



PARA COMEÇAR

CALDINHOS (PEIXE E FEIJÃO)	22,00
CALDINHOS (CAMARÃO E CALDEIRADA)	24,00
CASQUINHO DE CARANGUEJO (TRADICIONAL CASQUINHO DE CARANGUEJO FINALIZADO COM FAROFA)	29,00

ENTRADAS

Pastéis

PASTEL DE CARNE DE SOL NA NATA - 6 UNIDADES (CARNE DE SOL DESFIADA NA NATA CREMOSA) ACOMPANHA MAIONESE DE CEBOLINHA	56,00
PASTEL DE CAMARÃO PRAIANO - 6 UNIDADES (CREME DE CAMARÃO, CAMARÃO E LEVE TOQUE DE LEITE E COCO) ACOMPANHA GELEIA DE MANGA DE SIRINHAÉM	56,00
PASTEL COM MIX DE QUEIJOS REGIONAIS - 6 UNIDADES (QUEIJO DO REINO, COALHO, MANTEIGA) ACOMPANHA MAIONESE DE CEBOLINHA	56,00

Bolinhos | Croquetas | Falafel

BOLINHO DE BACALHAU - 6 UNIDADES ACOMPANHA MOLHO AIOLI	58,00
BOLINHO DE CARANGUEJO - 6 UNIDADES ACOMPANHA GELEIA DE MANGA DE SIRINHAÉM	58,00
CROQUETA DE CHARQUE - 6 UNIDADES ACOMPANHA GELEIA DE ABACAXI COM PIMENTA	58,00
FALAFEL V - 6 UNIDADES ACOMPANHA GELEIA DE MANGA DE SIRINHAÉM	58,00
CEVICHE (FILÉ DE PEIXE BRANCO MARINADO NO SUCO DO LIMÃO, CEBOLA ROXA, LEVE TOQUE DE PIMENTA E SALSA, ACOMPANHA CHIPS DE BATATA DOCE)	77,00
CEVICHE MISTO (FILÉ PEIXE BRANCO, FILÉ DE CAMARÃO, PEDAÇOS DE POLVO E ANÉIS DE LULA MARINADOS NO SUCO DO LIMÃO, CEBOLA ROXA, LEVE TOQUE DE PIMENTA E SALSA, ACOMPANHA CHIPS DE BATATA DOCE)	85,00
LULA CROCANTE (ANÉIS DE LULA EMPANADOS NA FARINHA PANKO, FRITOS E CROCANTE) ACOMPANHA MOLHO TERIYAKI	64,00
FILÉ DE AGULHINHA CROCANTE (FILÉ DE AGULHINHA TEMPERADO E FRITO) ACOMPANHA MOLHO AIOLI	65,00
CAMARÃO CROCANTE (FILÉS DE CAMARÃO EMPANADOS NA FARINHA PANKO, FRITOS E CROCANTES) ACOMPANHA GELEIA DE ABACAXI COM PIMENTA	84,00
CAMARÃO AO ALHO E ÓLEO (FILÉ DE CAMARÃO PUXADO NO ALHO E AZEITE)	82,00
CONFIT DE CAMARÃO NO AZEITE DE ERVAS (FILÉ DE CAMARÃO CONFITADO NO AZEITE DE OLIVA COM ERVAS E ALHO, ACOMPANHA TORRADAS)	88,00
A“MAR” (TÁBUA DE FRUTOS DO MAR) ACOMPANHA GELEIA DE MANGA DE SIRINHAÉM E MOLHO AIOLI	158,00
CARNE DE SOL NA NATA (CARNE DE SOL EM CUBOS NA CHAPA COM CEBOLA E NATA SERVIDA COM MACAXEIRA FRITA E QUEIJO COALHO EMPANADO)	79,00
PICANHA ARGENTINA TRINCHADA (PICANHA ARGENTINA FATIADA NA CHAPA COM BATATAS RÚSTICAS COM PÁPRICA) ACOMPANHA MOLHO AIOLI	92,00
FILÉ MIGNON AO MOLHO MADEIRA (FILÉ MIGNON EM CUBOS NA CHAPA AO MOLHO MADEIRA COM BATATA FRITA)	94,00

