

CARDÁPIO | MENU

ATLÂNTICO

surf





POLVO
COFIT



SALADA DE
CAMARÃO



CEVICHE DE
PEIXE BRANCO

Saladas e Entradas

Camarão Crocante

9 unidades de Camarões Empanados na Farinha Panko. Acompanha Molho de Geleia de Pimenta.

R\$ 84

Bolinho de Bacalhau

4 Unidades de Bolinho de Bacalhau. Acompanha Molho Golf.

R\$ 25

Burrata

Mussarela de búfala cremosa, tomate confit. Acompanha pão italiano..

R\$ 69

Polvo Confit

Tentáculos de Polvo com Vinagrete Picante, Ervas Aromáticas e Batata ao Forno.

R\$ 66

Carpaccio de Carne com Queijo Parmesão

Lâminas de Carne Crua, Molho de Mostarda e Alcaparras, Polvilhado com Queijo Parmesão Ralado.

R\$ 39

Salada Caesar

Mix de Folhas com Frango, Lascas de Parmesão e Croutons.

R\$ 42

Salada de Camarão

Folhas com Camarões ao Bafo, Lascas de Parmesão e Azeitonas Pretas com Molho Mel e Mostarda.

R\$ 49

Salada Verde

Mix de Folhas Verdes com Tomates, Castanha de Caju e Redução de Balsâmico.

R\$ 30

Carpaccio de Salmão com ceviche de Camarão

Servido com torradas.

R\$ 49

Tartar de Salmão Com Maça Verde

Servido com torradas.

R\$ 49

Ceviche de Peixe Branco

Servido com chips de batata doce.

R\$ 32

Aves

Frango Light

220g de Peito de Frango Grelhado com Arroz Sete Grãos e Legumes no Vapor.

R\$ 39

Massas e Risotos

Penne Com Camarão

Massa Penne, Integral ou Comum Com Camarões ao Molho de Queijo e Açafrão.

R\$ 75

Fettuccine Com Mignon

Massa Fettuccine com Tiras de Filé Mignon ao Molho Sugo.

R\$ 49

Risotto De Frutos Do Mar

Arroz Arbóreo, Queijo Parmesão, Camarões, Lulas, Polvo Ao Perfume De Vinho Branco.

R\$ 59

Nhoque de Carne do Sol

Nhoque de Batata Doce ao sugo, com carne do sol e queijo coalho

R\$ 54



FILÉ COM PURÊ
DE MANDIOQUINHA



PEIXE À
CROCOBEACH

Peixes e Frutos do Mar



Peixe à CrocoBeach

Filé de Pescada Grelhada com Crosta de Amendoas, Camarão Crocante e Risoto de Limão Siciliano.

R\$ 104

Salmão Grelhado

220g Filé de Salmão Grelhado com Manteiga de Limão Sobre Ratatouille de Legumes e Arroz Negro.

R\$ 84

Bacalhau à Portugal

220g de Posta de Bacalhau ao Forno com Alho e Azeite de Oliva, servido com Batata, Legumes e Arroz Branco.

R\$ 105

Camarão Atlântico Sul

180g de Camarões Salteados no Azeite de Limão, servido com Cuscuz Marroquino, Castanha de Caju, Tomate Seco e Banana Grelhada.

R\$ 72

Camarão Terra e Mar

180g de Camarões e 110g de Carne do Sol Servidos com Arroz de Abóbora.

R\$ 75

Lagosta Grelhada

220g de Lagosta Grelhada na Manteiga de Ervas, servido com Risoto de Tomate Seco, Palmito e Salsa.

R\$ 139

Envoltine de Tilápia

200g de Filé de Tilápia envolta em Aspargos com Risoto de Limão e Alho poró.

R\$ 62

Polvo com Arroz Negro

200g de Polvo grelhado com arroz negro cremoso.

