



COMIDAS

PARA PETISCAR

PIABINHA FRITA  **35**

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

QUENELLE DE SALMÃO (4 UNIDADES)  **50**

DELICIOSOS BOLINHOS DE SALMÃO COM CREAM CHEESE EM FORMATO DE QUENELLE, TEMPERADOS COM CEBOLINHA, MIX DE GERGELIM E EMPANADOS NA FARINHA PANKO. ACOMPANHA NOSSO MOLHO ASIÁTICO.

COXINHA DE POLVO (4 UNIDADES)  **53**

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

ISCA DE FILÉ DE PEIXE  **66**

PETISCO LEVE, FEITO COM TIRAS DE FILÉ DE PEIXE BRANCO (270G), EMPANADAS NA FARINHA PANKO, ACOMPANHADO DE NOSSO MOLHO TÁRTARO.

PATINHA DE CARANGUEJO MARINADA  **33**

PATINHAS MARINADAS EM VINAGRETE DE LIMÃO E ERVAS.

BATATA FRITA COM CREME DE QUEIJO E BACON  **42**

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

DADINHO DE QUEIJO COALHO (8 UNIDADES)  **35**

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

BOLINHA DE MOQUECA DE PEIXE (5 UNIDADES)  **40**

BOLINHAS DE MOQUECA COM PEIXE FRESCO, SOFRITO DE LEGUMES, LEITE DE COCO E DENDÊ, EMPANADAS EM FARINHA PANKO E FINALIZADAS COM CEBOLINHA. ACOMPANHA LIMÃO SICILIANO.

ENTRADAS E SALADAS

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 (180G), SALTEADOS NO AZEITE E SERVIDOS EM CESTINHA DE QUEIJO PARMESÃO.

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

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

CEVICHE DE MANGA (220G)  **33**

CUBOS DE MANGA NATURAL, LEVEMENTE TEMPERADAS COM ESPECIARIAS FRESCAS, CEBOLA-ROXA JULIENNE, PIMENTA DEDO DE MOÇA E FINALIZADAS COM LASCAS DE COCO. UMA DELICIOSA EXPLOSAÇÃO DE SABORES QUE TRAZ A ESSÊNCIA DO VERÃO PERUANO E O FRESCOR DO BRASIL.

CASQUINHA DE CARANGUEJO  **47**

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)  **52**

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.

TARTARE DE FILÉ MIGNON  **58**

CUBOS DE FILÉ MIGNON (75G) TEMPERADOS COM PIMENTA-DE-CHEIRO, PIMENTA DO REINO, CEBOLA ROXA, AZEITE, MELAÇO DE CANA E MOSTARDA DIJON, SERVIDO SOBRE MIL-FOLHAS DE BATATA INGLESA E FINALIZADO COM PISTACHE.

MEXILHÕES AO VINHO  **34**

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

ARROZ DE SURURU (230G)  **66**

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

ACOMPANHAMENTOS E EXTRAS

ARROZ BRANCO (200G)  **14**

ARROZ DE LIMÃO SICILIANO (200G)  **18**

ARROZ DE COCO FRESCO (200G)  **19**

SALADA VERDE (APROX. 200G)  **19**

(MIX DE FOLHAS VINAGRETE DE CEBOLA-ROXA E TOMATE-CEREJA)

LEGUMES GRElhADOS (200G)  **22**

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

FAROFA DE BANANA COM COCO (200G)  **18**

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 COM PARPADELLE RÚSTICO  **120**

CAUDA DE LAGOSTA GRElhADA (200G) SOBRE PAPARDELLE, MASSA FRESCA DE PRODUÇÃO DA CASA AO MOLHO DE TOMATE RÚSTICO.

SALMÃO GRElhADO  **83**

FILÉ DE SALMÃO (200G) GRElhADO SOBRE PURÊ DE INHAME (CARÁ) E ENDRODILL, SERVIDO COM COGUMELOS PARIS, SHITAKE E SHIMEJI SALTEADOS.

FILÉ MIGNON COM BATATAS DOURADAS  **88**

FILÉ MIGNON (200G) ALTO, GRElhADO AO PONTO DO CLIENTE, SERVIDO COM MOLHO DEMI-GLACE E BATATAS BOLINHAS, DOURADAS NA MANTEIGA, REFOGADAS COM MIX DE AZEITONAS E TOMATE CEREJA. ACOMPANHA FAROFA DE PÃO E CASTANHAS, FINALIZADO COM AIOLI DE ERVAS.

FILÉ DE PEIXE GRElhADO  **76**

FILÉ DE PEIXE GRElhADO (200G) COM PURÊ DE LIMÃO SICILIANO E CHIPS DE BATATA JERIMUM, FINALIZADO COM AZEITE VERDE E MAIONESE DE ERVAS.

FILÉ MIGNON DE SOL  **90**

O CLÁSSICO CEARENSE NA VERSÃO BLUE: FILÉ MIGNON (200G) 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) SELADO NA CROSTA DE MIX DE GERGELIM E SERVIDO COM DELICIOSO GUACAMOLE, COULIS DE MANGA, MACAXEIRA PALHA. FINALIZADO COM REDUÇÃO DE AZEITE BALSÂMICO.

RISOTO DE CAMARÃO  **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 PERA E GORGONZOLA  **59**

ARROZ ARBÓREO COZIDO AL DENTE NO VINHO BRANCO, COM PARMESÃO E GORGONZOLA, PERAS CARAMELIZADAS NA MANTEIGA, FINALIZADO COM MANJERICÃO FRESCO E AZEITE DE OLIVA.

