

## ENTRADAS

<b>FRESCO PARMA</b> <i>Presunto de parma e tomate cereja sobre coalhada artesanal, azeite de ervas frescas e mel.</i>	<b>R\$ 80</b>
<b>CARPACCIO DE MIGNON ARTESANAL</b> <i>Lâminas de mignon artesanal com molho de alcaparras e parmesão. Acompanha torradas da casa.</i>	<b>R\$ 80</b>
<b>STEAK TARTARE</b> <i>Filé mignon fresco picado na ponta de faca temperado com mostarda Dijon, alcaparras, cebola roxa e cebolinha. Servido com batata chips.</i>	<b>R\$ 90</b>
<b>CRUDO DE ATUM COM FRUTAS VERDES</b> <i>Atum fresco com frutas verdes da estação, cebola roxa, cítricos, molho de ostra, iogurte grego e sementes.</i>	<b>R\$ 88</b>
<b>CEVICHE DE PEIXE</b> <i>Cubos de peixe branco com tempero peruano, limão, coentro, pimenta dedo de moça e cebola roxa.</i>	<b>R\$ 83</b>
<b>POLVO LAMÊ</b> <i>Polvo em lâminas, tempero cítrico asiático, amendoim, cebola roxa e gengibre, servido com crocante de arroz.</i>	<b>R\$ 98</b>
<b>PASTEL DE LAGOSTA (unidade)</b> <i>Massa fina crocante recheada com lagosta, ervas frescas e maionese de aji amarillo.</i>	<b>R\$ 35</b>
<b>CASQUINHA DE SIRI</b> <i>Siri desfiado com farofinha de panko.</i>	<b>R\$ 50</b>
<b>CROCANTE DE PEIXE</b> <i>Acompanha creme de limão e nori.</i>	<b>R\$ 85</b>
<b>ARANCINI DE BACALHAU</b> <i>Bolinhas de risoto com bacalhau e aioli de azeitona preta.</i>	<b>R\$ 70</b>
<b>CAMARÃO PRAIERO</b> <i>Camarão VM grelhado com emulsão de amendoim, dedo de moça, gengibre, leite de coco e coentro.</i>	<b>R\$ 95</b>
<b>PICANHA DE SOL NA MANTEIGA</b> <i>Picanha de sol na manteiga de garrafa com creme de mandioca e queijo coalho.</i>	<b>R\$ 120</b>
<b>FILÉZINHO COM RAÍZES</b> <i>Tiras de filé mignon salteadas em redução à base de molho de soja e gengibre. Acompanha chips de raízes e pó de nori.</i>	<b>R\$ 120</b>

## KIDS

<b>PRATO KIDS</b> <i>Arroz, feijão, farofa e batata frita ou legumes. Filé de peixe ou filé mignon.</i>	<b>R\$ 60</b>
--	---------------

## ESPECIALIDADES (Serve 2 pessoas)

<b>PAELLA DE FRUTOS DO MAR</b> <i>Feita com lula, polvo, camarão e lagosta finalizada na folha de banana.</i>	<b>R\$ 350</b>
<b>CURRY THAI</b> <i>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.</i>	<b>R\$ 250</b>
<b>BACALHAU DA CASA</b> <i>Lombo de bacalhau mohua no azeite, cebola, alho, batatas, pimentão vermelho e azeitonas. Acompanha arroz de alho frito.</i>	<b>R\$ 360</b>
<b>CAMARÃO NO COCO</b> <i>Camarão cremoso à base de moqueca com leite de coco, servido no coco verde. Acompanha arroz e batata palha.</i>	<b>R\$ 250</b>

