

## Entradas

*Para começar bem*

### CARPACCIO DE MIGNON ARTESANAL R\$ 68

Lâminas de mignon artesanal com molho de alcaparras e parmesão. Acompanha torradas de ciabatta.

### STEAK TARTARE R\$ 78

Servido com batata frita.

### CEVICHE DE PEIXE R\$ 72

Cubos de peixe branco com Ají amarillo, limão, coentro, pimenta dedo de moça e cebola roxa.

### TARTARE DE SALMÃO R\$ 85

Cubos de salmão ao tempero cítrico de limão siciliano, cream cheese e azeite. Acompanha torrada de ciabatta.

### TIRADITO R\$ 75

Lâminas de salmão marinados em tempero asiático com pimenta dedo de moça, gergelim e cebolinha.

### CAUSA PERUANA R\$ 80

Camarões ou cogumelos com creme de batata picante, huancaína e salsa criolla. Acompanha torrada de ciabatta.

### CASQUINHA DE SIRI R\$ 45

Siri desfiado com farofinha de panko.

### ARANCINI DE BACALHAU R\$ 60

Bolinhos de risoto com bacalhau e aioli de azeitona preta.

### CAMARÃO DE PRAIA R\$ 88

Camarão grelhado com teriaki de rapadura e crocante de panko com raspas de limão.

### PASTELZINHO DE FEIRA R\$ 65

Massa fina com o recheio a escolha (6 unidades).

**Sabores:**

- Camarão
- Siri
- Bacalhau
- Palmito com alho-poró

### POLVO SOLAR R\$ 88

Tentáculos de polvo grelhado no azeite de páprica servido com batatas.

### LOMO SALTADO COM PAPAS FRITAS R\$ 98

Tiras de mignon salteados em fogo alto com ají amarillo, shoyo, cebola roxa, tomate e coentro. Servido com batata frita.

### PICANHA DE SOL NA MANTEIGA R\$ 95

Picanha de sol na manteiga de garrafa com creme de mandioca e queijo coalho.

### STEAK DE ANCHO COM CHIMICHURRI R\$ 98

Filé de ancho grelhado com chimichurri servido com batatas.

## Especialidades

*Tudo do nosso jeito*

### PAELLA DE FRUTOS DO MAR R\$ 285

Feita com lula, polvo, camarão e lagosta finalizada na folha de banana. **(Serve 2 pessoas)**

### GRELHADA MISTA R\$ 350

Lagosta, camarão, polvo, peixe, lula, legumes e batatas grelhados na manteiga de alcaparras. Servida com arroz branco. **(Serve 2 pessoas)**

### CURRY THAI R\$ 235

Tiras de filé mignon ou camarões no tempero asiático à base de leite de coco e pasta de curry vermelho (picante), cebola roxa, coentro, cenoura, brócolis, pimentão vermelho. Acompanha arroz jasmim. **(Serve 2 pessoas)**

### BACALHAU DA CASA R\$ 285

Lombo de bacalhau mohua no azeite, cebola, alho, batatas, pimentão vermelho e azeitonas. Acompanha arroz de alho frito. **(Serve 2 pessoas)**

### CAMARÃO NO COCO R\$ 199

Camarão cremoso à base de moqueca com leite de coco servido no coco verde. Acompanha arroz e batata palha. **(Serve 2 pessoas)**

## Salada do dia

### PRATO INDIVIDUAL R\$ 75

Mix de folhas, fruta da estação, parmesão, tomatinho e chips de raízes.

**Escolha sua proteína:**

- Camarão grelhado
- Filé de peixe
- Filé mignon

## Prato Kids

### FILÉ DE PEIXE OU FILÉ MIGNON R\$ 42

Arroz, feijão, farofa e batata frita ou legumes.





## Principais

Pratos individuais

### RISOTO NORDESTINO R\$ 85

Tiras de picanha de sol na manteiga de garrafa acebolada com risoto de banana da terra, cheiro verde e queijo coalho de praia.

