



RESTAURANTE

APRESENTA



MENU DE

*sabores*

# CHEGOU



BEBA COM MODERAÇÃO.

# FAÇA SER ESPECIAL

# ENTRADAS E *saladas*

## TERRA E MAR

*Mix de folhas nobres com tomate cereja, palmito, camarão, marisco, lula e polvo grelhados*

R\$ 140

## SALADA TROPICAL

*Mix de folhas nobres, queijo em cubos, frutas da estação, tomate cereja e palmito*

R\$ 65

## NORMANDIE

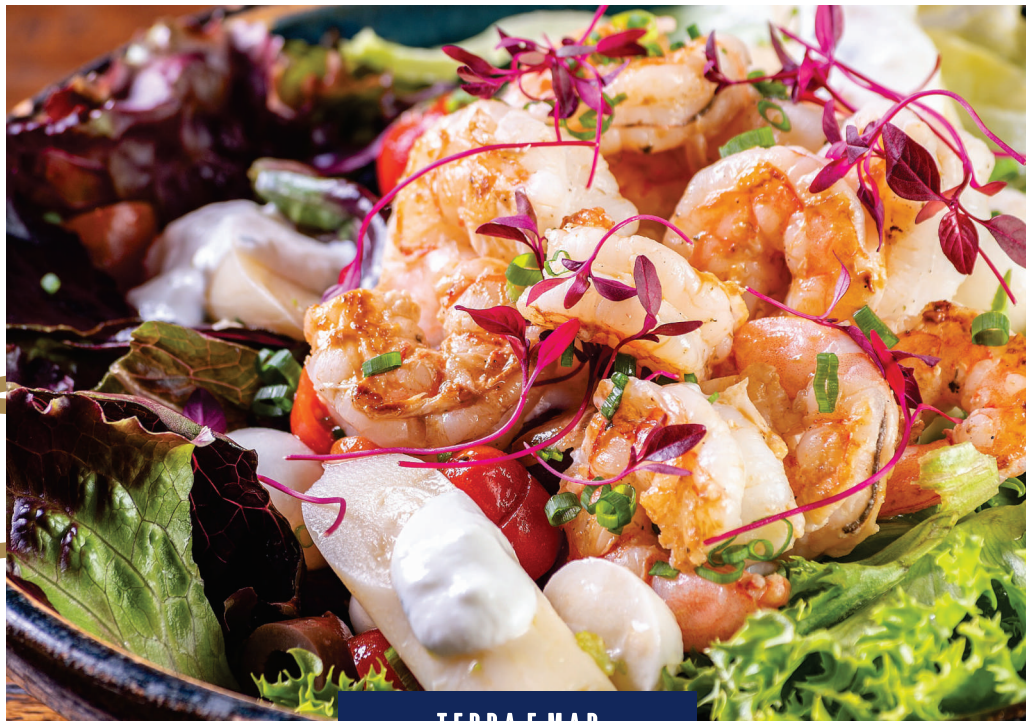
*Mix de folhas nobres, nozes, manga, palmito, tomate cereja, croutons e molho ao pesto de manjericão*

