CARDÁPIO

TARUMÃ

MESA

Seja bem-vindo

TARUMÃ MESA

Seu nome vem de uma árvore nativa da
Mata Atlântica, presente no litoral alagoano.
Forte, enraizada e profundamente
conectada ao lugar onde cresce.

Assim como ela, o nosso restaurante
se sustenta no que é local: ingredientes
frescos, sabores da região e uma
gastronomia que respeita sua origem,
com técnica e sensibilidade.

Aqui, cada prato carrega um pouco
do território, do tempo desacelerado e
da experiência de estar presente.
O Tarumã é raiz, essência, e pertencimento.

Saladas

Salada de carpaccio — 70,00
Carpaccio de filé, rúcula, croutons, lascas de parmesão e molho de mostarda e mel
Alergênicos: Queijo; Glúten

Salada de salmão — 75,00
Salmão em lascas, folhas verdes, queijo coalho dourado, manga, tomate-cereja, cebola roxa e castanha de caju, com vinagrete de rapadura e limão.
Alergênicos: Lactose; Oleaginosas

Salada Caesar — 65,00
Mix de folhas, peito de frango crocante, molho caesar, crispy de bacon, croutons e parmesão
Alergênicos: Glúten; Queijo; Ovo; Leite ou derivados

Salada crevette — 80,00
Mix de folhas com camarões grelhados, sour cream, lâmina de mangas, abóbora assada e gergelim
Alergênicos: Queijo; Leite ou derivados; Crustáceos

Entradas Frias

Tiradito de polvo — 90,00
Polvo com tomate confit sobre pasta de abacate e palha de batata doce. Acompanha torradas.
Alergênicos: Glúten

Ceviche de pescado — 65,00
Ceviche de peixe branco, leite de tigre, batata doce, cebola roxa, coentro e pimenta de cheiro. Acompanha chips de raíz
Alergênicos: Peixe

Tartar de salmão — 70,00
Tartar de salmão com tarê, óleo de gergelim, chips de raiz e palha de batata doce
Alergênicos: Peixe; Derivados da soja; Leite ou derivados

Carpaccio — 75,00
Carpaccio de file, redução de damasco, nuvem de parmesão
Alergênicos: Queijo

Burrata aberta — 75,00
Stracciatella regada ao azeite extravirgem, uvas assadas, molho tarê, parma e nozes tostadas. Acompanha torradas
Alergênicos: Glúten; Queijo; Oleaginosas; Leite ou derivados; Crustáceos

Entradas Quentes

Mini bobó de camarão 65,00
Mini bobó de camarão com farofa de dendê e coco seco
Alergênicos: Crustáceos

Croqueta de costela 38,00
Croqueta de costela e aioli de mostarda francesa
Alergênicos: Glúten; Leite ou derivados

Angá Fish 36,00
Sanduíche de peixe crocante, aioli de pimenta de cheiro e picles de cebola roxa
Alergênicos: Peixe; Glúten; Queijo; Ovo; Leite ou derivados

Mini caldeirada 76,00
Cozido de frutos do mar em leite de coco e dendê, acompanhado de pastel de vento.
Alergênicos: Peixe; Glúten; Crustáceos

Guioza suína 60,00
Guioza selada com molho ponzu, sunomono de maxixe finalizado com mix de gergelim
Alergênicos: Glúten; Derivados da soja

Panelinha de filé 75,00
Gratinado de filé ao molho de queijos. Acompanha torradas
Alergênicos: Glúten; Queijo; Ovo

Burrata empanada 79,00
Burrata empanada e frita sobre molho pomodoro com pão rústico e nuvem de parmesão
Alergênicos: Glúten; Queijo; Ovo

Clássicos

Parmegiana de filé 75,00
Parmegiana de filé mignon com espaguete ao molho de tomate e batata frita
Alergênicos: Glúten; Queijo; Ovo

