

# MENU CAIÇARA

Um cardápio montado especialmente  
pela equipe Casarão da Ilha para  
valorizar nossa cultura local!

Experimente os sabores da comida caiçara  
preparada com fruta pão, taioba, limão galego,  
banana da terra, pimenta rosa e peixes da região!

*A specially assembled menu by the team  
Casarão da Ilha to value our local culture!*

*Experience our typical flavors and food prepared  
with breadfruit, taioba, local lemon, local banana,  
pink pepper and local fish!*

Couvert musical por adulto | R\$13

*Music fee | BRL 13*



# ENTRADAS

appetizer

## PÃO DA CASA | R\$28

Receita caseira com alecrim e orégano. Acompanha maionese de alho artesanal.

*HOMEMADE BREAD | Homemade recipe with rosemary and oregano. Served with homemade garlic mayonnaise.*

## BOLINHO DE TAIOBA | R\$34

Porção com 6 unidades servidos com geleia de pimenta.

*TAIOBA DUMPLING | Portion with 6 units served with pepper jelly.*

## SALADA MORNA DE FRUTOS DO MAR | R\$89

Vinagrete rústico com lula, mexilhão, polvo e camarão. Acompanha quatro fatias de pão da casa.

*SEAFOOD SALAD | Rustic vinaigrette with squid, mussels, octopus and shrimp. Served with four slices of homemade bread.*

## BOLINHO DE AIPIM CASEIRO

(unidade)

Feito com manteiga, trigo, cebola, alho, caldo de peixe e catupiry®.

*HOMEMADE DUMPLING | With butter, wheat, garlic, onion, fish broth and catupiry®.*

## SIRI | R\$16

Crab

## POLVO | R\$16

Octopus

## CAMARÃO COM CATUPIRY® | R\$18

Shrimp with cream cheese

## CEVICHE DE PEIXE LOCAL | R\$78

180g de peixe local, leite de tigre, cebola roxa, pimenta dedo de moça e coentro. Acompanha duas fatias do pão da casa.

*LOCAL FISH CEVICHE | 180 grs of local white fish, tiger's milk, red onion, and red pepper. Served with two slices of homemade bread.*

## CEVICHE DE MANGA VEGANO | R\$65

Pedaços de manga, leite de tigre, cebola roxa, pimenta dedo de moça, pimentões, gengibre e coentro. Acompanha duas fatias do pão da casa.

*VEGAN MANGO CEVICHE | Mango, tiger's milk, red onion, red pepper, ginger and coriander. Served with two slices of homemade bread.*

## CHIPS DE BANANA VERDE | R\$24 COM RASPAS DE LIMÃO

Acompanha maionese de alho artesanal.

*BANANA CHIPS | Served with homemade garlic mayonnaise.*

## BRUSCHETTA CASARÃO | R\$48

Quatro fatias do pão da casa nos sabores caponata e tomate seco com rúcula.

*BRUSCHETTA CASARÃO | Four slices of homemade bread with caponata and dry tomato with arugula.*

## ESCONDIDINHO DE FRUTA PÃO COM CAMARÃO | R\$32

*SHEPHERD'S PIE WITH BREADFRUIT AND SHRIMP.*

## SALADA MISTA | R\$30

Alface, tomate, cebola e cenoura ralada.

*MIX SALAD | Lettuce, tomato, onion and carrots.*

# COZINHA CAIÇARA

caiçara cuisine

Meio prato | 60% do valor

Plates for one | 60% of value

pratos principais para duas pessoas | two people serving

## DESTAQUES DA CASA | best sellers

### PEIXE INTEIRO ASSADO | R\$265

Acompanha arroz de taioba, fruta pão ao creme de gorgonzola e molho reduzido de limão galego.

*ROASTED FISH | Served with taioba rice, bread fruit with gorgonzola cream and local lemon.*

### BOBÓ DE FRUTA PÃO E CAMARÃO | R\$220

Camarões no creme de fruta pão. Acompanha arroz branco e farofa de banana.

*BREADFRUIT SHRIMP BOBO | Shrimp in Breadfruit cream, served with white rice and farofa (toasted cassava flour with banana).*

Fruta pão é um ingrediente sazonal e pode ser substituída por aipim.  
*Breadfruit is a seasonal fruit and can be replaced with cassava.*

### POLVO CAIÇARA | R\$320

Polvo inteiro grelhado na chapa com pedaços de fruta pão. Acompanha arroz de taioba e vinagrete caiçara.