R\$ 65

## MAIONESE DE CAMARÃO

*Camarão, batata e maionese*

R\$ 65



TERRA E MAR



**OSTRAS GRATINADAS**



**DELÍCIAS DO MAR**



**CUBOS DE MIGNON CREMOSO**

# PETISCOS

## saborosos



CAMARÃO SOLTINHO 400G	R\$ 145
CAMARÃO AO ALHO E ÓLEO SEM CASCA <i>400g de camarões rosa grelhados ao alho e óleo</i>	R\$ 175
CAMARÃO AO ALHO E ÓLEO COM CASCA <i>400g de camarões rosa grelhados ao alho e óleo</i>	R\$ 165
CAMARÃO À ROMANA <i>10 unidades de camarões rosa empanados com queijo parmesão</i>	R\$ 185
DELÍCIAS DO MAR <i>120g de camarão soltinho, 120g de isca de peixe, 120g de lula à milanesa, 120g de batata frita e 120g de bolinho de peixe</i>	R\$ 180
LULA À MILANESA 400G	R\$ 120
OSTRA GRATINADAS 12 UNIDADES	R\$ 120
MARISCO AO VINAGRETE C/ TORRADAS ITALIANAS	R\$ 95
STICK DE PEIXE À MILANESA 400G	R\$ 120
CUBOS DE SALMÃO GRELHADO	R\$ 120
CASQUINHA DE SIRI 400G	R\$ 26
BOLINHO DE LAGOSTA 04 UNIDADES	R\$ 89
BOLINHO DE CAMARÃO 04 UNIDADES	R\$ 65
BOLINHO DE BACALHAU 04 UNIDADES	R\$ 38
PASTEL DE CAMARÃO 04 UNIDADES	R\$ 45
BATATA FRITA 400G C/ QUEIJO E BACON +R\$ 12	R\$ 49
POLENTA FRITA	R\$ 49
TIRAS DE PICANHA <i>400g de picanha com molho cremoso gorgonzola e torradas</i>	R\$ 150
CUBOS DE MIGNON CREMOSO <i>400g de mignon com molho cremoso gorgonzola e torradas</i>	R\$ 140
CHAPA MISTA <i>100g de mignon, 100g de frango, 100g de calabresa, 100g de picanha e 200g de fritas</i>	R\$ 165
STICK DE FRANGO À ROMANA 400G	R\$ 98
SANDUÍCHE DA CASA <i>Cubos de mignon, tomate, rúcula, cebola roxa, queijo e maionese especial</i>	R\$ 48

# MASSAS E *risotos*

ESPAGUETE GRATINADO COM CAMARÃO	R\$ 180
<i>400g de camarão sem casca ao molho branco gratinado com parmesão</i>	
ESPAGUETE COM FRUTOS DO MAR	R\$ 180
<i>Delicioso molho a base de tomate italiano com camarões sem casca, polvo, lula e marisco</i>	
RISOTO DE FRUTOS DO MAR	R\$ 240
<i>Arroz arbóreo, lula, polvo, mariscos, camarões, manteiga e crisp de camarão</i>	
RISOTO DE CAMARÃO	R\$ 240
<i>Arroz arbóreo, 400g de camarão, manteiga e crisp de parmesão</i>	
RISOTO DE MIGNON C/ CRISPE DE PARMESÃO	R\$ 190
<i>Arroz arbóreo, 400g de mignon, manteiga e crisp de parmesão</i>	



SPAGUETE COM FRUTOS DO MAR



RISOTO DE FRUTOS DO MAR

# PEIXES *nobres*



## PEIXE À JANGADEIRO

*450 gr de Salmão ou peixe branco, com molho de frutos do mar (polvo, marisco, lula e camarão), acompanhado de fritas e risoto de alho poro ou limão siciliano*

R\$ 270

## PEIXE À BELLE MEUNIERE

*450 gr de Salmão ou peixe branco, com molho de alcaparras, aspargos, champignon e camarão, acompanhado de fritas e risoto de alho poro ou limão siciliano*

R\$ 260

## PEIXE À BADEN BADEN

*450 gr de Salmão ou peixe branco com molho branco, lâminas de batata e bacon. Acompanhado de fritas e risoto de alho poro ou limão siciliano*

R\$ 260

## PEIXE À MODA DO CHEFF

*450 gr de Salmão ou peixe branco com molho branco, champignon, aspargos e camarão. Acompanhado de fritas e risoto de alho poro ou limão siciliano*