SALADAS

SALADA VILA FORMOSA (MIX DE FOLHAS “ALFACE AMERICANA, ALFACE ROXA, RÚCULA”, CUBOS DE FILÉ MIGNON, QUEIJO COALHO MAÇARICADO, TOMATE CONFITADO EM ERVAS, MOLHO DE MOSTARDA E MEL FINALIZADO COM CASTANHAS E QUEIJO PARMESÃO, ACOMPANHA TORRADAS)	53,00
SALADA GAMELA (TRADICIONAL SALADA CEASAR COMPOSTA POR MIX DE ALFACE AMERICANA COM PEITO DE FRANGO EM CUBOS GRELHADO, MOLHO CAESAR, FINALIZADO QUEIJO PARMESÃO, ACOMPANHA TORRADAS)	55,00
SALADA VEG (MIX DE FOLHAS: “ALFACE AMERICANA, ALFACE ROXA E RÚCULA”, TOMATE CONFITADO EM ERVAS, MOLHO DE MOSTARDA E MEL FINALIZADO COM CASTANHAS, GERGELIM TORRADO, ACOMPANHA TORRADAS)	53,00

PRINCIPAIS

PONTAL DE GUADALUPE (ARROZ CALDOSO COM FILÉ DE CAMARÃO AO LEITE DE COCO PUXADO NA MANTEIGA DE COENTRO SERVIDO COM COCO QUEIMADO)	89,00
DOURO MAR (LINGUINE COM FILÉ DE CAMARÃO, LULA EM ANÉIS, POLVO FATIADO, PUXADOS NA MANTEIGA COM ALHO, ALECRIM, VINHO E QUEIJO PARMESÃO)	85,00
BARRA DE SIRINHAÉM (FILÉ DE PEIXE NA CROSTA DE CASTANHA COM PURÊ DE MACAXEIRA E FAROFA DE BANANA DA TERRA)	87,00
COSTA DOURADA (CARNE DE SOL AO MOLHO DE MEL DE ENGENHO E PIMENTA ROSA COM ARROZ DE CASTANHAS E PURÊ DE MACAXEIRA)	78,00



BEACH CLUB

OUTEIRO DO FRADE (MEDALHÃO DE FILÉ MIGNON AO MOLHO DE VINHO TINTO COM ARROZ CREMOSO DE QUEIJO MANTEIGA E BATATAS RÚSTICAS)	85,00
PIER DA BARRA (PICANHA COM ARROZ DA CASA “BACON, OVOS E PALHA DE BATATA”, VINAGRETE E FAROFA DE BANANA)	99,00
MOQUECA VEG (RODELAS DE BANANA AO MOLHO DE COCO E AZEITE DE DENDÊ COM CEBOLA, TOMATE E PIMENTÃO, ACOMPANHA ARROZ BRANCO, FAROFA E PIRÃO)	64,00
ESPAGUETE DE LEGUMES AO MOLHO DE TOMATE (ESPAGUETE DE ABOBRINHA E CENOURA, SALTEADO NO AZEITE COM ALHO, FINALIZADO COM MOLHO DE TOMATE E CRISPY DE CEBOLA)	45,00

PRATOS PARA COMPARTILHAR

MOQUECA DE PEIXE (FILÉ DE PEIXE AO MOLHO DE COCO E AZEITE DE DENDÊ COM CEBOLA, TOMATE E PIMENTÃO, ACOMPANHA ARROZ BRANCO, FAROFA E PIRÃO)	169,00
MOQUECA DE CAMARÃO (FILÉ DE CAMARÃO AO MOLHO DE COCO E AZEITE DE DENDÊ COM CEBOLA, TOMATE E PIMENTÃO, ACOMPANHA ARROZ BRANCO, FAROFA E PIRÃO)	178,00
MOQUECA DE PEIXE E CAMARÃO (FILÉ DE PEIXE E FILÉ DE CAMARÃO AO MOLHO DE COCO E AZEITE DE DENDÊ COM CEBOLA, TOMATE E PIMENTÃO, ACOMPANHA ARROZ BRANCO, FAROFA E PIRÃO)	185,00
CALDEIRADA (FILÉ DE PEIXE, CAMARÃO, MARISCO, CARNE DE CARANGUEJO, POLVO E LULA AO MOLHO DE COCO, AZEITE DE DENDÊ COM CEBOLA, TOMATE, PIMENTÃO E COENTRO, ACOMPANHA ARROZ BRANCO, FAROFA E PIRÃO)	194,00
ARROZ SANTO ALEIXO (ARROZ DE POLVO, FILÉ DE CAMARÃO E CHARQUE DESFIADA, COZIDO NO CALDO DO PRÓPRIO POLVO E CAMARÃO, REFOGADO COM PIMENTÕES COLORIDOS E ALHO PORÓ, AO LEITE DE COCO E MOLHO BRANCO, FINALIZADO COM BASTANTE PALHA DE BATATAS)	164,00
REINO ENCANTADO (CARNE DE SOL COM QUEIJO DO REINO MAÇARICADO, ACOMPANHA BAIÃO DE DOIS CREMOSO “ARROZ, FEIJÃO, BACON, CHARQUE E QUEIJO COALHO”, FINALIZADA COM CRISPY DE CEBOLA)	155,00

