

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
pessoa opcional | R\$13**

Optional live music fee | BRL 13



ENTRADAS

appetizer

PÃO DA CASA | R\$33

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\$54

Porção com 6 unidades servida com geleia de pimenta.

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

SALADA MORNA DE FRUTOS DO MAR | R\$118

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

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

PETISCOS DA TINA

Tina's snacks

Petiscaria regional em homenagem à nossa fundadora.
Regional snack shop in honor of our founder.

LULA À DORÊ | R\$140

Crispy fried calamari.

ISCA DE PEIXE | R\$140

Fried fish fingers.

CAMARÃO À PAULISTA | R\$145

Grilled shrimp with garlic and oil.

ISCA DE PICANHA COM BATATA FRITA | R\$145

Picanha steak bites with fries.

BATATA FRITA | R\$53

Fries.

CEVICHE DE PEIXE LOCAL | R\$88

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

LOCAL FISH CEVICHE | 180g of local white fish, tiger's milk, red onion, and red chili pepper. Served with homemade bread.

CHIPS DE BANANA VERDE | R\$29 COM RASPAS DE LIMÃO

Acompanha maionese de alho artesanal.

BANANA CHIPS | Served with homemade garlic mayonnaise.

PASTEL DE CAMARÃO COM CATUPIRY® | R\$23

Shrimp pastry with Catupiry®.

PASTEL DE CAMARÃO | R\$20

Shrimp pastry.

PASTEL DE QUEIJO | R\$18

Cheese pastry.

BOLINHO DE AIPIM CASEIRO CAMARÃO COM CATUPIRY® | R\$24 (unidade)

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

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

COZINHA CAIÇARA

caiçara cuisine

Meio prato | 60% do valor
Half portion | 60% of the full price

pratos principais para duas pessoas | two people serving

DESTAQUES DA CASA | best sellers

PEIXE INTEIRO ASSADO | R\$320

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

ROASTED FISH | Served with taioba rice, breadfruit with gorgonzola cream and lemon.

BOBÓ DE FRUTA-PÃO E CAMARÃO | R\$245

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\$350

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

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

MOQUECA DE PEIXE, CAMARÃO E BANANA DA TERRA | R\$265

Duas postas de peixe fresco com camarões e banana da terra ensopados na panela de barro. Acompanha arroz branco e farofa. *Temperado com coentro.

FISH, SHRIMP AND LOCAL BANANA MOQUECA | Two fish steaks with shrimps and local banana in a clay pot. Served with white rice and farofa (toasted cassava flour).

À BELLE MEUNIÈRE | R\$255

Dois filés de peixe no molho clássico de alcaparras, manteiga e camarões grelhados. Acompanha arroz branco e batata soutè.

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

PEIXE INTEIRO FRITO | R\$230

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

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

CAMARÃO À MINEIRA | R\$250

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

MINEIRA SHRIMP | Shrimp with Catupiry® sauce in a clay pot. Served with white rice and roasted potatoes.

MIX DE PEIXE E FRUTOS DO MAR | R\$325

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

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\$220

Arroz arbóreo regado ao vinho branco com camarões grelhados.

SHRIMP RISOTTO | Arborio rice with grilled shrimps.

RISOTO DE FRUTOS DO MAR | R\$235

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

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

MOQUECA DE PEIXE E CAMARÃO | R\$260

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 Brazilian fish pirão or local banana.

BOBÓ DE CAMARÃO | R\$225

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 (cassava flour toasted with dendê oil).

VEGETARIANOS

vegetarians

PARA INICIAR

BOLINHO DE TAIOPA | R\$54

Porção com 6 unidades servida com geleia de pimenta.

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

CHIPS DE BANANA VERDE | R\$29 COM RASPAS DE LIMÃO

Acompanha maionese de alho artesanal.

BANANA CHIPS | Served with homemade garlic mayonnaise.

PÃO DA CASA | R\$33

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

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

Pratos principais para duas pessoas
two people serving

RISOTO DE SHIITAKE VEGETARIANO | R\$185

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

SHIITAKE RISOTTO | Arborio rice with shiitake and shoyu sauce.

MOQUECA VEGANA | R\$195

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 broccoli stewed in a clay pot. Served with white rice.



