



Manacá

r e s t a u r a n t e

**Cardápio Manacá . Manacá Menu**

02/2022

## **COUVERT, *COUVERT***

**Couvert Opcional** (por pessoa)

**Couvert** (per person)

28,00

## **PETISCOS, APPETIZERS**

Casquinha de siri

*Seasoned Crabmeat “casquinha”,  
served on the shell*

46,00

Bolinho de mandioca com camarão

*Small cassava cake stuffing with shrimp*

48,00

Bolinho de peixe com molho lambão

*Deep fried fish cake, “lambão” sauce*

48,00

Mexilhões ao vinho branco &

torradas de alho e ervas

Mussels in white wine &

garlic and herb toast

88,00

*Lulas Fritas, Fried squids*

95,00

Carpaccio de polvo com agrumes,  
azeite e aromas

Octopus carpaccio and “agrumes”,  
olive oil and aromas

96,00

Lulas grelhadas

*Grilled squids on a garlic  
& butter basalmic sauce*

110,00

$\frac{1}{2}$  porção ou  $\frac{1}{2}$  prato será cobrado 70%  
pratos divididos terão acréscimo de 20%

## ENTRADAS E SALADAS, *ENTREES*

Escondidinho de camarão com purê de aipim, queijo coalho & leve creme picante de banana da terra  
Shrimp with cassava puree, curd cheese with spicy plantain cream 62,00

Tiradito de peixe à peruana,  
*Fish "tiradito" a la peruana*  
75,00

Atum demi cuit com creme de iogurte e caramelo balsâmico  
*Demi-cuit Tuna with yogurt spicy sauce, balsamic caramel*  
87,00

...

Tartare de peixe branco, maçã verde,  
creme de raiz forte e ovas de Mujol

*White fish tartar, green apples,  
creamed horseradish and lompa roe*

88,00

Polvo à galega , grelhado com páprica  
picante e batatinha ao murro

Grilled galician octopus with spicy  
páprica and fried potatoes

139,00

<sup>1</sup>/<sub>2</sub> porção ou <sup>1</sup>/<sub>2</sub> prato será cobrado 70%  
pratos divididos terão acréscimo de 20%

## **PRATOS VEGANOS E VEGETARIANOS** ***VEGANS AND VEGETARIANS DISHES***

Salteado de grão de bico e feijões &  
verdura refogada & arroz integral  
Chikpea and beans stir-fry & braised  
vegetables + brow rice 93,00

Cogumelos e legumes com arroz de jasmim  
Sautéed mushrooms & vegetables  
with jasmin rice 97,00

Nhoque romano de semolina trufado  
ao creme de gorgonzola semolina  
Gnocchi with truffle oil on a  
gorgonzola sauce 115,00

<sup>1</sup>/<sub>2</sub> porção ou <sup>1</sup>/<sub>2</sub> prato será cobrado 70%  
pratos divididos terão acréscimo de 20%

## **RISOTOS E MASSAS, *RISOTTO AND PASTA***

Arroz de bacalhau com banana assada

Codfish rice with baked banana

127,00

Spaghetti al mare

Seafood and tomatoes sauce spaghetti

169,00

Risoto de vieiras, camarões e endívias

Scallop, shrimp and endive risotto

175,00

Risoto de polvo e agrião

Octopus and watercress risotto

178,00

<sup>1</sup>/<sub>2</sub> porção ou <sup>1</sup>/<sub>2</sub> prato será cobrado 70%  
pratos divididos terão acréscimo de 20%

## PEIXES, *FISHES*

Peixe à caçara, ensopado com coentro,  
pimentões e tomates, servido  
com pirão, banana nanica assada  
e coco fresco

Fsh stew with coriander, peppers and  
tomatoes served with pirão, roasted  
banana and fresh coconut 143,00

Papillote de peixe em folha de bananeira  
recheado com farofa de camarão,  
banana e alcaparras

Fish papillote with a stuffing of manioc flour,  
shrimps, bananas and capers,  
wrapped em banana leaves 143,00