R\$ 75

Carnes

Filé Aroma do Campo

220g de Filé Mignon Grelhado com Manteiga de Ervas Silvestres, servido com Batata Rosti e Arroz de Alho.

R\$ 79

Filé Com Purê de Mandioquinha

220g de Filé Mignon Com Molho de Vinho e Bacon. Purê de Mandioquinha e Arroz de Alho Poró.

R\$ 84

Filé à Crocobeach

220g de Filé Mignon Recheado com Queijo Coalho ao Molho de Vinho com Cogumelos, Cenoura Baby, Cebolinha Cristal e Risoto de Legumes.

R\$ 79

Carne de Sol com Queijo Coalho

200g de Carne de Sol Acebolada na Manteiga da Terra, servida com Queijo Coalho, Baião Cremoso e Macaxeira Frita.

R\$ 69

Filé de Carneiro

200g de filé de carneiro ao molho de pimenta rosa, acompanha purê de mandioquinha e arroz de cogumelos.

R\$ 84

Kids

Tirinhas

150g de Tirinhas de Carne ou Frango com Arroz Branco, Purê de Batata ou Batata Frita.

R\$ 49

Farfalle Com Polpettine

Massa Farfalle com Polpettine com Molho Sugo.

R\$ 35

Nuggets de Frango

150g de Nuggets de Frango servido com Arroz Branco, Purê de Batata ou Batata Frita.

R\$ 32

COCADA
CREMOSA



BROWNIE
CROCANTE



Sobremesas

Cocada Cremosa   	R\$ 34
Acompanha bola de Sorvete	
Petit Gateau Clássico    	R\$ 34
Bolinho Quente de Chocolate, servido com Calda de Chocolate e Sorvete de Creme.	
Brownie Crocante     	R\$ 26
Bolo Americano de Chocolate com Crocante de Castanha, Brigadeiro, Calda de Chocolate e Frutas.	
Sorvete (2 bolas)   	R\$ 22
Sobremesa do Dia	R\$ 20
Frutas da Estação	R\$ 16
Picolés (Solicite o Cardápio)	

Bebidas

Sucos, Águas e Refrigerantes

Água Mineral sem Gás (500ml)	R\$ 5,90
Água Mineral com Gás (500ml)	R\$ 5,90
Coco Verde	R\$ 6,90
Suco de Fruta Polpa (300ml)	R\$ 9,90
Suco de Fruta Natural (300ml)	R\$ 9,90
Refrigerante Lata (350ml)	R\$ 9,90
Energético Redbull (250ml)	R\$ 25,90
Balde de Gelo	R\$ 10,00

Cervejas

Skol Lata (350ml) Skol Can	R\$ 9,90
Budweiser (330ml)	R\$ 12,90
Stella Artois (275ml)	R\$ 15,90
Corona (355ml)	R\$ 19,90
Beck's (355ml)	R\$ 16,90
Budweiser Zero (355ml) (Sem Álcool / Without Alcohol)	R\$ 13,90



Coquetéis



Caipirinha ~~~~~ R\$ 12,90
(Frutas, Açúcar e Cachaça)

Caipirosca Vodka Smirnoff ~~~~~ R\$ 25,90
(Limão, Kiwi, Morango, Maracujá, Morango, Limão Siciliano, Gengibre e Hortelã, Manga, Maçã Verde e Gengibre, Caju* e Siriguela*).

Caipirosca Importada Vodka Ketel One ~~~~~ R\$ 35,90
(Limão, Kiwi, Morango, Maracujá, Morango, Limão Siciliano, Gengibre e Hortelã, Manga, Maçã Verde e Gengibre, Caju* e Siriguela*).

*Produtos sazonais (verificar disponibilidade)

Gin Tanqueray Drinks ~~~~~ R\$ 37,90
(Limão, Morango e Laranja, Tangerina, Hibisco e Anis Estrelado, Maracujá, Hortelã e Pimento Rosa, Maçã Verde e Mirtilo, Pepino, Mirtilo e Hortelã, Caju, Laranja, Mel Rapadura e Hortelã).