*CAIÇARA OCTOPUS | Whole octopus grilled with breadfruit. Served with taioba rice and caiçara vinaigrette.*

### MOQUECA DE PEIXE, CAMARÃO E MAMÃO VERDE | R\$240

Duas postas de peixe fresco com camarões e mamão verde ensopados na panela de barro. Acompanha arroz branco e farofa. \*Temperado com coentro.

*FISH, SHRIMP AND GREEN PAPAYA MOQUECA | Two fish steaks with shrimps and green papaya in a clay pot. Served with white rice and farofa (toasted cassava flour).*

### À BELLE MEUNIÈRE | R\$235

Dois filés de peixe no molho clássico de alcaparras, manteiga, champignon paris e camarões grelhados.

Acompanha arroz branco e batata soutê.

*À BELLE MEUNIÈRE | Two local fish fillet in a classic sauce of capers, butter, mushrooms and grilled shrimps. Served with white rice and sautéed potatoes.*

### PEIXE INTEIRO FRITO | R\$200

Peixe frito em postas. Acompanha arroz branco, feijão, fritas e salada de alface e tomate.

*FRIED FISH | Served with white rice, beans, homemade fries, lettuce and tomato salad.*

### CAMARÃO À MINEIRA | R\$225

Camarão ao molho de Catupiry® na panela de barro. Acompanha arroz branco e batatas coradas.

*MINEIRA SHRIMP | Shrimp with cream cheese sauce in a clay pot. Served with white rice and roasted potatoes.*

### MIX DE PEIXE E FRUTOS DO MAR | R\$295

Duas postas de peixe, lula, polvo, camarão e mexilhão grelhados com cebola. Acompanha arroz branco e batata soutê.

*FISH AND SEAFOOD MIX | Two fish steaks, squid, octopus, shrimp and mussels grilled with onions. Served with white rice and sautéed potatoes.*

## **RISOTO DE CAMARÃO | R\$200**

Arroz arbóreo regado ao vinho branco com camarões grelhados.

*SHRIMP RISOTTO | Arborio rice with grilled shrimps.*

## **RISOTO DE FRUTOS DO MAR | R\$215**

Arroz arbóreo regado ao vinho branco com lula, polvo, camarão e mexilhão grelhados.

*SEAFOOD RISOTTO | Arborio rice with squid, octopus, shrimp and mussels*

## **RISOTO DE SHIITAKE VEGETARIANO | R\$170**

Arroz arbóreo regado ao vinho branco com shiitake no molho shoyo.

*SHIITAKE RISOTTO | Arborio rice with shiitake and shoyu sauce.*

## **CALDEIRADA DE PEIXE E FRUTOS DO MAR | R\$280**

Duas postas de peixe fresco com lula, polvo, camarão e mexilhão ensopados na panela de barro. Acompanha arroz branco e pirão.

\*Temperado com coentro.

*FISH AND SEAFOOD MOQUECA | Two fish steaks with squid, octopus, shrimp and mussels in a clay pot. Served with white rice and fish mush.*

## **MOQUECA DE PEIXE E CAMARÃO | R\$230**

Duas postas de peixe fresco com camarões ensopados na panela de barro. Acompanha arroz branco e pirão ou purê de banana da terra.

\*Temperado com coentro.

*FISH AND SHRIMP MOQUECA | Fish steaks and shrimps in a clay pot. Served with white rice and fish mush or local banana.*

## **BOBÓ DE CAMARÃO | R\$205**

Camarões no creme de aipim. Acompanha arroz branco e farofa de dendê.

*SHRIMP BOBO | Shrimp in cassava cream served with white rice and dendê farofa (toasted cassava flour with dendê oil).*

## **FILÉ DE PEIXE AO MOLHO DE CAMARÃO | R\$235**

Dois filés de peixe local com molho de camarão. Acompanha arroz branco, pirão ou purê de banana da terra.

*FISH FILLET WITH SHRIMP SAUCE | Two local fish fillet with shrimp sauce, served with white rice, fish mush or mashed banana.*

## **FEIJOADA DE FRUTOS DO MAR | R\$260**

Feijão branco com lula, polvo, camarão e mexilhão grelhados na panela de barro. Acompanha arroz branco e farofa de banana.

