



bebidas não-alcoólicas

ÁGUA MINERAL com gás / sem gás	R\$ 6
ÁGUA DE CÔCO	R\$ 8
CAFÉ ESPRESSO	R\$ 6
CAJUÍNA	R\$ 12
RED BULL Energy Drink, Sugarfree, Tropical e Melancia	R\$ 16
REFRIGERANTE / TÔNICA	R\$ 7
SUCO 500ml (consulte frutas disponíveis)	R\$ 15
GELO	R\$ 10

cervejas

CORONITA Longneck	R\$ 10
STELLA Longneck	R\$ 14
HEINEKEN / CORONA Longneck	R\$ 16
HEINEKEN SEM ÁLCOOL Longneck	R\$ 16
ORIGINAL / SPATEN 600ml	R\$ 17
STELLA 600ml	R\$ 18
HEINEKEN 600ml	R\$ 21

doses

CACHAÇA 51	R\$ 6
CACHAÇA Lira	R\$ 14
CAMPARI	R\$ 15
GIN Tanqueray	R\$ 16
LICORES Curaçau Blue / Pêssego / Menta / Creme Cacao	R\$ 9
RUM Bacardi branco	R\$ 12
TEQUILA José Cuervo	R\$ 17
VODKA Absolut	R\$ 18
VODKA Smirnoff	R\$ 14
WHISKY Black & White	R\$ 19
WHISKY Old Parr	R\$ 29
WHISKY Jack Daniels	R\$ 31
WHISKY Gold Label	R\$ 46

drinks não-alcoólicos

SODA ARTESANAL DE GENIBRE (Xarope de Gengibre, Sumo de Limão, Água com gás e Rodelas de Laranja)	R\$ 15
SODA ARTESANAL DE MANGA (Xarope de Manga, Sumo de Limão, Água com gás e Rodelas de Limão)	R\$ 15
CAIPI FRUTA (Água com gás, gelo e fruta selecionada)	R\$ 20

drinks

APEROL SPRITZ (Aperol, espumante e água com gás, rodela de laranja)	R\$ 33
BASIL SMASH (Gin, xarope de açúcar, sumo de limão e folhas de manjeriço)	R\$ 31
BLUE LAGOON (Vodka, Curaçau Blue, sumo de limão e Soda limonada)	R\$ 31
CAIPIRINHA Cachaça 51	R\$ 22 / Lira R\$ 25
CAIPIROSKA Absolut	R\$ 33 / Smirnoff R\$ 27
CAIPIGIN	R\$ 30
COZUMEL (Cerveja, limão e sal)	R\$ 27
CRAFT BGK (Vodka com casca cítrica, calda de manga e twist de laranja)	R\$ 31
GIN TÔNICA (Gin, tônica e rodela de limão)	R\$ 31
GIN TÔNICA GENGIBRE (Gin, tônica e calda cítrica de gengibre)	R\$ 31
LIRA MARES (Cachaça infundada, cajuína, sumo de limão e xarope de capim santo)	R\$ 31
MARGARITA (Tequila, licor triple sec, suco de limão e sal)	R\$ 31
MEIA SETE (Red Bull sugarfree, gin, rodela de limão)	R\$ 31
MELANCITA (Red Bull melancia, gin, rodela de limão e hortelã)	R\$ 31
NEGRONI (Gin, Campari, vermute e rodela de laranja)	R\$ 31
PÉROLA (Vodka, licor de pêssego, água tônica e cereja)	R\$ 31
PIÑA COLADA (Rum, malibu, suco de abacaxi e leite de coco)	R\$ 31
SEX ON THE BEACH (Vodka, licor de pêssego, suco de laranja e groselha)	R\$ 27
TROPICAL GIN (Red Bull Tropical, gin, rodela de laranja)	R\$ 32
CLERICOT Vinho Branco Kiteland, água com gás e frutas do dia - Jarra 1L	R\$ 150

espumantes

CHANDON Brut	R\$ 190
CHANDON Passione	R\$ 196
CHANDON Rose Brut	R\$ 195

vinho branco / vinho verde

Kiteland Sauvignon Blanc 750ml - NACIONAL	R\$ 119
Casa Valduga 750ml - NACIONAL	R\$ 129
Emiliana Adobe 750ml - CHILE	R\$ 124
Cartuxa Seco 750ml - PORTUGAL	R\$ 153
Casal Garcia Vinho Verde 750ml - PORTUGAL	R\$ 125

