



ÓRBITA BLUE BEACH CLUB

COMIDAS

PARA PETISCAR

PIABINHA FRITA

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

FALAFEL (6 UNIDADES)

TRADICIONAIS BOLINHOS DE GRÃO DE BICO TEMPERADOS COM CEBOLA, ALHO, SALSINHA, COENTRO E PIMENTA SÍRIA. SERVIDO COM MOLHO DE IOGURTE E HORTELÃ (MOLHO THAI PARA OPÇÃO VEGANA).

CAMARÃO CROCANTE

CAMARÕES GRANDES (180G), LEVEMENTE TEMPERADOS COM PIMENTA DO REINO, SAL E LIMÃO E EMPANADOS NA FARINHA PANKO, ACOMPANHADO DO MOLHO CASEIRO DE MOSTARDA E MEL.

CAMARÃO NA MANTEIGA DE ERVAS

CAMARÕES LIMPOS E SEM CASCA, COM RABOS (200G), REFOGADOS NO AZEITE E FLAMBADOS NA CACHAÇA COM MANTEIGA DE ERVAS, ALHO E PIMENTA.

FILÉ TRINCHADO COM FRITAS

TIRAS DE FILÉ MIGNON (200G), SALTEADAS NO AZEITE E CEBOLA-ROXA, FINALIZADAS AO MOLHO DEMI-GLACE. ACOMPANHA BATATAS FRITAS (150G).

ISCA DE FILÉ DE PEIXE

PETISCO LEVE, FEITO COM TIRAS DE FILÉ DE PEIXE BRANCO (250G), EMPANADAS NA FARINHA PANKO, ACOMPANHADO DE NOSSO MOLHO TÁRTARO.

PATINHA DE CARANGUEJO MARINADA

PATINHAS MARINADAS EM VINAGRETE DE PITAYA.

BATATA FRITA COM CREME DE QUEIJO E BACON

BATATAS FRITAS (300G) COM COBERTURA DE BLEND DE QUEIJOS DERRETIDOS E BACON DESFIADO.

DADINHO DE QUEIJO COALHO

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

ANÉIS DE LULINHA

DELICADOS ANÉIS DE LULINHA REFOGADOS NA MANTEIGA E TEMPERADO COM ALHO, COENTRO E PÁPRICA. ACOMPANHA MOLHO AIOLI DA CASA E UMA CROCANTE FAROFA PANKO.

ENTRADAS E SALADAS

SALADA CAPRESE COM FRANGO

UMA RELEITURA FRESCA E TROPICAL! MIX SELECIONADO DE FOLHAS VERDES, MUSSARELA DE BÚFALA, TOMATE-CEREJA E O TOQUE ADOCICADO DO PÊSSEGO ASSADO. SERVIDA COM FILÉ DE FRANGO (120G) EMPANADO, FINALIZADA COM MOLHO PESTO ARTESANAL, CROUTONS E NOTAS DE LIMÃO.

TRIO DE CEVICHES

(Atum/ Salmão/ Peixe) (aprox. 210g)

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

CEVICHE DE MANGA

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

CASQUINHA DE CARANGUEJO

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

SELEÇÃO DE OSTRAS FRESCAS SERVIDAS NO GELO, FINALIZADAS COM VINAGRETE REFRESCANTE DE MANGA, CEBOLA-ROXA E O TOQUE SUAVE E LEVEMENTE ADOCICADO DA PIMENTA-BIQUELHO.

TARTARE DE SALMÃO

CUBOS DE SALMÃO CRU (180G) MANGA, PEPINO, CEBOLA-BRANCA, SALSA, SAL, PIMENTA, RASPAS DE LIMÃO SICILIANO, FINALIZADOS COM COULIS DE MARACUJÁ E REDUÇÃO DE VINAGRE BALSÂMICO.

MEXILHÕES AO VINHO

MEXILHÕES SELECIONADOS (300G), REFOGADOS COM CEBOLA ROXA, TOMATE-CEREJA, ALHO E HONDASHI NO VINHO BRANCO E FINALIZADOS COM MANTEIGA E SALSINHA DESIDRATADA NA CASA. ACOMPANHA TORRADAS DE PÃO CIABATTA.

ACOMPANHAMENTOS E EXTRAS

ARROZ BRANCO

(200g)

ARROZ DE LIMÃO SICILIANO

(200g)

ARROZ DE COCO FRESCO

(200g)

SALADA VERDE

(aprox. 200g)

LEGUMES GRELHADOS

(200g)

FAROFA DE BANANA COM COCO

(200g)

INDIVIDUAIS

POLVO COM ARROZ NEGRO

SUCULENTOS TENTÁCULOS DE POLVO (200G) PERFEITAMENTE GRELHADOS NA PÁPRICA. ACOMPANHA ARROZ NEGRO SALTEADO NO AZEITE COM TOMATE-CEREJA E A LEVEZA ADOCICADA DE CUBOS DE MANGA FRESCA, FINALIZADO COM PESTO CEARENSE.