<sup>1</sup>/<sub>2</sub> porção ou <sup>1</sup>/<sub>2</sub> prato será cobrado 70%  
pratos divididos terão acréscimo de 20%



Bacalhau com natas & alho poró &  
purê de batata doce  
Salted codfish in a creamy leek sauce &  
sweet potatoes purée 153,00

Peixe do dia em crosta de castanhas  
brasileiras ao creme de açafrão da terra,  
com purê de inhame e vinagrete  
de gengibre  
Fish and brazilian nuts crust, yam &  
cúrcuma puree on a ginger vinaigrette  
150,00

Peixe branco + palmito e aspargos  
grelhados com amêndoas na manteiga  
e arroz vermelho  
Grilled fish in almond butter with aspara-  
gus and palm heart red rice &  
brasilian cash nuts  
182,00

<sup>1</sup>/<sub>2</sub> porção ou <sup>1</sup>/<sub>2</sub> prato será cobrado 70%  
pratos divididos terão acréscimo de 20%

## **CAMARÕES, LULAS E CAVAQUINHAS** ***PRAWNS, SQUID AND BRASILIAN LOBSTER***

Lulas recheadas com camarão e alho porro, musseline de mandioquinha em molho de vinho e ervas

*Squid stuffed with shrimp and leek, "mandioquinha" musseline in wine, garlic & herb sauce*

156,00

Salteado de camarões & lulas & mexilhões & peixe

*Sautéed shrimp, squid, mussels and fish*

184,00

Polvo grelhado com salteado de favas, grão de bico e feijão de corda com azeite de hortelã e arroz negro

*Grilled octopus and sauteed beans & chickpeas in a mint oil e black rice*

187,00

Camarões ao molho provençal  
com cuscuz marroquino  
Provençal shrimp with  
moroccan couscous  
196,00

Camarões ao molho de limão siciliano &  
hortelã com risoto de alcachofra  
Shrimp sicilian lemon & mint  
sauce and artichoke risotto  
198,00

Cavaquinha ao molho de mostarda e mel  
com nhoque de semolina trufado  
Brazilian lobster with mustard & honey  
sauce, semolina gnocchi with truffe oil  
290,00

<sup>1</sup>/<sub>2</sub> porção ou <sup>1</sup>/<sub>2</sub> prato será cobrado 70%  
pratos divididos terão acréscimo de 20%

## CARNE, *BEEF*

Peito de frango orgânico ao molho de  
alecrim com arroz de champignon  
Organic chicken breast in rosemary  
sauce with mushroom rice  
79,00

Paleta de cordeiro assada com iogurte  
e cuscuz de semolina braised paddle  
of lamb cooked with yogurt,  
semolina couscous  
136,00

<sup>1</sup>/<sub>2</sub> porção ou <sup>1</sup>/<sub>2</sub> prato será cobrado 70%  
pratos divididos terão acréscimo de 20%

## PRATOS INFANTIS, *CHILDREN'S DISHES*

Spaghetti ao sugo, Spaghetti al sugo  
43,00

Spaghetti ao molho branco  
Spaghetti with cheese sauce 59,00

Frango orgânico em cubinhos , arroz e fritas  
Organic grilled chicken,  
with rice and french fries  
63,00

Cubinhos de carne, arroz e fritas  
Grilled tenderloin cubes,  
with rice and french fries  
82,00

Filé de peixe à milanesa, arroz e fritas  
Fried fish steak, with rice and french fries  
82,00


## **SOBREMESAS, *DESSERTS***

Creme brulée  
29,00

Abacaxi caramelizado com laranja,  
creme de tapioca, sorvete de creme  
e renda de coco caramelized pineapple &  
tapioca & coco cream & vanilla ice cream &  
coco tuille  
32,00

Afogatto, sorvete de creme & espresso &  
amaretto + nuts vanilla ice cream,  
espresso and amaretto, plus nuts  
42,00

Mousse de côco com baba de moça  
coconut mousse with “ baba de moça”  
(thick custard )  
36,00



