

ENTRADAS

- STARTERS -



BOLINHO CAIÇARA

BOLINHO DE CARNE SECA/ DRIED MEATBALL

8 UNID.
/UNITS

R\$80

BOLINHO DE BACALHAU

COD DUMPLINGS.

10 UNID.
/UNITS

R\$85



CEVICHE DE SALMÃO

R\$85

SALMÃO, CEBOLA ROXA, PIMENTA DEDO DE MOÇA COENTRO OU SALSA E LIMÃO TAITI.

SALMON, RED ONION, CHILI PEPPER, CILANTRO OR PARSLEY AND LIME.

CEVICHE DE PEIXE BRANCO

R\$80

PEIXE ,CEBOLA ROXA, PIMENTA DEDO DE MOÇA, COENTRO OU SALSA E LIMÃO TAITI.

FISH, RED ONION, CHILI PEPPER, CILANTRO OR PARSLEY AND LIME.

VIEIRA CAIÇARA

VIEIRAS GRELHADAS NA MANTEIGA, FINALIZADAS COM MOLHO CÍTRICO DE LIMÃO-SICILIANO, RASPAS FRESCAS E QUENELLE CREMOSA DE QUEIJO.

GRILLED SCALLOPS IN BUTTER, FINISHED WITH A CITRUSY LEMON SAUCE, FRESH ZEST AND A CREAMY CHEESE QUENELLE.

R\$120

4 UNIDADES/ UNITS



PASTEL DE CAMARÃO

SHRIMP BRAZILIAN PASTEL

3 UNID.
/UNITS

R\$65

6 UNID.
/UNITS

R\$90

PASTEL DE CARNE

MEAT BRAZILIAN PASTEL

R\$50

R\$70

PASTEL DE CARNE SECA

DRIED MEAT BRAZILIAN PASTEL

R\$50

R\$70

PASTEL DE FRANGO COM CATUPIRY

CHICKEN BRAZILIAN PASTEL WITH CATUPIRY

R\$47

R\$60

PASTEL DE QUEIJO

CHEESE BRAZILIAN PASTEL

R\$47

R\$60

DO MAR

PARA 2 PESSOAS

- FROM THE SEA FOR 2 PEOPLE -



CAMARÃO A MODA BADJECO R\$260

6 UNID. DE CAMARÕES EMPANADOS E RECHEADOS COM CATUPIRY, SOBRE UM CREMOSO ARROZ DE MOQUECA COM CAMARÕES E COENTRO, COBERTO COM BATATA PALHA.

6 UNITS SHRIMP BREADED AND STUFFED WITH CATUPIRY, ON A CREAMY MOQUECA RICE WITH SHRIMPS AND CORIANDER, COVERED WITH POTATO STRAW.



BAIÃO DE 2 DE FRUTOS DO MAR R\$220

FAVA, CAMARÃO, LULA, POLVO, MEXILHÃO, POSTA DE PEIXE, QUEIJO COALHO E ARROZ.

FAVA BEANS, SHRIMP, SQUID, OCTOPUS, MUSSELS, FISH STEAK, CURD CHEESE AND RICE.



CHURRASCO DE FRUTOS DO MAR

R\$290

POSTA DE PEIXE, LULA, MEXILHÃO, CAMARÃO, POLVO, PIRÃO E ARROZ BRANCO.

FISH, SQUID, MUSSEL, SHRIMP, OCTOPUS AND MANIOC MEAL AND RICE.



MOQUECA DE PEIXE COM CAMARÃO

2 Pessoas. 2 people

R\$290

1 Pessoa. 1 person

R\$190

POSTA DE PEIXE E CAMARÃO, COENTRO, PIRÃO E ARROZ BRANCO.

FISH PIECES WITH SAUCE, SHRIMP, CILANTRO, MANIOC MEAL AND RICE.

MOQUECA DE PEIXE CAPIXABA

2 Pessoas. 2 people

R\$250

1 Pessoa. 1 person

R\$175

POSTA DE PEIXE, PIRÃO E ARROZ BRANCO.

FISH PIECES WITH SAUCE, MANIOC MEAL AND RICE.

MOQUECA DE PEIXE BAIANA

2 Pessoas. 2 people

R\$250

1 Pessoa. 1 person

R\$175

POSTA DE PEIXE, COENTRO, AZEITE DE DENDÊ, PIRÃO E ARROZ BRANCO.

FISH PIECES WITH SAUCE, CILANTRO, MANIOC MEAL AND RICE.

MOQUECA DE CAMARÃO

2 Pessoas. 2 people

R\$290

1 Pessoa. 1 person

R\$190

CAMARÃO, COENTRO, PIRÃO E ARROZ BRANCO.

SHRIMP, CILANTRO, MANIOC MEAL AND RICE.



CAMARÃO NA MORANGA

R\$290

ARROZ E SALADA COM ALFACE, RÚCULA, CENOURA, MANJERICÃO, CEBOLA E TOMATE CEREJA.

SHRIMP IN PUMPKIN, RICE AND SALAD WITH LETTUCE, ARUGULA, CARROT, BASIL, ONION AND CHERRY TOMATO.



CAMARÃO NO ABACAXI

R\$220

ARROZ BRANCO E SALADA DE ALFACE, TOMATE, CENOURA E PALMITO.

SHRIMP IN CURRY SAUCE IN PINEAPPLE WITH WHITE RICE AND LETTUCE, TOMATO,



SALMÃO AO MOLHO DE MARACUJA

R\$270

FILÉ DE SALMÃO, MOLHO DE MARACUJÁ, ARROZ COM BRÓCOLIS E SALADA.

SALMON FILLET, PASSION FRUIT SAUCE, RICE WITH BROCCOLI AND SALAD.



