



petiscos

001- Caldinho de feijão	R\$17
016 - Caldinho de peixe	R\$17
017 - Caldinho de camarão	R\$18
018 - Casquinho de caranguejo (2 unid.)	R\$25
023 - Patola de caranguejo empanada c/ molho rosê (12 unidades)	R\$85
002 - Ensopado de marisco ao coco (servido com farofa de dendê e banana da terra)	R\$45
004 - Batata frita	R\$35
005 - Macaxeira frita	R\$38
025 - Bolinho de queijo gouda c/ molho rosê (10 unidades)	R\$42
006 - Bolinha de fruta-pão c/ charque c/ molho chutney de pimenta (8 unidades)	R\$45
008 - Coxinha de frango c/ catupiry (08 unidades)	R\$45
012 - Filé mignon acebolado c/ molho à base de shoyo e batatas fritas	R\$98

sazonal



Cardápio atualizado em 20/12/2025
Preços válidos até 30/05/2026



009 - Gurjão de peixe c/ batata frita c/
molho rosé

R\$78

1001 - Anéis de Lula crocante c/ toque de
gingibre c/ molho de chutney de pimenta

R\$55

010 - Peixe crocante (posta de peixe frita c/
farinha de mandioca e macaxeira frita)

R\$130

1002- Chapa de frutos do mar (camarão,
lagostim, polvo, anéis de lulas e filé de peixe)

R\$198

013 - Camarão rosa graúdo crocante
c/ molho de mostarda e mel.

R\$120

022 - Ceviche de camarão levemente picante,
marinado no limão com batata doce, cebola
roxa e gengibre, acompanhado de torradas.

R\$82

014 - Camarão rosa servido descascado
com alho e azeite extra virgem.

R\$130

015 - Filezinho Brûlée

Cubinhos de filé mignon ao molho gorgonzola maçaricado. Acompanha torradas

R\$95

648 - Dadinhos de tapioca c/ queijo coalho c/
molho chutney de pimenta (10 unidades)

R\$47

649 - Pastel de camarão servido c/chutney de
pimenta (6 unid.)

R\$48



bebidas

200 - Água mineral sem gás 500ml	R\$6,50
201 - Água mineral com gás 500ml	R\$7,00
204 - Água de coco	R\$10
203 - Água de coco (jarra de 600ml)	R\$25
205 - Refrigerante (lata)	R\$8,00
646 - Água tônica (lata)	R\$8,00
206 - Suco de frutas (copo)	R\$10
207 - Suco de frutas (jarra 600ml)	R\$20
622 - Cerveja long neck HEINEKEN	R\$15
208 - Cerveja long neck STELLA ARTOIS	R\$14
211 - Cerveja 600ml ORIGINAL	R\$20
230 - Cerveja 600ml HEINEKEN	R\$25
637 - Cerveja Heineken sem álcool	R\$15
682 - Cerveja 550ml STELLA ARTOIS	R\$20
1059 - Cerveja long neck CORONA	R\$16
213 - Cachaça PITÚ	R\$8,00
214 - Cachaça SELETA/PITÚ GOLD	R\$13
215 - Cachaça GERMANA (dose)	R\$14



Cardápio atualizado em 20/12/2025
Preços válidos até 30/05/2026



216 - Rum (dose)	R\$12
217 - Vodka SMIRNOFF (dose)	R\$14
654 - Vodka ABSOLUT (dose)	R\$20
232 - Coquetel Morrito rum Bacardi, limão, hortelã e Sprite.	R\$22
233 - Coco Loco vodka, pedaços de coco, leite condensado e leite de coco servido dentro do coco	R\$25
234 - Pina Colada rum, abacaxi, leite condensado e leite de coco, servido dentro do abacaxi	R\$30
235 - Pina Colada s/ álcool abacaxi, leite condensado e leite de coco, servido dentro do abacaxi.	R\$20
236 - Coquetel de frutas vodka Smirnoff, frutas, Sprite, leite condensado e creme de leite.	R\$30
237 - Coquetel de frutas s/ álcool frutas, Sprite, leite condensado e creme de leite.	R\$22
222 - Whisky Johnnie Walker 8 anos (dose)	R\$20
223 - Whisky 12 anos (dose)	R\$25
653 - Gin Tanqueray (dose)	R\$24
224 - Cointreau (dose)	R\$14
225 - Energético	R\$18
227 - Café expresso	R\$10
616 - Rolha	R\$40
1065 - Campari (dose)	R\$12