Mousse de queijo branco com  
goiabas em texturas  
White cheese mousse with  
caramelized guavas  
38,00

Terrine de 3 chocolates baianos  
com sorvete creme  
Bahian 3 chocolate's terrine,  
sauce anglaise  
47,00

## SUGESTÕES DO CHEF

Sugestão Peixe 150,00

Sugestão lagosta 284,00

Sugestão Frutos do Mar 290,00

Sugestão Cavaquinha 290,00

Sugestão Camarão 196,00

Sugestão Caldeirada 284,00

Sugestão Caçarola Peruana 189,00

Sugestão Bacalhau 153,00

Sugestão Peixe com Camarão 184,00

Sugestão Polvo com Camarão 230,00

Sugestão Polvo 189,00





Manacó

r e s t a u r a n t e

**Bebidas . Drinks**

## **SOFT DRINKS**

**Água mineral, 10,00**

**Água S.Pellegrino / Panna, 19,00**

**Refrigerantes, 9,00**

**Sucos naturais, 16,00**

**Suco de tomate temperado, 23,00**

**Soda Italiana, 20,00**

**Coquetel sem álcool, 25,00**

## **CAFÉ / CHÁ**

**Expresso, 9,00**

**Café com crema, 15,00**

**Capuccino, 13,00**

**Chá natural hortelã, 10,00**

**Chá gelado Hibisco com Limão, 14,00**

## **CERVEJAS**

### **Stella Artois**

Maltada e refrescante com aromas tropicais, harmoniza com frutos do mar, 16,00

### **Beck's**

Puro malte com sabor amargo, intensa e extrema pureza, 18,00

### **Hoegaarden**

Witbier de sabor cítrico e leve picância, 22,00

### **Colorado Apia**

Honey wealth ale ideal na combinação de queijos e massas, 20,00

## COQUETELARIA CLÁSSICA

**Margarita, 40,00**

**Layla, 40,00**

**Kir, 40,00**

**Bloody Mary, 40,00**

**Mojito, 40,00**

**Kir Royal, 46,00**

**Cosmopolitan, 40,00**

**Negroni, 46,00**

**Dry Martini, 42,00**

**Old Fashion, 42,00**

**Manhattan, 42,00**

## COQUETÉIS MANACÁ

### **Fitzgerald, 48,00**

Gin, suco de limão, xarope de açúcar, angostura e twist de limão

### **Macunaíma, 46,00**

cachaça envelhecida, suco de limão xarope de açúcar e fernet branca

### **Manacá, 42,00**

gin, água tônica, infusão de chá de frutas silvestres, hibisco e grãos de zimbro

### **Pico Amigo, 45,00**

gin, vermouth, e fernet branca

### **Gingerina, 42,00**

gin, suco de tangerina, leve toque de limão, água tônica, fatias de tangerina e limão

### **Limoncello Spritz, 42,00**

licor limoncello, espumante brut, club soda, e twist de limão

**Salt & Pepper, 59,00**

gin, licor francês chartreuse verde,  
amarena italiana, suco de limão e  
borda de especiarias cajun

**Negroni Club, 48,00**

gin tanqueray ten, vermouth 1757  
Cinzano italiano e Campari

**Mango Mule, 38,00**

vodka, suco de limão, suco de lima da pérsia  
espuma de manga e folhas de manjeriço