PAELLA

R\$290

ARROZ ARBÓREO COM CAMARÃO, LULA, POLVO, PEIXE E MEXILHÃO, REFOGADO COM PIMENTÕES, ESPECIARIAS E UM LEVE TOQUE DE AÇAFRÃO.

RICE WITH PRAWN, SQUID, OCTOPUS, FISH, MUSSELS, PEPPERS AND SAFFRON.



FILÉ DE PEIXE A BELLE MEUNIERE

R\$220

FILÉ DE PEIXE, CAMARÃO, ALCAPARRAS, ARROZ COM BRÓCOLIS E PURÊ DE BATATA.

FISH FILLET, SHRIMP, CAPERS, BROCCOLI RICE, AND MASHED POTATOES..

FILÉ DE PEIXE AO MOLHO DE CAMARÃO

R\$250

FILÉ DE PEIXE FRITO COM MOLHO DE CAMARÃO, PIRÃO E ARROZ BRANCO.

FILET OF FISH FRIED WITH SHRIMP SAUCE, MANIOCMEAL AND RICE.



BOBÓ DE CAMARÃO

2 Pessoas. 2 people.

R\$275

ARROZ E BATATA FRITA.

1 Pessoa. 1 person.

SHRIMP BOBÓ RICE AND FRENCH FRIES.

R\$185

PICANHA À LA BADJECO

NA PEDRA PARA 2 PESSOAS

- PICANHA ON A HOT STONE -
- FOR 2 PEOPLE -



PICANHA EM BIFE

PICANHA PREMIUM

COM FRITAS.
PICANHA WITH FRENCH FRIES.

R\$280



PICANHA EM FATIAS

PICANHA NORDESTINA

COM AIPIM FRITO
PICANHA WITH FRIED CASSAVA.

R\$230



PICANHA EM FATIAS

PICANHA MINEIRA

COM FRITAS E QUEIJO
PICANHA WITH FRENCH FRIES AND CHEESE.

R\$280



PICANHA EM FATIAS

PICANHA COM CHEDDAR

COM FRITAS E CHEDDAR
WITH FRENCH FRIES AND CHEDDAR.

R\$230



PICANHA EM FATIAS

PICANHA COM FRITAS

COM FRITAS
PICANHA WITH FRENCH FRIES.

R\$220

ESCOLHA 2 ACOMPANHAMENTOS CHOOSE 2 SIDE DISHES

- Arroz branco RICE
- Arroz com brócolis RICE WITH BROCCOLI
- Feijão preto BEANS
- Farofa TOASTED CASSAVA FLOUR
- Vinagrete VINAIGRETTE
- Salada SALAD

CHURRASCO

NA PEDRA PARA 2 PESSOAS

- STONE BRAZILIAN BARBECUE -

- FOR 2 PEOPLE -



CHURRASCO MISTO

R\$250

CONTRAFILÉ, FILÉ DE FRANGO, LINGUIÇA, FAROFA, ARROZ, FEIJÃO, MOLHO À CAMPANHA E BATATA FRITA.

FRUMP FILLET, CHICKEN FILLET, SAUSAGE, TOASTED MANIOC FLOUR, RICE, BEAN, VINAIGRETTE AND FRENCH FRIES.



PARNAÍÓCA

R\$190

CONTRAFILÉ, FILÉ DE FRANGO, CALABRESA, FAROFA, ARROZ, FEIJÃO, MOLHO À CAMPANHA E BATATA FRITA.

FILET STEAK, CHICKEN FILLET, CALABRESE SAUSAGE, TOASTED MANIOC FLOUR, RICE, BEAN, VINAIGRETTE AND FRENCH FRIES.



NORDESTINA

R\$195

CARNE DE SOL, QUEIJO COALHO, CALABRESA, FAROFA, ARROZ, FEIJÃO, MOLHO À CAMPANHA E AIPIM FRITO.

SUN DRIED MEAT, COALHO CHEESE, CALABRESE SAUSAGE, TOASTED MANIOC FLOUR, RICE, BEAN, VINAIGRETTE AND FRIED CASSAVA.

PARMEGGIANA P/ 2 PESSOAS

- PARMEGGIANA FOR 2 PEOPLE -

BIFE À PARMEGGIANA

R\$150

BIFE À MILANESA AO MOLHO DE TOMATE, QUEIJO, ARROZ E BATATA FRITA.
BREADED BEEF FILLET WITH TOMATO SAUCE, CHEESE, RICE AND FRENCH FRIES.

FRANGO À PARMEGGIANA

R\$130

FRANGO À MILANESA AO MOLHO DE TOMATE, QUEIJO, ARROZ E BATATA FRITA.
BREADED CHICKEN FILLET WITH TOMATO SAUCE, CHEESE, RICE AND FRENCH FRIES.

PRATOS INDIVIDUAIS

- INDIVIDUAL DISHES -



CONTRAFILÉ

ARROZ, FEIJÃO, SALADA E BATATA FRITA.
RIBEYE STEAK, RICE, BEAN, SALAD
AND FRENCH FRIES.

R\$70

PICANHA

FAROFÁ, ARROZ, FEIJÃO, MOLHO À CAMPANHA
E BATATA FRITA.
TOASTED MANIOC FLOUR, RICE, BEAN,
VINAIGRETTE AND FRENCH FRIES.

R\$120

FILÉ DE FRANGO

ARROZ, FEIJÃO, SALADA E BATATA FRITA.
CHICKEN FILLET, RICE, BEAN, SALAD
AND FRENCH FRIES.

R\$55



FILÉ DE PEIXE FRITO

FILÉ DE PEIXE, ARROZ, FEIJÃO, SALADA
E BATATA FRITA.
FILLET OF FISH FRY, RICE, BEAN,
SALAD AND FRENCH FRIES.

