congrio).....	R\$ 95,00
Isca de Peixe Grelhada (Congrio).....	R\$ 110,00
Lula á Milanese.....	R\$ 95,00
Lula Grelhada em Anel.....	R\$ 100,00
Marisco Provençal.....	R\$ 65,00
Polvo Provençal.....	R\$ 190,00
Polvo Vinagrete.....	R\$ 190,00
Batatas Fritas.....	R\$ 60,00
Cubos de Frango à Milanese.....	R\$ 70,00
Petisco de Mignon.....	R\$ 100,00
Petisco de Picanha.....	R\$ 100,00
Molho de Camarão.....	R\$ 35,00
Guarnição Extra/A parte.....	R\$ 15,00
Par de Ovas de Tainha (consultar disponibilidade).....	R\$ 40,00

Taxa de Serviço 10% (Opcional) - 2024/2025

Não é realizado meia porção dos petiscos, apenas porção inteira

Camarão Alho e Óleo com Casca



# Lagosta

**Lagosta Mista (P/ 2 Pessoas).....R\$ 390,00**

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

**Lagosta Mista (P/ 3 Pessoas).....R\$ 510,00**

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

**Lagosta Mista (P/ 4 Pessoas).....R\$ 660,00**

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

**Lagosta à Moda da Casa.....R\$ 365,00**

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

**Lagosta à Thermidor.....R\$ 345,00**

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

**Lagosta Tropical.....R\$ 345,00**

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

**Lagosta Punta Del Leste.....R\$ 345,00**

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

**Lagosta Catupiry.....R\$ 345,00**

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

**Meia Porção 70%**

**Taxa de Serviço 10% (Opcional) - 2024/2025**



**Lagosta Mista (P/ 4 Pessoas)**



# Camarão

**Camarão à Moda da Casa.....R\$ 260,00**

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

**Camarão à Paulista.....R\$ 260,00**

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

**Camarão ao Bafo.....R\$ 260,00**

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

**Camarão à Panê.....R\$ 260,00**

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

**Camarão à La Grega.....R\$ 245,00**

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

**Camarão Pôr Do Sol.....R\$ 245,00**

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

**Camarão Tropical.....R\$ 245,00**

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

**Camarão à Moda do Chef.....R\$ 245,00**

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

**Camarão Catupiry.....R\$ 245,00**

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

**Camarão Casa da Lagosta.....R\$ 245,00**

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

**Camarão à Baiana.....R\$ 245,00**

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

**Camarão Puntal Del Leste .....R\$ 245,00**

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

**Camarão à Thermidor.....R\$ 245,00**

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

**Risoto de Camarão.....R\$ 245,00**

**Meia Porção 70%**

**Taxa de Serviço 10% (Opcional) - 2024/2025**

# Sequência de Camarão

**Sequência de Camarão.....R\$ 390,00**

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

**Acompanhamento:** Arroz com Amendoim, 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) - 2024/2025

Sequência de Camarão



# Salmão

**Salmão à Belle Meunière.....R\$ 250,00**

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

**Salmão Mar Azul.....R\$ 230,00**

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

**Salmão à Tropical.....R\$ 230,00**

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

**Salmão ao Molho de Laranja ou de Maracujá.....R\$ 230,00**

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

**Salmão Baden-Baden.....R\$ 230,00**

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

**Salmão ao Creme de Espinafre.....R\$ 230,00**

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

**Salmão Punta Del Leste.....R\$ 230,00**

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

**Salmão Com Catupiry.....R\$ 230,00**

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

**Salmão à Thermidor.....R\$ 230,00**

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

**Meia Porção 70%**

**Taxa de Serviço 10% (Opcional) - 2024/2025**



**Salmão ao Molho de Laranja**

# Congrio

## **Congrio-Rosa à Belle Meunière.....R\$ 250,00**

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

## **Congrio-Rosa Mar Azul.....R\$ 230,00**

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

## **Congrio-Rosa à Tropical.....R\$ 230,00**

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