BAR



1063 - Aperol drink	R\$30
640 - Gin Tanqueray com limão e tônica	R\$32
1061 - Gin Tanqueray limão tônica e menta	R\$35
240 - Caipifruta de Vodka Smirnoff	R\$28
644 - Caipifruta de Vodka Absolut	R\$30
219 - Caipifruta de Cachaça Germana	R\$24
218 - Caipifruta de Cachaça de Pitú	R\$17
643 - Caipifruta de Cachaça Seleta ou PitúGold	R\$18

pratos principais

do mar | serve 2 pessoas ou mais

105 - Camarão Gilberto Freyre Bobó de camarão alternado com camadas de queijo coalho e mussarela, gratinado no forno, servido no coco com arroz e batata rústica	R\$195
1051 - Moqueca de lagostim, camarão e peixe Acompanha pirão, arroz branco e farofa de banana da terra com dendê	R\$230
1056 - Moqueca de camarão, polvo, peixe e lula Acompanha pirão, arroz, farofa de banana terra com dendê	R\$220
156 - Moqueca de camarão c/ banana da terra Acompanha arroz de coentro, pirão e farofa dendê.	R\$190
102 - Peixe ao molho de camarão e gengibre Acompanha arroz e purê.	R\$195



103 - Peixada pernambucana

Peixe cozido com legumes e ovos. Acompanhado de arroz e pirão.

R\$210

104 - Peixe inteiro frito

Acompanha farofa, arroz, feijão de coco e macaxeira frita.

R\$215

141 - Chapa de frutos do mar

Camarão, lagostim, polvo, lulas, filé de peixe, servido com arroz de coentro, batatas rústica e pirão.

R\$235

100 - Peixe frito em pósta crocante

Acompanha arroz, feijão de coco e macaxeira frita.

R\$190

pratos individuais

do mar

111 - Arroz de polvo

R\$105

112 - Arroz de camarão ao curry

Acompanhado de pescada amarela grelhada e salada.

R\$88

150 - Camarão tropical

Camarão flambado no whisky, com molho gorgonzola servido no abacaxi. Acompanha arroz com abacaxi.

R\$89

1026 - Camarões crocantes

Com arroz cremoso com queijo e bacon.

R\$89

114 - Filé de pescada amarela c/ molho de maracujá

acompanha purê de batata doce, farofinha de panko, arroz de coentro e saladinha de alface, tomate, manga e gergelim

R\$85





1049 - Tentáculos de polvo da Praia dos Carneiros

Salteados no azeite e alho, com bacon e pedacinhos de passas de caju da Praia dos Carneiros, acompanhado de um cremoso purê de macaxeira com queijo coalho e tomates confitados.

R\$102

1025 - Fettuccine com camarões ao molho gorgonzola

R\$86

693 - Fettuccine com camarões e champignon

Camarão flambado na cachaça com molho caseiro de tomates e manjeriço

R\$85

pratos individuais

carnes

115 - Rosbife de filé Jobar

filé alto crocante com molho ferrugem, servido com arroz de castanha e purê de batata.

R\$95

1050 - Rosbife de filé Jobar

Com fettuccine ao molho de queijo

R\$95

118 - Filé mignon ao molho de mostarda e champignon

Acompanhado de arroz branco e batatas rústicas

R\$92

694 - Filé mignon grelhado

Com alho picado, acompanhado de fettuccine ao molho pomodoro da casa OU espaguete de abobrinha e cenoura.

R\$92

1014 - Inhoque de macaxeira

Com molho bechamel maçaricado e charque desfiada.