R\$62



BIFE À PARMEGGIANA

R\$80

BIFE À MILANESA AO MOLHO DE TOMATE,
QUEIJO, ARROZ E BATATA FRITA.
BREADED MEAT FILLET WITH TOMATO SAUCE,
CHEESE, RICE AND FRENCH FRIES.

FRANGO À PARMEGGIANA

R\$72

FRANGO À MILANESA AO MOLHO DE TOMATE,
QUEIJO, ARROZ E BATATA FRITA.
BREADED CHICKEN FILLET WITH TOMATO SAUCE,
CHEESE, RICE AND FRENCH FRIES.



SALADA CAESAR

R\$65

ALFACE, CROUTONS, FRANGO,
PARMESÃO RALADO E MOLHO CAESAR.
LETTUCE, CROUTONS, CHICKEN,
GRATED PARMESAN CHEESE AND CAESAR DRESSING.

SALADA DA CASA

R\$60

ALFACE, RÚCULA, TOMATE, CENOURA,
PALMITO E AZEITONA.
LETTUCE, ARUGULA, TOMATO, CARROT,
HEARTS OF PALM AND OLIVES.

MENU KIDS

- KIDS INDIVIDUAL MENU -

INFANTIL ISCA DE FRANGO

R\$45

ISCA DE FRANGO, ARROZ, FEIJÃO E FRITAS.
BAIT OF FILET, RICE, BEANS AND FRIES.

INFANTIL CONTRAFILÉ

R\$49

ISCA DE CONTRAFILÉ, ARROZ, FEIJÃO E FRITAS.
SIRLOIN STEAK STRIPS, RICE, BEANS AND FRIES.

PASTAS

- PASTA -

CARBONARA DE CAMARÃO

R\$180

CARBONARA DE CAMARÃO COM FETTUCCINE, MOLHO FEITO COM GEMA DE OVO, QUEIJO PARMESÃO, CREME DE LEITE FRESCO, PIMENTA DO REINO E BACON.
SHRIMP CARBONARA WITH FETTUCCINE AND SAUCE MADE WITH EGG YOLK, PARMESAN CHEESE, SOUR CREAM, PEPPER AND BACON.

ESPAGUETE AO MOLHO DE CAMARÃO

R\$155

SPAGHETTI WITH SHRIMP SAUCE.

ESPAGUETE A PRIMAVERA

R\$77

TOMATE CEREJA, MANJERICÃO, ALHO E QUEIJO RALADO.
CHERRY TOMATOES, BASIL, GARLIC AND GRATED CHEESE.

ESPAGUETE VEGETARIANO

R\$82

MOLHO DE TOMATE, CENOURA, PALMITO, MILHO E ERVILHA.
FINE MASS WITH TOMATO SAUCE, CARROT, PALM, CORN AND PEA.

ESPAGUETE A BOLONHESA

R\$60

SPAGHETTI BOLOGNESE.

FETTUCCINE AOS 4 QUEIJOS

R\$99

FETTUCCINE AO MOLHO CREMOSO DE MUSSARELA, PROVOLONE, CATUPIRY, GORGONZOLA E CREME DE LEITE.
FETTUCCINE IN A CREAMY SAUCE MADE WITH MOZZARELLA, PROVOLONE, CATUPIRY, GORGONZOLA AND HEAVY CREAM.



FETTUCCINE AO MOLHO DE VIEIRAS

R\$155

FETTUCCINE ENVOLVIDO EM MOLHO CREMOSO DE LIMÃO-SICILIANO E QUEIJO, SERVIDO COM VIEIRAS GRELHADAS NA MANTEIGA.
FETTUCCINE IN A CREAMY LEMON AND CHEESE SAUCE, SERVED WITH SCALLOPS GRILLED IN BUTTER.

FETTUCCINE COM BRÓCOLIS E CHAMPIGNON

R\$90

FETTUCCINE ENVOLVIDO EM MOLHO BRANCO CREMOSO, COM BRÓCOLIS E CHAMPIGNON, FINALIZANDO COM PARMESÃO.
FETTUCCINE TOSSED IN A CREAMY WHITE SAUCE WITH BROCCOLI AND MUSHROOMS, FINISHED WITH PARMESAN.

ADICIONAIS

- SIDES -

ARROZ

RICE

R\$28

FRITAS

FRENCH FRIES

R\$25

BIFE DE PICANHA À PARTE

PICANHA STEAK (SERVED SEPARATELY)

R\$60

ARROZ 1/2

RICE

R\$17

PIRÃO

FISH BROTH WITH ASSAVA FLOUR.

R\$28

CONTRAFILÉ

SIRLOIN STEAK

R\$35

ARROZ COM BRÓCOLIS

RICE WITH BROCCOLI

R\$39

FAROFA

TOASTED CASSAVA FLOUR

R\$14

FILÉ DE FRANGO

CHICKEN FILLET

R\$24

FEIJÃO

BEANS

R\$28

FAROFA 1/2

TOASTED CASSAVA FLOUR

R\$10

FILÉ DE PEIXE

FISH FILLET

R\$28

FEIJÃO 1/2

BEANS

R\$17

PURÊ DE BATATA

MASHED POTATOES

R\$29

LINGUIÇA

SAUSAGE

R\$17

VINAGRETE

VINAIGRETTE

R\$15

PURÊ DE BATATA 1/2

MASHED POTATOES

R\$19

POSTA DE PEIXE INDIVIDUAL

INDIVIDUAL FISH STEAK

R\$39

VINAGRETE 1/2

VINAIGRETTE

R\$9

OVO FRITO

FRIED EGG

R\$8

QUEIJO COALHO

GRILLED RENNET CHEESE

R\$35

PORÇÕES E PETISCOS

- PORTIONS AND STONE BRAZILIAN BARBECUE -



LULA À DORÉ

QUID MILANESE STYLE.

