

COMIDAS

PARA PETISCAR

PIABINHA FRITA 30

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

BOLINHA DE SALMÃO COM CATUPIRY (5 UNIDADES) 50

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) 52

POLVO LENTAMENTE COZIDO E REFOGADO COM ESPECIARIAS E UM LEVE TOQUE DE QUEIJO, ENVOLTO EM MASSA DE MILHO VERDE CASEIRA, EMPANADO NA FARINHA PANKO, SERVIDO 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 68

CAMARÕES GRANDES (200G), LEVEMENTE TEMPERADOS COM PÁPRICA PICANTE, SAL E LIMÃO E EMPANADOS NA FARINHA PANKO, ACOMPANHADO DOS MOLHOS CASEIROS THAI E MOSTARDA.

CAMARÃO NA MANTEIGA DE ERVAS 66

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

FILÉ TRINCHADO COM FRITAS 79

TIRAS DE FILÉ MIGNON (220G), SALTEADAS NO AZEITE E CEBOLA-ROXA, FINALIZADAS AO MOLHO DEMI-GLACE. ACOMPANHA BATATAS FRITAS (200G).

ISCA DE PEIXE 62

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

PATINHA DE CARANGUEJO MARINADA (6 E 18 UNIDADES) 26/62

PATINHAS MARINADAS EM VINAGRETE DE LIMÃO E ERVAS.

BATATA FRITA COM CREME DE QUEIJO E BACON 38

BATATAS FRITAS (350G) COM COBERTURA DE UM BLEND DE QUEIJOS DERRETIDOS E BACON DESFIADO.

DADINHO DE QUEIJO COALHO (8 UNIDADES) 31

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

ENTRADAS E SALADAS

BRUSCHETTA DE SALMÃO GRAVLAX (3 UNIDADES) 44

PÃO ITALIANO GRELHADO, FATIAS DE ABACATE, RÚCULA FRESCA, SALMÃO GRAVLAX (60G) CURADO NA CASA, FINALIZADO COM CONFIT DE TOMATES E MIX DE AZEITONAS.

SALADA DE SALMÃO GRAVLAX (CURADO) 54

MIX DE FOLHAS FRESCAS E PISTACHES INTEIROS REGADOS AO MOLHO DE IOGURTE E HORTELÃ, FINALIZADOS COM LASCAS DO NOSSO SALMÃO GRAVLAX (70G) CURADO NA CASA.

SALADA DE CAMARÃO NA CESTA DE PARMESÃO 65

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

SALPICÃO DE CARANGUEJO 65

PRATO NACIONALMENTE CONHECIDO, AQUI EM UMA VERSÃO REFRESCANTE COM CARNE DE CARANGUEJO (120G), MAÇÃ VERDE, CENOURA RALADA, CEBOLA, AIOLI DE ERVAS, FINALIZADO COM MACAXEIRA PALHA FEITA NA CASA.

TRIO DE CEVICHES (ATUM/SALMÃO/PEIXE) (APROX. 210G) 50

CEVICHE DE ATUM (50G) CUBOS TEMPERADOS COM SHOYU E UM TOQUE DE ÓLEO DE GERGELIM, TANGERINA, PISTACHE E PIMENTA BIQUINHO / CEVICHE DE SALMÃO (50G) COM ABACATE, ENDRODILL E LIMÃO SICILIANO / CEVICHE DE PEIXE BRANCO (50G) COM PIMENTÕES COLORIDOS, CEBOLA-ROXA E MANJERICÃO. ACOMPANHA 3 FATIAS DE PÃO ITALIANO E MILHO ASSADO.

CEVICHE DE COCO (220G) 33

LASCAS DE COCO NATURAL, LEVEMENTE TEMPERADAS COM ESPECIARIAS FRESCAS, CEBOLA-ROXA JULIENNE, PIMENTA DEDO DE MOÇA E FINALIZADAS COM CUBINHOS DE PITAYA E BROTO DE ALFAFA.

CASQUINHA DE CARANGUEJO 40

CARNE DE CARANGUEJO (120G) PREPARADA COM LEITE DE COCO, PIMENTÕES COLORIDOS, CEBOLA E CHEIRO-VERDE. ACOMPANHA FAROFA CROCANTE DE PANKO E MOLHO VERDE, À BASE DE LEITE DE COCO E CHEIRO VERDE.

OSTRAS FRESCAS (8 UNIDADES) 50

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

TARTARE DE SALMÃO 44

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.