*SEAFOOD FEIJOADA | White beans with squid, octopus, shrimp and mussels grilled in a clay pot. Served with white rice and toasted cassava flour with banana.*

## **MOQUECA DE PEIXE | R\$210**

Duas postas de peixe fresco ensopados na panela de barro. Acompanha arroz branco e pirão.

\*Temperado com coentro.

*FISH MOQUECA | Two fish steaks in a clay pot, with onion, peppers, tomato and coconut milk. Served with white rice and fish mush.*

## **MOQUECA VEGANA | R\$180**

Banana da terra, abobrinha, cenoura e brócolis ensopados na panela de barro. Acompanha arroz branco.

\*Temperado com coentro.

*VEGAN MOQUECA | Local banana, zucchini, carrots and broccolis stewed in a clay pot. Served with white rice.*



# CARNES

steak

Meio prato | 60% do valor  
Plates for one | 60% of value

pratos principais para duas pessoas | *two people serving*

## PICANHA À BRASILEIRA | R\$230

500g de picanha na chapa.  
Acompanha arroz branco, batata frita caseira, farofa de ovos e vinagrete.

*BRAZILIAN PICANHA | 500g of picanha (sirloin fillet). Served with white rice, homemade fries, egg farofa (cassava flour with eggs) and vinaigrette.*

## RISOTO DE MIGNON E ALHO PORÓ | R\$205

Arroz arbóreo com tiras de filé mignon regado ao vinho tinto e alho poró.

*MIGNON AND LEEK RISOTTO | Arborio rice with mignon strips and leek.*

# SOBREMESAS

desserts

## BROWNIE DE CHOCOLATE ARTESANAL | R\$35

Receita da casa com nozes servido com sorvete do dia e calda de chocolate.

*HOMEMADE CHOCOLATE BROWNIE | With nuts and served with ice cream and chocolate syrup.*

## PETIT GATEAU | R\$35

Servido com sorvete do dia e calda de chocolate.

*PETIT GATEAU | Served with ice cream and chocolate syrup.*

## DOCE DE MARACUJÁ CAIÇARA | R\$18

Casca de maracujá com canela e creme de leite.

*PASSION FRUIT PEELS | With cinnamon and cream.*

## SORVETE DO DIA | R\$18

Duas bolas de sorvete disponível no dia com calda de chocolate.

*ICE CREAM | Two scoops of ice cream with chocolate syrup.*

## FILÉ MIGNON COM CATUPIRY® E BACON | R\$215

Dois filés grelhados com molho de Catupiry® e bacon em cubos. Acompanha arroz branco e batatas coradas.

*FILLET MIGNON WITH CREAM CHEESE AND BACON / Two grilled tenderloin mignon steaks with cream cheese sauce and bacon cubes. Served with white rice and potatoes.*

# PRECISA DE MAIS?

*need more? extra servings*

## PURÊ DE BANANA DA TERRA | R\$18

*Mashed local banana*

## LEGUMES SALTEADOS | R\$38

Cenoura, abobrinha, berinjela, brócolis e cebola.

*SAUTÉED VEGETABLES | Carrot, zucchini, eggplant, broccoli and onion.*

## ARROZ DE TAIOBA | R\$22

*Taioba rice*

## ARROZ BRANCO | R\$18

*White rice*

## FEIJÃO PRETO | R\$18

*Black beans*

## PIRÃO | R\$18

*Fish mush*

## FAROFA | R\$18

*Toasted cassava flour*

## VINAGRETE CAIÇARA | R\$17

Tomate, cebola, pimentão, coentro, limão e talo de taioba.

*CAIÇARA VINAIGRETTE | Tomato, onion, bell pepper, coriander and lemon.*

## MAIONESE ARTESANAL DE ALHO | R\$5

*Homemade garlic mayonnaise.*

# PIZZAS ARTESANAIS

craft pizza

À partir das 18h

M - 35cm

G - 40cm

Massa artesanal de fermentação lenta com molho de tomate caseiro.

*Slow fermentation with homemade tomato sauce.*

Embalagem p/ viagem | R\$ 3

*Pizza packaging | BRL 3*

## **CAPRESE M | 97 G | 113**

Mozzarella de búfala, pesto de nozes e azeitonas pretas, rodela de tomate, manjeriço fresco, molho de tomate artesanal, mozzarella e orégano.