Aperol Spritz ~~~~~ R\$ 31,90
(Aperol, Espumante, Água com Gás e Laranja).

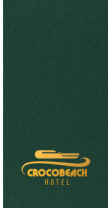
Piña Colada 🍹 ~~~~~ R\$ 26,90
(Rum, Leite de Coco, Leite Condensado e Abacaxi).

Sex on the Beach 🍹 ~~~~~ R\$ 26,90
(Vodka, Licor de Pêssego, Suco de Laranja e Xarope de Groselha)

Crocobeach 🍹 ~~~~~ R\$ 30,00
(Kiwi, Suco de Maracujá com Laranja, Goiaba, Groselha e Vodka).

Coquetel de Fruta 🍹 ~~~~~ R\$ 29,90
(Vodka, Morango e Leite Condensado).

Moscow Mule ~~~~~ R\$ 26,90
(Vodka, suco de limão e espuma de gengibre).



Doses

Cachaça Ypióca Prata (50ml)	R\$ 7
Cachaça Ypióca 160 (50ml)	R\$ 16
Campari (50ml)	R\$ 10
Martini (50ml)	R\$ 9
Gin Nacional (50ml)	R\$ 10
Gin Importado (50ml)	R\$ 19
Tequila Importada (50ml)	R\$ 29

Vodka

Vodka Smirnoff (50ml) Nacional	R\$ 9,90
Vodka Absolut (50ml) Imported	R\$ 16,60
Vodka Ciroc (50ml) Imported	R\$ 18,90
Vodka Ketel One (50ml)	R\$ 14,90

Whiskies

Teacher's (50ml)	R\$ 9,90
Red Label (50ml) Scotch 8 Years Old	R\$ 20,90
Black Label (50ml)	R\$ 28,90
Chivas Regal (50ml)	R\$ 26,90
Old Parr (50ml)	R\$ 25,90





Rum

- Bacardi Nacional** (50ml) ~~~~~ R\$ 10
National Bacardi
- Importado** (50ml) ~~~~~ R\$ 25

Vinho do Porto

- Tawny ou Ruby** (50ml) ~~~~~ R\$ 30

Licor

- Cointreau** (50ml) ~~~~~ R\$ 22
- Drambuie** (50ml) ~~~~~ R\$ 22
- Baileys** (50ml) ~~~~~ R\$ 22
- Aperol** (50ml) ~~~~~ R\$ 13

Cafés e Chás

- Café Expresso** (70ml) ~~~~~ R\$ 8,90
- Café Expresso Descafeinado** (70ml) ~~~~~ R\$ 7,90
- Café Coado** (70ml) ~~~~~ R\$ 7,90
- Café com Leite** (200ml) ⓘ☞ ~~~~~ R\$ 9,90
- Leite** (200ml) ⓘ☞ ~~~~~ R\$ 6
- Chocolate Quente** (200ml) ⓘ☞ ~~~~~ R\$ 8
- Cappuccino** (200ml) ⓘ☞☞ ~~~~~ R\$ 12,90
- Chás e Infusões** (200ml) ~~~~~ R\$ 7,90

CAMARÃO
TERRA E MAR

FILÉ AROMA
DO CAMPO



As porções no cardápio são individuais

Não cobramos taxa de serviço

Peça nossa Carta de Vinhos
para acompanhar sua refeição

Almoço das 12h00 às 15h00

Jantar das 19h00 às 22h00

🚫 Não contém lactose

🚫 Não contém glúten

🥚 Contém ovo

🥛 Contém lactose

🌱 Contém soja

🌰 Contém amêndoas

🌾 Contém glúten

🥛 Contém leite

🐟 Contém peixe

🌰 Contém castanha

🦀 Contém crustáceos

🔥 Contém corantes