**Sazerac, 58,00**

Bourbon Bulleit, xarope de açúcar,  
bitter Peychaud's e splash de Absinthe

## **CAIPIRAS**

**Caipirinha, 30,00**

**Caipirinha com cachaças especiais, 36,00**

**Caipiroskas, 37,00**

**Caipiroskas com vodka import, 42,00**

**Caipiroskas premium, 54,00**

*Consulte a disponibilidade  
de frutas ao garçom*

## **VERMOUTH, DIGESTIVOS & SAKES**

**Carpano Clássico, Punt & Mês, Averna,**

**Amaro Lucano 40,00**

**Fernet Branca,**

**Jaegermeister,**

**Campari,**

**24,00**

**Jerez Tio Pepe, Manzanilla La Gitana**

**Trabanco, 36,00**

### **SAKÊS**

**Azuma Kirin, 24,00**

**Hakushita Junmai Chokara, 56,00**



## **WHISKYS & BOURBONS**

**Black & White, Johnnie W. Red label**

**Cutty Sark, 28,00**

**Jameson Irish Whisky, 40,00**

**Ballantine's 12, Buchanan's 12,**

**Johnnie W. Black Label, Old Parr, 40,00**

**Macallan Fine Oak 12 Single Malt, 60,00**

**Hibiki Suntory Japanese Harmony, 96,00**

**Glenmorangie Lasanta 12, 98,00**

**Johnnie W. Blue Label, 165,00**

**Jim Bean, Jack Daniel's, 38,00**

**Wild Turkey,**

**Woodford Reserve,**

**Bulleit, 42,00**

**GIN, VODKA, RUN,  
TEQUILA & OUTROS (50 ML)**

**Gin Beefeater, Bombay, Gordon's,  
Tanqueray, Single Fin, 30,00**

**Gin Amazzoni, Tanqueray Ten, 58,00**

**Gin Mare, 96,00**

**Vodka Smirnoff, 26,00**

**Vodka Absolut, Vodka Wiborowa**

**Vodka Stolichnaya, 38,00**

**Vodka Belvedere, Vodka Ciroc,**

**Vodka Grey Goose, 52,00**

**Run Bacardi Carta Blanca, 24,00**

**Run Havana Club Añejo 7<sup>a</sup>, 30,00**

**Tequila José Cuervo Ouro, 25,00**

**Tequila José Cuervo Prata, 23,00**

**Steinhaeger Schite, 23,00**

## CACHAÇAS (50ML)

<b>Seleta - Salinas</b>	<b>MG</b>	<b>15,00</b>
<b>Espirito de Minas - Lavras</b>	<b>MG</b>	<b>15,00</b>
<b>Boazinha - Salinas</b>	<b>MG</b>	<b>15,00</b>
<b>Caminho Velho - Lavras</b>	<b>MG</b>	<b>15,00</b>
<b>Santo Grau - Coronel Xavier</b>	<b>MG</b>	<b>16,00</b>
<b>Germana - Nova União</b>	<b>MG</b>	<b>16,00</b>
<b>Musa Prata – banana - Itajubá</b>	<b>MG</b>	<b>25,00</b>
<b>Cachaça do Engenho - Mococa</b>	<b>SP,</b>	<b>30,00</b>
<b>Maria Isabel - Paraty</b>	<b>SP,</b>	<b>30,00</b>
<b>Alegria da Vida - Brumadinho</b>	<b>MG</b>	<b>30,00</b>
<b>Anísio Santiago - Salinas</b>	<b>MG</b>	<b>80,00</b>

## EAU DE VIE (50 ML)

<b>Calvados Pays D'Auge Ch. du Breuil,</b>	<b>48,00</b>
<b>Grappa Fuoriclasse,</b>	<b>30,00</b>
<b>Poire Willians Massenez,</b>	<b>23,00</b>

## **COGNACS & BRANDYS (50 ML)**

**Fundador, 25,00**

**Napoleon VSOP, 40,00**

**Martel VSOP, 65,00**

**Remy Martin VSOP, 78,00**

**Henessy Very Special, 96,00**

**Henessy VSOP, 120,00**

## **LICORES (30 ML)**

**Amarula , Baileys, Frangélico,  
Amaretto Del Orso, Khalua, 29,00**

**Cointreau, Peach Tree,  
Sambuca Molinari,  
Licor 43, 34,00**

**Drambuie, Grand Marnier, Benedictine,  
Mandarinetto, Tia Maria, 48,00**



Manacó

r e s t a u r a n t e

**Carta de Vinhos . Wine Menu**

## ESPUMANTES, *SPARKLING WINES*

Fausto Brut  
chardonnay / pinot noir - Vale dos Vinhedos - Brasil  
160,00

Chandon Brut Rosé  
chardonnay - Garibaldi - Vale dos Vinhedos - Brasil  
156,00

Casa Valduga 130  
chardonnay / pinot noir – Vale dos Vinhedos - Brasil  
184,00

Veuve Clicquot Brut Ponsardin  
Pinot noir / chardonnay - Reims - França  
528,00

