

# CARDÁPIO DE COMIDAS

PARA PETISCAR

## PIABINHA FRITA 30

PIABINHAS INTEIRAS (250G) TEMPERADAS COM LIMÃO E ERVAS, PASSADAS NA FARINHA DE MILHO E FRITAS SOB IMERSÃO. SERVIDAS COM AIOLI DE ERVAS.

## BOLINHA DE SALMÃO COM CATUPIRY (5 UNIDADES) 48

FILÉ DE SALMÃO, CEBOLINHA E MIX DE GERGELIM COM NOSSO TEMPERO ASIÁTICO RECHEADO COM CATUPIRY E EMPANADOS NA FARINHA PANKO.

## COXINHA DE POLVO (4 UNIDADES) 49

POLVO LENTAMENTE COZIDO E REFOGADO COM ESPECIARIAS E UM LEVE TOQUE DE QUEIJO, ENVOLTOS EM MASSA DE MILHO VERDE CASEIRA, EMPANADAS COM FARINHA PANKO. SERVIDAS COM AIOLI DEFUMADO E QUEIJO PARMESÃO RALADO NA HORA.

## FALAFEL (6 UNIDADES) 29

TRADICIONAIS BOLINHOS DE GRÃO DE BICO TEMPERADOS COM CEBOLA, ALHO, SALSINHA, COENTRO E PIMENTA SÍRIA. SERVIDO COM MOLHO DE IOGURTE E HORTELÃ.

## CAMARÃO CROCANTE (8 UNIDADES) 67

CAMARÕES GRANDES, LEVEMENTE TEMPERADOS COM PÁPRICA PICANTE, SAL E LIMÃO E EMPANADOS NA FARINHA PANKO, ACOMPANHADO DOS MOLHOS THAI E MOSTARDA.

## CAMARÃO NA MANTEIGA DE ERVAS 65

CAMARÕES LIMPOS E SEM CASCA (200G), FLAMBADOS NA CACHAÇA COM MANTEIGA DE ERVAS, ALHO, SALSINHA E PIMENTA.

## FILÉ TRINCHADO COM FRITAS 79

TIRAS DE FILÉ MIGNON (APROX. 220G), SALTEADAS NO AZEITE E FINALIZADAS AO MOLHO DEMI-GLACE, ACOMPANHADAS DE BATATAS FRITAS.

## LULA CROCANTE 55

ANÉIS DE LULA (300G) TEMPERADOS COM SAL, PIMENTA BRANCA E LIMÃO, EMPANADOS NA FARINHA PANKO E SERVIDOS COM NOSSO MOLHO TÁRTARO.

## ISCA DE PEIXE 59

PETISCO LEVE, FEITO COM TIRAS DE PESCADA BRANCA (300G), EMPANADAS NA FARINHA PANKO, ACOMPANHADO DE NOSSO MOLHO TÁRTARO.

## PATINHA DE CARANGUEJO MARINADA 22 / 56

(6 E 18 UNIDADES)  
PATINHAS MARINADAS EM VINAGRETE DE ESPECIARIAS.

## BATATA FRITA COM CREME DE QUEIJO E BACON 38

BATATAS FRITAS (350G) COM COBERTURA DE QUEIJO DERRETIDO E BACON DESFIADO.

## DADINHO DE QUEIJO COALHO (8 UNIDADES) 30

CUBOS DE QUEIJO COALHO EMPANADOS EM FARINHA PANKO E SERVIDOS COM MOLHO THAY.

ENTRADAS E SALADAS

## BRUSCHETTA DE SALMÃO GRAVLAX (3 UNIDADES)

PÃO ITALIANO GRELHADO, FATIAS DE ABACATE, RÚCULA FRESCA, SALMÃO GRAVLAX CURADO NA CASA, FINALIZADO COM CONFIT DE TOMATES E MIX DE AZEITONAS.