vinho rosé

Casal Garcia Seco 750ml - PORTUGAL	R\$ 122
Emiliana Adobe 750ml - CHILE	R\$ 124

vinho tinto

Kiteland Cabernet Sauvignon 750ml - NACIONAL	R\$ 143
----------------------------------------------	---------

entradas



Caldinho de peixe

CALDINHO DE PEIXE	R\$ 26
BATATA FRITA (doce ou inglesa)	R\$ 29
BOLINHO DE PEIXE com molho tártaro (8 und)	R\$ 36
MACAXEIRA FRITA com geléia de pimenta (300g)	R\$ 29
CARNE DE SOL DO NORDESTE (300g) Carne de sol piauiense cortada em cubos, selados na manteiga com cebola e coentro. Acompanha macaxeira frita e farofa.	R\$ 85
CALDINHO DE SURURU sazonal	R\$ 26
ESPETINHO DE CAMARÃO e queijo coalho com molho tártaro (2 und)	R\$ 39
ISCAS DE PEIXE com molho tártaro (180g)	R\$ 55



Isclas de peixe

CASQUINHA DE CARANGUEJO	R\$ 35
CAMARÃO ALHO E ÓLEO (350g)	R\$ 95
PEIXE AGULHA FRITO (350g) sazonal Peixes inteiros e fritos. Servidos com farofa e limão.	R\$ 39
FILÉ COM FRITAS (300g)	R\$ 89



Filé com fritas

PATINHA DE CARANGUEJO (12 und)	R\$ 39
VATAPÁ DE CAMARÃO	R\$ 29
OSTRAS GRATINADAS com molho branco e parmesão (6 und)	R\$ 45

pratos individuais

NOVIDADES DA CASA!



Arroz de polvo

ARROZ DE POLVO 🍴	R\$ 79
Arroz de polvo elaborado com molho de tomate e temperos frescos, acompanha tentáculos selado no azeite e uma salada de ervas.	



Filé Mignon com baião cremoso

FILÉ MIGNON COM BAIÃO CREMOSO 🍴	R\$ 86
Medalhão de filé mignon grelhado na frigideira no azeite, acompanha baião de dois cremoso e salada verde e vinagrete.	

PEIXE COM SURURU 🍴	R\$ 87
Filé de pescada amarela selado no azeite, acompanha purê de batata e caldo de sururu.	

LAGOSTA COM PENNE 🍴	R\$ 92
Lagosta grelhada na frigideira com manteiga da terra, acompanha penne com molho branco finalizado com raspas de limão siciliano e farofinha frita.	



Lagosta com penne

*NÃO ACEITAMOS ROLHA 10% para o garçom (opcional)

saladas



Salada de Frango

SALADA BGK 🧑🏻 (acompanha maionese de ervas) R\$ 62
Camarões salteados no azeite envolvidos em mix de folhas verdes, manga, tomate seco, cenoura e castanha de caju.

SALADA DE FRANGO 🧑🏻 (temperada com molho de mostarda e mel) R\$ 42
Frango em cubos selados na manteiga, envolto em mix de folhas verdes, pickles de limão biribiri, tomate, cenoura, pepino e croutons.

SALADA TROPICAL 🧑🏻🌿 (temperada com molho de mostarda e mel) R\$ 35
Mix de folhas verdes, manga, pepino, cenoura ralada, pickles de limão biribiri, tomate e croutons.

camarões



Camarão no abacaxi

CAMARÕES NO ABACAXI 🧑🏻 R\$ 182
Camarões e pedaços de abacaxi selados, envolvidos em molho bechamel e gratinado com mussarela. Guarnecido com arroz de açafrão e farofa.

RISOTO DE CAMARÃO DA BARRA 🧑🏻 R\$ 159
Arroz de camarão elaborado com molho bechamel, leite de coco, azeitonas, pimentões, cebola, cheiro verde, açafrão, finalizados com queijo mussarela. Guarnecido com farofa de banana e batata palha.

CAMARÕES BGK (250g) 🧑🏻 R\$ 179
Camarões G empanados e servidos com maionese de limão. Guarnecido com arroz branco e pirão de camarão.

CAMARÃO COM LEGUMES 🧑🏻 R\$ 169
Camarões preparados com verduras em molho cremoso de leite de coco. Guarnecido com arroz branco e farofa.

MOQUECA DE CAMARÃO 🧑🏻 R\$ 179
Camarões preparados na panela de barro à moda baiana com caldo à base de azeite de dendê e leite de coco. Guarnecidos com arroz branco e farinha branca.