MEXILHÕES AO VINHO (300G) 58

FAMOSO "MOULES ET FRITES"... MEXILHÕES SELECIONADOS (300G), REFOGADOS COM CEBOLA AO VINHO BRANCO E FINALIZADOS COM MANTEIGA. ACOMPANHA BATATAS FRITAS (200G) E TORRADAS.

ARROZ DE SURURU (230G) 34

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

KATSU SANDO (230G) 58

UM CLÁSSICO DAS RUAS DE TOKYO AQUI EM NOSSA VERSÃO: FILÉ MIGNON (100G) MARINADO EM MOLHO ASIÁTICO, EMPANADO EM FARINHA PANKO SERVIDO COM AIOLI DEFUMADO EM PÃO BRIOCHE GRELHADO E GUARNECIDO COM OVAS DE PEIXE.

INDIVIDUAIS

POLVO MEDITERRÂNEO 95

POLVO (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.

LAGOSTA GRELHADA 157

CAUDAS DE LAGOSTA COM CASCA (APROX.400G) GRELHADAS NA MANTEIGA DE ERVAS, SERVIDA COM PURÊ DE ABÓBORA PUXADO COM ALHO, CEBOLA E GENGIBRE. SERVIDO COM ARROZ DE LIMÃO SICILIANO.

SALMÃO GRELHADO 83

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

FILÉ MIGNON COM CROSTA DE PIMENTA 85

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

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.

FILÉ DE PEIXE GRELHADO 75

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

FILÉ MIGNON DE SOL 90

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

ATUM SELADO 63

ATUM (200G) MARINADO NO AZEITE DE ERVAS E LIMÃO, SELADO E SERVIDO COM DELICIOSO GUACAMOLE, COULIS DE MANGA E "MACAXEIRA PALHA".

RISOTO DE CAMARÃO (350G) 74

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

RISOTO DE COGUMELOS (300G) 69

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

FETTUCCINE DE FRUTOS DO MAR (400) 65

FETTUCCINE, MEXILHÃO (60G), LULA (70G), FILÉ DE CAMARÃO (60G) REFOGADOS COM TIRAS DE PIMENTÕES COLORIDOS E ASPARGOS FATIADOS, FINALIZADOS COM NOSSO MOLHO ESPECIAL DE PESTO DE LIMÃO E CREME DE LEITE FRESCO.

ACOMPANHAMENTOS E 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

PARA COMPARTILHAR

PEIXE BLUE

SUCULENTO PEIXE INTEIRO ASSADO (APROX. 1,2KG) TEMPERADO COM ERVAS FRESCAS E FINALIZADO COM VINAGRETE MEDITERRÂNEO, ASPARGOS GRELHADOS E BATATAS RÚSTICAS. ACOMPANHA ARROZ DE LIMÃO SICILIANO E SALADA VERDE. (SERVE 4 PESSOAS).

235
4x

PEIXE MEDITERRÂNEO

PEIXE GRELHADO (APROX. 500G /1KG) ABERTO E DELICADAMENTE FILETADO (SEM ESPINHAS), TEMPERADO COM PÁPRICA PICANTE, MANJERICÃO E LIMÃO E SERVIDO COM VINAGRETE DE TOMATE-CEREJA E CEBOLA-ROXA. ACOMPANHA LEGUMES GRELHADOS E RISOTO DE TOMATE-CEREJA (SERVE DE 2 A 4 PESSOAS).

180/310
2x 4x

PAELLA DE FRUTOS DO MAR

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

185
2x

BIFE DE CHORIZO

CORTE NOBRE TRADICIONAL ARGENTINO (APROX.700G) TEMPERADO COM SAL DE PARRILLA E PIMENTA DO REINO, AO PONTO DO CLIENTE. SERVIDO COM RISOTO BIANCO E SALADA VERDE COM VINAGRETE MEDITERRÂNEO. (SERVE 2 OU 3 PESSOAS).

185
2 ou 3x

CAMARÃO NA MORANGA

FILÉS DE CAMARÃO REFOGADOS (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).

175
2 ou 3x

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 COM CASCA, GRELHADAS NA MANTEIGA DE ERVAS, MEXILHÕES EM CONCHA AO VINHO BRANCO, OSTRAS FRESCAS, CAMARÕES CROCANTES E ISCAS DE PEIXE EMPANADAS. ACOMPANHA VINAGRETE DE MANGA E MOLHO TÁRTARO (SERVE 4 PESSOAS).

