

Aperitivos & Entradas
Appetizers and Starters

MIX DE FOLHAS COM MOLHO DE LIMÃO SICILIANO <i>MIXED LEAVES WITH SICILIAN LEMON SAUCE</i>	R\$ 40
PALMITOS QUEIMADOS NO MAÇARICO, TOMATE CEREJA EM PESTO DE MANJERICÃO <i>PALM HEARTS BURNED IN BLOWTORCH, CHERRY TOMATOES IN BASIL PESTO</i>	R\$ 45
BOLINHO DE PEIXE <i>FISH CAKE</i>	R\$ 45
CASQUINHA DE CAMARÃO (2 UNID) <i>MINI SHRIMP SHELL (2 UNITS)</i>	R\$ 70
CEVICHE DE LINGUADO COM MANGA ACOMPANHADO DE CHIPS DE BATATA DOCE <i>CEVICHE OF SOLE WITH MANGO ACCOMPANIED BY SWEET POTATO CHIPS</i>	R\$ 70
CEVICHE DE SALMÃO COM MANGA ACOMPANHADO DE CHIPS DE BATATA DOCE <i>SALMON CEVICHE WITH MANGO ACCOMPANIED BY SWEET POTATO CHIPS</i>	R\$ 75
VINAGRETE DE POLVO ACOMPANHADO DE TOSTADAS <i>OCTOPUS VINAIGRETTE ACCOMPANIED BY TOAST</i>	R\$ 80
ISCA DE PEIXE ACOMPANHA MOLHO TÁRTARO <i>FISH BAIT SERVED TARTARE SAUCE</i>	R\$ 90
LULA A DORÊ ACOMPANHA MOLHO TÁRTARO <i>SQUID DORÉ SERVED TARTARE SAUCE</i>	R\$ 120
CAMARÃO ALHO & OLEO ACOMPANHA PÃO FRANCÊS E MOLHO TÁRTARO <i>GARLIC AND OIL SHRIMP SERVED WITH FRENCH BREAD AND TARTAR SAUCE</i>	R\$ 120
TIRAS DE FILÉ MIGNON COM PÃO FRANCÊS <i>STRIPS OF FILET MIGNON WITH FRENCH BREAD</i>	R\$ 120
BATATA FRITA <i>FRENCH FRIES</i>	R\$ 50

Pratos Principais
Main Dishes

SALMÃO GRELHADO, BANANA DA TERRA NA MANTEIGA, MOLHO DE MARACUJÁ E ARROZ TOQUE TOQUE <i>GRILLED SALMON, EARTH BANANA IN BUTTER, PASSION FRUIT SAUCE AND TOQUE TOQUE RICE</i>	R\$ 115
ESCALOPE DE FILÉ MIGNON COM PURÊ DE ERVAS ACOMPANHA ARROZ BRANCO E MOLHO ROTI <i>FILET MIGNON ESCALOPE WITH HERB PUREE AND ROTI SAUCE</i>	R\$ 125
SPAGUETI AL MARE: CAMARÕES, LULA E MARISCOS SALTEADOS COM MOLHO DE AÇAFRÃO <i>SPAGUETI AL MARE: SHRIMPS, SQUID AND SAUTÉED SHELLFISH WITH SAFFRON SAUCE</i>	R\$ 105
LINGUINI AO MOLHO PESTO COM PARMESÃO <i>LINGUINI WITH PESTO SAUCE WITH PARMESAN</i>	R\$ 70

Lanche	Sandwich	ILHA BURGUER: LANCHE FEITO COM HAMBÚRGUER ARTESANAL NUM BLEND DE CARNES BOVINAS, PÃO, QUEIJO E CEBOLA ROXA CARAMELIZADA. ACOMPANHA FRITAS	R\$ 55
		<i>BURGUER ISLAND: SNACK MADE WITH HANDMADE HAMBURGER IN A BLEND OF BEEF, BREAD, CHEESE AND CARAMELIZED RED ONION. ACCOMPANIES FRIES</i>	
Sobremesas	Desserts	BROWNIE DE CHOCOLATE COM CASTANHAS E COBERTURA DE CHOCOLATE, ACOMPANHA SORVETE CREME	R\$ 55
		<i>CHOCOLATE BROWNIE WITH CHESTNUTS AND CHOCOLATE ICING, ACCOMPANIES ICE CREAM</i>	
		PETIT GATEAU COM COBERTURA DE CHOCOLATE E SORVETE DE CREME	R\$ 55
		<i>PETIT GATEAU WITH CHOCOLATE ICING AND ICE CREAM</i>	
Refrigerantes/Sucos	Sodas/Juices	ÁGUA SEM GÁS	R\$ 7
		<i>NATURAL WATER</i>	
		ÁGUA COM GÁS	R\$ 7
		<i>SPARKLING WATER</i>	
		ÁGUA DE COCO	R\$ 18
		<i>COCONUT WATER</i>	
		REFRIGERANTE	R\$ 9
		COCA-COLA, COCA ZERO, GUARANÁ, GUARANÁ ZERO, SPRITE	
		<i>SODA</i>	
		COPO DE SUCO	R\$ 18
		MORANGO, FRUTAS VERMELHAS	
		<i>GLASS JUICE</i>	
		<i>STRABERRY, BLUEBERRIES</i>	
Cervejas	Beers	CORONA LONG NECK	R\$ 16
		HEINEKEN LONG NECK	R\$ 16
		BUDWEISER LONGNECK	R\$ 14
Drinks		CAIPIRINHA CACHAÇA	R\$ 42
		CAIPIRINHA VODKA NACIONAL	R\$ 45

Vinhos Brancos
White Wine

MUROS DE VINHA - PORTUGAL HARMONIZAÇÃO: PEIXES, FRUTOS DO MAR, SALADAS.	R\$ 120
CANTAGUA CLASSIC CHARDONNAY - CHILE HARMONIZAÇÃO: CARNES BRANCAS, SALADAS E MASSAS LEVES.	R\$ 105
DOS FINCAS SAUVIGNON BLANC - ARGENTINA HARMONIZAÇÃO: PEIXES E SALADAS.	R\$ 130
WINEMAKERS SECRET BARRELS WHITE - CHILE HARMONIZAÇÃO: ENTRADAS, SALADAS, CEVICHES E QUEIJOS SUAVES.	R\$ 170

Vinhos Rosé
Rosé Wine

MAISON BLANCHE - FRANÇA HARMONIZAÇÃO: FRUTOS DO MAR, MASSAS E LEGUMES GRELHADOS.	R\$ 170
ROSE COLORS ROSÉ - FRANÇA HARMONIZAÇÃO: CEVICHES E RISOTOS.	R\$ 170
ROSÉ MANZ - PORTUGAL HARMONIZAÇÃO: PEIXES, FRUTOS DO MAR, CULINÁRIA ORIENTAL E MASSAS.	R\$ 180

Espumante
Sparkling

SALTON BRUT 750ML - BRASIL HARMONIZAÇÃO: SALADAS CAPRESE, TOMATE RECHEADO, ISCA DE PEIXE, CAMARÃO E CANAPÉS.	R\$ 90
ESPUMANTE TRIBUTO ROSE INTENSO - BRASIL HARMONIZAÇÃO: RISOTOS, MASSAS, CAMARÃO, SALADAS E QUEIJOS.	R\$ 105
CHANDON RÉSERVE BRUT 750ML - BRASIL HARMONIZAÇÃO: SALADAS VERDES, QUEIJOS LEVES, CARNE BRANCA E COGUMELOS.	R\$ 180