LAGOSTA GRELHADA E ESPAGUETE NEGRO

BANDA DE LAGOSTA INTEIRA (APROX. 250GR) , GRELHADA NA MANTEIGA DE ERVAS AROMÁTICAS, SERVIDA COM ESPAGHETE NEGRO NA TINTA DE LULA - UMA COMBINAÇÃO MARCANTE - ENVOLVIDA EM TOMATE-CEREJA E EMULSÃO CREMOSA DE LIMÃO.

SALMÃO GRELHADO COM FONDUTA

FILÉ DE SALMÃO (200G) GRELHADO SERVIDO SOBRE UM GENEROSO CREME DE QUEIJO DERRETIDO AO ESTILO ITALIANO SERVIDO COM LEGUMES SALTEADOS NO AZEITE AROMATIZADO EM CASA COM ERVAS FINAS, FINALIZADO COM MOLHO PESTO E COUVE CRISPY.

FILÉ MIGNON COM BATATAS DOURADAS

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

FILÉ DE PEIXE (200G) GRELHADO EM CROSTA CROCANTE DE CASTANHA, SERVIDO SOBRE UM LEVE PURÊ DE RAÍZES - ABÓBORA, BETERRABA E BATATA INGLESA - FINALIZADO COM O TOQUE AGRIDOCE DA REDUÇÃO DE RAPADURA, SUMO DE LARANJA E PIMENTA DEDO-DE MOÇA.

FILÉ MIGNON DE SOL

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

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

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

RISOTO VEGANO

ARROZ ARBÓREO COZIDO AL DENTE NA MANTEIGA DE CASTANHA, ENVOLTO EM QUEIJO VEGANO DE CASTANHA SABOR PARMESÃO, FINALIZADO COM CUBOS DE BERINJELA E ABOBRINHA REFOGADAS COM TOMATE-CEREJA E ERVAS FINAS.

ESPAGUETE DE FRUTOS DO MAR

ESPAGUETE GRANO DURO, ENVOLVIDO EM MOLHO CASEIRO DE TOMATE, BISQUE DE CAMARÃO E FRUTOS DO MAR - MEXILHÃO (60G), LULA (60G) E FILÉ DE CAMARÃO (60G), FINALIZADO COM TOMATE-CEREJA E FOLHAS DE MANJERICÃO.

TORTELLONI DE POLVO

TRADICIONAL MASSA ITALIANA PRODUZIDA NA CASA, RECHEADA COM POLVO REFOGADO NA MANTEIGA, EMULSIONADA NUM DELICADO MOLHO DE MANTEIGA DE LIMÃO SICILIANO E ERVAS, SERVIDA COM CRUMBLE DE PARMESÃO E TOMATE-CEREJA.

COBRAMOS COUVERT ARTÍSTICO. NÃO TEMOS PARCERIA COM INDIVÍDUOS E QUIOSQUES NO ENTORNO.



PARA COMPARTILHAR

PEIXE BLUE 	275	BIFE DE CHORIZO	190	SUPER COMBO BLUE <i>(aprox. 1,6kg)</i>      	300
SUCULENTO PEIXE INTEIRO ASSADO (APROX. 1,2KG) TEMPERADO COM ERVAS FRESCAS E FINALIZADO COM VINAGRETE MEDITERRÂNEO E BATATAS RÚSTICAS. ACOMPANHA ARROZ DE LIMÃO SICILIANO E SALADA VERDE (SERVE 4 PESSOAS).		CORTE NOBRE TRADICIONAL ARGENTINO (APROX.700G) TEMPERADO COM SAL DE PARRILLA E PIMENTA DO REINO AO PONTO DO CLIENTE. SERVIDO COM BATATAS GREGAS (ASSADAS COM LIMÃO E ESPECIARIAS) E SALADA VERDE COM VINAGRETE MEDITERRÂNEO (SERVE 2 OU 3 PESSOAS).		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).	
PEIXE MEDITERRÂNEO 	215	CASSOULET AL MARE (FEIJOADA DO MAR) <i>(aprox. 900g)</i>   	148	ENTRE O SERTÃO E O MAR <i>(aprox. 950g)</i>  	175
PEIXE GRELHADO (APROX. 500G) ABERTO E DELICADAMENTE FILETADO (SEM ESPINHAS), TEMPERADO COM PÁPRICA PICANTE, SERVIDO COM VINAGRETE DE TOMATE-CEREJA, CEBOLA-ROXA E FINALIZADO COM COENTRO. ACOMPANHA LEGUMES GRELHADOS E DELICIOSO ARROZ DE COCO FRESCO (SERVE 2 OU 3 PESSOAS).		NOSSA VERSÃO DA FEIJOADA FRANCESA, UM COZIDO RÚSTICO E RECONFORTANTE, AQUI COM UMA LEITURA MARÍTIMA. NOSSA FEIJOADA DO MAR É UM COZIDO LENTO DE FAVAS BRANCAS, MEXILHÃO, CAMARÃO, LULA E PEIXE, SERVIDA COM ARROZ BRANCO (SERVE 2 PESSOAS).		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. ACOMPANHA CHIPS DE MACAXEIRA. (SERVE 3 PESSOAS).	