Filé na manteiga Café de Paris 79,00
Medalhão de mignon com clássica manteiga café de Paris acompanhada de arroz biro biro e purê de batata com alho poró
Alergênicos: Queijo; Leite ou derivados

Camarão nordestino 79,00
Camarões em creme de jerimum com queijo coalho, acompanhados de arroz branco e farofa cítrica
Alergênicos: Queijo; Crustáceos

Parmegiana de frango 65,00
Parmegiana de frango com espaguete ao molho de queijo e purê de batata
Alergênicos: Glúten; Queijo; Ovo; Leite ou derivados

Frango caprese 65,00
Filé de frango grelhado com espaguete ao molho de queijo, tomatinhos e pesto de manjericão
Alergênicos: Glúten; Queijo; Oleaginosas; Leite ou derivados

Pescada com legumes 79,00
Peixe grelhado com legumes salteados na manteiga e arroz de brócolis
Alergênicos: Lactose

Especialidades Tarumã

Frango sous-vide — 65,00
Sobrecoxa de frango desossada cozida lentamente e finalizada na grelha, com feijão tropeiro e mousseline de macaxeira
Alergênicos: Queijo; Leite ou derivados

Salmão oriental — 92,00
Salmão selado na crosta de gergelim, molho oriental com abacaxi e espaguete de legumes
Alergênicos: Peixe; Oleaginosas

Salmão al limone — 92,00
Salmão grelhado com espaguete al limone
Alergênicos: Peixe; Glúten; Queijo; Leite ou derivados

Mignon de sol — 85,00
Filé mignon de sol com arroz de leite e abóbora assada perfumada com alecrim e pimenta de cheiro
Alergênicos: Queijo; Leite ou derivados

Camarão siciliano — 92,00
Camarões, farofa panko de limão siciliano com purê de batata doce e toque de gorgonzola
Alergênicos: Glúten; Queijo; Leite ou derivados; Crustáceos

Peixe e risoto de moqueca — 89,00
Filé de peixe branco grelhado em manteiga de garrafa, sobre risoto de moqueca
Alergênicos: Peixe; Leite ou derivados

Tournedor de mignon com crosta de ervas — 110,00
Tournedor de mignon com crosta de ervas e fettuccine artesanal ao molho de cogumelos frescos
Alergênicos: Glúten; Leite ou derivados

Moquequinha de peixe branco — 89,00
Moquequinha de peixe ao perfume de dendê com arroz de coco e farofa de banana
Alergênicos: Peixe; Leite ou derivados

Filé ao poivre — 102,00
Filé mignon ao molho poivre com batata rústica frita e parmesão
Alergênicos: Glúten; Queijo; Leite ou derivados

Filé ao roti de rapadura — 95,00
Medalhão de filé mignon ao roti de rapadura e risoto de parmesão
Alergênicos: Glúten; Queijo

Chorizo com gremolata — 120,00
Tira de chorizo com gremolata, batata frita e salada verde

Peixe, castanha e camarão — 90,00
Peixe em crosta de castanha com legumes salteados e arroz de camarões
Alergênicos: Peixe; Glúten; Oleaginosas; Crustáceos

Camarão sauté e risoto — 95,00
Camarões salteados com ervas e risoto de tomate seco com rúcula
Alergênicos: Queijo; Leite ou derivados; Crustáceos

Polvo Tarumã — 120,00
Polvo salteado no azeite de trufas, cogumelos, brócolis tostado e banana da terra brûlée
Alergênicos: Oleaginosas; Leite ou derivados

Risotos e Massas Artesanais

Ravioli da casa — 70,00
ravioli de carne de panela tostado na manteiga de garrafa e ao molho de tomate da casa, pimenta de cheiro e tomilho
Alergênicos: Glúten; Queijo; Ovo

Penne trufado — 89,00
Penne com cubos de mignon ao molho alfredo e azeite trufado
Alergênicos: Glúten; Queijo; Leite ou derivados

Filetto ao formaggio — 78,00
Filé mignon grelhado servido sobre massa envolvida em um cremoso molho de queijos selecionados.
Alergênicos: Glúten; Queijo; Leite ou derivados