*CAPRESE | Buffalo mozzarella, nuts and black olives pesto, tomato slices, fresh basil, homemade tomato sauce, mozzarella, oregano.*

## **PRESUNTO CRU, TOMATE SECO E RÚCULA M | 97 G | 113**

Presunto cru em fatias, tomate seco, rúcula, mozzarella, molho de tomate artesanal e orégano. Finalizado com raspas de limão siciliano.

*RAW HAM, DRIED TOMATOES & ARUGULA | Parma raw ham, dried tomatoes, arugula, mozzarella, homemade tomato sauce and oregano. Finished with lemon zest.*

## **MARGUERITA RÚSTICA M | 95 G | 109**

Mozzarella de búfala, tomate cereja, manjeriço, molho de tomate artesanal, mozzarella e orégano.

*RUSTIC MARGHERITA | Buffalo mozzarella, cherry tomatoes, fresh basil, homemade tomato sauce, mozzarella and oregano.*

## **MARGUERITA M | 83 G | 97**

Mozzarella, molho de tomate artesanal, manjeriço, tomate e orégano.

*MARGHERITA | Mozzarella, homemade tomato sauce, fresh basil, tomato and oregano.*

## **NAPOLITANA M | 80 G | 94**

Mozzarella, tomate, parmesão, molho de tomate artesanal e orégano.

*NEAPOLITAN | Mozzarella, tomato, parmesan, homemade tomato sauce and oregano.*

## **PEITO DE PERU, ALHO PORÓ E CATUPIRY® M | 93 G | 108**

Peito de peru, Catupiry®, mozzarella, alho poró, molho de tomate artesanal e orégano.

*TURKEY & LEEK | Turkey, cream cheese, leek, mozzarella, homemade tomato sauce and oregano.*

## **CARNE SECA, ALHO PORÓ E CATUPIRY® M | 97 G | 113**

Carne seca desfiada, alho poró, Catupiry®, mozzarella, molho de tomate artesanal e orégano.

*DRY MEAT & LEEK | Shredded dried meat, leek, cream cheese, mozzarella, homemade tomato sauce and oregano.*

## **CALABRESA M | 80 G | 94**

Mozzarella, molho de tomate artesanal, calabresa, cebola e orégano.

*BRAZILIAN SALAMI | Mozzarella, homemade tomato sauce, brazilian salami, onions and oregano.*

## **CALABRESA E GORGONZOLA M | 91 G | 105**

Mozzarella, molho de tomate artesanal, calabresa, gorgonzola, cebola e orégano.

*BRAZILIAN SALAMI & BLUECHEESE | Mozzarella, homemade tomato sauce, brazilian salami, bluecheese, onions and oregano.*

## **RÚCULA M | 83 G | 97**

Mozzarella, molho de tomate artesanal, folhas de rúcula fresca, tomate seco e orégano.

*RÚCULA | Mozzarella, fresh arugula, homemade tomato sauce, dried tomato and oregano.*

**PEPPERONI E CATUPIRY® M | 88 G | 102**

Mozzarella, molho de tomate artesanal, pepperoni, Catupiry®, cebola e orégano.

*PEPPERONI | Mozzarella, homemade tomato sauce, pepperoni, cream cheese, onions and oregano.*

**À MODA DA CASA M | 85 G | 99**

Lombo canadense, palmito, bacon, mozzarella, molho de tomate artesanal e orégano.

*HOUSE STYLE PIZZA | Sirloin, palm heart, bacon, mozzarella, homemade tomato sauce and oregano.*

**QUATRO QUEIJOS M | 84 G | 99**

Mozzarella, parmesão, Catupiry®, gorgonzola, molho de tomate artesanal e orégano.

*FOUR CHEESES | Mozzarella, parmesan, cream cheese, bluecheese, homemade tomato sauce and oregano.*

**BACON M | 81 G | 95**

Bacon, ovos cozidos, mozzarella, molho de tomate natural e orégano.

*BACON | Bacon, mozzarella, boiled eggs, homemade tomato sauce and oregano.*

**PORTUGUESA M | 81 G | 95**

Mozzarella, presunto, cebola, ovos cozidos, azeitona, pimentão, tomate e orégano.

*PORTUGUESE | Mozzarella, ham, onion, boiled eggs, olives, bell pepper, tomato and oregano.*

**FIorentina M | 84 G | 99**

Lombo canadense, Catupiry®, mozzarella, molho de tomate artesanal e orégano.