R\$140

ISCA DE PEIXE

FISH BAIT.

R\$130

ISCA DE FRANGO

CHICKEN BAIT.

R\$90

POSTA DE PEIXE FRITO

POSTA DE PEIXE EMPANADA E FRITA
BREADED AND FRIED FISH FILLET

R\$90



CAMARÃO À PAULISTA

CAMARÃO AO ALHO E ÓLEO.
GARLIC SHRIMP AND OIL.

R\$200

CAMARÃO EMPANADO

BREADED AND FRIED SHRIMP.

R\$230

BATATA FRITA COM QUEIJO E BACON

FRENCH FRIES WITH CHEESE AND BACON.

R\$75

BATATA FRITA

FRENCH FRIES.

R\$50

AIPIM FRITO

FRIED CASSAVA.

R\$60



VARAL CAIÇARA

CAMARÃO COM CATUPIRY.
SHRIMP WITH CATUPIRY CHEESE.

6 UNIDADES/ UNITS

R\$160



PICANHA COM FRITAS

TOP SIRLOIN WIT FRENCH FRIES.

R\$195

MISTA NORDESTINA

CARNE DE SOL, QUEIJO COALHO,
CALABRESA E AIPIM FRITO.
CALABRESE SAUSAGE AND FRIED CASSAVA.

R\$165

CARNE DE SOL COM QUEIJO COALHO E AIPIM FRITO

SUN DRIED BEEF WITH COALHO CHEESE
AND FRIED CASSAVA.

R\$170

MISTA PARNAIÓCA

CONTRAFILÉ, FILÉ DE FRANGO,
CALABRESA E BATATA FRITA.
BEEF FILLET, CHICKEN FILLET,
CALABRESE SAUSAGE AND FRENCH FRIES.

R\$150

FRANGO A PASSARINHO COM FRITAS

FRIED CHICKEN IN SMALL PIECES
WITH FRENCH FRIES.

R\$100

PIZZA

- ITALIAN PIZZA -



	MÉDIA 30cm	FAMÍLIA 40cm		MÉDIA 30cm	FAMÍLIA 40cm
SUGESTÃO DO PIZZAIOLO PIZZAIOLO SUGGESTION MUÇARELA, FRANGO DESFIADO, BACON, MILHO E ORÉGANO. <i>MOZZARELLA, SHREDDED CHICKEN, BACON, CORN AND OREGANO.</i>	R\$79	R\$130	PORTUGUESA PORTUGUESE MUÇARELA, PRESUNTO, CEBOLA, TOMATE, OVO, PIMENTÃO, AZEITONA E ORÉGANO. <i>MOZZARELLA, HAM, ONION, TOMATO, EGGS, PEPPER, OLIVES AND OREGANO.</i>	R\$85	R\$134
MUÇARELA MOZZARELLA MUÇARELA E ORÉGANO. <i>MOZZARELLA AND OREGANO.</i>	R\$56	R\$110	CARNE SECA DRIED BEEF MUÇARELA, CARNE SECA DESFIADA, CEBOLA E ORÉGANO. <i>MOZZARELLA, SHREDDED DRIED MEAT, ONION AND OREGANO.</i>	R\$85	R\$130
CALABRESA CALABRESE MUÇARELA, CALABRESA, CEBOLA E ORÉGANO. <i>MOZZARELLA, CALABRESE SAUSAGE, ONION AND OREGANO.</i>	R\$63	R\$97	4 QUEIJOS 4 CHEESES MUÇARELA, PROVOLONE, PARMESÃO, CATUPIRY E ORÉGANO. <i>MOZZARELLA, PROVOLONE, PARMESAN, CATUPIRY AND OREGANO.</i>	R\$85	R\$130
PRESUNTO HAM MUÇARELA, PRESUNTO E ORÉGANO. <i>MOZZARELLA, HAM AND OREGANO.</i>	R\$68	R\$107	ACAIÁ MUÇARELA, CARNE SECA COM CATUPIRY E ORÉGANO. <i>MOZZARELLA, DRIED MEAT WITH CATUPIRY AND OREGANO.</i>	R\$97	R\$128
NAPOLITANA NEAPOLITAN MUÇARELA, PARMESÃO, PRESUNTO, TOMATE E ORÉGANO. <i>MOZZARELLA, PARMESAN, HAM, TOMATO AND OREGANO.</i>	R\$65	R\$103	FRANGO COM CATUPIRY CHICKEN WITH CATUPIRY FRANGO DESFIADO, CATUPIRY E ORÉGANO. <i>CHICKEN, CREAM CHEESE AND OREGANO.</i>	R\$85	R\$130
MARGHERITA MUÇARELA, TOMATE, MANJERICÃO E ORÉGANO. <i>MOZZARELLA, TOMATO, BASIL AND OREGANO.</i>	R\$68	R\$110	CAMARÃO SHRIMP MUÇARELA, CAMARÃO E ORÉGANO. <i>MOZZARELLA, SHRIMP AND OREGANO.</i>	R\$90	R\$150
TOMATE SECO COM RÚCULA SUN-DRIED TOMATO WITH ARUGULA MUÇARELA, TOMATE SECO, RÚCULA, PALMITO E ORÉGANO. <i>MOZZARELLA, DRIED TOMATOES, ARUGULA, PALM HEART AND OREGANO.</i>	R\$80	R\$123	CAMARÃO COM CATUPIRY SHRIMP WITH CATUPIRY CAMARÃO, CATUPIRY E ORÉGANO. <i>SHRIMP, CREAM CHEESE AND OREGANO.</i>	R\$98	R\$160
CRENA MUÇARELA, CALABRESA COM CATUPIRY E ORÉGANO. <i>MOZZARELLA, CALABRESE SAUSAGE WITH CATUPIRY AND OREGANO.</i>	R\$77	R\$122	VEGETARIANA VEGETARIAN PALMITO, CHAMPIGNON, TOMATE E AZEITONAS VERDES. <i>HEARTS OF PALM, MUSHROOMS, TOMATO, AND GREEN OLIVES.</i>	R\$78	R\$122

SANDUÍCHES

- SANDWICHES -



DOIS RIOS

R\$59

PÃO DE BRIOCHE, BLEND DE 2 CARNES DE 120G, QUEIJO MUSSARELA EMPANADO, TIRAS DE BACON E GELEIA DE PIMENTA.
BRIOCHE BUN, 2 BEEF PATTIES (120G EACH), BREADED MOZZARELLA CHEESE, BACON STRIPS AND PEPPER JELLY.