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

## PRINCIPAIS (Pratos Individuais)

<b>RISOTO NORDESTINO</b> <i>Risoto de banana da terra, cebolinha, queijo coalho de praia e tiras de picanha de sol acebolada na manteiga.</i>	<b>R\$ 110</b>
<b>RISOTO DE FUNGHI COM ESCALOPE DE MIGNON</b>	<b>R\$ 120</b>
<b>RISOTO DE CAMARÃO</b> <i>Risoto de camarão VM ao molho de moqueca capixaba.</i>	<b>R\$ 125</b>
<b>RISOTO DE LIMÃO SICILIANO COM LAGOSTA</b>	<b>R\$ 155</b>
<b>POLVO SOLAR DA PRAIA</b> <i>Tentáculos de polvo, glace de cogumelos, batatas rústicas e azeite verde.</i>	<b>R\$ 135</b>
<b>CORDEIRO RÚSTICO</b> <i>Cordeiro prensado com arroz vermelho, coalhada e castanhas.</i>	<b>R\$ 130</b>
<b>BOBÓ À MODA SOLAR</b> <i>Creme de bobó com camarão à milanesa e arroz de coentro.</i>	<b>R\$ 125</b>
<b>PARMEGIANA DE MIGNON</b> <i>Filé mignon a parmeggiana acompanhado de espaguete ao alho e óleo.</i>	<b>R\$ 110</b>
<b>PEIXE DO DIA</b> <i>Filé de peixe grelhado com purê de banana da terra, legumes tostados e farofa de panko.</i>	<b>R\$ 110</b>
<b>PEIXE COM VERDES DA ESTAÇÃO</b> <i>Filé de peixe grelhado, molho de iogurte e salada verde</i>	<b>R\$ 105</b>





## SOBREMESAS

### BROWNIE COM SORVETE

Brownie de chocolate com sorvete da casa e praliné.

R\$ 40

### COCADA BRÛLÉE COM SORVETE

Cocada artesanal brülée servida com sorvete de coco verde.

R\$ 45

### BANANA SOLAR DA PRAIA (CONFIRA A OPÇÃO DIET)

Banana frita com leite condensado, canela e gelato.