SPAGHETTI AO MARE 🧑🏻 R\$ 129
Macarrão spaghetti servido ao creme de camarão deglaçado com vinho branco, parmesão e pesto.

carnes



Sertanejo

SERTANEJO 🧑🏻 R\$ 169
Carne de sol dessalgada no leite, selado na manteiga da terra. Guarnecido com baião de dois cremoso, macaxeira frita, farofa e vinagrete.

FILE AO MOLHO GORGONZOLA 🧑🏻 R\$ 189
Medalhões de filé mignon, selados e flambados com conhaque, servidos ao molho de queijo gorgonzola. Guarnecido com arroz de açafrão e batata rústica.

FILE AO MOLHO MADEIRA 🧑🏻 R\$ 159
Medalhões de filé mignon envolvidos com bacon, selados e flambados com conhaque, servidos ao molho madeira e champignons. Guarnecido com arroz de açafrão e batata rústica.

FILE COM FRITAS (Refeição) 🧑🏻 R\$ 145
Guarnecido com baião de dois cremoso, batatas fritas, vinagrete e farofa.



Filé ao molho gorgonzola

frango



Frango à dorê

FRANGO À DORÊ 🧑🏻 R\$ 89
Filés de frango empanados e fritos. Guarnecidos com anéis de cebola empanada, arroz branco e purê de batata.

FRANGO PUXADO NO MEL DO ENGENHO 🧑🏻 R\$ 89
Espetinhos de frango grelhado com mel, gengibre e manteiga. Guarnecido com arroz branco, fritas e farofa de banana.

peixes



Pargo na brasa

PARGO NA BRASA 🧑🏻🧑🏻 R\$ 279
Peixe inteiro com corte escalado sem espinha dorsal e preparado na brasa. Guarnecido com arroz branco, feijão, batata doce chips e farofa.

PARGO NA BRASA GG (sazonal) 🧑🏻🧑🏻 R\$ 365

PARGO FRITO 🧑🏻 R\$ 240
Peixe inteiro frito em imersão. Guarnecido com arroz branco, feijão, batata doce chips e farofa.

PEIXE AO MOLHO DE CAMARÃO 🧑🏻 R\$ 179
Filé de peixe grelhado servido com molho cremoso de camarão no leite de coco. Acompanha arroz branco e farofa.

PRAIANO 🧑🏻 R\$ 169
Filés de peixe grelhados, servidos com molho à base de manga e maracujá e castanha de caju. Guarnecido com arroz de açafrão e purê de batata com queijo.

MOQUECA DE PEIXE 🧑🏻 R\$ 169
Postas de peixe preparadas na panela de barro com caldo à base de azeite de dendê e leite de coco. Guarnecidos com arroz branco e farinha branca.

PEIXADA DA LOURA 🧑🏻 R\$ 169
Peixada típica da região, preparada com postas de peixe, verduras e legumes no leite de coco. Guarnecida com arroz branco e pirão.

vegetariano

MOQUECA DE LEGUMES 🧑🏻🧑🏻🧑🏻 R\$ 120
Legumes cozidos no leite de coco na panela de barro. Guarnecido com pirão da moqueca e arroz branco.



Moqueca de legumes

infantil



Mar (peixe)

Guarnecido com arroz branco, saladinha e fritas:

MAR 🧑🏻 Filé de peixe grelhado R\$ 55

TERRA 🧑🏻 Filé mignon bovino selado no azeite ou na manteiga R\$ 55

VENTO 🧑🏻 Filé de frango selado no azeite ou na manteiga R\$ 48

escondidinhos

ESCONDIDINHO DE PALMITO E ALHO PORÓ 🧑🏻🌿 R\$ 35

ESCONDIDINHO DE CAMARÃO 🧑🏻 R\$ 39

ESCONDIDINHO DE CARNE DE SOL 🧑🏻 R\$ 37



Escondidinho

porções extra

ARROZ DE AÇAFRÃO (300g) R\$ 17
ARROZ BRANCO (300g) R\$ 14
FEIJÃO (200g) R\$ 17
FAROFA (200g) R\$ 7
FAROFA DE BANANA (100g) R\$ 12
PURÊ DE BATATA (200g) R\$ 16
VINAGRETE R\$ 7
PIRÃO R\$ 16
BAIÃO CREMOSO R\$ 20
(arroz e feijão cozidos em molho bechamel e queijo coalho)
MACARRÃO SPAGHETTI ALHO E ÓLEO (300g) R\$ 20