Carbonara de polvo — 80,00
Massa ao cremoso molho carbonara com parmesão, bacon crocante e polvo
Alergênicos: Glúten; Queijo; Ovo

Mar e monte — 85,00
Risoto de camarão e cogumelos ao vinho branco
Alergênicos: Queijo; Crustáceos

Risoto de camarão — 78,00
Risoto de camarão ao molho pomodoro com manjericão fresco e raspa de limão siciliano
Alergênicos: Queijo; Leite ou derivados; Crustáceos

Vegetariano

Risoto caprese — 60,00
Risoto ao pesto com stracciatella e tomate confit
Alergênicos: Queijo; Oleaginosas

Fettuccine à la Tarumã — 90,00
Massa fresca de espinafre ao molho de tomate da casa, cogumelos salteados e burrata gratinada
Alergênicos: Glúten; Queijo; Derivados da soja

Moqueca vegana — 45,00
Moqueca de banana da terra acompanhada de arroz branco e farofa de dendê
Alergênicos: Glúten

Para Compartilhar

Moqueca de peixe 180,00
Moqueca de peixe ao perfume de dendê acompanhada de arroz de coco e farofa de banana
Alergênicos: Peixe; Glúten

Camarão napolitano 180,00
Camarões gratinados ao pomodoro e fonduta de queijo acompanhados de arroz de alho poró
Alergênicos: Glúten; Queijo; Oleaginosas; Leite ou derivados; Crustáceos

Caldeirada de frutos do mar 210,00
Caldeirada de frutos do mar (peixe, camarão, polvo e mexilhão) acompanhada de arroz de coco e farofa de banana
Alergênicos: Peixe; Glúten; Crustáceos

Bobó de camarão 160,00
Bobó de camarão com arroz de coco e farofa de banana da terra
Alergênicos: Oleaginosas; Crustáceos

Bife de tira 190,00
Bife de tira ao azeite de ervas com arroz biro biro, purê de macaxeira com queijo e farofa de jerimum
Alergênicos: Glúten; Queijo; Ovo; Leite ou derivados

Camarão Havaí 160,00
Camarões grelhados com arroz cremoso ao molho de camarão, leite de coco e cubos de abacaxi. Servidos no abacaxi
Alergênicos: Glúten; Queijo; Crustáceos

Sobremesas

Pudim 22,00
Pudim de leite tradicional
Alergênicos: Ovo; Leite ou derivados

Torta basca e goiabada cremosa 30,00
Fatia da clássica torta basca servida com goiabada cremosa artesanal, em uma releitura do tradicional Romeu e Julieta.
Alergênicos: Glúten; Queijo; Oleaginosas; Leite ou derivados

Compota de frutas 22,00
Trio de doces caseiros

Cocada cremosa ao forno 25,00
Cocada cremosa de forno com sorvete de tapioca e calda de caramelo
Alergênicos: Ovo; Leite ou derivados

Cartola 30,00
Banana e queijo coalho brûlée e canela.
Alergênicos: Glúten; Queijo

Brownie 35,00
Brownie de chocolate com frutas vermelhas e sorvete de creme
Alergênicos: Glúten; Oleaginosas; Ovo

Matilda Cake 38,00
Bolo de chocolate meio amargo, recheado com brigadeiro e muita calda de chocolate
Alergênicos: Glúten; Ovo; Leite ou derivados

Bebidas Diversas

Água de coco	10,00
Água sem gás	8,00
Água com gás	9,00
Energético	25,00
Refrigerante lata	8,00
Refrigerante KS	8,00
Suco polpa	9,00
Suco natural	10,00
Espresso 3 Corações	8,00
Cappuccino 3 Corações	9,00

Cervejas

Stella Artois long neck	14,00
Heineken long neck	16,00
Budweiser long neck	14,00
Corona long neck	16,00
Stella sem glúten	16,00
Heineken Zero	16,00