PRAIA PRETA

R\$69

PÃO ITALIANO, 120G DE PICANHA EM ISCA, ALFACE, CEBOLA ROXA, QUEIJO COALHO, GELEIA DE PIMENTA, BACON E BATATA FRITA.
ITALIAN BREAD, 120G OF SLICED PICANHA STEAK, LETTUCE, RED ONION, CURD CHEESE, PEPPER JELLY, BACON AND FRENCH FRIES.



BEIRUTE DE CARNE

R\$62

PÃO ÁRABE, CARNE, QUEIJO, BACON, MAIONESE, SALADA E BATATA FRITA.
ARABIAN BREAD, BEEF, CHEESE, BACON, MAYONNAISE, SALAD AND FRENCH FRIES.

BEIRUTE DE FRANGO

R\$52

PÃO ÁRABE, FILÉ DE FRANGO, QUEIJO, BACON, MAIONESE, SALADA E BATATA FRITA.
ARABIAN BREAD, CHICKEN FILLET, CHEESE, BACON, MAYONNAISE, SALAD AND FRENCH FRIES.

BADJECÃO

R\$52

PÃO, HAMBÚRGUER, QUEIJO, PRESUNTO, OVO, BACON, SALADA E BATATA FRITA.
BREAD, HAMBURGER, CHEESE, HAM, EGG, BACON, SALAD AND FRENCH FRIES.

SACO DO CÉU

R\$47

PÃO DE BRIOCHE, 120G DE BLEND DE CARNE, 2 MEDALHÕES DE QUEIJO COALHO COM BACON EMPANADOS, CEBOLA CARAMELIZADA E GELEIA DE PIMENTA.
BRIOCHE BUN, 120G BEEF BLEND, 2 BREADED CHEESE MEDALLIONS WITH BACON, CARAMELIZED ONIONS AND PEPPER JELLY.

PICO DO PAPAGAIO

R\$45

PÃO, FILÉ DE FRANGO CROCANTE, QUEIJO, SALADA E BATATA FRITA.
BREAD, CRISPY CHICKEN FILLET, CHEESE, SALAD AND FRENCH FRIES.

SOBREMESAS

- DESSERT -



PETIT GATEAU

R\$40

PETIT GATEAU DE CHOCOLATE COM SORVETE DE BAUNILHA E CALDA DE CHOCOLATE.
CHOCOLATE PETIT GATEAU WITH VANILLA ICE CREAM AND CHOCOLATE SAUCE.

BROWNIE

R\$40

BROWNIE DE CHOCOLATE COM SORVETE DE BAUNILHA E CALDA DE CHOCOLATE.
CHOCOLATE BROWNIE WITH VANILLA ICE CREAM AND CHOCOLATE SAUCE.

PUDIM

R\$40

LEITE CONDENSADO, LEITE E MELAÇO DE AÇÚCAR.
CONDENSED MILK, MILK, AND SUGAR MOLASSES.

BEBIDAS

- BEVERAGES -

ÁGUA MINERAL | MINERAL WATER

SEM GÁS | COM GÁS. STILL | SPARKLING

R\$9

CAFÉ EXPRESSO | ESPRESSO COFFEE

PEQUENO. STILL | SPARKLING

R\$10

CAFÉ EXPRESSO | ESPRESSO COFFEE

GRANDE. STILL | SPARKLING

R\$15

GUARAVITA

GUARANÁ NATURAL COPO.

R\$7

H2OH

LIMÃO | LIMONETO

R\$14

REFRIGERANTE LATA 350ML | SODA CAN 350ML

R\$12

MATE COPO | ICED TEA (CUP)