non-alcoholic beverages

MINERAL WATER / SPARKLING WATER	R\$ 6
COCONUT WATER	R\$ 8
ESPRESSO COFFEE	R\$ 6
CAJUÍNA Made of blended cashew apples	R\$ 12
RED BULL Energy Drink, Sugarfree, Tropical and watermelon	R\$ 16
SODA / TONIC	R\$ 7
JUICE 500ml (check available fruits)	R\$ 15
ICE	R\$ 10

beers

CORONITA Longneck	R\$ 10
STELLA Longneck	R\$ 14
HEINEKEN / CORONA Longneck	R\$ 16
HEINEKEN NO-ALCOHOLIC Longneck	R\$ 16
ORIGINAL / SPATEN 600ml	R\$ 17
STELLA 600ml	R\$ 18
HEINEKEN 600ml	R\$ 21

doses

CACHAÇA 51	R\$ 6
CACHAÇA Lira	R\$ 14
CAMPARI	R\$ 15
GIN Tanqueray	R\$ 16
LICORES Curaçau Blue / Peach / Mint / Cream Cacao	R\$ 9
RUM White Bacardi	R\$ 12
TEQUILA José Cuervo	R\$ 17
VODKA Absolut	R\$ 18
VODKA Smirnoff	R\$ 14
WHISKY Black & White	R\$ 19
WHISKY Old Parr	R\$ 29
WHISKY Jack Daniels	R\$ 31
WHISKY Gold Label	R\$ 46

non-alcoholic drinks

HANDMADE SODA: GINGER (Ginger Syrup, Lemon Juice, Sparkling Water and Orange Slices)	R\$ 15
HANDMADE SODA: MANGO (Mango Syrup, Lemon Juice, Sparkling Water and Lemon Slices)	R\$ 15
CAIPI FRUTA (Sparkling water, ice and selected fruit)	R\$ 20

drinks

APEROL SPRITZ (Aperol, sparkling wine and sparkling water)	R\$ 33
BASIL SMASH (Gin, sugar syrup, lemon juice and basil leaves)	R\$ 31
BLUE LAGOON (Vodka, Blue Curacao, lemon juice and lemonade soda)	R\$ 31
CAIPIRINHA Cachaça 51	R\$ 22 / Lira R\$ 25
CAIPIROSKA Absolut	R\$ 33 / Smirnoff R\$ 27
CAIPIGIN	R\$ 30
COZUMEL (Beer, lemon and salt)	R\$ 27
CRAFT BGK (Vodka with citrus peel, citrus mango syrup and orange twist)	R\$ 31
GIN TÔNICA (Gin, tonic and lemon slices)	R\$ 31
GIN TÔNICA GENGIBRE (Gin, tonic and ginger citrus syrup)	R\$ 31
LIRA MARES (Infused cachaça, cajuína, lemon juice and lemongrass syrup)	R\$ 31
MARGARITA (Tequila, triple sec liqueur, lemon juice and salt)	R\$ 31
MEIA SETE (Red Bull sugarfree, gin, lemon slices)	R\$ 31
MELANCITA (Red Bull watermelon, gin, lemon slices and mint)	R\$ 31
NEGRONI (Gin, Campari, vermouth and orange slices)	R\$ 31
PÉROLA (Vodka, peach liqueur, tonic water and cherry)	R\$ 31
PIÑA COLADA (Rum, coconut liqueur and pineapple juice)	R\$ 31
SEX ON THE BEACH (Vodka, peach liqueur, orange juice and blackcurrant)	R\$ 27
TROPICAL GIN (Red Bull Tropical, gin, orange slices)	R\$ 32
CLERICOT KiteLand White Wine, sparkling water and fruit of the day - 1L jug	R\$ 150

sparkling wine

CHANDON Brut	R\$ 190
CHANDON Passione	R\$ 196
CHANDON Rose Brut	R\$ 195

white wine / green wine

KiteLand Sauvignon Blanc 750ml - NATIONAL	R\$ 119
Casa Valduga 750ml - NATIONAL	R\$ 129
Emiliana Adobe 750ml - CHILE	R\$ 124
Cartuxa Seco 750ml - PORTUGAL	R\$ 153
Casal Garcia Vinho Verde 750ml - PORTUGAL	R\$ 125

rose wine

Casal Garcia Seco 750ml - PORTUGAL	R\$ 122
Emiliana Adobe 750ml - CHILE	R\$ 124

red wine

KiteLand Cabernet Sauvignon 750ml - NATIONAL	R\$ 143
----------------------------------------------	---------

