MANACÁ

Couvert (por pessoa) Couvert (per person)	45

BOCADOS PARA COMPARTILHAR | APPETIZERS

BOLINHO DE MANDIOCA com camarão SMALL CASSAVA BALL stuffed with shrimp	76
MEXILHÕES em manteiga de ervas e vinho branco MUSSELS in white wine and herbs butter	146
LULAS À DORÊ FRIED SQUID	128
LULAS GRELHADAS GRILLED SQUID	142
TACO DE PEIXE CROCANTE com aioli e agridoces CRISPY FISH TACO with aioli and sweet-and-sour vegetables	76
TIRADITO DE ATUM com ponzu de limão-cravo, edamame e abóbora assada TUNA TIRADITO with lime ponzu, edamame and roasted pumpkin	54
GAMBAS AL AJILLO SHRIMPS IN GARLIC PEPERONCINO 015	92

½ porção ou ½ prato será cobrado 70%
pratos divididos terão acréscimo de 20%

MANACÁ

ENTRADAS & SALADAS | ENTREES & SALADS

TARTARE DE ATUM PICANTE e crispy de milho crioulo 82
SPICY TUNA TARTARE with creole corn crisp

CARPACCIO DE FILÉ MIGNON com bottarga e creme azedo 192
FILET MIGNON CARPACCIO with bottarga and sour cream

VIEIRAS EM MANTEIGA DE SÁLVIA com purê de couve-flor 213
SCALLOPS IN SAGE BUTTER with cauliflower purée

SALADA DE CAMARÕES E ABACATE PICANTE 98
com manga, papaia e coentro
SPICY SHRIMP & AVOCADO SALAD with mango, papaya and cilantro

ISCAS CROCANTES DE PEIXE e salada de tomate, 162
palmito e cebola-roxa
CRUNCHY FISH BITES with tomato, heart of palm, and red onion salad

VEGETARIANOS | VEGETARIANS

NHOQUE ROMANO de semolina ao creme de gorgonzola 134
ROMAN-STYLE SEMOLINA GNOCCHI in gorgonzola cream

SALTEADO DE COGUMELOS, ERVILHAS E CENOURAS 152
com arroz de jasmim
SAUTÉED MUSHROOMS, PEAS, AND CARROTS with jasmine rice

½ porção ou ½ prato será cobrado 70%
pratos divididos terão acréscimo de 20%

MANACÁ

PEIXES | FISH

ARROZ DE BACALHAU com banana assada
CODFISH RICE with baked banana — 195

PEIXE GRELHADO em manteiga de alcaparras e salsão
com purê de batatas e aspargos
GRILLED WHITE FISH in caper and celery butter
with mashed potatoes and asparagus — 182

PAPILLOTE DE PEIXE EM FOLHA DE BANANEIRA
com farofa de camarão, banana e alcaparras,
arroz de jasmim e vinagrete oriental de gengibre
WHITE FISH PAPILLOTE in banana leaf with shrimp, banana and
capers "farofa", jasmine rice and ginger vinaigrette — 178

BACALHAU EM NATAS COM ALHO-PORÓ e purê de batata-doce
CREAMY SALTED CODFISH with leek and sweet potato purée — 198

FRUTOS DO MAR | SEAFOOD

CAVAQUINHA ao molho de mostarda e mel,
nhoque de semolina trufado
BRAZILIAN LOBSTER with mustard-honey sauce
and truffled semolina gnocchi — 378

CAMARÕES CROCANTES com spaghetti ao nero di sépia
em batayaki de cogumelos
CRISPY PRAWNS with squid ink spaghetti in mushroom batayaki — 282

CAMARÕES AO CREME DE AÇAFRÃO LEGITIMO
com pimenta verde e arroz de coco
PRAWNS IN SAFFRON CREAM with green pepper and coconut rice — 226

POLVO NA BRASA À PROVENÇAL com batatas
em manteiga de páprica, tomates e brocolis
GRILLED OCTOPUS PROVENÇAL-STYLE
with potatoes and paprika butter, tomatoes and brocolli — 262

LULAS RECHEADAS com camarão e alho-poró
em molho de vinho e ervas com purê de mandioquinha e espinafre
STUFFED SQUID with shrimp and leek in wine and herb sauce,
served with "mandioquinha" and spinach potatoes puree — 238

SPAGHETTI AL MARE com camarão, lula, polvo e mexilhão em
molho de tomate fresco e manjericão
SPAGHETTI AL MARE with shrimp, squid, octopus, and mussels in
fresh tomato and basil sauce — 210

½ porção ou ½ prato será cobrado 70%
pratos divididos terão acréscimo de 20%

MANACÁ

CARNES | MEAT

FILÉ MIGNON ao poivre vert e musseline de batatas TENDERLOIN STEAK in green pepper sauce with potato mousseline	172
ARROZ DE PATO à moda mineira MINAS STYLE DUCK RICE	138
ENTRECÔTE BEEF PASSION e vegetais na brasa com nhoque em manteiga queimada BEEF PASSION ENTRECÔTE with grilled vegetables and brown butter gnocchi	380

PRATOS INFANTIS | KIDS' DISHES

SPAGHETTI ao sugo SPAGHETTI with tomato sauce	58
SPAGHETTI ao molho branco SPAGHETTI with white sauce	68
CUBINHOS DE CARNE com arroz e fritas GRILLED BEEF CUBES with rice and fries	92
FILÉ DE PEIXE à milanesa com arroz e fritas BREADED FISH FILLET with rice and fries	98

½ porção ou ½ prato será cobrado 70%
pratos divididos terão acréscimo de 20%

MANACÁ

SOBREMESAS | DESSERTS

ABACAXI CARAMELIZADO com laranja, creme de tapioca, sorvete de creme e renda de coco CARAMELIZED PINEAPPLE with orange, tapioca cream, vanilla ice cream, and coconut lace	54
CRÈME BRÛLÉE	48
MOUSSE DE COCO com baba de moça COCONUT MOUSSE with "baba de moça" (egg custard)	52
MOUSSE DE QUEIJO BRANCO com goiabas em texturas WHITE CHEESE MOUSSE with guava textures	51
TERRINE de 3 chocolates baianos com sorvete de creme BAHIA-STYLE 3-CHOCOLATE TERRINE with vanilla ice cream	58
TORTA BASCA com caramelo salgado e sorvete de creme BASQUE-STYLE CHEESECAKE with salted caramel and vanilla ice cream	50

½ porção ou ½ prato será cobrado 70%
pratos divididos terão acréscimo de 20%