R\$ 260



JANGADEIRO



PEIXE À BELLE MEUNIERE

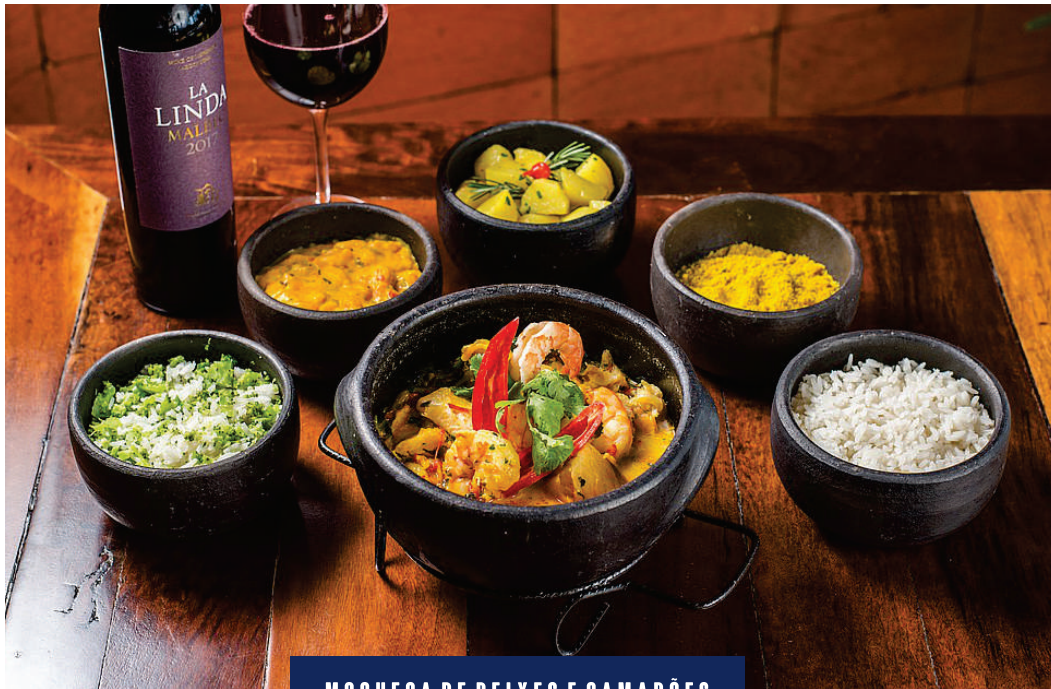
# ESPECIAS DA *casa*

<b>PAELLA DE FRUTOS DO MAR</b>	R\$ 280
<i>Arroz de paella em uma deliciosa base de pimentões, camarões rosa sem casca, salmão, marisco, polvo e lula</i>	
<b>MOQUECA DE PEIXES E CAMARÕES</b>	R\$ 290
<i>400g de peixe branco e 150g de camarões rosa sem casca em um deliciosa base de pimentões, leite de coco e azeite de dende acompanhado de arroz branco, arroz com brócolis, batata saúte e farofa de dende</i>	
<b>POLVO À PORTUGUESA</b>	R\$ 280
<i>Grelhado no azeite de oliva, brócolis, pimentões coloridos, azeitona preta, batata e ovo cozido, acompanhado de arroz branco e pirão de peixe</i>	
<b>BACALHAU À PORTUGUESA</b>	R\$ 360
<i>500g de lombo de bacalhau gadus morhua assado, regado de azeite de oliva, brócolis, pimentões coloridos, azeitona preta, batata e ovo cozido acompanhado de arroz branco e pirão de peixe</i>	
<b>LAGOSTA AO THERMIDOR</b>	R\$ 360
<i>500g de filé de lagosta em um delicioso molho a base de molho branco mostarda dijon e creme de leite gratinado com queijo parmesão acompanhado de arroz branco, brócolis e fritas</i>	
<b>O REI DA CASA</b>	<b>POR PESSOA R\$ 168</b>
<i>Ostras gratinadas, risoto de camarão, camarões ao alho e óleo, anéis de lula à milanesa, camarão soltinho, polvo confitado, mariscos ao vinagrete, batata rústica e um filé de peixe do dia</i>	