## SALADA DE SALMÃO CURADO

MIX DE FOLHAS FRESCAS E PISTACHES INTEIROS REGADOS AO MOLHO DE IOGURTE E HORTELÃ FINALIZADOS COM LASCAS DO NOSSO SALMÃO GRAVLAX CURADO NA CASA.

## SALADA DE CAMARÃO

SELEÇÃO DE 3 VARIEDADES DE FOLHAS VERDES, TOMATE-CEREJA, MOLHO DE IOGURTE COM HORTELÃ FRESCO E FILÉS DE CAMARÕES GRELHADOS (APROX. 150G) SALTEADOS NO AZEITE, SERVIDOS EM CESTINHA DE PARMESÃO.

## TRIO DE CEVICHES

(ATUM/SALMÃO/PEIXE) (APROX. 210G)  
CEVICHE DE ATUM (50G) FRESCO COM TANGERINA, PISTACHE, COENTRO E PIMENTA BIQUINHO; CEVICHE DE SALMÃO (50G) COM ABACATE E ENDRODILL E LIMÃO SICILIANO; CEVICHE DE PEIXE BRANCO (50G) COM PIMENTÕES COLORIDOS, CEBOLA-ROXA E MANJERICÃO. ACOMPANHA 3 FATIAS DE PÃO ITALIANO.

## CEVICHE DE COCO (220g)

LASCAS DE COCO NATURAL, LEVEMENTE TEMPERADAS COM ESPECIARIAS FRESCAS E FINALIZADAS COM CUBINHOS DE PITAYA E BROTO DE ALFAFA.

## CASQUINHA DE CARANGUEJO

CARNE DE CARANGUEJO (APROX. 150G) PREPARADA COM LEITE DE COCO, PIMENTÕES COLORIDOS, CEBOLA E CHEIRO-VERDE, ACOMPANHADA DE FAROFA CROCANTE DE PANKO.

## OSTRA FRESCA (8 UNIDADES)

OSTRAS FRESCAS (SERVIDAS NO GELO), ACOMPANHADAS DE VINAGRETE DE MANGA E CEBOLA-ROXA. SABOR SURPREENDENTE!

## TARTARE DE SALMÃO

CUBOS DE SALMÃO CRU (150G) MANGA, PEPINO, CEBOLA-BRANCA, SALSA, SAL, PIMENTA, RASPAS DE LIMÃO SICILIANO, FINALIZADOS COM COULIS DE MARACUJÁ E REDUÇÃO DE VINAGRE BALSÂMICO.

## ANTEPASTO VEGANO

PASTA DE QUEIJO VEGANO À BASE DE TOFU E CASTANHAS, GRATINADO COM CONFIT DE TOMATE - CEREJA E AZEITONAS. SERVIDO COM TORRADA DE PÃO ITALIANO.

## MEXILHÃO AO VINHO

MEXILHÕES SELECIONADOS, REFOGADOS COM CEBOLA AO VINHO BRANCO E FINALIZADOS COM MANTEIGA. ACOMPANHA TORRADAS

## ARROZ DE SURURU (230g)

ARROZ CREMOSO COM VEGETAIS E SURURU, MOLUSCO DE MANGUES LOCAIS, FINALIZADOS COM LEITE DE COCO E CHEIRO VERDE.

## KATSU SANDO

UM CLÁSSICO DAS RUAS DE TOKYO AQUI EM NOSSA VERSÃO: FILÉ MIGNON MARINADO EM MOLHO ASIÁTICO, EMPANADO EM FARINHA PANKO SERVIDO COM AIOLI DEFUMADO EM PÃO BRIOCHE GRELHADO E GUARNECIDO COM OVAS DE PEIXE.

## 44 POLVO MEDITERRÂNEO 93

POLVO (APROX. 200G) PREPARADO NO ESTILO MEDITERRÂNEO, COZIDO EM FOGO BAIXO E GRELHADO NO AZEITE COM BERINJELA, ABOBRINHA, TOMATE-CEREJA, SALSA E CASTANHA SALTEADOS, FINALIZADO COM RASPAS DE LIMÃO. ACOMPANHA SALADA VERDE.