appetizers



Fish broth

FISH BROTH	R\$ 26
FRENCH OR SWEET POTATOES FRIES	R\$ 29
FISH BALLS (8 units)	R\$ 36
FRIED CASSAVA with pepper jam (300g)	R\$ 29
NORTHEAST SUN DRIED MEAT (300g) Diced sun dried meat from Piauí, sauté on butter, onion and coriander. Served with fried cassava.	R\$ 85
CHARRU MUSSEL BROTH <i>seasonal</i>	R\$ 26
SHRIMP SKEWERS and cheese skewers with tartar sauce (2 units)	R\$ 39
FISH FINGERS with tartar sauce (180g)	R\$ 55



Fish fingers

STUFFED CRAB SHELLS	R\$ 35
GARLICKY SHRIMP WITH OLIVE OIL (350g)	R\$ 95
FRIED GARFISH (350g) <i>seasonal</i> Entire fried garfish. Served with toasted manioc flour and lemon	R\$ 39
FILET WITH FRIES (300g)	R\$ 89



Filet with fries

CRAB LEGS (12 units)	R\$ 39
SHRIMP VATAPÁ	R\$ 29
OYSTER Au gratin with white sauce and parmesan (6 units)	R\$ 45

individual meals

NEWS!



Octopus rice

OCTOPUS RICE <i>NEWS!</i>	R\$ 79
Octopus rice prepared with tomato sauce and fresh herbs, served with tentacles seared in olive oil and an herb salad.	



Filet Mignon creamy baião

FILET MIGNON WITH CREAMY BAIÃO <i>NEWS!</i>	R\$ 86
Grilled skillet-seared filet mignon medallion in olive oil, served with creamy "baião de dois" (traditional Brazilian rice and beans dish), green salad, and vinaigrette.	

FISH WITH SURURU <i>NEWS!</i>	R\$ 87
Seared yellow hake fillet in olive oil, served with mashed potatoes and cockle broth.	

LOBSTER WITH PENNE <i>NEWS!</i>	R\$ 92
Grilled skillet-seared lobster with local butter, served with penne pasta in white sauce finished with Sicilian lemon zest and crispy breadcrumbs.	



Lobster with penne

*WE DO NOT ACCEPT OUTSIDE DRINKS
10% for the waiter (optional)

salads



Chicken salad

BGK SALAD 🌿 (seasoned with herbal mayonnaise) **R\$ 62**
Sautéed shrimps on olive oil wrapped in a greenery mix, mango, dried tomatoes, carrots and chestnuts.

CHICKEN SALAD 🌿 (seasoned with honey mustard sauce) **R\$ 42**
Grilled chicken, wrapped in a greenery mix, pickles, biribiri lemon, tomato, cucumber and croutons.

TROPICAL SALAD 🌿🍃 (seasoned with honey mustard sauce) **R\$ 35**
Greenery mix, mango, cucumber, grated carrot and croutons.

shrimp



Shrimp in pineapple

SHRIMP IN PINEAPPLE 🍤 **R\$ 182**
Shrimps and pieces of pineapple sealed, wrapped in cheese sauce and au gratin with mozzarella. Garnished with white rice and toasts manioc flour.

BARRA SHRIMP RISOTTO 🍤 **R\$ 159**
Rice on shrimps with bechamel sauce, coconut milk, olives, peppers, onion, coriander and chives, saffron, ended on cheese. Comes with farofa of banana and matchstick potatoes.

BGK SHRIMPS (250g) 🍤 **R\$ 179**
Big shrimps breaded and served with lemon mayonnaise. Garnished with white rice and shrimp pirão.

SHRIMP WITH VEGETABLES 🍤 **R\$ 169**
Shrimps prepared with vegetables on a juicy sauce of coconut milk. Comes with white rice and toasted manioc flour.

SHRIMP MOQUECA 🍤 **R\$ 179**
Shrimps prepared in a clay pot à baiana with palm oil and coconut milk broth. Comes with white rice and toasted manioc flour.

SPAGHETTI AO MARE 🍤 **R\$ 129**
Spaghetti pasta served with shrimp cream on white wine, parmesan and pesto.

meat



Sertanejo

SERTANEJO 🍖 **R\$ 169**
Sun dried meat unsalted on milk and grilled on butter. Comes with rice, beans, boiled cassava and vinaigrette.