PAELLA DE FRUTOS DO MAR





MOQUECA DE PEIXES E CAMARÕES

## SUGESTÃO DO *chef*



### PEIXE DA ESTAÇÃO

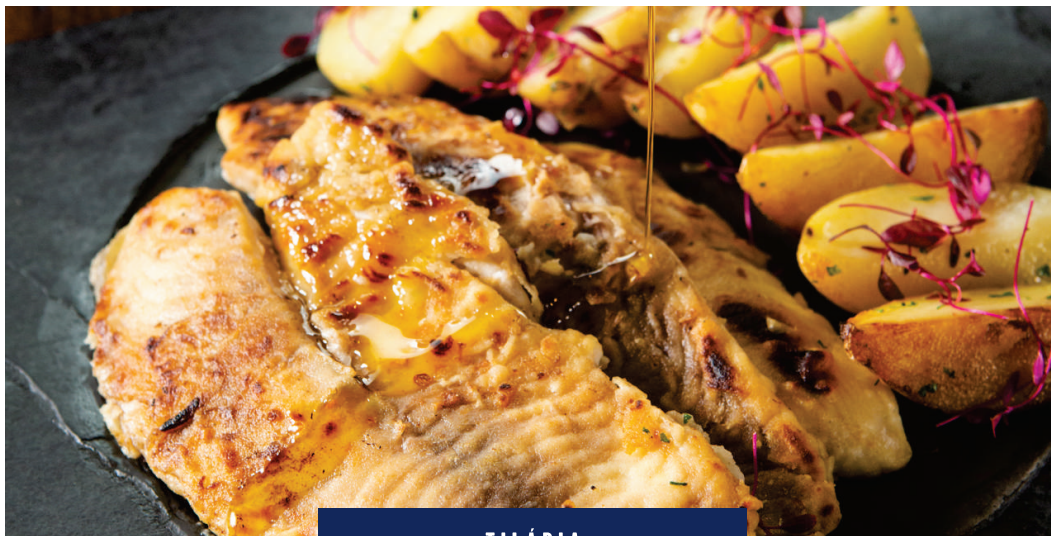
*450g de filé de anchova ou tainha, acompanhada de arroz branco, arroz com brócolis, batata soute e pirão de peixe*

R\$ 150

### TILÁPIA

*Grelhada ou a milanesa acompanhado de arroz branco, arroz com brócolis, batata soute e pirão*

R\$ 150



TILÁPIA

# CAMARÕES *rosa*



<b>CAMARÃO A BAIANA</b> <i>400g de camarão rosa, ao molho de leite de coco, azeite de dendê. Acompanha arroz branco, arroz com brócolis, farofa de dendê e batata sauté</i>	R\$ 270
<b>CAMARÃO GRELHADO SEM CASCA</b> <i>10 camarões rosa grelhado acompanhados de risoto de camarão</i>	R\$ 270
<b>CAMARÃO ROSA À ROMANA</b> <i>10 camarões rosa empanado no queijo parmesão. Acompanhado de risoto de camarão</i>	R\$ 270
<b>CAMARÃO TROPICAL SERVIDO NO ABACAXI</b> <i>450g de camarões rosa sem casca em um delicioso molho bechamel, cubos de abacaxi e gratinado com queijo parmesão acompanhado de arroz branco e fritas</i>	R\$ 270
<b>CAMARÃO À MODA DA CASA</b> <i>08 camarões rosa sem casca a milanesa, 2 filé de tilápia a milanesa, 2 bananas a milanesa acompanhados de arroz branco, fritas e pirão</i>	R\$ 300



CAMARÃO À MODA DA CASA

# CARNES

## nobres

### MIGNON À PARMEGIANA

*450g de mignon à milanesa gratinado com parmesão e molho de tomates frescos, acompanha arroz branco, arroz com brócolis e fritas ou macarrão na manteiga e fritas*

R\$ 260

### MIGNON À MODA DO CHEFF

*450g de mignon grelhado coberto com molho de creme de leite, fresco com um toque de mostarda dijon acompanhado de batatas portuguesas, arroz branco e arroz com brócolis*

R\$ 260

### PICANHA A MODA DA CASA

*500g de picanha grelhada acompanhada de arroz branco, fritas maionese e salada*

R\$ 280

### FILÉ DE FRANGO SUCULENTO

*Peito de frango grelhado ou a milanesa acompanhados de legumes sauteados na manteiga e arroz branco*