### RISOTO DE FUNGHI COM ANCHO R\$ 95

Risoto de funghi com filé de ancho grelhado.

### RISOTO DE CAMARÃO R\$ 98

Risoto de camarão VM ao molho de moqueca capixaba.

### RISOTO DE LIMÃO SICILIANO COM LAGOSTA R\$ 125

### ARROZ NEGRO COM BACALHAU R\$ 115

Crosta de castanha e ervas.

### LINGUINI AO MOLHO DE SIRI GRATINADO R\$ 98

Massa com Siri desfiado em molho de tomate rose gratinado com parmesão.

### BOBÓ À MODA SOLAR R\$ 98

Creme de bobó com camarão à milanesa e arroz de coentro.

### PARMEGGIANA DE MIGNON R\$ 95

Filé mignon à parmegiana acompanhado de linguini ao alho e óleo.

### PEIXE DO DIA R\$ 89

Filé de peixe grelhado com purê de banana da terra, legumes tostados e farofa de panko.

### PEIXE ASSADO COM CAMARÃO R\$ 108

Filé de peixe assado na folha de banana com camarão. Servido com arroz asiático.

## Sobremesa

Perfeitas para finalizar

### BROWNIE COM SORVETE R\$ 38

Bolinho de chocolate com sorvete da casa e praliné.

### TRIO DE BRIGADEIROS R\$ 32

Brigadeiro de limão, chocolate ao leite e crocante de amendoim servido na colher.

### COCADA BRÛLÈE COM SORVETE R\$ 39

Cocada artesanal brülèe servida com sorvete de coco verde.

### BOLO GELADO DE PISTACHE R\$ 35

Bolo gelado de pistache da Mombee com farofa de biscoito e pistache e caldinha de três leites.