FETTUCCINE DE FRUTOS DO MAR  **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.

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).

269

4x

PEIXE MEDITERRÂNEO



PEIXE GRELHADO (APROX. 500G) 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 2 PESSOAS).

210

2x

PAELLA DE FRUTOS DO MAR

(APROX. 800G)



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).

190

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).

190

2 ou 3x

ENTRE O SERTÃO E O MAR

(APROX. 950G)



ARROZ DOURADO SALTEADO COM CAMARÕES, CARNE DE SOL E QUEIJO COALHO, UMA FUSÃO ENTRE O SABOR DO MAR E O CALOR DA TERRA. UMA PAELLA NORDESTINA FEITA PARA DESPERTAR MEMÓRIAS E AFETOS. (SERVE 3 PESSOAS)

165

3x

CAMARÃO NA MORANGA



FILÉS DE CAMARÃO REFOGADOS (300G) 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).

182

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

(350G)



DELICIOSO BOWL DE TOFU (APROX. 180G) GRELHADO, COM BASE DE QUINOA COZIDA COM SHOYU E GENGIBRE, GUARNECIDO DE PEPINO, CENOURA, CEBOLA-ROXA, RABANETE, ABACATE, MANGA E FINALIZADO COM COUVE CRISPY.

46

FISH BOWL

(350G)



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

(220G)



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

38

RIGATONE

(220G)



COM FILÉ MIGNON

(220G)

MASSA RIGATONE COZIDA AL DENTE COM FILÉ MIGNON TRINCHADO AO MOLHO DE TOMATE FEITO NA CASA.

36

FILÉZINHO

(220G)



DE CARNE / PEIXE / FRANGO

FILÉ MIGNON (100G) TRINCHADO E SALTEADO NO MOLHO DEMI-GLACÉ OU FILÉ DE PEIXE (120G) GRELHADO OU FILÉ DE FRANGO (100G) GRELHADO ACOMPANHA ARROZ BRANCO E LEGUMES GRELHADOS OU BATATAS FRITAS SORRISO.

55/42/38

HAMBÚRGUER BLUE



HAMBÚRGUER 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 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.

65

HAMBÚRGUER VEGANO DE PLANTA



HAMBÚRGUER VEGANO (115G) FEITO COM BLEND DE GRÃOS À BASE DE LENTILHA E FEIJÃO VERMELHO, SERVIDO NO PÃO ARTESANAL DE BATATA COM RÚCULA FRESCA, TOMATE, CEBOLA-ROXA E NOSSO MOLHO THAY (AGRIDOCE APIMENTADO). ACOMPANHA BATATAS RÚSTICAS OU BATATA PALITO.

36

TACOS DE PEIXE

(2 UNIDADES)



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.

45

WRAP DE CAMARÃO



TORTILLA FRESCA, ALFACE ROXA, FILÉS DE CAMARÕES FRESCOS (120G) SALTEADOS, CUBOS DE ABACATE, TOMATE CEREJA E AIOLI DE ERVAS FRESCAS. ACOMPANHA BATATAS RÚSTICAS OU BATATA PALITO.

55

CALDOS

CALDO DE CARANGUEJO

(200ML)



CALDO DE PEIXE

(200ML)



26

24

CALDO DE CAMARÃO

(200ML)



CALDO DE FEIJÃO

(200ML)



(OPÇÃO DE PORÇÃO DE BACON À PARTE)

24

20

SOBREMESAS E AÇAÍ

CHEESECAKE COM PISTACHE

(180G)



CHEESECAKE CREMOSO COM GANACHE DE LIMÃO, MORANGO FRESCO E PISTACHE CROCANTE, QUE TRAZEM UM TOQUE DE CONTRASTE E SUAVIDADE.

35

COCADA PRAIANA

(290G)



COCADA DE FORNO SERVIDA COM SORVETE DE TAPIOCA (90GR), CRUMBLE CROCANTE E CARAMELO SALGADO. FINALIZADO COM COCO FRESCO RALADO, UMA COMBINAÇÃO REFRESCANTE E IRRESISTÍVEL.

26

MOUSSE DE CHOCOLATE

(115G)



MOUSSE PREPARADO PELO MÉTODO CLÁSSICO FRANCÊS, COM CHOCOLATE BELGA, TEXTURA AERADA E CREMOSA, ADICIONADO LICOR DE LARANJA E RASPAS DE LARANJA BAHIA.

30

FRASIER

(150G)



UMA ESTRUTURA LEVE DE GÊNOISE E MOUSSE DIPLOMATA, COMBINADAS COM MORANGOS FRESCOS, PARA UMA SOBREMESA ELEGANTE E FRESCA INSPIRADA NO TRADICIONAL FRAISIER FRANCÊS.

28

TORTA BASCA DE CHOCOLATE

(180G)



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 AMARGO E CAFÉ.

35

MIL FOLHAS DE DOCE DE LEITE

(150G)



MIL FOLHAS CROCANTE, RECHEADO COM CREME DE DOCE DE LEITE E SERVIDO COM BANANA CARAMELIZADA.

28

BOWL DE AÇAÍ

(500G)



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

35

SUCO DE AÇAÍ

(390ML)



AÇAÍ BATIDO COM BANANA.

18

PICOLÉS E GELATOS

CONSULTE O GARÇOM.

LEGENDA:



VEGANO



VEGETARIANO



LACTOSE



OVO



CRUSTÁCEO



PEIXE



GLÚTEN



MOLUSCO



OLEAGINOSAS



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.