R\$ 160

### FRANGO RECHEADO COM CATUPIRY

*450g de peito de frango a milanesa recheado com presunto e catupiry coberto com molho branco e parmesão acompanhado de batata sauté, arroz branco e arroz com brócolis*

R\$ 180



MIGNON À PARMEGIANA



PICANHA À MODA DA CASA



# MENU

## *Kids*

<b>BABY FRANGO</b> <i>120g de cubos de peito de frango grelhado, arroz branco, fritas e feijão</i>	R\$ 45
<b>BABY PEIXE (TILÁPIA)</b> <i>120g de peixe grelhado, arroz branco, fritas e feijão</i>	R\$ 50
<b>BABY MIGNON</b> <i>120g de cubos de mignon, arroz branco, fritas e feijão</i>	R\$ 60



# ADOCE SUA *vida!*



BROWNIE DE CHOCOLATE  
COM SORVETE DE CREME

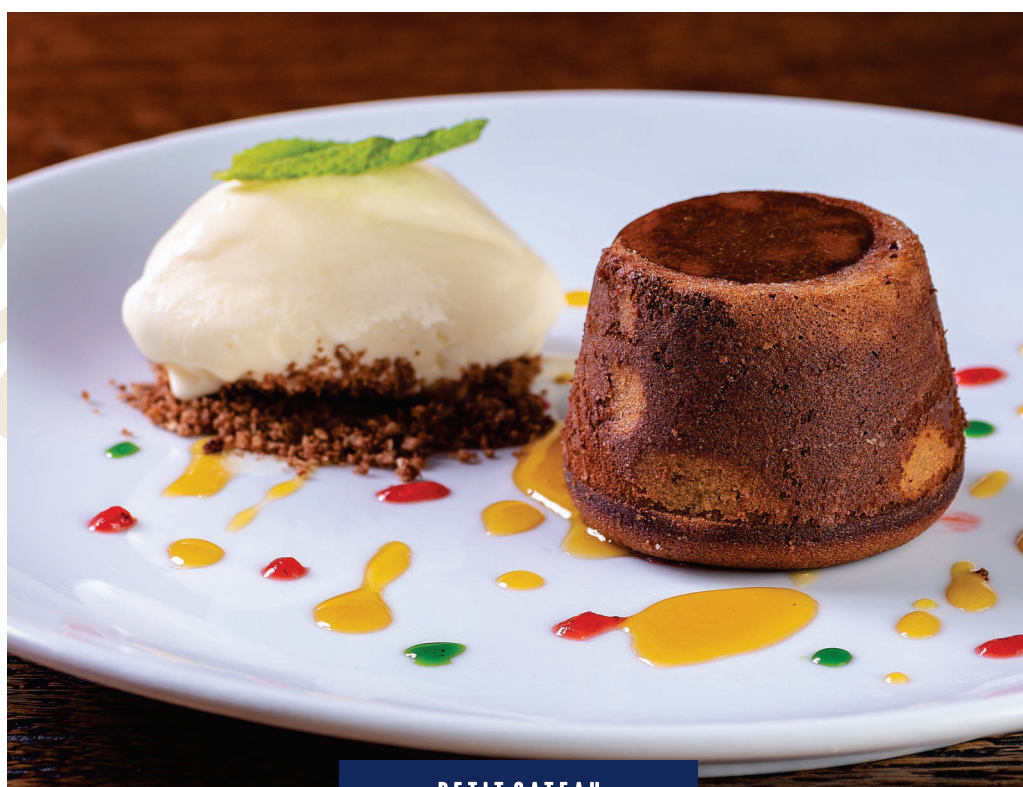
R\$ 50

PETIT GATEAU  
*Chocolate ou doce de leite com sorvete*

R\$ 45

TAÇA DE SORVETE COM MORANGOS  
*Chocolate, morango ou creme*

R\$ 32



PETIT GATEAU



# BEBIDAS

## DIVERSAS

ÁGUA MINERAL C/ OU S/ GÁS	R\$ 7
H2O	R\$ 10
RED BULL ENERGY DRINK 250ML <i>Consulte sabores</i>	R\$ 20
MONSTER ENERGY 269ML <i>Consulte sabores</i>	R\$ 16
MONSTER ENERGY 473ML <i>Consulte sabores</i>	R\$ 20
REFRIGERANTE	R\$ 8
SODA ITALIANA	R\$ 12
SUCO DE UVA INTEGRAL	R\$ 18