## Bebidas

Não alcoólicas

### REFRIGERANTE LATA R\$ 8

### ÁGUA MINERAL VIDRO R\$ 8

### ÁGUA COM GÁS VIDRO R\$ 8

### ÁGUA TÔNICA R\$ 10

### ENERGÉTICO R\$ 18

### CAFÉ EXPRESSO R\$ 8

### SUCO UVA CASA MADEIRA R\$ 15

### SUCOS NATURAIS

Morango, maracujá ou abacaxi R\$ 12

Laranja com morango ou frutas vermelhas R\$ 15

## Chopps & Cervejas

### CHOPP PILSEN 350ML R\$ 12

### CHOPP IPA 350ML R\$ 16

### HEINEKEN LONG NECK R\$ 15

### CORONA LONG NECK R\$ 15

### MICHELADA R\$ 20

### CERVEJA 0% R\$ 15

## Doses

### VODKA STANDARD R\$ 25

### VODKA PRIME R\$ 30

### VODKA SUPER PRIME R\$ 35

### CACHAÇA PRINCESA ISABEL PRATA R\$ 15

### CACHAÇA PRINCESA ISABEL CARVALHO R\$ 18

### WHISKEY CHIVAS 12 R\$ 25

### WHISKEY JW BLACK LABEL R\$ 30

### WHISKEY JACK DANIEL`S R\$ 30

### WHISKEY JACK DANIEL`S HONEY R\$ 30

### WHISKEY SUPER PRIME R\$ 35

### GIN STANDARD R\$ 25

### GIN PRIME R\$ 30

### GIN SUPER PRIME R\$ 35

### CAMPARI R\$ 20

### LICOR DE LARANJA COINTREAU R\$ 25

### LICOR 43 R\$ 35

### RUM 3 R\$ 20

### RUM 7 R\$ 25

### TEQUILA PRATA R\$ 20

### TEQUILA OURO R\$ 25



## Vinhos tintos

CHATEAU GRAND ROUSSEAU 375ML [FRA]	R\$ 89
OPI MASCOTA MALBEC [ARG]	R\$ 99
VACCARO MERLOT [BRA]	R\$ 89
SAVOIR MERLOT / MARSELAN [BRA]	R\$ 145
CÃO PERDIGUEIRO CABERNET FRANC [BRA]	R\$ 198
COLLINA D'ORO VACCARO MALBEC [BRA]	R\$ 115
DON GUERINO MALBEC VINTAGE [BRA]	R\$ 155
VOLANTIN CABERNET SAUVIGNON [CHI]	R\$ 89
VIEJO FEO RESERVA CARMENERE [CHI]	R\$ 128
VIEJO FEO RESERVA CABERNET SAUVIGNON [CHI]	R\$ 128
VIEJO FEO RESERVA PINOT NOIR [CHI]	R\$ 128
CHOCALAN RESERVA CABERNET SAUVIGNON [CHI]	R\$ 184
CHOCALAN GRAN RESERVA SYRAH [CHI]	R\$ 249
GARAGE BLACK LABEL CABERNET SAUVIGNON CABERNET FRANC / PETIT VERDOT [CHI]	R\$ 389
NEMEA / AGIORGITIKO [GRE]	R\$ 178
FAMAIEY MALBEC [FRA]	R\$ 249
CHATEAU MAYNE - VALLET [FRA]	R\$ 260
SAN FLORIANO SANGIOVESE [ITA]	R\$ 118
LA PASSIONE SECRETA PRIMITIVO DI PUGLIA [ITA]	R\$ 160
PAPALE DOP PRIMITIVO DI MANDURIA [ITA]	R\$ 269
VALE DE FORNOS DOC DO TEJO [POR]	R\$ 130
MONTE DA CORUJA ALENTEJO [POR]	R\$ 140
GA GRANJA AMARELEJA ALENTEJO [POR]	R\$ 170
ALI JÔ RESERVA DOURO DOC [POR]	R\$ 198
PORTO BORGES TAWNY DOURO (DOSE 60ML) [POR]	R\$ 20
FAUSTINO ART CRIANZA RIOJA [ESP]	R\$ 205
GIMENEZ MENDEZ RESERVA TANNAT [URU]	R\$ 111

## Vinhos brancos, verdes e rosés

EL SUPREMO BLEND BRANCO [ARG]	R\$ 89
VACCARO CHARDONNAY [BRA]	R\$ 89
DON GUERINO SINAIS SAUVIGNON BLANC [BRA]	R\$ 99
SAVOIR GIALLO [BRA]	R\$ 120
ADOBE SAUVIGNON BLANC [CHI]	R\$ 106
ADOBE RIESLING [CHI]	R\$ 106
ADOBE RESERVA GEWURZTRAMINER [CHI]	R\$ 106
CHATEAU DES LEOTINS [FRA]	R\$ 169
GRAPE ANGEL PREMIUM - VIORICA [MOL]	R\$ 158
VINHO VERDE BRANCO [POR]	R\$ 89
QPA VERDE [POR]	R\$ 98
DON GUERINO SINAIS ROSE MALBEC [BRA]	R\$ 99
ROSABELLE ROSE [FRA]	R\$ 158

## Espumantes

VALMARINO PROSECCO BRUT [BRA]	R\$ 99
VALMARINO & CHURCHILL EXTRA BRUT [BRA]	R\$ 250
ARTE CASA VALDUGA BRUT [BRA]	R\$ 140
DON GUERINO ESP BRUT ROSE [BRA]	R\$ 140
CHANDON PASSION ROSE [BRA]	R\$ 240
CHANDON BRUT [BRA]	R\$ 190
MOET & CHANDON BRUT [FRA]	R\$ 700



