



## Pé na areia

**Casquinha de siri**  
*Tapa de carne de cangrejo*

R\$29,00

## Molhando os dedinhos

**Patanisca de bacalhau**  
*Buñuelos a la portuguesa*

R\$36,00

## Água nas canelas

**Caldo de lambreta** (tipo de molusco local)  
*Caldo de almeja*

R\$32,00

**Bouillabaisse** (sopa pescador)  
*Bouillabaisse (sopa pescador)*

R\$25,00

**Camarão ao molho de maracujá** (servido na casca do maracujá)  
*Camarón a la salsa de maracuyá (Servido em la fruta del maracuyá)*

R\$51,00

**Tentáculos de polvo ao vinagre de capim santo**  
*Tentáculos de pulpo a la vinagreta de limoncillo*

R\$42,00



CAMARÃO AO MOLHO DE MARACUJÁ

## Pulando ondinha

**Salada Imbassai**

R\$34,00

*Alface americana, surubim defumado, parmesão, croutons e molho Caesar*

**Ensalada Imbassai**

*Lechuga americana, surubín ahumado, parmesano, croutons y salsa Caesar*

**Carpaccio de pescada com rúcula e vinagrete de maracujá**

R\$33,00

*Carpaccio de merluza amarilla a la salsa con rúcula y vinagreta de maracuyá*

**Abacate com camarão ao vinagrete siciliano**

R\$31,00

*Aguacate con camarón a la vinagreta siciliana*

## Lavando a alma

**BAÍA DE TODOS-OS-SANTOS**

R\$76,00

*Tentáculos de polvo, camarão, filet de vermelho e lula, servido sobre cama de arroz negro e manteiga de ervas*

*Tentáculos de pulpo, camarón, filete de pescado 'vermelho' y calamar a la parrilla, servidos sobre cama de arroz negro y mantequilla de hierbas*

**MORRO DE SÃO PAULO**

R\$62,00

*Moqueca de frutos do mar com surubim, mexilhão, camarão, polvo e lula*

*Moqueca de marisco com surubín, mejillón, camarón, pulpo y calamar*

**ILHA DOS FRADES**

R\$63,00

*Moqueca de mariscos com sarnambi, sururu, siri e ostra*

*Moqueca de mariscos com sarnambi (marisco local), berberecho, cangrejo siri y ostra*

**COSTA DO SAUÍPE**

R\$135,00

*Moqueca de lagosta*

*Moqueca de langosta*

**PORTO SEGURO**

R\$71,00

*Lombo de bacalhau a lagareiro*

*Lomo de bacalao a lagareiro*

**ITAPARICA**

R\$42,00

*Espaguete ao molho de camarão*

*Espaguetis a la salsa de camarón*

**BARRA GRANDE**

R\$45,00

*Nhoque de banana da terra com mexilhões, lula e camarão*

*Gnocci de plátano de la tierra con mejillones, calamar y camarón*

**PRAIA DO FORTE**

R\$55,00

*Lombo de pescada amarela ao molho de moqueca e pimenta doce*

*Lomo de merluza amarilla a la salsa de moqueca y pimienta dulce*

## Ducha

**Pavlova com frutas tropicais**

R\$14,00

*Pavlova con frutas tropicales*

**Torta Santiago**

R\$12,00

*Pastela Santiago*

**Surpresa de chocolate**

R\$17,00

*Sorpresa de chocolate*

**Pastel de natas**

R\$12,00

*Pastel de crema de leche*

**Frutas da estação**

R\$12,00

*Frutas de la estación*



PASTEL DE NATAS

## Castelinho de areia

**Sopa de legumes**

R\$20,00

*Sopa de legumbres*

**Filezinho de frango empanado com purê de batata e arroz de brócolis**

R\$29,00

*Filete de pollo empanado con puré de patata y arroz de brócoli*

**Espaguete à bolonhesa**

R\$28,00

*Espaguetis con salsa a la boloñesa*

**Omelete de carne**

R\$27,00

*Tortilla francesa de carne*

**Bolo brigadeiro**

R\$12,00

*Pastel brigadeiro*

**Frutas laminadas**

R\$12,00

*Frutas laminadas*

Minha jangada vai sair pro mar  
 Vou trabalhar, Meu bem querer  
 Se Deus quiser quando eu voltar do mar  
 Um peixe bom, Eu vou trazer  
 Meus companheiros também vão voltar  
 E a Deus do céu vamos agradecer

Suíte dos Pescadores – Dorival Caymmi



BENDITOS  
FRUTOS

> 1000 m

> 3000 m

> 6500 m

> 10000 m

