

ENTRADAS

FRESCO PARMA

R\$ 72

Presunto de parma e tomate cereja sobre coalhada artesanal, azeite de ervas frescas e mel.

CARPACCIO DE MIGNON ARTESANAL

R\$ 72

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

STEAK TARTARE

R\$ 88

Filé mignon fresco picado na ponta de faca temperado com mostarda Dijon, alcaparras, cebola roxa e cebolinha. Servido com batata frita.

CEVICHE DE PEIXE

R\$ 78

Cubos de peixe branco com tempero peruano, limão, coentro, pimenta dedo de moça e cebola roxa.

TARTARE DE SALMÃO

R\$ 88

Cubos de salmão fresco com cebola roxa, cebolinha, um toque de limão siciliano e cream cheese. Acompanha torradas da casa.

TIRADITO

R\$ 79

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

BOLINHO DE BACALHAU (Individual)

R\$ 28

Bolinho de bacalhau artesanal com azeite de alho.

CASQUINHA DE SIRI

R\$ 45

Siri desfiado com farofinha de panko.

ARANCINI DE BACALHAU

R\$ 65

Bolinhos de risoto com bacalhau e aioli de azeitona preta.

CAMARÃO DE PRAIA

R\$ 92

Camarão grelhado com teriyaki, crocante de panko e raspas de limão.

PASTELZINHO

R\$ 75

Massa fina com o recheio a escolha (6 unidades). Sabores: Camarão, Siri, Bacalhau e Polvo.

POLVO SOLAR

R\$ 108

Tentáculos de polvo grelhado servido com batatas e aioli de coentro e páprica.

PICANHA DE SOL NA MANTEIGA

R\$ 108

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

FILÉ DIJON

R\$ 108

Tiras de filé mignon ao molho de mostarda Dijon servido com batata frita.



ESPECIALIDADES (Serve 2 pessoas)

PAELLA DE FRUTOS DO MAR

R\$ 315

Feita com lula, polvo, camarão e lagosta finalizada na folha de banana.

ESPAGUETE AO FRUTOS DO MAR

R\$ 315

Lula, polvo, camarão e lagosta ao molho de moqueca capixaba.

CURRY THAI

R\$ 250

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.

BACALHAU DA CASA

R\$ 315

Lombo de bacalhau mohua no azeite, cebola, alho, batatas, pimentão vermelho e azeitonas. Acompanha arroz de alho frito.

CAMARÃO NO COCO

R\$ 230

Camarão cremoso à base de moqueca com leite de coco, servido no coco verde. Acompanha arroz e batata palha.



PRINCIPAIS (Pratos Individuais)

RISOTO NORDESTINO

R\$ 98

Risoto de banana da terra, cebolinha, queijo coalho de praia e tiras de picanha de sol acebolada na manteiga.

RISOTO DE FUNGHI COM ESCALOPE DE MIGNON

R\$ 105

RISOTO DE CAMARÃO

R\$ 110

Risoto de camarão VM ao molho de moqueca capixaba.

RISOTO DE LIMÃO SICILIANO COM LAGOSTA

R\$ 135

ARROZ NEGRO COM BACALHAU

R\$ 135

Arroz negro cremoso com bacalhau em crosta de castanha e ervas.

CORDEIRO RÚSTICO

R\$ 145

Costeleta de cordeiro grelhada servida com purê de alho, coalhada e farofa de castanhas.

BOBÓ À MODA SOLAR

R\$ 105

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

PARMEGIANA DE MIGNON

R\$ 98

Filé mignon a parmeggiana acompanhado de espaguete ao alho e óleo.

PEIXE DO DIA

R\$ 95

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

*Meia porção dos pratos Especialidades serão cobrados 70% do valor.

SALADA DO DIA

SALADA DO DIA

R\$ 85

Mix de folhas, fruta da estação, parmesão, tomatinho e chips de raízes. Escolha sua proteína: Camarão grelhado, Filé de peixe ou Filé mignon.

KIDS

PRATO KIDS

R\$ 50

Arroz, feijão, farofa e batata frita ou purê. Filé de peixe ou filé mignon.



SOBREMESAS

BROWNIE COM SORVETE

R\$ 38

Brownie de chocolate com sorvete da casa e praliné.

COCADA BRÛLÉE COM SORVETE

R\$ 40

Cocada artesanal brulée servida com sorvete de coco verde.

BEIJO FRIO

R\$ 38

Beijo Frio de abacaxi com coco, doce de leite e abacaxi grelhado.