## 53 LAGOSTA GRELHADA 140

LAGOSTA GRELHADA (400G) NA MANTEIGA DE ERVAS, SERVIDA COM PURÊ DE ABÓBORA E ARROZ DE LIMÃO SICILIANO.

## 62 SALMÃO GRELHADO 82

FILÉ DE SALMÃO (APROX. 220G) GRELHADO SOBRE PURÊ DE INHAME (CARÁ) E ENDRODILL, SERVIDO COM COGUMELOS SALTEADOS

## 49 FILÉ MIGNON COM CROSTA DE PIMENTA 80

FILÉ MIGNON (APROX. 220G) EM CROSTA DE PIMENTA DO REINO, GRELHADO AO PONTO DO CLIENTE E SERVIDO FATIADO COM NOSSO MOLHO RÔTI E GRATIN DE BATATAS COM TOQUE DE FLOR DE SAL.

## 33 MOQUECA DE BANANA 50

MOQUECA DE BANANA DA TERRA, ELABORADA COM NOSSA BASE DE VEGETAIS, LEITE DE COCO E UM LEVE TOQUE DE AZEITE DE DENDÊ. SERVIDA COM ARROZ BRANCO E FAROFINHA DE COCO

## 38 FILÉ DE PEIXE GRELHADO 75

FILÉ DE PEIXE BRANCO (APROX. 220G) GRELHADO, SERVIDO COM ESPAGUETE DE LEGUMES, MANTEIGA DE GENGIBRE E FAROFA DE LIMÃO.

## 48 FILÉ MIGNON DE SOL 86

O CLÁSSICO CEARENSE NA VERSÃO BLUE: FILÉ MIGNON (APROX. 240G) CURADO NA CASA, GRELHADO À PERFEIÇÃO, SERVIDO SOBRE NOSSO BAIÃO DE DOIS COM FEIJÃO VERDE, QUEIJO COALHO E NATA, ACOMPANHADOS DE CHIPS DE BANANA CASEIROS.

## 42 ATUM SELADO 63

ATUM (APROX. 200G) MARINADO NO AZEITE DE ERVAS E LIMÃO, SELADO E SERVIDO COM DELICIOSO GUACAMOLE, COULIE DE MANGA E CHIPS DE BANANA VERDE.

## 48 RISOTO DE CAMARÃO (350g) 74

ARROZ ARBÓREO ITALIANO, FILÉS DE CAMARÃO SALTEADOS (APROX. 180G) NO AZEITE E ALHO COM TOMATE-CEREJA E FINALIZADO COM MANJERICÃO E LASCAS DE QUEIJO PARMESÃO.

## 56 RISOTO DE COGUMELOS (350g) 69

ARROZ ÁRBOREO COZIDO AL DENTE NO VINHO BRANCO, COGUMELOS PARIS, SHITAKE E SHIMEJI REFOGADOS E FINALIZADOS COM QUEIJO PARMESÃO E MANTEIGA.

## 34 FETTUCCINE DE FRUTOS DO MAR (400g) 64

FETTUCCINE, MEXILHÃO (60G), LULA (50G), FILÉ DE CAMARÃO (50G) REFOGADOS COM TIRAS DE PIMENTÕES COLORIDOS E ASPARGOS FATIADOS, FINALIZADOS COM NOSSO MOLHO ESPECIAL DE PESTO DE LIMÃO E CREME DE LEITE FRESCO. FINALIZAMOS COM NOSSO MOLHO ESPECIAL DE PESTO DE LIMÃO E CREME DE LEITE FRESCO.