R\$ 40



## BEBIDAS

### REFRIGERANTE LATA

R\$ 10

### ÁGUA MINERAL VIDRO

R\$ 10

### ÁGUA COM GÁS

R\$ 10

### ÁGUA TÔNICA

R\$ 12

### ENERGÉTICO

R\$ 20

### CAFÉ EXPRESSO

R\$ 10

### SUCO UVA INTEGRAL

R\$ 20

### SUCOS NATURAIS

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

R\$ 16

## DOSES Nacionais e importadas

### 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

### CAMPARI

R\$ 20

### LICOR 43

R\$ 35

### TEQUILA PREMIUM

R\$ 30



## CHOPPS & CERVEJAS

### CHOPP PILSEN 350ML

R\$ 15

### CHOPP HEINEKEN 350ML

R\$ 18

### CHOPP IPA 350ML

R\$ 20

### HEINEKEN LONG NECK

R\$ 16

### CORONA LONG NECK

R\$ 16

### STELLA GOLD (SEM GLÚTEN)

R\$ 16

### BLUE MOON

R\$ 22

### MICHELADA

R\$ 20

### CERVEJA 0%

R\$ 16

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

## VINHOS (375 ml)

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

## TINTOS (750 ML)

SOLAR DA PRAIA RED BLEND [BRA]	R\$ 135
CORDEIRO CON PIEL DE LOBO CABERNET SAUVIGNON [ARG]	R\$ 115
ANTIGAL UNO MALBEC [ARG]	R\$ 168
PENEDO BORGES CEPAS MALBEC	R\$ 174
ZORZAL TERROIR MALBEC	R\$ 192
MB VEZZI MERLOT [BRA]	R\$ 139
MB VEZZI CABERNET SAUVIGNON [BRA]	R\$ 139
DON GUERINO MALBEC VINTAGE [BRA]	R\$ 155
MB BIOGRAFIA CABERNET SAUVIGNON [BRA]	R\$ 399
MB BIOGRAFIA MERLOT [BRA]	R\$ 399
VIEJO FEO RESERVA CARMENERE [CHI]	R\$ 139
VIEJO FEO RESERVA CABERNET SAUVIGNON [CHI]	R\$ 139
CHOCALAN RESERVA CABERNET SAUVIGNON [CHI]	R\$ 184
CHOCALAN GRAN RESERVA SYRAH [CHI]	R\$ 249
CALICANTO [CHI]	R\$ 298
FAMA EY MALBEC [FRA]	R\$ 249
DUFOULEUR PINOT NOIR [FRA]	R\$ 149
PAPALE DOP PRIMITIVO DI MANDURIA [ITA]	R\$ 284
CHIANTI RISERVA TORREQUERCIE DOC G [ITA]	R\$ 225
PRIMITIVO BORGIO IMPERIALE IGT PUGLIA [ITA]	R\$ 175
AMARANTA MONTEPULCIANO DOP [ITA]	R\$ 399
DONA ERMELINDA - PALMELA [POR]	R\$ 175
GA GRANJA AMARELEJA ALENTEJO [POR]	R\$ 170
ALI JÔ RESERVA DOURO DOC [POR]	R\$ 198
QUINTA DA PACHECA TERROIR DOC [POR]	R\$ 175
FAUSTINO ART CRIANZA RIOJA [ESP]	R\$ 210
GIMENEZ MENDEZ RESERVA TANNAT [URU]	R\$ 125
PORTO BORGES TAWNY DOURO DOSE 60ML [POR]	R\$ 20

## BRANCOS, VERDES E ROSÉS (750 ML)

SOLAR DA PRAIA CHARDONNAY [BRA]	R\$ 110
DON GUERINO SINAIS SAUVIGNON BLANC [BRA]	R\$ 120
MB VEZZI BIANCO [BRA]	R\$ 139
MB BIOGRAFIA CHARDONNAY [BRA]	R\$ 299
DON GUERINO SINAIS ROSE MALBEC [BRA]	R\$ 120
ADOBE SAUVIGNON BLANC [CHI]	R\$ 120
ADOBE RIESLING [CHI]	R\$ 120
ADOBE RESERVA GEWURZTRAMINER [CHI]	R\$ 120
CHATEAU DES LEOTINS [FRA]	R\$ 175
SAINTE BEATRICE ROSE PROVENCE [FRA]	R\$ 150
VINHO VERDE BRANCO [POR]	R\$ 110
FREIXENET PINOT GRIGIO [ITA]	R\$ 158

## ESPUMANTE

SOLAR DA PRAIA BRUT BLANC DE BLANC [BRA]	R\$ 120
CHANDON BRUT [BRA]	R\$ 200
MB BIOGRAFIA EXTRA BRUT [BRA]	R\$ 250
VALMARINO & CHURCHILL EXTRA BRUT [BRA]	R\$ 250
VEZZI AMALTEIA BRUT ROSE [BRA]	R\$ 150
DON GUERINO ESP BRUT ROSE [BRA]	R\$ 150
FREIXENET LOW CALORIE 0% ALC. [BRA]	R\$ 158

## Champagne

VEUVE CLICQUOT BRUT [FRA]	R\$ 750
---------------------------	---------



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

## DRINKS CLÁSSICOS

	Standard	Premium
<b>APEROL SPRITZ</b> <i>Aperol, espumante, rodela de laranja e água com gás.</i>	-	R\$ 50
<b>CAIPIRINHAS</b> <i>Limão, Morango, Abacaxi, Maracujá, Cajú e Frutas vermelhas.</i>	R\$ 35	R\$ 40
<b>CAIPIVODKAS</b> <i>Limão, Morango, Abacaxi, Maracujá, Cajú e Frutas vermelhas.</i>	R\$ 35	R\$ 40
<b>FITZGERALD</b> <i>Gin, limão, angostura bitter e xarope simples.</i>	R\$ 45	R\$ 50
<b>GIN TÔNICA</b>	R\$ 40	R\$ 45
<b>LIMON SPRITZ</b> <i>Limoncello, espumante e água com gás.</i>	-	R\$ 50
<b>MARGARITA</b> <i>Tequila, licor de laranja, limão e borda de sal.</i>	-	R\$ 45
<b>MOJITO</b> <i>Rum, limão e hortelã.</i>	R\$ 40	R\$ 45
<b>MOSCOW MULE</b> <i>Vodka, limão, xarope e espuma de gengibre.</i>	R\$ 40	R\$ 45
<b>NEGRONI</b> <i>Campari, Vermouth Rosso e Gin.</i>	-	R\$ 50
<b>PENICILLIN</b> <i>Scotch Whiskey, gengibre, limão e xarope de mel.</i>	-	R\$ 50
<b>WHISKEY SOUR</b> <i>Whiskey Bourbon, limão, xarope simples e clara de ovo.</i>	R\$ 50	R\$ 55