## **Congrio-Rosa Baden-Baden.....R\$ 230,00**

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

## **Congrio-Rosa ao Creme de Espinafre.....R\$ 230,00**

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

## **Congrio-Rosa Punta Del Leste.....R\$ 230,00**

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

## **Congrio-Rosa Com Catupiry.....R\$ 230,00**

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

## **Congrio-Rosa à Thermidor.....R\$ 230,00**

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

**Meia Porção 70%**

**Taxa de Serviço 10%(Opcional) - 2024/2025**

## **Congrio a Belle Meunière**



# Linguado

**Linguado à Belle Meunière.....R\$ 250,00**

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

**Linguado Mar Azul.....R\$ 230,00**

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

**Linguado à Milanesa.....R\$ 175,00**

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

**Linguado à Tropical.....R\$ 230,00**

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

**Linguado Atlântico Sul.....R\$ 230,00**

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

**Linguado Baden-Baden.....R\$ 230,00**

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

**Linguado ao Creme de Espinafre.....R\$ 230,00**

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

**Linguado Punta Del Leste.....R\$ 230,00**

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

**Linguado Com Catupiry.....R\$ 230,00**

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

**Linguado à Thermidor.....R\$ 230,00**

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

**Meia Porção 70%**

**Taxa de Serviço 10% (Opcional) - 2024/2025**

**Linguado Atlântico Sul**





## Sugestões da Casa

### **Moqueca Mista de Frutos do Mar.....R\$ 270,00**

(Caseira ou Baiana de Congrio, Camarão, Lula, Tentáculo de Lula, Marisco com Azeite de Dendê e Pimenta) Arroz Branco, Arroz Amendoim, Farofa de Dendê, Soute

**Observação:** Adicional de 150g de Polvo R\$ 100,00

### **Moqueca só de Camarão e Peixe.....R\$ 290,00**

(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\$ 270,00**

(Congrio, Camarão, Lula, Tentáculo de Lula, Marisco com Leite de Coco e Azeite de Dendê) Arroz Branco, Arroz Amendoim, Farofa de Dendê, Soute

**Observação:** Adicional de 150g de Polvo R\$ 100,00

### **Misto Tamandaré à Milanesa.....R\$ 210,00**

(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\$ 295,00**

(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) - 2024/2025**



**Caldeirada de Frutos do Mar**

## Pratos Especiais

**Bacalhau à Portuguesa (Gadus Morhua).....R\$ 390,00**

(Pimentão, Tomate, Cebola, Ovos, Batata, Azeitonas e Azeite de Oliva)  
Arroz Branco, Arroz Amendoim, Pirão, Farofa de Dendê

**Congrio à Portuguesa.....R\$ 290,00**

(Pimentão, Tomate, Cebola, Ovos, Batata, Azeitonas e Azeite de Oliva)  
Arroz Branco, Arroz Amendoim, Pirão, Farofa de Dendê

**Polvo à Portuguesa.....R\$ 390,00**

(Pimentão, Tomate, Cebola, Ovos, Batata, Azeitonas e Azeite de Oliva)  
Arroz Branco, Arroz Amendoim, Pirão, Farofa de Dendê

**Paella de Frutos do Mar.....R\$ 390,00**

(Lagosta, Camarão, Lula, Tentáculo de Lula, Marisco e Congrio)  
Acompanhamento: Queijo parmesão ralado

**Excepcionalmente, não realizamos meia porção da Paella**

**Meia Porção 70%**

**Taxa de Serviço 10% (Opcional) - 2024/2025**



**Paella de Frutos do Mar**

## Massas

**Massa Bela Praia.....R\$ 215,00**

(Spaguite ao molho vermelho, com Camarão, Lula, Tentáculo de Lula, Isca de Congrio e Marisco)Acompanhamento: Queijo parmesão ralado

**Risoto Misto de Frutos do Mar.....R\$ 215,00**

(Camarão, Lula, Tentáculo de Lula, Isca de Congrio e Marisco) Acompanhamento: Queijo parmesão ralado

**Massa à Parisiense.....R\$ 150,00**

(Spaguite ao molho Bechamel com Frango, Presunto, Azeitonas e Champignon)Acompanhamento: Queijo parmesão ralado

**Massa Sugestão da Casa.....R\$ 245,00**

(Spaguite ao Molho Bechamel, Camarão Gratinado) Acompanhamento: Queijo parmesão ralado

**Meia Porção 70%**

## Saladas e Maioneses

**Salada Mista.....R\$ 55,00**

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

**Salada Simples .....R\$ 35,00**

(Alface, Tomate, Cenoura e Pepino)

**Salada de Palmito.....R\$ 55,00**

(Alface e Palmito)

**Maionese Simples.....R\$ 35,00**

**Maionese de Camarão.....R\$ 150,00**

**Legumes Cozidos.....R\$ 35,00**

**Palmito Casa da Lagosta.....R\$ 80,00**

(Palmito ensopado, arroz com amendoim e farofa de dendê )