*FIorentina | Sirloin, cream cheese, mozzarella, homemade tomato sauce and oregano.*

**PALMITO M | 80 G | 94**

Mozzarella, molho de tomate artesanal, palmito e orégano.

*PALM HEART | Mozzarella, homemade tomato sauce, palm heart and oregano.*

**CAMARÃO E CATUPIRY® M | 102 G | 116**

Camarão, Catupiry®, molho de tomate artesanal, mozzarella e orégano.

*SHRIMP & CREAM CHEESE | Shrimp, cream cheese, homemade tomato sauce, mozzarella and oregano.*

**CARNE SECA E CATUPIRY® M | 89 G | 103**

Carne seca desfiada, Catupiry®, mozzarella, molho de tomate artesanal, cebola e orégano.

*DRY MEAT & CREAM CHEESE | Shredded dried meat, cream cheese, mozzarella, homemade tomato sauce, onion and oregano.*

**FRANGO E CATUPIRY® M | 82 G | 96**

Frango desfiado, Catupiry®, mozzarella, molho de tomate artesanal e orégano.

*CHICKEN & CREAM CHEESE | Shredded chicken, cream cheese, mozzarella, homemade tomato sauce and oregano.*

## PIZZAS DOCES

sweet pizza

---

P - 25cm

**BANANA E CANELA P | 65**

Rodelas de banana com açúcar e canela aromatizadas com rum.

*BANANA AND CINNAMON | Banana, sugar and cinnamon flavored with rum.*

**DOCE DE LEITE P | 65**

Doce de leite, pedaços de amêndoas e raspas de chocolate branco.

*DULCE DE LECHE | Dulce de leche, almond pieces and white chocolate shavings.*

**CHOCOLATE P | 65**

Creme de chocolate ao leite com raspas de chocolate branco.

*CHOCOLATE | Chocolate cream with white chocolate shavings.*

# PETISCOS DA TINA

*Tina's snacks*

Petiscaria regional em homenagem à nossa fundadora.

*Regional snack shop in honor of our founder.*

## **BOLINHO DE AIPIM CASEIRO**

*Homemade dumpling [un]*

## **SIRI | R\$16**

*Crab*

## **POLVO | R\$16**

*Octopus*

## **CAMARÃO COM CATUPIRY® | R\$18**

*Shrimp with cream cheese*

## **ISCA DE PEIXE COM BATATA FRITA CASEIRA | R\$92**

*Fried fish fingers with homemade fries.*

## **ISCA DE PICANHA COM BATATA FRITA CASEIRA | R\$125**

*Slices of picanha with homemade fries.*

## **CAMARÃO CROCANTE NA FARINHA PANKO | R\$135**

*Crispy Shrimp in Panko flour.*

## **CAMARÃO À PAULISTA | R\$125**

*Grilled shrimp with garlic and oil.*

## **SARDINHA CROCANTE | R\$58**

4 unidades empanadas com farinha panko e servida com picles de cebola roxa.

*4 units of crispy sardines with panko flour and served with pickled red onions.*

## **ISCA DE PEIXE | R\$108**

*Fried fish fingers.*

## **PASTEL DE CAMARÃO COM CATUPIRY® | R\$20**

*Shrimp and cream cheese pastry.*

## **PASTEL DE CAMARÃO | R\$18**

*Shrimp pastry.*

## **PASTEL DE QUEIJO | R\$16**

*Cheese pastry.*

## **PASTEL DE POLVO | R\$22 COM CATUPIRY®**

*Octopus and cream cheese pastry.*

## **PASTEL DE SIRI COM CATUPIRY® | R\$22**

*Crab pastry.*

## **LULA À DORÊ | R\$120**

*Crispy fried calamari.*

## **CASQUINHA DE SIRI | R\$38**

Servida na fatia do pão da casa.

*Crab meat with cheese served on a slice of homemade bread.*

## **CASQUINHA DE CAMARÃO | R\$42**

Servida na fatia do pão da casa.

*Shrimp meat with cheese served on a slice of homemade bread.*

## **BATATA FRITA CASEIRA | R\$48**

*Homemade fries.*

## **BATATA FRITA COM PARMESÃO E BACON | R\$68**

*Homemade fries with parmesan and bacon.*



# BAR DO MALUCO

## Maluco's bar

Drinks especiais lembrando a alegria do nosso fundador.