ACOMPANHAMENTOS EXTRAS

## ARROZ BRANCO (200g) 12

## ARROZ DE LIMÃO SICILIANO (200g) 15

## ARROZ DE COCO FRESCO (200g) 16

## SALADA VERDE (APROX. 200g) 15

(SELEÇÃO DE ALFACES, VINAGRETE DE CEBOLA-ROXA E TOMATE-CEREJA)

## LEGUMES GRELHADOS (200g) 19

(BATATA DOCE, JERIMUM, BERINJELA, ABOBRINHA E TOMATE.)

## FAROFA DE BANANA COM COCO (200g) 16

ÓRBITA Blue

LEGENDA: VEGANO VEGETARIANO LACTOSE OVO CRUSTÁCEO PEIXE GLÚTEN MOLUSCO

# CARDÁPIO DE COMIDAS

PARA COMPARTILHAR

## PEIXE BLUE

SUCULENTO PEIXE INTEIRO (APROX. 1,2KG) MARINADO EM ERVAS FRESCAS E ASSADO, SERVIDO COM VINAGRETE DE TOMATE-CEREJA E CEBOLA-ROXA, ASPARGOS E BATATAS RÚSTICAS, ACOMPANHADO DE SALADA VERDE E ARROZ DE LIMÃO (SERVE 4 PESSOAS).

225  
Δx4

## FILE DE PEIXE MEDITERRÂNEO

PEIXE (APROX. 500G / 1KG) FILETADO (SEM ESPINHAS), TEMPERADO COM PÁPRICA PICANTE, PIMENTA BRANCA, MANJERICÃO E LIMÃO, GRELHADO E SERVIDO COM VINAGRETE DE TOMATE-CEREJA E CEBOLA-ROXA, LEGUMES GRELHADOS NO CHAIRBROILLER E RISOTO DE TOMATE. (SERVE DE 2 A 4 PESSOAS)

170/290  
Δx2 Δx4

## PAELLA DE FRUTOS DO MAR

PRATO TÍPICO ESPANHOL COMPOSTO DE CAMARÕES, MEXILHÕES, LULA, POLVO, LAGOSTA, ARROZ ARBÓREO ITALIANO, VINHO BRANCO, AÇAFRÃO, PÁPRICA PICANTE, ERVILHA, TOMATE, CEBOLA, PIMENTÕES COLORIDOS E LIMÃO SICILIANO. (SERVE 2 PESSOAS).

182  
Δx2

## PRIME RIB

CORTE DE CARNE NOBRE (APROX. 800G), SERVIDO COM O OSSO, MUITO MACIO E COM MARMOREIO, GRELHADO COM SAL DE PARRILHA E PIMENTA, SERVIDO COM PURÊ DE BATATAS COM QUEIJO E TOMATES GRELHADOS. ACOMPANHA FAROFA DE BANANA COM COCO. (SERVE 2 PESSOAS).

199  
Δx2

## CAMARÃO NA MORANGA

FILES DE FILES DE CAMARÃO REFOGADOS (APROX.360G) E ENVOLTOS EM PURÊ DE ABÓBORA E CREME DE LEITE FRESCO SERVIDOS NA MORANGA ASSADA, GRATINADOS COM QUEIJO PARMESÃO.SERVIDO COM ARROZ BRANCO E SALADA VERDE (SERVE DE 2 A 3 PESSOAS).

165  
Δx2

## SUPER COMBO BLUE

AQUI TEMOS O MELHOR QUE O MAR TEM A OFERECER! UM MISTO DE SABORES E TEXTURAS: CAMARÕES AO ALHO E AZEITE, CAUDAS DE LAGOSTA GRELHADAS NA MANTEIGA DE ERVAS, MEXILHÕES AO VINHO BRANCO, OSTRAS FRESCAS, ISCA DE PEIXE FRITA, ANÊIS DE LULA CROCANTES, ACOMPANHA MOLHO VINAGRETE. (SERVE 4 PESSOAS).

300  
Δx4

### OBSERVAÇÕES

NOSSAS PROTEÍNAS SÃO PESADAS IN NATURA.