**Não é realizada meia porção das saladas e maioneses,  
apenas porção inteira**

**Taxa de Serviço 10% (Opcional) - 2024/2025**

**Coquile de Lagosta**



# Carnes

**Filé Au Poivre.....R\$ 245,00**

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

**Filé à Parmegiana.....R\$ 210,00**

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

**Filé Grelhado.....R\$ 210,00**

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

**Filé à Gorgonzola.....R\$ 210,00**

(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\$ 210,00**

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

**Picanha.....R\$ 210,00**

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

**Strogonoff de Carne.....R\$ 210,00**

Arroz Branco, Arroz Amendoim, Fritas



Filé Au Poivre

# Aves

**Meia Porção 70%**  
**Taxa de Serviço 10% (Opcional) - 2024/2025**

**Frango Grelhado.....R\$ 135,00**

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

**Frango à Suíça.....R\$ 150,00**

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

**Frango Baden-Baden.....R\$ 150,00**

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

**Frango Catupiry.....R\$ 150,00**

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

# Bebidas

## Aperitivos

Vodka Absolut.....	R\$ 27,00
Vodka Smirnoff.....	R\$ 20,00
Gin Beefeater.....	R\$ 27,00
Campari.....	R\$ 20,00
Domecq.....	R\$ 20,00
Martini.....	R\$ 20,00
Red Bull.....	R\$ 22,00
Red Bull Tropical.....	R\$ 22,00
Cachaça Ypióca 160.....	R\$ 37,00
Cachaça Spézia 15 anos.....	R\$ 27,00

## Cervejas

Original - 600ml.....	R\$ 23,00
Heineken - 600ml.....	R\$ 25,00
Heineken - 330ml.....	R\$ 17,00
Stella Artois - 330ml.....	R\$ 17,00
Malzebier - 330ml.....	R\$ 17,00
Heineken Zero - 330ml.....	R\$ 17,00
Corona Extra - 330ml.....	R\$ 18,00
Chopp - 350ml.....	R\$ 17,00
Patagônia Trigo - 355ml.....	R\$ 18,00
Patagônia Amber - 600ml.....	R\$ 28,00

## Refrigerantes e Sucos

Refrigerante - 350ml.....	R\$ 10,00
<small>(Coca-Cola, Cola-Cola Zero, Guaraná Antártica, Guaraná Antártica Zero, Fanta Laranja, Água Tônica, Soda e Schweppes Citrus)</small>	
Água Mineral - 500ml.....	R\$ 10,00
<small>(com e sem gás)</small>	
Soda Italiana - 400ml.....	R\$ 18,00
<small>(Maça verde, Limão Siciliano e Frutas Vermelhas com Baunilha )</small>	
Suco - 300ml.....	R\$ 15,00
<small>(Laranja, Abacaxi, Abacaxi com Hortelã, Maracujá, Acerola, Morango ou Limão)</small>	
Suco Misto - 300ml .....	R\$ 16,00
<small>(Laranja, Abacaxi, Abacaxi com Hortelã, Maracujá, Acerola, Morango ou Limão)</small>	
Uva Natural 500ml (Casa Valduga).....	R\$ 25,00

**Taxa de Serviço 10% (Opcional)**  
**2024/2025**

# Bebidas

## Licores

Licor 43.....	R\$ 35,00
Cointreau.....	R\$ 35,00
Jagermeister.....	R\$ 35,00
Amarula.....	R\$ 35,00

## Batidas e Caipiras

Caipira de Limão..... (Vodka/Stenhageir/Pinga/Saquê)	R\$ 32,00
Caipira Com Uma Fruta..... (Morango/Kiwi/Abacaxi ou Maracujá)	R\$ 33,00
Caipira Com Duas Frutas.....	R\$ 34,00
Caipira Tropical..... (Morango, Abacaxi, Maracujá, Kiwi)	R\$ 40,00
Caipira de Limão Com Vodka Absolut.....	R\$ 40,00
Caipira Com Uma Fruta e Vodka Absolut.....	R\$ 41,00
Caipira Com Duas Frutas e Vodka Absolut.....	R\$ 42,00
Caipira Tropical com Vodka Absolut.....	R\$ 50,00

## Whiskys

Johnnie Walker Red Label.....	R\$ 35,00
Johnnie Walker Black Label (12 anos).....	R\$ 40,00
Chivas Regal.....	R\$ 40,00
Ballantine's.....	R\$ 40,00

## Drinks

Batida.....	R\$ 40,00
Pinã Colada.....	R\$ 40,00
Cuba Libre.....	R\$ 40,00
Gin Tonic Classic..... Gin Tanqueray, Água Tônica e Gelo	R\$ 40,00
Gin Aromático..... Gin Tanqueray, Alecrim, Limão Siciliano, Água Tônica e Gelo	R\$ 40,00
Gin Tropical..... Gin Tanqueray, Red Bull Tropical, Fatia de Laranja e Gelo	R\$ 40,00
Red Gin..... Gin Tanqueray, Monin de Grenadine, Água Tônica, Frutas vermelhas e Gelo	R\$ 40,00
Aperol Spritz.....	R\$ 40,00

**Taxa de Serviço 10% (Opcional) - 2024/2025**

# Sobremesas



Uma Bola de Sorvete de Creme.....R\$ 15,00

Creme de Papaia com Cassis.....R\$ 35,00

Mini Skibom .....R\$ 25,00

Petit Gateau.....R\$ 35,00  
(acompanha bola de sorvete de creme)

Brownie de Chocolate.....R\$ 35,00  
(acompanha bola de sorvete de creme)



Petit Gateau

Taxa de Serviço 10% (Opcional) - 2024/2025