BOLO GELADO DE PISTACHE

R\$ 42

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



BEBIDAS

REFRIGERANTE LATA

R\$ 10

ÁGUA MINERAL VIDRO

R\$ 10

ÁGUA COM GÁS VIDRO

R\$ 10

ÁGUA TÔNICA

R\$ 12

ENERGÉTICO

R\$ 20

CAFÉ EXPRESSO

R\$ 10

SUCO UVA INTEGRAL

R\$ 20

SUCOS NATURAIS

R\$ 15

Morango, Maracujá, Abacaxi, Frutas Vermelhas Cajú ou Laranja com Morango

DOSES

VODKA STANDARD

R\$ 25

VODKA PREMIUM

R\$ 35

VODKA SUPER PREMIUM

R\$ 40

GIN STANDARD

R\$ 25

GIN PREMIUM

R\$ 35

GIN SUPER PREMIUM

R\$ 40

WHISKEY CHIVAS 12

R\$ 30

WHISKEY JACK DANIEL'S

R\$ 30

WHISKEY CHIVAS 13

R\$ 35

WHISKEY JW BLACK LABEL

R\$ 35

WHISKEY JW DOUBLE BLACK

R\$ 45

WHISKEY JW GOLD LABEL

R\$ 45

WHISKEY WOODFORD

R\$ 45

WHISKEY GLENLIVET

R\$ 45

CACHAÇA PRINCESA ISABEL PRATA

R\$ 15

CACHAÇA PRINCESA ISABEL CARVALHO

R\$ 20

CACHAÇA PRATINHA 3

R\$ 12

CACHAÇA PRATINHA AMBURANA

R\$ 17

CAMPARI

R\$ 20

LICOR 43

R\$ 35

TEQUILA PREMIUM

R\$ 30

CHOPPS & CERVEJAS

CHOPP PILSEN 350ML

R\$ 12

CHOPP IPA 350ML

R\$ 16

HEINEKEN LONG NECK

R\$ 15

CORONA LONG NECK

R\$ 16

STELLA GOLD (SEM GLÚTEN)

R\$ 15

BLUE MOON

R\$ 22

MICHELADA

R\$ 20

CERVEJA 0%

R\$ 15

Taxa de serviço 10% (opcional) – Taxa de rolha: R\$50

VINHOS (375ML)

CHATEAU GRAND ROUSSEAU [FRA]	R\$ 89
VIU MANENT CHARDONNAY RESERVA [CHI]	R\$ 72

TINTOS (750ML)

OPI MASCOTA MALBEC [ARG]	R\$ 99
CHAKANA TT ESTATE SEL MALBEC [ARG]	R\$ 189
VACCARO MERLOT [BRA]	R\$ 99
SAVOIR MERLOT / MARSELAN [BRA]	R\$ 145
COLLINA D'ORO VACCARO MALBEC [BRA]	R\$ 115
DON GUERINO MALBEC VINTAGE [BRA]	R\$ 155
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
FAMA EY 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\$ 284
DONA ERMELINDA - PALMELA [POR]	R\$ 162
VALE DE FORNOS DOC DO TEJO [POR]	R\$ 130
GA GRANJA AMARELEJA ALENTEJO [POR]	R\$ 170
ALI JÔ RESERVA DOURO DOC [POR]	R\$ 198
FAUSTINO ART CRIANZA RIOJA [ESP]	R\$ 205
GIMENEZ MENDEZ RESERVA TANNAT [URU]	R\$ 111
PORTO BORGES TAWNY DOURO DOSE 60ML [POR]	R\$ 20

BRANCOS, VERDES E ROSÉS (750ML)

EL SUPREMO BLEND BRANCO [ARG]	R\$ 99
VACCARO CHARDONNAY [BRA]	R\$ 99
DON GUERINO SINAIS SAUVIGNON BLANC [BRA]	R\$ 99
SAVOIR GIALLO [BRA]	R\$ 120
ADOBE SAUVIGNON BLANC [CHI]	R\$ 110
ADOBE RIESLING [CHI]	R\$ 110
ADOBE RESERVA GEWURZTRAMINER [CHI]	R\$ 110
CHATEAU DES LEOTINS [FRA]	R\$ 169
VINHO VERDE BRANCO [POR]	R\$ 99
DON GUERINO SINAIS ROSE MALBEC [BRA]	R\$ 99
FREIXENET PINOT GRIGIO [ITA]	R\$ 158
BEATRICE RO CUVÉE PRINCES PROVENCE [FRA]	R\$ 150