R\$11

RED BULL

R\$25

SUCOS NATURAIS | NATURAL JUICES

ABACAXI | LARANJA | LIMÃO | MANGA | MARACUJÁ | MORANGO.
PINEAPPLE | ORANGE | LEMON | MANGO | PASSION FRUIT | STRAWBERRY

R\$18

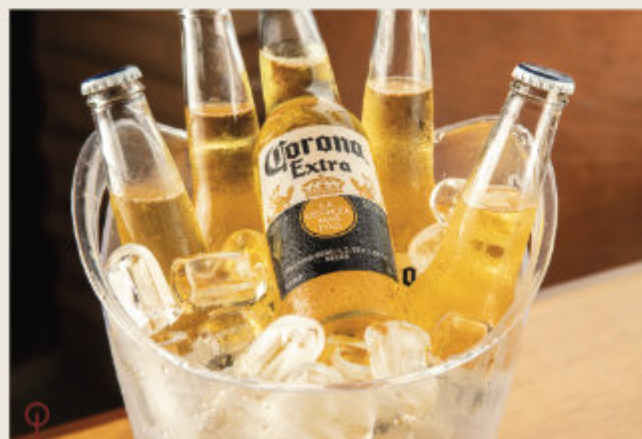
SUCO MISTO | MIXED JUICE

2 TIPOS DE FRUTAS | 2 TYPES OF FRUIT

R\$25

CERVEJAS

- BEERS -



BALDE COM 5 LONG NECKS

BUCKET WITH 5 LONG NECKS

CORONA / HEINEKEN / STELLA

R\$85

AMSTEL

R\$75

HEINEKEN - 600ML

R\$25

ORIGINAL - 600ML

R\$25

AMSTEL - 600ML

R\$20

BRAHMA - 600ML

R\$20

LONG NECKS

CORONA - 330ML

R\$19

STELLA ARTOIS - 330ML

R\$19

HEINEKEN - 330ML

R\$19

AMSTEL - 330ML

R\$17

DRINKS

NÃO ALCOÓLICOS NON-ALCOHOLIC DRINKS



MAR DOCE MAR

R\$34

XAROPE DE FRUTAS VERMELHAS, ÁGUA COM GÁS, MORANGO, SUCO DE LIMÃO E LEITE CONDENSADO.
RED FRUIT SYRUP, SPARKLING WATER, STRAWBERRY, LEMON JUICE AND CONDENSED MILK.

ÁGUA VIVA

R\$34

SUCO DE ABACAXI COM LEITE DE COCO E LEITE CONDENSADO.
PINEAPPLE JUICE WITH COCONUT MILK AND CONDENSED MILK.

CANTO DA SEREIA

R\$34

SUCO DE LARANJA COM XAROPE DE PÊSSEGO E GRENADINE.
ORANGE JUICE WITH PEACH SYRUP AND GRENADINE.

SODA ITALIANA DE GENGIBRE

R\$28

XAROPE DE GENGIBRE COM ÁGUA COM GÁS.
GINGER SYRUP WITH SPARKLING WATER.

SODA ITALIANA DE MAÇÃ VERDE

R\$28

XAROPE DE MAÇÃ VERDE COM ÁGUA COM GÁS.
GREEN APPLE SYRUP WITH SPARKLING WATER.

SODA ITALIANA DE TANGERINA

R\$28

XAROPE DE TANGERINA COM ÁGUA COM GÁS.
TANGERINE SYRUP WITH SPARKLING WATER.

SODA ITALIANA DE FRUTAS VERMELHAS

R\$28

XAROPE DE FRUTAS VERMELHAS E ÁGUA COM GÁS.
RED FRUIT SYRUP AND SPARKLING WATER.



ALCOÓLICOS ALCOHOLIC DRINKS

CAIPICOCO

R\$35

RUM MALIBU, CACHAÇA E LIMÃO.
MALIBU RUM, CACHAÇA AND LEMON.

ALICE

R\$40

VINHO E LIMÃO.
WINE AND LEMON.

FERNET COLA

R\$40

FERNET BRANCA E COCA-COLA.
WHITE FERNET AND COKE.

NEGRONE

R\$40

GIN, CAMPARI E VERMUTE.
GIN, CAMPARI AND VERMUTE.



BADJEQUINHO

CACHAÇA DA CASA E GENGIBRE.
HOUSE CACHAÇA AND GINGER.



CUBA LIBRE

RUM, COCA-COLA E LIMÃO.
RUM, COKE AND LEMON.



APEROL SPRITZ

APEROL, ESPUMANTE BRUT, ÁGUA COM GÁS E FATIAS DE LARANJA.
APEROL, BRUT SPARKLING WINE, SPARKLING WATER AND ORANGE SLICES.



MARACU-GIN

GIN, MARACUJÁ, XAROPE DE GENGIBRE, HORTELÃ E ESPUMA DE GENGIBRE.
GIN, PASSION FRUIT, GINGER SYRUP, MINT AND GINGER FOAM.



MOSCOW MULE

VODKA, XAROPE DE GENGIBRE, SUMO DE LIMÃO E ESPUMA DE GENGIBRE.

VODKA, GINGER SYRUP, LEMON JUICE AND GINGER FOAM.

R\$40



SOFIA

VODKA, ENERGÉTICO DE MELANCIA, LIMÃO, HORTELÃ E ESPUMA DE GENGIBRE.

VODKA, WATERMELON ENERGY RINK, LEMON, MINT AND GINGER FOAM.

R\$40

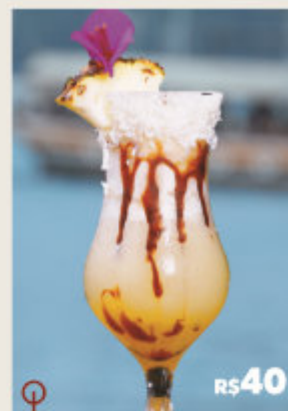


MAR DOCE MAR

VODKA, LICOR FINO DE CASSIS, GRENADINE, MORANGO E LEITE CONDENSADO.

VODKA, CASSIS LIQUEUR, GRENADINE, STRAWBERRY AND CONDENSED MILK.

R\$40



PINA COLADA

RUM BRANCO, SUMO DE LIMÃO, LEITE DE COCO E LEITE CONDENSADO.

WHITE RUM, LEMON JUICE, COCONUT MILK AND CONDENSED MILK.

R\$40



FLOR DE JAMBU

INFUSÃO DE CACHAÇA COM A FLOR DE JAMBU, MARACUJÁ E LIMÃO.

CACHAÇA INFUSION WITH JAMBU FLOWER, PASSION FRUIT AND LEMON.

R\$40



MAGALI GIN

GIN NACIONAL E ENERGÉTICO DE MELANCIA.

NATIONAL GIN AND WATERMELON ENERGY DRINK.

R\$40



GIN TÔNICA

GIN NACIONAL, TÔNICA, LIMÃO E ESPECIARIAS.

NATIONAL GIN, TONIC, LEMON AND SPICES.

R\$40



SEX ON THE BEACH

VODKA, LICOR DE PÊSSEGO, SUMO DE LARANJA E GRENADINE.