## SUCOS NATURAIS

LARANJA / ABACAXI / LIMÃO	R\$ 13
MORANGO / MARACUJÁ	R\$ 16
MISTO	R\$ 18

## CERVEJAS 600ML

HEINEKEN R\$ 24	SPATEN R\$ 21
ORIGINAL R\$ 21	ESTRELLA GALICIA PILSEN R\$ 22
THEREZÓPOLIS <i>Gold Lager 600ml</i>	R\$ 22
THEREZÓPOLIS <i>Elfenbein Weissbier 500ml / Jade Ipa 500ml</i>	R\$ 22

## CERVEJAS LONG NECK

HEINEKEN / SOL / STELLA ARTOIS	R\$ 18
CORONA	

## CHOPP 350ML

BRAHMA / EISENBAHN	R\$ 17
--------------------	--------

# CAIPIRAS E destilados



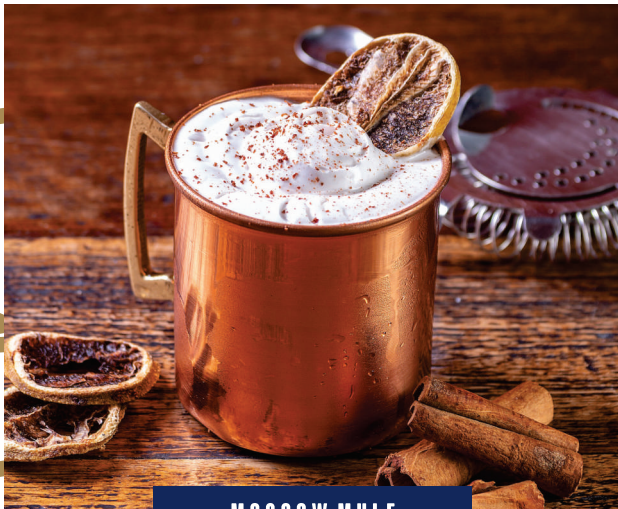
## CAIPIRAS

CAIPIRA DE CACHAÇA	R\$ 28
<i>Limão, morango, abacaxi, kiwi ou maracujá</i>	
CAIPIRA DE SMIRNOFF	R\$ 33
<i>Limão, morango, abacaxi, kiwi ou maracujá</i>	
CAIPIROSKA DE ABSOLUT	R\$ 44
<i>Limão, morango, abacaxi, kiwi ou maracujá</i>	
CAIPIRÍSSIMA (RUM)	R\$ 35
CAIPINHAEGER	R\$ 28
CAIPIRA DE VINHO	R\$ 35
SAQUERINHA	R\$ 36
CAIPIRA SABORES DO MAR	R\$ 36
<i>Smirnoff, abacaxi, maracujá, kiwi e mel</i>	

## DESTILADOS

### DOSE

CAMPARI \ STEINNHEGAR \ MARTINI	R\$ 25
IPIOCA	R\$ 20
NEGA FULÔ	R\$ 28
DOMECQ	R\$ 30
JACK DANIELS	R\$ 45
JACK DANIELS HONEY	R\$ 45
BALLANTINES (1 2 ANOS)	R\$ 45
BALLANTINES (8 ANOS)	R\$ 35
CHIVAS REGAL	R\$ 45
JOHNNIE WALKER RED LABEL	R\$ 35
JOHNNIE WALKER BLACK LABEL	R\$ 45
LOGAN	R\$ 45
AMARULA	R\$ 35
FRANGÉLICO	R\$ 35
COINTREAU	R\$ 35
LICOR 43	R\$ 37
JAGERMEISTER	R\$ 35
TANQUERAI	R\$ 38
TEQUILA	R\$ 35
GRAND MARNIER	R\$ 35