## SEM ÁLCOOL

<b>SODAS ITALIANAS</b> <i>Morango, amarena, maçã verde e framboesa.</i>	R\$ 28
<b>SUMMER BREEZE</b> <i>Morango, hibisco e laranja.</i>	R\$ 28
<b>MATE COM LIMÃO</b> <i>Chá mate, limão e gengibre.</i>	R\$ 28
<b>TROPICAL</b> <i>Laranja, xarope de maçã verde, manjeriçao e espuma de gengibre.</i>	R\$ 33

## DRINKS AUTORAIS

	Standard	Premium
<b>APPLE BEACH</b> <i>Gin, maçã verde, licor de pêssego e limão.</i>	R\$ 45	R\$ 50
<b>BALANÇO</b> <i>Rum, abacaxi, morango, limão, toque defumado de canela.</i>	R\$ 45	R\$ 50
<b>BANGALÔ</b> <i>Vodka, abacaxi, framboesa e limão.</i>	R\$ 40	R\$ 45
<b>CABANA</b> <i>Gin, hibisco, maracujá, limão e espuma de gengibre.</i>	R\$ 45	R\$ 50
<b>CAMPARI TONICA SOLAR</b> <i>Campari, tônica e laranja.</i>	R\$ 45	-
<b>CARAMEL SOUR</b> <i>Whiskey Bourbon, vermuth rosso, maracujá, limão e xarope de caramelo salgado.</i>	R\$ 45	R\$ 50
<b>ÉPICO</b> <i>Vodka, aperol, maracujá, xarope simples, limão e tônica.</i>	R\$ 45	R\$ 50
<b>FABULOUS</b> <i>Gin infusionado no anis, hibiscus, limão, manjeriçao, laranja e licor de pêssego.</i>	R\$ 45	R\$ 50
<b>FAVORITO</b> <i>Gin, xarope de amarena (cereja italiana), abacaxi e limão.</i>	R\$ 45	R\$ 50
<b>MARGARITA SOLAR</b> <i>Tequila, licor de laranja, limão, maracujá, xarope de caramelo salgado e flor de sal.</i>	-	R\$ 45
<b>PARADISE</b> <i>Gin, blueberrys, abacaxi, hibisco e limão.</i>	R\$ 40	R\$ 45
<b>PINK FRESH</b> <i>Gin, aperol, abacaxi, limão e xarope de gengibre.</i>	R\$ 45	R\$ 50
<b>SOLAR DA PRAIA</b> <i>Gin, maracujá, morango, laranja, limão e espuma de gengibre.</i>	R\$ 45	R\$ 50
<b>SUNSET</b> <i>Gin, abacaxi, maracujá, limão e hortelã.</i>	R\$ 45	R\$ 50
<b>TENNESSEE TROPICAL</b> <i>Whiskey Jack Daniels, Licor 43, abacaxi e limão.</i>	R\$ 50	R\$ 55
<b>YELLOW JACK</b> <i>Whiskey Jack Daniels, maracujá, limão e gengibre.</i>	R\$ 50	R\$ 55

Super Premium (Gin, Vodka, Whiskey): Adicional de R\$ 15  
Taça Acrílico: R\$ 5