FILET À GORGONZOLA SAUCE 🍖 **R\$ 189**
Medallion of filet mignon, flambé on brandy, served with gorgonzola cream cheese. Comes with saffron rice and rustic potatoes.

FILET À MADEIRA SAUCE 🍖 **R\$ 159**
Medallion of filet mignon, bacon wrapped and flambé on brandy, served with madeira sauce and champignons. Comes with saffron rice and rustic potatoes.

STEAK AND FRIES (Meal) 🍖 **R\$ 145**
Garnished with *baião de dois* stew and vinaigrette.



Filet à gorgonzola sauce

chicken



Frango à doré

CHICKEN À DORÉ 🍗 **R\$ 89**
Breaded and fried chicken filets. Comes with onion rings, with rice and mashed potatoes.

CHICKEN ON HONEY SUGAR-MILL 🍗 **R\$ 89**
Chicken sticks, grilled with honey, butter and ginger. Comes with white rice, fries and banana toasted manioc flour.

fish



Pargo na brasa

GRILLED SNAPPER 🐟 **R\$ 279**
A whole grilled snapper back thornless. Comes with white rice, beans, fried sweet potato and farofa.

BIG GRILLED SNAPPER (seasonal) 🐟 **R\$ 365**

FRIED SNAPPER 🐟 **R\$ 240**
Whole fried snapper. Comes with white rice, beans, fried sweet potato and farofa. Serves up to 2 people.

FISH WITH SHRIMP SAUCE 🐟 **R\$ 179**
Grilled fish filet served with a creamy shrimp sauce on coconut milk. Comes with white rice and toasted manioc flour.

PRAIANO 🐟 **R\$ 169**
Fish filets sealed on butter, served with a sauce made of mango, passion fruit and chesnuts. Comes with saffron rice and cheesy mashed potatoes.

FISH MOQUECA 🐟 **R\$ 169**
Fish filet prepared in a clay pot with palm oil and coconut milk broth. Comes with rice and toasted manioc flour.

LOURA'S FISH MEAL 🐟 **R\$ 169**
Tropical fish meal, prepared with fish filets, vegetables and greenery on coconut milk. Comes with white rice and pirão.

vegetarian

VEGETABLE MOQUECA 🌿 **R\$ 120**
Sliced vegetables baked in coconut milk in the clay pot. Garnished with moqueca mushrooms and white rice.



Vegetable moqueca

kids



Sea (fish)

Comes with white rice, salad and fries.

SEA 🐟 Grilled fish filet. **R\$ 55**

EARTH 🐟 Bovine filet mignon, sealed on butter. **R\$ 55**

WIND 🐟 Chicken filet sealed on butter. **R\$ 48**

shepherd's pie

PALM HEART AND LEEK 🌿 **R\$ 35**

SHRIMP 🍤 **R\$ 39**

SUN DRIED MEAT 🍖 **R\$ 37**



Shepherd's pie

extra servings

SAFFRON RICE (300g) **R\$ 17**
WHITE RICE (300g) **R\$ 14**
BEANS (200g) **R\$ 17**
TOASTED MANIOC FLOUR (200g) **R\$ 7**
MANIOC FLOUR TOASTED WITH BANANA (100g) **R\$ 12**
MASHED POTATO (200g) **R\$ 16**
VINAIGRETE **R\$ 7**
PIRÃO **R\$ 16**
CREAMY BAIÃO **R\$ 20**
(rice and beans cooked in béchamel sauce and curd cheese)
SPAGHETTI PASTA (300g) **R\$ 20**



Menu Pôr do Sol / Sunset Menu

A cozinha fecha 17h
The kitchen closes at 7pm

petiscos / appetizers

CALDINHO DE PEIXE / <i>FISH BROTH</i>	R\$ 26
BATATA FRITA (doce ou inglesa)  <i>FRENCH OR SWEET POTATOES FRIES</i>	R\$ 29
BOLINHO DE PEIXE com molho tártaro (8 und) <i>FISH BALLS (8 units)</i>	R\$ 36
MACAXEIRA FRITA com geléia de pimenta (300g)  <i>FRIED CASSAVA with pepper jam (300g)</i>	R\$ 29
CALDINHO DE SURURU sazonal <i>CHARRU MUSSEL BROTH (seasonal)</i>	R\$ 26
CASQUINHA DE CARANGUEJO <i>STUFFED CRAB SHELLS</i>	R\$ 35
VATAPÁ DE CAMARÃO / <i>SHRIMP VATAPÁ</i>	R\$ 29