ESPUMANTES

ESPUMANTE BRANCO BRUT VISTALBA PROGENIE [ARG]	R\$ 150
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 [BRA]	R\$ 700



Taxa de serviço 10% (opcional) – Taxa de rolha: R\$50

DRINKS CLÁSSICOS

	Standard	Premium
APEROL SPRITZ <i>Aperol, espumante, rodela de laranja e água com gás.</i>	-	R\$ 45
CAIPIRINHAS <i>Limão, Morango, Abacaxi, Maracujá, Cajú e Frutas vermelhas.</i>	R\$ 30	R\$ 35
CAIPIVODKAS <i>Limão, Morango, Abacaxi, Maracujá, Cajú e Frutas vermelhas.</i>	R\$ 35	R\$ 40
FITZGERALD <i>Gin, limão, angostura bitter e xarope simples.</i>	R\$ 40	R\$ 45
GIN TÔNICA	R\$ 35	R\$ 40
LIMON SPRITZ <i>Limoncello, espumante e água com gás.</i>	-	R\$ 48
MARGARITA <i>Tequila, licor de laranja, limão e borda de sal.</i>	-	R\$ 45
MOJITO <i>Rum, limão e hortelã.</i>	R\$ 35	R\$ 40
MOSCOW MULE <i>Vodka, limão, xarope e espuma de gengibre.</i>	R\$ 35	R\$ 40
NEGRONI <i>Campari, Vermouth Rosso e Gin.</i>	-	R\$ 45
PENICILLIN <i>Scotch Whiskey, gengibre, limão e xarope de mel.</i>	-	R\$ 45
PLANTER'S PUNCH <i>Rum, abacaxi, laranja, limão e xarope de urtiga.</i>	R\$ 40	R\$ 45
WHISKEY SOUR <i>Whiskey Bourbon, limão, xarope simples e clara de ovo.</i>	R\$ 45	R\$ 50



SEM ÁLCOOL

SODAS ITALIANAS <i>Morango, amarela, maçã verde e framboesa.</i>	R\$ 25
SUMMER BREEZE <i>Morango, hibisco e laranja.</i>	R\$ 25
MATE COM LIMÃO <i>Chá mate, limão e gengibre.</i>	R\$ 25
TROPICAL <i>Laranja, xarope de maçã verde, manjeriço e espuma de gengibre.</i>	R\$ 30

DRINKS AUTORAIS

	Standard	Premium
APPLE BEACH <i>Gin, maçã verde, licor de pêssego e limão.</i>	R\$ 40	R\$ 45
BALANÇO <i>Rum, abacaxi, morango, limão, toque defumado de canela.</i>	R\$ 40	R\$ 45
BANGALÔ <i>Vodka, abacaxi, framboesa e limão.</i>	R\$ 38	R\$ 43
CABANA <i>Gin, hibisco, maracujá, limão e espuma de gengibre.</i>	R\$ 40	R\$ 45
CARAMEL SOUR <i>Whiskey Bourbon, vermouth rosso, maracujá, limão e xarope de caramelo salgado.</i>	R\$ 45	R\$ 50
ÉPICO <i>Vodka, aperol, maracujá, xarope simples, limão e tônica.</i>	R\$ 40	R\$ 45
FABULOUS <i>Gin infundado no anis, hibiscus, limão, manjeriço, laranja e licor de pêssego.</i>	R\$ 40	R\$ 45
FAVORITO <i>Gin, xarope de amarela (cereja italiana), abacaxi e limão.</i>	R\$ 40	R\$ 45
MARGARITA SOLAR <i>Tequila, licor de laranja, limão, maracujá, xarope de caramelo salgado e flor de sal.</i>	-	R\$ 45
PARADISE <i>Gin, blueberrys, abacaxi, hibisco e limão.</i>	R\$ 40	R\$ 45
PINK FRESH <i>Gin, aperol, abacaxi, limão e xarope de gengibre.</i>	R\$ 40	R\$ 45
SOLAR DA PRAIA <i>Gin, maracujá, morango, laranja, limão e espuma de gengibre.</i>	R\$ 45	R\$ 50
SUNSET <i>Gin, abacaxi, maracujá, limão e hortelã.</i>	R\$ 40	R\$ 45
TENNESSEE TROPICAL <i>Whiskey Jack Daniels, Licor 43, abacaxi e limão.</i>	R\$ 48	R\$ 53
YELLOW JACK <i>Whiskey Jack Daniels, maracujá, limão e gengibre.</i>	R\$ 48	R\$ 53

Super Premium (Gin, Vodka, Whiskey): Adicional de R\$ 15