POKE

BUDDHA BOWL <i>(380g)</i>  	46
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.	
FISH BOWL <i>(400g)</i>  	63
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, FINALIZADO COM MIX DE GERGELIM.	

KIDS

ESPAGUETE CARBONARA <i>(220g)</i>   	42
MASSA ESPAGUETE COZIDA AL DENTE COM MOLHO À BASE DE OVOS, BACON E QUEIJO PARMESÃO.	
RIGATONE COM FILÉ MIGNON <i>(220g)</i> 	56
MASSA RIGATONI COZIDA AL DENTE COM FILÉ MIGNON TRINCHADO AO MOLHO DE TOMATE FEITO NA CASA.	
FILÉZINHO DE CARNE/ PEIXE/ FRANGO   	54/42/38
FILÉ MIGNON (120G) TRINCHADO E SALTEADO NO MOLHO DEMI-GLACÉ; OU FILÉ DE PEIXE (120G) GRELHADO; OU FILÉ DE FRANGO (120G) GRELHADO. ACOMPANHA ARROZ BRANCO E LEGUMES GRELHADOS OU BATATAS FRITAS SORRISO.	

SANDUÍCHES E WRAPS

HAMBÚRGUER BLUE  	52
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.	
HAMBÚRGUER VEGANO DE PLANTA  	39
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 THAI (AGRIDOCE APIMENTADO). ACOMPANHA BATATAS RÚSTICAS OU BATATA PALITO.	
TACOS DE PEIXE <i>(2 unidades)</i>   	46
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.	
WRAP DE CAMARÃO   	55
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.	

CALDOS

CALDO DE CARANGUEJO <i>(200ml)</i> 	26
CALDO DE CAMARÃO <i>(200ml)</i> 	26
CALDO DE FEIJÃO <i>(200ml)</i> 	21
(OPÇÃO DE PORÇÃO DE BACON À PARTE)	

SOBREMESAS E AÇAÍ

CHEESECAKE COM PISTACHE <i>(180g)</i>    	35
CHEESECAKE CREMOSO COM GANACHE DE LIMÃO, MORANGO FRESCO E PISTACHE CROCANTE, QUE TRAZ UM TOQUE DE CONTRASTE E SUAVIDADE.	
COCADA PRAIANA <i>(190g)</i>    	27
COCADA DE FORNO SERVIDA COM SORVETE DE TAPIOCA (90G), CRUMBLE CROCANTE E CARAMELO SALGADO. FINALIZADO COM COCO FRESCO RALADO, UMA COMBINAÇÃO REFRESCANTE E IRRESISTÍVEL.	
MOUSSE DE CHOCOLATE <i>(115g)</i>  	32
MOUSSE PREPARADO PELO MÉTODO CLÁSSICO FRANCÊS, COM CHOCOLATE BELGA, TEXTURA AERADA E CREMOSA, ADICIONADO LICOR DE LARANJA E RASPAS DE LARANJA BAHIA.	
TORTA BASCA DE CHOCOLATE <i>(180g)</i>    	36
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.	
SAGU DE MANGA COM GELÉIA DE MORANGO <i>(200 g)</i>  	26
A LEVEZA DO MOUSSE DE MANGA COMBINADO À TEXTURA ÚNICA DO SAGU (TAPIOCA GRANULADA) E O TOQUE AZEDINHO DA NOSSA GELÉIA DE MORANGO CASEIRA. SERVIDA GELADA E FINALIZADA COM MANGA, MORANGO E HORTELÃ FRESCOS.	

BOWL DE AÇAÍ <i>(500g)</i>  	42
AÇAÍ, BANANA, MORANGO, COCO FRESCO RALADO E GRANOLA. OPCIONAL DE WHEY PROTEIN (30G) COM ACRÉSCIMO DE 10 REAIS	
SUCO DE AÇAÍ <i>(390ml)</i> 	19
AÇAÍ BATIDO COM BANANA.	
PICOLÉS E GELATOS	
CONSULTE O GARÇOM.	

LEGENDA:

 VEGANO	 VEGETARIANO	 LACTOSE
 OVO	 CRUSTÁCEO	 PEIXE
 MOLUSCOS	 OLEAGENOSAS	 GLÚTEN



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 INDIVÍDUOS OU QUIOSQUES NO ENTORNO.**