VODKA, PEACH LIQUEUR, ORANGE JUICE AND GRENADINE.

R\$40

GIN TROPICAL

R\$40

GIN NACIONAL, ENERGÉTICO TROPICAL, ATIAS DE LARANJA E LIMÃO.

NATIONAL GIN, TROPICAL ENERGY DRINK, SLICES OF ORANGE AND LEMON.

MARGARITA

R\$40

TEQUILA, COINTREAU E SUMO DE LIMÃO.

TEQUILA, COINTREAU AND LEMON JUICE.

IBIZA 43

R\$40

LICOR 43 E SUMO DE ABACAXI.

LICOR 43 AND PINEAPPLE JUICE.



JORGE AMADO

CACHAÇA GABRIELA, LIMÃO E MARACUJÁ.

GABRIELA CACHAÇA, LEMON AND PASSION FRUIT.

R\$40



MOJITO

RUM BRANCO, SUMO DE LIMÃO, HORTELÃ E ÁGUA GASEIFICADA.

WHITE RUM, LEMON JUICE, MINT AND SPARKLING WATER.

R\$40



LAGOA AZUL

VODKA, LICOR DE CURAÇAU BLEU, SODA E RODELAS DE LARANJAS.

VODKA, CURAÇAU BLEU LIQUEUR, SODA AND ORANGE SLICES.

R\$40



JULIANA PAES

CACHAÇA GABRIELA, MORANGO E LIMÃO.

GABRIELA CACHAÇA, STRAWBERRY AND LEMON.

R\$43

CAIPIRINHAS

- BRAZILIAN CAIPIRINHA -



CAIPIRINHA
LIMÃO, *LEMON*

R\$20

CAIPIRINHA PREMIUM SAGATIBA
LIMÃO, *LEMON*

R\$22

CAIPIRINHA VELHO BARREIRO
LIMÃO, *LEMON*

R\$23

CAIPIFRUTA PREMIUM SAGATIBA
FRUTA DA ESTAÇÃO | *SEASONAL FRUIT*

R\$25

CAIPIFRUTA DE CACHAÇA 51
FRUTA DA ESTAÇÃO | *SEASONAL FRUIT*

R\$25

CAIPIFRUTA DE VELHO BARREIRO
FRUTA DA ESTAÇÃO | *SEASONAL FRUIT*

R\$25

CAIPIVODKA
LIMÃO, *LEMON*

R\$30

CAIPIVODKA NACIONAL
COM FRUTAS | *WITH FRUITS*

R\$33

CAIPIVODKA ABSOLUT

R\$40

CAIPIVODKA ABSOLUT
COM FRUTAS | *WITH FRUITS*

R\$43

DOSES

- SHOTS -

WHISKY - 12 ANOS

BALLANTINES / CHIVAS REGAL / BLACK LABEL /
BUCHANANS / OLD PARR

R\$30

WHISKY - 8 ANOS

BALLANTINES / JACK DANIELS / RED LABEL

R\$25

VODKA ABSOLUT

R\$30

VODKA SMIRNOFF

R\$19

CACHAÇA

GABRIELA

R\$25

CACHAÇA

BOAZINHA | SALINAS | SELETA

R\$18

CACHAÇA

YPIOCA | VELHO BARREIRO

R\$13

CACHAÇA

51

R\$11

LICOR

43 | AMARULA | CONITREAU | FRANGELICO

R\$22

GIN

BOMBAY | TANQUERAY

R\$33

GIN

SEAGERS

R\$19

TEQUILA JOSE CUERVO

R\$25

CAMPARI

R\$19

RUM BACARDI

CARTA BLANCA OU CARTA ORO

R\$19

DREHER

R\$13

MALIBU

R\$15

DOMECQ

R\$18

CART D'VIN

- CARTA DE VINHOS -



TINTOS

- REDS -

	CASA VALDUGA TERROIR PINOT NOIR	R\$198
PRODUTO: GRUPO MIOLO REGIÃO: VALE DOS VINHEDOS		
	MAYOS CABERNET SAUVIGNON	R\$165
PRODUTO: VINÍCOLA BASSO REGIÃO: SERRA GAÚCHA		
	DOÑA PAULA ESTATE MALBEC	R\$190
PRODUTO: DOÑA PAULA REGIÃO: LUJÁN DE CUYO		
	TRAPICHE VINEYARDS MERLOT	R\$110
PRODUTO: TRAPICHE REGIÃO: MEDONZA		
	AMADEO	R\$110
PRODUTO: AMADEO MARAÑON REGIÃO: MEDONZA		
	CALLIA SYRAH	R\$105
PRODUTO: BODEGAS CALLIA REGIÃO: SAN JUAN		
	CALLIA MALBEC	R\$125
PRODUTO: BODEGAS CALLIA REGIÃO: SAN JUAN		
	SANTELMO CABERNET SAUVIGNON	R\$125
PRODUTO: SANTELMO REGIÃO: MEDONZA		
	CUESTA DEL MADERO CLÁSSICO BONARDA / MALBEC	R\$115
PRODUTO: BODEGAS CALLIA REGIÃO: SAN JUAN		
	CASA SILVA ESTE GROW CABERNET SAUVIGNON	R\$150
PRODUTO: CASA SILVA REGIÃO: VALLE CONCHAGUÁ		
	ALTURAS DE CHILE CABERNET SAUVIGNON	R\$75
PRODUTO: VIÑA DE AGUIRRE REGIÃO: VALE DO MAULE		
	CLÁSSICO VENTISQUERO MERLOT	R\$105
PRODUTO: VIÑA VENTISQUERO REGIÃO: VALE CENTRAL		
	ALBA CARMENÉRÉ	R\$120
PRODUTO: SANTA LUZ REGIÃO: VALE CENTRAL		
	NUCOS RAPAZ CABERNET SAUVIGNON	R\$100
PRODUTO: VIÑA CANTALEJOS REGIÃO: VALE CENTRAL		
	DINAMO MERLOT	R\$68
PRODUTO: DINAMO REGIÃO: VALE CENTRAL		
	TERRAS DE XISTO ARAGONEZ/ CASTELÃO/ MORETE/ TRICADEIRA	R\$110
PRODUTO: SÉGUR REDONDO WINERY REGIÃO: ALENTEJO		
	MULA VELHA TOURIGA NACIONAL/ SYRAH/ TINTA RORIZ	R\$125
PRODUTO: MULA VELHA REGIÃO: LISBOA		
	TERRA BOA TINTA RORIZ/ TOURIGA NACIONAL CABERNET SAUVIGNON	R\$100
PRODUTO: BACALHÔA VINHOS REGIÃO: TERRAS DA BEIRA		
	DON LUCIANO TEMPRANILLO	R\$88
PRODUTO: GARCIA CARRION REGIÃO: LA MANCHA		
	FARO MALBEC 375ml	R\$65
PRODUTO: LUIS SEGUNDO CORREA REGIÃO: MEDONZA		
	DON LUCIANO 375ml	R\$65
PRODUTO: GARCIA CARRION REGIÃO: LA MANCHA		