CARNES

steak

Meio prato | 60% do valor
Half portion | 60% of the full price

pratos principais para duas pessoas | two people serving

PICANHA À BRASILEIRA | R\$260

Bifes de picanha na chapa.
Acompanha arroz branco, batata frita,
farofa de ovos e vinagrete.

BRAZILIAN PICANHA | Steaks of picanha
(picanha steak). Served with white rice, fries,
farofa with eggs and vinaigrette.

RISOTO DE MIGNON E ALHO PORÓ | R\$210

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\$39

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\$39

Servido com sorvete do dia e calda
de chocolate.

PETIT GATEAU | Served with ice cream
and chocolate syrup.

DOCE DE MARACUJÁ CAIÇARA | R\$21

Casca de maracujá com canela e
creme de leite.

PASSION FRUIT PEELS | With cinnamon and cream.

FILÉ MIGNON COM CATUPIRY® E BACON | R\$235

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

FILLET MIGNON WITH CATUPIRY® AND
BACON / Two grilled tenderloin mignon steaks
with Catupiry® sauce and bacon cubes.
Served with white rice and potatoes.

PRECISA DE MAIS?

need more?

PURÊ DE BANANA DA TERRA | R\$21

Mashed local banana

LEGUMES SALTEADOS | R\$40

Cenoura, abobrinha, berinjela,
brócolis e cebola.

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

ARROZ DE TAIOBA | R\$29

Taioba rice

ARROZ BRANCO | R\$21

White rice

FEIJÃO PRETO | R\$21

Black beans

PIRÃO | R\$21

Brazilian fish pirão

FAROFA | R\$21

Toasted cassava flour

MAIONESE ARTESANAL DE ALHO | R\$6

Homemade garlic mayonnaise.

PIZZAS ARTESANAIS

craft pizza

Massa artesanal de fermentação lenta com molho de tomate caseiro.

CAPRESE P | 88 G | 112

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.

MARGUERITA P | 86 G | 110 RÚSTICA

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.

CALABRESA P | 78 G | 102

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

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

PEITO DE PERU, P | 84 G | 110 ALHO-PORÓ E CATUPIRY®

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

TURKEY & LEEK | Turkey, Catupiry®, leek, mozzarella, homemade tomato sauce and oregano.

PEPPERONI E P | 84 G | 110 CATUPIRY®

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

PEPPERONI | Mozzarella, homemade tomato sauce, pepperoni, Catupiry®, onions and oregano.

PRESUNTO CRU, P | 88 G | 112 TOMATE SECO E RÚCULA

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

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

MARGUERITA P | 82 G | 106

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

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

CAMARÃO E P | 92 G | 116 CATUPIRY®

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

SHRIMP & CATUPIRY® | Shrimp, Catupiry®, homemade tomato sauce, mozzarella and oregano.

FRANGO E P | 82 G | 106 CATUPIRY®

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

CHICKEN & CATUPIRY® | Shredded chicken, Catupiry®, mozzarella, homemade tomato sauce and oregano.

QUATRO QUEIJOS P | 80 G | 104

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

FOUR CHEESES | Mozzarella, parmesan, Catupiry®, blue cheese, homemade tomato sauce and oregano.

À PARTIR DAS 18H

Embalagem para viagem | R\$ 4

Pizza packaging | BRL 4

P // 25cm // individual

G // 35cm // para compartilhar

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\$43

Maracujá, licor de cachaça Gabriela e limão.

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

JORGE MAIS AMADO | R\$45

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 ginger foam.*

MOSCOW MULE | R\$44

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

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

APEROL SPRITZ | R\$43

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

MOJITO | R\$43

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

White rum, lime juice, mint and lemonade soda.

COSMOPOLITAN | R\$42

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

Vodka, orange liqueur, lime juice and cranberry syrup.

SEX ON THE BEACH | R\$43

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

Vodka, peach liqueur, orange juice and grenadine.

GIM

GIM TÔNICA GORDON'S | R\$43

Gim, tônica e especiarias.
GIN TONIC / Gin, tonic water and spices.

GIM TÔNICA TANQUERAY | R\$49

Gim, tônica e especiarias.
GIN TONIC / Gin, tonic water and spices.

GIM TROPICAL GORDON'S | R\$45

Gim, RedBull Tropical e especiarias.
TROPICAL GIN / Gin, tropical red bull, spices.

GIM TROPICAL TANQUERAY | R\$50

Gim, RedBull Tropical e especiarias.
TROPICAL GIN / Gin, tropical red bull, spices.