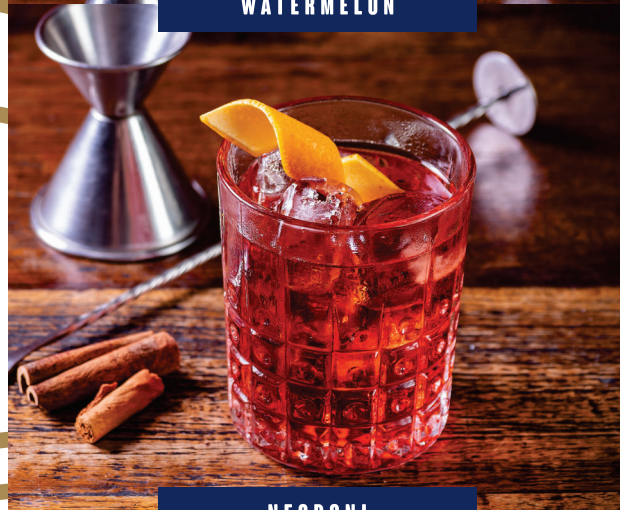
**MOSCOW MULE**



**WATERMELON**



**SABORES DO MEL**



**NEGRONI**



**MOJITO**



**CLASSIC GIN**



**TROPICAL GIN**



**O SABOR DO VERÃO**





## DRINKS *especiais*

MOSCOW MULE	R\$ 38
<i>Vodka, xarope artesanal de gengibre, xarope simples, água com gás, glacê cítrico de gengibre, raspas de canela</i>	
SABORES DE MEL	R\$ 45
<i>Jack Daniels Honey, maracujá, xarope simples, suco de limão taiti, albumina, finalizado com Angostura</i>	
APEROL SPRITZ	R\$ 38
<i>Prosecco, Aperol e água com gás</i>	
PIÑA COLADA	R\$ 38
<i>Rum branco, Coconut rum, abacaxi, xarope simples, leite de coco, leite condensado</i>	
MOJITO	R\$ 35
<i>Rum Bacardi Carta Blanca, suco de limão taiti, xarope simples, hortelã e água com gás</i>	
SEX ON THE BEACH	R\$ 38
<i>Vodka, licor de pêssego, suco de limão taiti, xarope simples, suco de laranja e grenadine</i>	
NEGRONI	R\$ 35
<i>Gin, Vermute Rosso e Campari</i>	
HARMONIC GIN	R\$ 35
<i>Gin, amora, mirtilo, morando, xarope grenadine e Tônica Schweppes</i>	
GREEN GIN	R\$ 38
<i>Gin, xarope de maçã verde, uva verde e Tônica Schweppes</i>	
TROPICAL GIN	R\$ 40
<i>Energético, laranja, manjeriço e maracujá</i>	
WATERMELON	R\$ 40
<i>Energético, melancia, limão taiti e hortelã</i>	
O SABOR DO VERÃO	R\$ 40
<i>Energético, limão desidratado e flores comestíveis</i>	
CLASSIC GIN	R\$ 38
<i>Gin, limão, hortelã, gengibre e Tônica Schweppes</i>	
MARGARITA	R\$ 38
<i>Tequila prata, cointreau, suco de limão e sal</i>	
BATIDAS	R\$ 35
<i>Coco, maracujá ou morango</i>	

# SCHWEPPES DRINKS *premium*



SCHWEPPES GIN TÔNICA	R\$ 20
SCHWEPPES GIN TÔNICA PINK	R\$ 20
SCHWEPPES SPRITZ	R\$ 20
SCHWEPPES VODKA E CITRUS	R\$ 20
JACK DANIEL'S JACK COKE	R\$ 30



TAURIN + GINSENG



MONSTER  
ENERGY



MONSTER  
ENERGY



# Balneario Camborí

AVENIDA ATLÂNTICA, 2530  
ESQUINA COM RUA 2000  
CENTRO



@SABOESDOMAR

| SABOESDOMAR.COM.BR