BRANCOS & ROSÉS

- WHITE AND ROSÉS -

	ARTE DE ARGENTO PINOT GRIGIO	R\$125
PRODUTO: DOÑA PAULA REGIÃO: LUJÁN DE CUYO		
	DOÑA PAULA ESTATE SAUVIGNON BLANC	R\$190
PRODUTO: DOÑA PAULA REGIÃO: LUJÁN DE CUYO		
	TRAPICHE VINEYARDS CHARDONNAY	R\$110
PRODUTO: TRAPICHE REGIÃO: MEDONZA		
	CUESTA DEL MADERO CLÁSICO CHARDONNAY / CHENIN	R\$90
PRODUTO: BODEGAS CALLIA REGIÃO: SAN JUAN		
	ADOBE REISLING	R\$160
PRODUTO: EMILIANA REGIÃO: VALE DO MAULE		
	ALTURAS DE CHILE CHARDONNAY	R\$75
PRODUTO: VIÑA DE AGUIRRE REGIÃO: VALE DO MAULE		
	DINAMO SAUVIGNON BLANC	R\$75
PRODUTO: DINAMO REGIÃO: VALE CENTRAL		
	CARTUXA ANTÃO VAZ/ ARINTO/ ROUPEIRO	R\$330
PRODUTO: MULA VELHA REGIÃO: LISBOA		
	MULA VELHA CHARDONNAY / FERNÃO PIRES	R\$125
PRODUTO: MULA VELHA REGIÃO: LISBOA		
	FARO CHARDONNAY 375ml	R\$65
PRODUTO: VINEDOS EL PARAISO REGIÃO: VALE CENTRAL		

ESPUMANTES

- SPARKLING WINES -

	CHANDON BRUT CHARDONNAY / REISLING	R\$180
PRODUTO: CHANDON S.A. REGIÃO: GARIBALD		
	CHANDON BRUT ROSÉ CHARDONNAY / PINOT NOIR / REISLING ITÁLICO	R\$130
PRODUTO: CHANDON S.A. REGIÃO: GARIBALD		
	CHANDON BRUT ROSÉ CHARDONNAY / PINOT NOIR / REISLING / GLERA	R\$180
PRODUTO: CHANDON S.A. REGIÃO: GARIBALD		
	CASA PERINI BRUT CHARDONNAY / REISLING ITÁLICO	R\$145
PRODUTO: CASA PERINI REGIÃO: VALE DOS VINHEDOS		
	CASA PERINI BRUT ROSÉ CHARDONNAY / GAMMAY / PINOT NOIR	R\$145
PRODUTO: CASA PERINI REGIÃO: VALE DOS VINHEDOS		
	CASA PERINI AQUARELA MOSCATO GIALLO	R\$145
PRODUTO: CASA PERINI REGIÃO: VALE DOS VINHEDOS		

Flor de Jambu



R\$
40

INFUSÃO DE CACHAÇA
COM A FLOR DE JAMBU,
MARACUJÁ E LIMÃO.

CACHAÇA INFUSION
WITH JAMBU FLOWER,
PASSION FRUIT AND LEMON.

Uma ousadia em forma de drink. Criado pela equipe Badjeco, une a potência da cachaça de jambu, infusão amazônica de personalidade forte. A energia tropical da Ilha Grande. O espilantol provoca a famosa dormência na boca, enquanto maracujá e limão equilibram o jogo com acidez vibrante e frescor intenso. Basta um gole para entender: este drink não é comum. É experiência. É vibração.

É Ilha Grande com toque do Norte.

CAMARÃO A MODA BADJECO

6 UNID. DE CAMARÕES EMPANADOS E RECHEADOS COM CATUPIRY, SOBRE UM CREMOSO ARROZ DE MOQUECA COM CAMARÕES E COENTRO, COBERTO COM BATATA PALHA.

6 UNITS SHRIMP BREADED AND STUFFED WITH CATUPIRY, ON A CREAMY MOQUECA RICE WITH SHRIMPS AND CORIANDER, COVERED WITH POTATO STRAW.

Um prato que carrega nossa história. Criado para representar a essência da casa e da equipe Badjeco, o Camarão Modo Badjeco reinventa a moqueca em um arroz cremoso, enriquecido com queijo e camarões selecionados. Finalizado com seis camarões recheados com catupiry e batata palha, que traz crocância e equilíbrio ao prato. Ideal para compartilhar e criar memórias.



R\$
260



RESTAURANTE

BADJECO