PIÑA COLADA | R\$43

Rum branco, leite condensado, suco de abacaxi e leite de coco.
White rum, condensed milk, pineapple juice and coconut milk.

BATIDA DE FRUTA | R\$39

Vodka, leite condensado e fruta da estação.
FRUIT SMOOTHIE / Vodka, condensed milk and seasonal fruit.

MARGARITA | R\$43

Tequila prata, licor de laranja e suco de limão.
Silver tequila, orange liqueur and lime juice.

CAIPIRINHAS

classic flavors

CACHAÇA 51

LIMÃO - LIME | R\$30

FRUTAS - FRUITS | R\$32

CACHAÇA MINEIRA

LIMÃO - LIME | R\$33

FRUTAS - FRUITS | R\$35

CAIPVODKA SMIRNOFF

LIMÃO - LIME | R\$35

FRUTAS - FRUITS | R\$37

CAIPVODKA ABSOLUT

LIMÃO - LIME | R\$38

FRUTAS - FRUITS | R\$40

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

Try our house caipirinha with lime, ginger and honey.

CACHAÇA | R\$38

SMIRNOFF | R\$43

CACHAÇA MINEIRA | R\$40

ABSOLUT | R\$45

CERVEJAS

beers

GARRAFA 600ML

ORIGINAL | R\$23

LONG NECK

HEINEKEN | R\$17

CORONA | R\$15

STELLA | R\$15

STELLA PURE GOLD | R\$15

CERVEJA ARTESANAL BRASILEIRA 600ML

BADEN BADEN IPA | R\$32

BADEN BADEN CRISTAL | R\$32

BADEN BADEN WITBIER | R\$32

BEBIDAS

non-alcoholic drinks

SUCO DA FRUTA | R\$19

Frutas da estação.

JUICE | Seasonal fruits

SUCO MISTO | R\$21

Suco com duas frutas da casa.

MIXED JUICE | Mix with two different seasonal fruits.

LIMONADA SUÍÇA | R\$27

Suco de limão com leite condensado.

SWISS LEMONADE | Lime juice with condensed milk.

PINK LIMONADE | R\$30

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

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

BATIDA DE FRUTA | R\$35

Leite condensado e fruta da estação.

FRUIT COCKTAIL | Condensed milk and seasonal fruit.

REFRIGERANTE LATA | R\$10

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

SOFT DRINKS | Coke, coke zero, sukita, soda, guaraná, guaraná zero.

ÁGUA SEM GÁS | R\$8

Bottle of water.

ÁGUA COM GÁS | R\$9

Bottle of sparkling water.

RED BULL | R\$21

CAFÉ EXPRESSO | R\$11

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\$22

Lemon

LIMÃO | R\$22

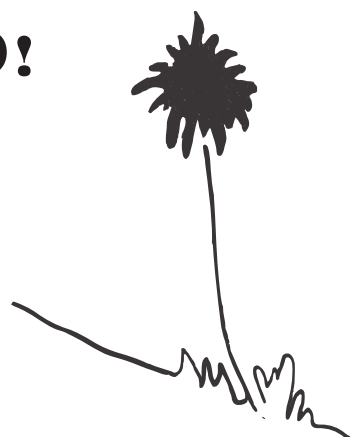
Lime

NATURAL | R\$20

Natural

GENGIBRE | R\$22

Ginger



DESTILADOS

shooters - 50ml

VODKA SMIRNOFF | R\$25

VODKA ABSOLUT | R\$32

WHISKY RED LABEL | R\$34

WHISKY BLACK LABEL | R\$39

BOURBON JACK DANIEL'S | R\$37

GIM IMPORTADO GORDON'S | R\$30

GIM IMPORTADO TANQUERAY | R\$37

TEQUILA OURO OU PRATA | R\$35

RUM | CAMPARI | R\$21

Beba com moderação. Se beber, não dirija e 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

Couvert musical por adulto | R\$13

Live music fee | BRL 13

Meio prato | 60% do valor

Half portion | 60% of the full price

Estamos no



Conheça nossas redes

@restaurantecasaraodailha

@pousadaportoabraao

APONTE A CÂMERA DO CELULAR
PARA CONHECER NOSSAS REDES!

SCAN THE QR CODE TO
DISCOVER OUR SOCIAL MEDIA!