*Special drinks remembering the joy of our founder.*

### JORGE AMADO | R\$39

Maracujá, licor de cachaça Gabriela e limão.

*Passion fruit, Gabriela (cachaça with cloves and cinnamon) and lime.*

### JORGE MAIS AMADO | R\$41

Maracujá, licor de cachaça Gabriela e limão. Drink coado servido com espuma de gengibre.

*Passion fruit, Gabriela (cachaça with cloves and cinnamon) and lime. Served with foam ginger.*

### MOSCOW MULE | R\$42

Vodka, suco de limão, xarope de gengibre, água com gás e espuma de gengibre.

*Vodka, lime juice, syrup ginger, sparkling water and foam ginger.*

### APEROL SPRITZ | R\$39

Espumante, aperol, água com gás  
*Sparkling wine, aperol and sparkling water.*

### MOJITO | R\$38

Rum branco, suco de limão, hortelã e soda limonada.

*White rum, lime juice, mint and lemonade soda.*

### COSMOPOLITAN | R\$38

Vodka, licor de laranja, suco de limão e xarope de cranberry.

*Vodka, orange liquor, lime juice and cranberry syrup.*

### SEX ON THE BEACH | R\$39

Vodka, licor de pêssego, suco de laranja e grenadine.

*Vodka, peach liqueur, orange juice and grenadine.*

## GIM

### GIM TÔNICA NACIONAL | R\$36

Gim, tônica e especiarias.

*GIN TONIC / Gin, tonic water and spices.*

### GIM TÔNICA GORDON'S | R\$40

Gim, tônica e especiarias.

*GIN TONIC / Gin, tonic water and spices.*

### GIM TÔNICA TANQUERAY | R\$46

Gim, tônica e especiarias.

*GIN TONIC / Gin, tonic water and spices.*

### GIM TROPICAL NACIONAL | R\$38

Gim, RedBull Tropical e especiarias.

*TROPICAL GIN / Gin, tropical red bull, spices.*

### GIM TROPICAL GORDON'S | R\$42

Gim, RedBull Tropical e especiarias.

*TROPICAL GIN / Gin, tropical red bull, spices.*

### GIM TROPICAL TANQUERAY | R\$46

Gim, RedBull Tropical e especiarias.

*TROPICAL GIN / Gin, tropical red bull, spices.*

### PIÑA COLADA | R\$39

Rum branco, leite condensado, suco de abacaxi e leite de coco.

*White rum, condensed milk, pineapple juice and coconut milk.*

### LACTOBACILOS BÊBADOS | R\$35

Vodka, leite condensado e Yakult.

*DRUNK LACTOBACILLI / Vodka, condensed milk and yakult.*

### MARGARITA | R\$38

Tequila prata, licor de laranja e suco de limão.

*Silver tequila, orange liquor and lime juice.*

### **BLUE LAGOON | R\$35**

Vodka, Curaçau blue, suco de limão e soda.

*Vodka, blue curacao, lime juice and soda.*

### **ALEXANDER | R\$36**

Conhaque, licor de cacau, leite condensado e creme de leite.

*Cognac, cocoa liquor, condensed milk and milk cream.*

### **FROZEN DAIQUIRI | R\$36**

Rum prata, suco de limão e xarope de açúcar batidos com gelo.

Sabores | limão, maracujá e morango.

*Frozen drink with silver rum, lime juice and sugar syrup.*

*Flavors | lime, passion fruit and strawberry.*

### **BATIDA DE FRUTA | R\$35**

Vodka, leite condensado e fruta da estação.

*FRUIT SMOOTHIE / Vodka, condensed milk and seasonal fruit.*

### **CARAJILLIO 43 | R\$42**

Licor 43, café expresso e gelo.

*Liquor 43, espresso coffee and ice.*

### **CUBA-LIBRE | R\$28**

Rum, coca e limão.

*Rum, coke and lime.*

### **NEGRONI | R\$35**

Gim, Martini Rosso, campari e angostura.