PEIXES INTEIROS PODEM VARIAR 100G PRA MAIS OU PRA MENOS.

NAS MASSAS, RISOTOS E BOWLS, O PESO INDICADO É O TOTAL DO PRATO.

EM CASO DE INTOLERÂNCIA OU ALERGIA ALIMENTAR, INFORME-SE SOBRE O PREPARO DOS NOSSOS PRATOS.

SE DESEJAR PREPARAMOS SEU PRATO VEGANO/VEGETARIANO. CONSULTAR O GARÇOM.

SANDUÍCHES E WRAPS

## HAMBÚRGUER BLUE

HAMBÚRGUER DE FRALDINHA (APROX. 160G), ALFACE CRESPA, CEBOLAS CARAMELIZADAS E TOMATE SECO, NO PÃO ARTESANAL AUSTRALIANO E NOSSO MOLHO BLUE À BASE DE QUEIJO GORGONZOLA. ACOMPANHA BATATAS RÚSTICAS.

47

## SURF N' TURF BLUE (MAR E MONTANHA)

HAMBÚRGUER DE FRALDINHA (APROX. 160G) E TENTÁCULOS DE POLVO GRELHADOS (100G) DENTRO DE UM BRIOCHE, ALFACE, MOLHO DE MOSTARDA E CEBOLA CRISPY. ACOMPANHA BATATAS RÚSTICAS AO LIMONE.

59

## HAMBÚRGUER DE PLANTA

HAMBÚRGUER DE CASCA DE BANANA DEFUMADA, PASSADA NA FARINHA PANKO, SERVIDO NO PÃO DE BATATA COM RÚCULA FRESCA, TOMATE, CEBOLA-ROXA E NOSSO MOLHO THAI (AGRIDOCE APIMENTADO). ACOMPANHA BATATAS RÚSTICAS.

40

## TACOS DE PEIXE (2 UNIDADES)

TORTILHAS FRESCAS ASSADAS NA CHAPA, ALFACE AMERICANA CHIFFONADE, FILÉ DE PESCADA FRESCA (150G) GRELHADA COM PÁPRICA FINALIZADOS COM UM REFRESCANTE VINAGRETE DE ABACAXI.

42

## WRAP DE CAMARÃO

TORTILHAS FRESCAS, ALFACE ROXA, FILÉ DE CAMARÕES FRESCOS (150G) SALTEADOS, CUBOS DE ABACATE, TOMATE CEREJA E AIOLI DE ERVAS FRESCAS.

52

POKE

## BUDDHA BOWL (350g)

DELICIOSO BOWL DE TOFU (APROX. 180G) MARINADO EM MOLHO SHOYU, E ÓLEO DE GERGELIM, COM BASE DE QUINOA COZIDA COM SHOYU E GENGIBRE, GUARNECIDOS DE PEPINO, CENOURA, CEBOLA-ROXA, RABANETE, ABACATE E MANGA.

46

## FISH BOWL (350g)

CUBOS DE SALMÃO E ATUM (APROX. 180G), MARINADOS EM MOLHO ASIÁTICO SOBRE BASE DE ARROZ INTEGRAL COZIDO COM SHOYU E GENGIBRE, SERVIDO COM CENOURA, CEBOLA-ROXA, PEPINO, RABANETE, ABACATE E MANGA.

63

KIDS

## FETTUCINE (220g)

AO MOLHO CARBONARA OU AO MOLHO SUGO COM ALMONDÉGAS.

36

## FILÉZINHO DE CARNE

FILÉ MIGNON (APROX.100G) TRINCHADO, SALTEADO NO MOLHO DEMI-GLACE, ACOMPANHA BATATAS FRITAS E ARROZ BRANCO.

48

## FILÉZINHO DE PEIXE

FILÉ DE PEIXE (APROX.100G) GRELHADO, ACOMPANHA LEGUMES SALTEADOS E ARROZ BRANCO.