Fleury Brut  
pinot noir / chardonnay  
Père et Fils - Champagne - França  
398,00

Tattinger Réserve Brut  
chardonnay - Reims - França  
600,00

## VINHOS BRANCOS, *WHITE WINES*

Down Under 19

chardonnay

Calabria Family Wines - Australia 158,00

Pizzato 21

chardonnay

Vale dos Vinhedos - Brasil 160,00

Villa Francioni 20

sauvignon blanc - São Joaquim

Santa Catarina - Brasil 167,00

Campagnola DOC 19

pinot grigio - Delle Venezie

Veneto - Itália 198,00

Le fleurs de Savage 18

viognier - Abbotts & Delaunay

Languedoc - França 220,00

...



Cartuxa colheita 20  
Fundação Eugênio Almeida  
Alentejo - Portugal 241,00

Petit Chablis Vieilles Vignes 19  
chardonnay - Emmanuel et Eric Damppt  
Bourgogne - França 276,00

. El Enemigo 18  
chardonnay - Tupungato  
Mendoza - Argentina 278,00

Casa de Santar Reserva DOC 17  
encruzado / bical  
Dão - Portugal 296,00

Riesling Cuvée Europe 19  
Dpoff au Molulin  
Alsace - França 363,00

...

A faded, light-colored background image of several flowers, possibly tulips or similar, with long stems and pointed petals, set against a white background.

Haute Côtes de Nuits 18  
chardonnay - Alain Jeanniard  
Bourgogne , França 442,00

Sancerre ASC Blanc 18  
sauvignon blanc  
Domaine Guy Sachet Loire - França 570,00

Chassagne Montrachet 1er cru 14  
chardonnay - Ballot Milot -  
Bourgogne - França 1.120,00

## VINHOS ROSÉS, *ROSE WINES*

Lulu Le Francais 20

grenache / cinsault

Languedoc Roussillon - França 158,00

La Combe du Soleil 20

grenache noir / vermentino

França 186,00

Catena Rosé

malbec / syrah / grenache

Mendoza - Argentina 252,00

## VINHOS TINTOS, *RED WINES*

Cabriz colheita Seleccionada 18  
alfrocheiro / aragonez / touriga  
Dão - Portugal 159,00

Àlamos 20  
cabernet sauvignon - Catena Zapata  
Mendoza - Argentina 188,00

Uxmal Alto 20  
syrah / malbec  
Mendoza - Argentina 167,00

Chateau Bel Air 18  
Schroeder & Schyler  
Bordeaux - França 242,00

Papa Figos 19  
Casa Ferreirinha  
Douro - Portugal 254,00

Catena 18  
malbec - Catena Zapata  
Mendoza - Argentina 276,00

Rutini colécion 18  
cabernet & merlot – bodegas rutina -  
Mendoza - Argentina 290

Cartuxa Colheita 17  
Fundação. Eugênio de Almeida  
Alentejo - Portugal 348,00

Luca Vintage 18  
pinot noir – Laura Catena - Tupungato -  
Mendoza 413,00

Gevrey Chambertain 14  
pinot noir - Domaine Alain Jeanniard -  
Bourgogne - França 802,00

## **VINHO DE SOBREMESA, *DESSERT WINES***

Sauternes 17

sauvignon blanc & semillon

Schroeder & Schyler - França 362,00

## **VINHO DO PORTO, *PORTO WINES***

Graham's White Extra Dry, 49,00 / 262,00

Graham's Fine Ruby, 49,00 / 262,00

Graham's Fine Tawny, 49,00 / 262,00

Graham's 10 years gold , 68,00 / 368,00

## **VINHOS EM TAÇA, *GLASS OF WINE***

Brancos , Tintos & Espumantes, 46,00

Fim