## Drinks clássicos

*Famosos em todo o mundo*

<b>APEROL SPRITZ</b>	<b>R\$ 38</b>
Aperol, espumante, rodela de laranja e água com gás.	
<b>CAIPIRINHAS</b>	<b>R\$ 28</b>
Limão, morango, abacaxi, maracujá ou frutas vermelhas.	
<b>CAIPIVODKAS</b>	<b>R\$ 32</b>
Limão, morango, abacaxi, maracujá ou frutas vermelhas.	
<b>CARAJILLO</b>	<b>R\$ 40</b>
Licor 43 e café expresso.	
<b>FITZGERALD</b>	<b>R\$ 38</b>
Gin, limão, angostura bitter e xarope simples.	
<b>GIN TÔNICA</b>	<b>R\$ 35</b>
Gin e tônica.	
<b>MARGARITA</b>	<b>R\$ 35</b>
Tequila, licor de laranja, limão e borda de sal.	
<b>MOJITO</b>	<b>R\$ 32</b>
Rum, limão e hortelã.	
<b>MOSCOW MULE</b>	<b>R\$ 33</b>
Vodka, limão, xarope e espuma de gengibre.	
<b>NEGRONI</b>	<b>R\$ 40</b>
Campari, Vermouth Rosso e Gin.	
<b>PENICILLIN</b>	<b>R\$ 43</b>
Scotch Whiskey, gengibre, limão e xarope de mel.	
<b>PLANTER'S PUNCH</b>	<b>R\$ 38</b>
Rum, abacaxi, laranja, limão e xarope de romã.	
<b>WHISKEY SOUR</b>	<b>R\$ 40</b>
Whiskey Bourbon, limão, xarope simples e clara de ovo.	

## Drinks zero álcool

*Sem álcool para todas as idades*

<b>SODAS ITALIANAS</b>	<b>R\$ 20</b>
Morango, amarela, maçã verde ou framboesa	
<b>SUMMER BREEZE</b>	<b>R\$ 22</b>
Morango, hibisco e laranja.	
<b>MATE COM LIMÃO</b>	<b>R\$ 22</b>
Chá mate, limão e gengibre.	
<b>TROPICAL</b>	<b>R\$ 25</b>
Laranja, xarope de maçã verde, manjeriçã e espuma de gengibre.	

## Drinks autorais

*Sabores que você só encontra aqui*

<b>APPLE BEACH</b>	<b>R\$ 38</b>
Gin, maçã verde, licor de pêssego e limão.	
<b>BALANÇO</b>	<b>R\$ 35</b>
Rum, abacaxi, morango, limão, toque defumado de canela.	
<b>BANGALÔ</b>	<b>R\$ 35</b>
Vodka, abacaxi, framboesa e limão.	
<b>CABANA</b>	<b>R\$ 35</b>
Gin, hibisco, maracujá, limão e espuma de gengibre.	
<b>CARAMEL SOUR</b>	<b>R\$ 40</b>
Whiskey Bourbon, vermouth rosso, maracujá, limão e xarope de caramelo salgado.	
<b>ÉPICO</b>	<b>R\$ 38</b>
Vodka, aperol, maracujá, xarope simples, limão e tônica.	
<b>FABULOUS</b>	<b>R\$ 35</b>
Gin infundado no anis, hibiscus, limão, manjeriçã, laranja e licor de pêssego.	
<b>FAVORITO</b>	<b>R\$ 35</b>
Gin, xarope de amarela (cereja italiana), abacaxi e limão.	
<b>MARGARITA SOLAR</b>	<b>R\$ 40</b>
Tequila, licor de laranja, limão, maracujá, xarope de caramelo salgado e flor de sal.	
<b>PARADISE</b>	<b>R\$ 35</b>
Gin, blueberry, abacaxi, hibisco e limão.	
<b>PINK FRESH</b>	<b>R\$ 38</b>
Gin, aperol, abacaxi, limão e xarope de gengibre.	
<b>SOLAR DA PRAIA</b>	<b>R\$ 35</b>
Gin, maracujá, morango, laranja, limão e espuma de gengibre.	
<b>SUBLIME</b>	<b>R\$ 40</b>
Gin, verjus de uva, limão, xarope simples e licor da flor do sabugueiro.	
<b>SUNSET</b>	<b>R\$ 35</b>
Gin, abacaxi, maracujá, limão e hortelã.	
<b>YELLOW JACK</b>	<b>R\$ 40</b>
Whiskey Jack Daniels, maracujá, limão e gengibre.	

Taça de acrílico: R\$ 5