300
4x

POKE

BUDDHA BOWL

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

46

FISH BOWL

MIX DE 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

FETTUCCINE CARBONARA

MASSA FETTUCCINE COZIDA AL DENTE COM MOLHO À BASE DE OVOS, BACON E QUEIJO PARMESÃO.

36

FETTUCCINE AO SUGO COM ALMÔNDEGAS

MASSA FETTUCCINE COZIDA AL DENTE COM MOLHO DE TOMATE FEITO NA CASA E ALMÔNDEGAS TAMBÉM ELABORADAS NA CASA COM FRALDINHA, CEBOLA E CENOURA.

36

FILÉZINHO DE CARNE

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

48

FILÉZINHO DE PEIXE

FILÉ DE PEIXE (100G) GRELHADO, ACOMPANHA ARROZ BRANCO E LEGUMES GRELHADOS OU BATATAS FRITAS.

45

SANDUÍCHES E WRAPS

HAMBÚRGUER BLUE

HAMBÚRGUER DE BLEND DE COSTELA (150G), TEMPERADO COM SAL E PIMENTA DO REINO AO PONTO DO CLIENTE, ALFACE CRESPA, CEBOLAS CARAMELIZADAS E TOMATE SECO, NO PÃO ARTESANAL AUSTRALIANO E NOSSO MOLHO BLUE À BASE DE QUEIJO GORGONZOLA. ACOMPANHA BATATAS RÚSTICAS OU BATATA PALITO.

48

SURF N' TURF BLUE

HAMBÚRGUER DE BLEND DE COSTELA (150G) E TENTÁCULOS DE POLVO GRELHADOS (100G) DENTRO DE UM PÃO BRIOCHE, ALFACE, MOLHO DE MOSTARDA E CEBOLA CRISPY. ACOMPANHA BATATAS RÚSTICAS AL LIMONE OU BATATA PALITO.

62

HAMBÚRGUER DE PLANTA

HAMBÚRGUER DE CASCA DE BANANA DEFUMADA (125G), PASSADA NA FARINHA PANKO, SERVIDO NO PÃO DE BATATA COM RÚCULA FRESCA, TOMATE, CEBOLA-ROXA E NOSSO MOLHO THAI (AGRIDOCE APIMENTADO). ACOMPANHA BATATAS RÚSTICAS OU BATATA PALITO.

40

TACOS DE PEIXE

TORTILLAS FRESCAS ASSADAS NA CHAPA, ALFACE AMERICANA CHIFFONADE, FILÉS DE PESCADA FRESCA (150G) GRELHADOS COM PÁPRICA E FINALIZADOS COM AIOLI DE ERVAS FRESCAS E UM REFRESCANTE VINAGRETE DE ABACAXI.

43

WRAP DE CAMARÃO

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

55

SOBREMESAS E AÇAÍ

CHEESECAKE DE

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

28

CRUMBLE E SORVETE

DUAS BOLAS DE SORVETE DE CREME (140G) COM CRUMBLE DE CASTANHA DE CAJÚ E CALDA CASEIRA DE FRUTAS VERMELHAS OU DE MARACUJÁ.

26

PINA COCADA

ABACAXI FLAMBADO NA CACHAÇA, SORVETE DE CREME ENVOLTO EM COCO FRESCO QUEIMADO, CHANTILY DE RUM BACARDI E UMA FAROFINHA DOCE CÍTRICA DE LIMÃO.

29

TORTA BASCA

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

BANOFFE COM

VERSÃO DA TORTA BANOFFEE MONTADA NA TAÇA COM O TOQUE BLUE: CRUMBLE DE CASTANHA DE CAJÚ E DOCE DE LEITE CASEIROS, FATIAS DE BANANA FRESCAS, CALDA FOSTER E CHANTILY.

30

BOWL DE AÇAÍ

AÇAÍ, BANANA, MORANGO, LASCAS DE COCO E GRANOLA.

35

SUCO DE AÇAÍ

AÇAÍ BATIDO COM BANANA.

18

PICOLÉS E GELATOS

CONSULTE O GARÇOM.

CALDOS

CALDO DE CARANGUEJO

(200ML)

23

CALDO DE CAMARÃO

(200ML)

23

CALDO DE PEIXE

(200ML)

20

CALDO DE FEIJÃO

(200ML)

20

(OPÇÃO DE PORÇÃO DE BACON À PARTE)

LEGENDA: VEGANO VEGETARIANO LACTOSE OVO CRUSTÁCEO PEIXE GLÚTEN MOLUSCO OLEAGINOSAS

Blue
ÓRBITA

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.

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.