R\$65

158 - Filé de frango

Ao molho cury e maçã com arroz de castanha e batata rústica

R\$65

116 - Filé ao molho gorgonzola

Acompanhado de fettuccine

R\$94





opções vegetarianas

120 - Arroz integral ao funghi

Com mix de folhas, cenoura beterraba, repolho roxo, manga, manjeriço fresco, gergelim e molho de mostarda e mel.

R\$53

121 - Espaguete de abobrinha com cenoura

Ao molho pesto c/ manjeriço, tomates cerejas ou molho pomodoro c/ manjeriço fresco e parmesão.

R\$52

151 - Moqueca de banana na terra

Acompanhado de arroz integral, farofa de dendê e banana

R\$60

678 - Inhoque de macaxeira

Ao molho pomodoro, manjeriço e queijo parmesão

R\$62

pratos kids

122 - Filé mignon em tiras

Acompanhado de arroz, batata frita ou purê

R\$65

123 - Filé de frango em tiras

Acompanhado de arroz, batata frita ou purê

R\$60

124 - Filé de tilápia empanado

Acompanhado de arroz, batata frita ou purê

R\$55



saladas

152 - Salada de filé grelhado

mix de folhas, cubos de gorgonzola, tomate, abacate, granola, manjericão e molho de mostarda e mel.

R\$75

696 - Salada de camarão grelhado

mix de folhas, manga, champignons, gergelim, manjericão e molho de maracujá.

R\$78

697 - Salada de frango grelhado

mix de folhas, cenoura, azeitonas, lascas de parmesão, repolho roxo e molho pesto.

R\$55



porções

127 - Arroz branco

R\$12

128 - Arroz integral

R\$15

154 - Arroz de castanha

R\$15

129 - Purê de batata

R\$15

130 - Feijão

R\$14

650 - Feijão de coco

R\$14

1012 - Legumes grelhados

R\$16

1030 - Pirão

R\$15

683 - Ovo

R\$4



sopas

acompanha torradas

131 - Carne com legumes

R\$35

132 - Legumes

R\$35

sandwiches

acompanha batatas fritas

146 - Queijo mussarela ou coalho

pão de forma integral ou tradicional

R\$32

147 - Presunto e queijo

pão de forma integral ou tradicional

R\$35

1021 - Cheeseburger artesanal

Hambúrguer bovino artesanal de picanha, queijo muçarela, molho especial do chefe e salada de alface, tomate e cebola, acompanhado de batatas fritas.

R\$55

tapiocas

rendadas

137 - Nordestina (queijo coalho, charque e queijo)

R\$35

138 - Maguerita (queijo coalho, tomate e manjericão)

R\$35





pizzas

142 - Mussarela

R\$65

143 - Marguerita

R\$70

144 - Queijo e presunto

R\$70

145 - Calabresa

R\$70

698 - Frango com catupiry

R\$80

sobremesas

400 - Pudim de leite tradicional c/ passa de caju de Tamandaré

R\$29

404 - Sorvete de bolo de rolo (2 bolas)

Acompanhado de calda de goiabada e crumble de castanha

R\$30

405 - Cartola pernambucana

Acompanhada de sorvete de creme

R\$39

410 - Cocada quente

Servida na quenga de coco c/ sorvete de tapioca e calda de chocolate

R\$30

695 - Petit Gateau

Bolinho quente de chocolate com sorvete de creme, calda de chocolate e crumble crocante de castanha.

R\$32

409 - Brownie

Servido com calda de chocolate

R\$25

630 - Brownie com sorvete de Nutela

Finalizado com crumble de castanha

R\$38

Picoleta

Limão, uva e cajá, unicórnio e coco e bolo de rolo.

R\$12

Picoleta

Cookie, chocolate belga, yogurte com frutas, chocolate zero e choconinho.

R\$16

Paleta

Pistachio, bem casado, morango com leite, ninho trufado, açaí com leite moça, nutelino, doce de leite, morango c/ leite, Nocciola e Kindle Bueno.

R\$22