45

CALDOS

## CALDO DE CARANGUEJO (200ML)

19

## CALDO DE PEIXE (200ML)

19

## CALDO DE CAMARÃO (200ML)

19

## CALDO DE SURURU (200ML)

19

## CALDO DE FEIJÃO (200ML)

(OPÇÃO DE PORÇÃO DE BACON À PARTE)

19

SOBREMESAS + AÇAI

## CHEESECAKE DE FRUTAS VERMELHAS (260g)

CHEESECAKE CLÁSSICA, ELABORADA POR NOSSO CHEF COM CALDA DE FRUTAS VERMELHAS CASEIRA.

28

## CRUMBLE E SORVETE (200g)

DUAS BOLAS DE SORVETE DE CREME COM CRUMBLE DE CASTANHA DE CAJÚ E CALDA DE FRUTAS VERMELHAS OU CALDA DE MARACUJÁ.

26

## TORTA BASCA DE CHOCOLATE

TORTA DA REGIÃO CONHECIDA COMO PAÍS BASCO NA ESPANHA E SERVIDA COM UM CROCANTE DE CASTANHA DE CAJÚ E FLOR DE SAL, AQUI ELABORADA COM CHOCOLATE 60%.

28

## CHICO E MARIA (ROMEU E JULIETA CEARENSE)

GOIABADA EM CROSTA DE XÉREM DE CASTANHA, SOBRE CAMA DE REQUEIJÃO CREMOSO, SERVIDOS COM SORVETE DE TAPIOCA COM COCO BELLUCCI.

29

## BANOFFE COM CALDA FOSTER

VERSÃO DA TORTA BANOFFEE MONTADA NA TAÇA COM O TOQUE BLUE: CRUMBLE DE CASTANHA E DOCE DE LEITE CASEIROS, FATIAS DE BANANA FRESCAS, CALDA FOSTER E CHANTILLY - DOS DEUSES!

30

## BOWL DE AÇAI (500g)

AÇAI, BANANA, MORANGO, LASCAS DE COCO E GRANOLA

35

## SUCO DE AÇAI (390ML)

AÇAI BATIDO COM BANANA.

18

## PICOLÉS

CONSULTE O GARÇOM.

## GELATO BELLUCCI

### PISTACCHIO (110g)

PISTACHE ORIGINAL DE BRONTE.

20

### STRACCIATELLA (110g)

BASE CREMOSA DE LEITE E CREME DE LEITE FRESCO COM PEDAÇOS DE CHOCOLATE BELGA.

20

### CARAMELO AL FIORI DI SALE DAL GUSTO CEARENSE (110g) (PREMIADO)

CARAMELO COM FLOR DE SAL MARINHO.

20

### CIOCOLATO GHANA (110g)

GOIABADA EM CROSTA DE XÉREM DE CASTANHA, SOBRE CAMA DE REQUEIJÃO CREMOSO, SERVIDOS COM SORVETE DE TAPIOCA COM COCO BELLUCCI.

20

### FRAGOLA (110g)

MORANGO FRESCO.

20

### SOL DE VERÃO (110g)

LARANJA, LIMÃO E GENGIBRE.

20

### OBSERVAÇÕES

ACEITAMOS CARTÕES DE CRÉDITO, DÉBITO E PIX POR QR CODE

COBRAMOS TAXA DE 10%. PAGAMENTO OPCIONAL.

POR MOTIVO DE SAÚDE PÚBLICA E LICENCIAMENTO MUNICIPAL,

NÃO NOS RESPONSABILIZAMOS POR COMIDAS E BEBIDAS CONSUMIDAS DE TERCEIROS.

NÃO TEMOS "PARCERIA" COM PESSOAS OU QUIOSQUES NO ENTORNO.

Blue ÓRBITA

LEGENDA: VEGANO VEGETARIANO LACTOSE OVO CRUSTÁCEO PEIXE GLÚTEN MOLUSCO