PRATOS KIDS

GRANJINHA (FILÉ DE PEITO DE FRANGO EM CUBOS AO MOLHO DE QUEIJO COM ESPAGUETE AO MOLHO DE TOMATE E ERVILHAS)	45,00
FAZENDINHA (FILÉ MIGNON EM CUBOS COM ARROZ COM BRÓCOLIS E FRITAS)	48,00

PARA ADOÇAR

MELHOR COCADA DO MUNDO (COCADA MOLE E CROCANTE SERVIDA NO COCO E FINALIZADA COM BOLA DE SORVETE DE BAUNILHA)	38,00
BOLO DE ROLO MAÇARICADO (BOLO DE ROLO MAÇARICADO SERVIDO COM XÉREM DE CASTANHAS E SORVETE DE QUEIJO DO REINO)	37,00
CARTOLA PERNAMBUCANA (TRADICIONAL SOBREMESA PERNAMBUCANA COMPOSTA POR QUEIJO MANTEIGA CHAPEADO E BANANA FRITA, POLVILHADA COM AÇÚCAR E CANELA, FINALIZADA COM MEL DE ENGENHO)	32,00
SUPER CHOCOLATE (TORTA BROWNIE DE CHOCOLATE COBERTA COM GANACHE E FINALIZADO COM RASPAS DE CHOCOLATE AO LEITE)	35,00
PUDIM DE LEITE (TRADICIONAL PUDIM DE LEITE COM CALDA DE CARAMELO)	27,00
BOLA DE SORVETE (BOLA DE SORVETE COM CALDA) *CONSULTAR SABORES DISPONÍVEIS.	19,00
PICOLÉS (CONSULTAR SABORES E PREÇOS)	

SANDUÍCHES E HAMBÚRGUERES

BURGUER TRADICIONAL (PÃO BRIOCHE, BLEND DE CARNE COM 150G, QUEIJO CHEDDAR, MAIONESE, TOMATE E ALFACE)	42,00
BURGUER BACON (PÃO BRIOCHE, BLEND DE CARNE COM 150G, BACON, QUEIJO CHEDDAR, MAIONESE E ALFACE)	42,00
SANDUÍCHE FRANGO (PÃO BAGUETTE, FRANGO EM CUBOS, CATUPIRY, MAIONESE E ALFACE)	42,00
SANDUÍCHE DE ROSBIFE (PÃO BAGUETE, FILÉ MIGNON, QUEIJO DO REINO, MAIONESE AIOLI E ALFACE)	45,00
SANDUÍCHE DE FALAFEL COM CREAM CHEESE DE CASTANHAS DE CAJU (PÃO BAGUETTE, FALAFEL, CREAM CHEESE DE CASTANHAS DE CAJU, MOLHO TERIYAKI, ALFACE FINALIZADO COM CEBOLINHA E GERGELIM)	46,00

FRITAS

FRITAS (TRADICIONAL BATATA FRITA)	28,00
FRITAS COM MIX DE PÁPRICAS (FRITAS COM PÁPRICA DOCE, PICANTE E DEFUMADA)	30,00
FRITAS COM FONDUTA DE QUEIJOS REGIONAIS E BACON (FRITAS COBERTAS COM UM CREME DE QUEIJO REGIONAL “QUEIJO DO REINO, COALHO E MANTEIGA” FINALIZADAS COM BACON CROCANTE)	38,00