*Gin, Martini Rosso, campari and angostura bitter.*

## **EXPERIMENTE A CAIPIRINHA DA CASA COM LIMÃO, GENGIBRE E MEL!**

*Try the house style caipirinha with lime, ginger and honey.*

**CACHAÇA | R\$30**

**SMIRNOFF | R\$35**

**CACHAÇA MINEIRA | R\$32**

**ABSOLUT | R\$38**

## **CAIPIRINHAS**

*classic flavors*

### **CACHAÇA 51**

LIMÃO - LIME | R\$23

FRUTAS - FRUITS | R\$25

### **CACHAÇA MINEIRA**

LIMÃO - LIME | R\$26

FRUTAS - FRUITS | R\$28

### **CAIPVODKA SMIRNOFF**

LIMÃO - LIME | R\$28

FRUTAS - FRUITS | R\$30

### **CAIPVODKA ABSOLUT**

LIMÃO - LIME | R\$36

FRUTAS - FRUITS | R\$38

# BEBIDAS

alcohol free drinks

---

## SUCO DA FRUTA | R\$17

Frutas da estação.

*JUICE | Season fruits*

## SUCO MISTO | R\$19

Suco com duas frutas da casa.

*MIXED JUICE | Mix with two different season fruits.*

## LIMONADA SUÍÇA | R\$25

Suco de limão com leite condensado.

*SWISS LEMONADE | Lime juice with condensed milk.*

## PINK LIMONADE | R\$28

Limão, xarope cramberry, xarope de açúcar, água com gás e grenadine.

*PINK LIMONADE | Lime, cranberry syrup, sugar syrup, sparkling water and grenadine.*

## BATIDA DE FRUTA | R\$29

Leite condensado e fruta da estação.

*FRUIT SMOOTHIE | Condensed milk and seasonal fruit.*

## REFRIGERANTE LATA | R\$10

Coca, coca zero, sukita, soda, guaraná, guaraná zero.

*SOFT DRINKS | Coke, diet coke, sukita, soda, guaraná, diet guaraná.*

## MATTE LEÃO | R\$9 [garrafinha]

Yerba mate iced tea.

## ÁGUA SEM GÁS | R\$7

Bottle of water.

## ÁGUA COM GÁS | R\$8

Bottle of sparkling water.

## RED BULL | R\$19

## CAFÉ EXPRESSO | R\$10

*ESPRESSO COFFEE | Nespresso capsule.*

Cápsula Firenze Arpeggio  
Café aveludado e cremoso com notas de cacau.

Intensidade | 9

## CONHEÇA O MATE DA CASA E ESCOLHA O SEU FAVORITO!

*Choose your favorite homemade yerba mate!*

### LIMÃO SICILIANO | R\$16

*Lemon*

### TANGERINA | R\$16

*Tangerine*

### PÊSSEGO | R\$ 16

*Peach*

### NATURAL | R\$14

*Natural*

### LIMÃO | R\$16

*Lime*

### GENGIBRE | R\$16

*Ginger*



# CERVEJAS

beers

## GARRAFA 600ML

HEINEKEN | R\$25

CORONA | R\$25

ORIGINAL | R\$21

SPATEN | R\$21

BRAHMA | R\$19

## LONG NECK

HEINEKEN | R\$15

CORONA | R\$15

STELLA | R\$13

STELLA PURE GOLD | R\$13

# DESTILADOS

shooters - 50ml

VODKA SMIRNOFF | R\$18

VODKA ABSOLUT | R\$30

WHISKY RED LABEL | R\$32

WHISKY BLACK LABEL | R\$37

BOURBON JACK DANIEL'S | R\$35

GIM IMPORTADO GORDON'S | R\$28

GIM IMPORTADO TANQUERAY | R\$35

GIM NACIONAL | R\$19

TEQUILA OURO OU PRATA | R\$30

RUM | CAMPARI | R\$18

*Beba com moderação. Se beber, não pilote barcos!*

ilhagrande.casarao@gmail.com

Vigilância Sanitária Angra dos Reis: (24) 3377 2742

ilhagrande.casarao@gmail.com

Sanitary surveillance Angra dos Reis (24)33772742

Estamos no



Conheça nossas redes  
@restaurantecasaraodailha  
@pousadaportoabraao

Couvert musical por adulto | R\$13

Music fee | BRL 13

Meio prato | 60% do valor

Plates for one | 60% of value

APONTE A CÂMERA DO CELULAR  
PARA CONHECER NOSSAS REDES!

POINT THE CELL PHONE CAMERA  
TO MEET OUR SOCIAL MEDIA!