Whiskys

Johnnie Walker Red Label 08 anos	22,00
Johnnie Walker Black Label 12 anos	28,00
Jack Daniel's	24,00

Destilado (Doses)

Vodka	12,00
Vodka importada	18,00
Vodka Absolut Elyx	36,00
Tequila	25,00
Aperol	12,00
Gin Beefeater	22,00
Campari	15,00
Bacardí Carta Branca	10,00
Cachaça Caraçuípe Prata	12,00
Cachaça Caraçuípe Ouro	14,00
Cachaça Escorrega Prata	10,00
Cachaça Escorrega Ouro	12,00
Martini	10,00
Dry Martini	10,00

Digestivo (Doses)

Licor Miracello	30,00
Licor Cointreau	29,00
Licor Frangelico	31,00
Licor Amarula	29,00
Licor 43	29,00

Vinho do Porto (Doses)

Vinho do Porto Taylor Ruby (50 ml)	31,00
Vinho do Porto Taylor Tawny (50 ml)	31,00

Coquetéis Autorais

Mar de Angá 29,00
Gin, Curaçao Blue, xarope de gengibre, sumo de limão, água tônica

Sol Poente 32,00
Whisky, Martini Rosso, grenadine, sumo de limão

Alma de Caju 32,00
Cachaça umburana, xarope de mel e camomila, sumo de limão, caju

Brisa do Agreste 23,00
Vodka, xarope de gengibre, sumo de limão, polpa de umbu cajá, schweppes citrus

Fogo na Areia 33,00
Tequila, licor de whisky, xarope de maracujá, sumo de limão

Morango Dourado 32,00
Gin, licor de pêssego, xarope de mel e camomila, sumo de limão, água tônica, morango

Mar Floral 30,00
Gin, xarope de mel e camomila, sumo de limão

Porto da Rua 28,00
Whisky, Alcatrão, xarope de mel e camomila, sumo de limão

Tarde na Varanda 23,00
vodka, xarope de maracujá, sumo de limão, schweppes citrus e espuma de gengibre

Mocktails (Autorais sem álcool)

Jardim do Angá 20,00
Morango, uva, xarope de hibisco, água de coco

Milagre Tropical 20,00
Abacaxi, xarope de coco, água de coco

Citrus Angá 20,00
Xarope de gengibre, sumo de limão, água mineral com gás

Batida de coco 20,00
Coco fresco, creme de leite, leite condensado

Chá Mate 18,00
Chá Mate, xarope de pêssego e espuma de gengibre

Coquetéis Clássicos

Caipirinha 26,00
Cachaça, fruta e xarope de açucar

Caipirosca 30,00
Vodka smirnoff, fruta e gelo

Caipiabsolut 30,00
Vodka Absolute, frutas e gelo

Piña Colada 29,00
Rum, abacaxi, leite de coco, creme de leite e leite condensado

Mojito 25,00
Rum, xarope de açúcar, sumo de limão, água mineral com gás, hortelã

Batida de coco 28,00
Coco fresco, creme de leite, leite condensado, vodka e gelo

Sex On The Beach 28,00
Vodka, licor de pêssego, suco de laranja, grenadine

Aperol Spritiz 32,00
Aperol, espumante, água mineral com gás e laranja

Fitzgerald 30,00
Gin,suco de limão, xarope de açucar, agostura e gelo

Miracello spritz 38,00
Limoncello da casa, espumante, agua mineral com gás

Hugo spritz 35,00
Espumante,licor de flor de sabugueiro,agua com gás,hortelã, limão e gelo

Margarita 28,00
Tequila, licor de laranja, sumo de limão

Whiskey Sour 30,00
Whisky, sumo de limão, xarope de açúcar

Negroni Angá 55,00
Gin, Martini Rosso, Campari

Lagoa Azul 28,00
Vodka, Curaçao Blue, sumo de limão, Sprite

Coquetéis Autorais (Café e Especiarias)

Carajillo Angá 31,00
Licor 43, café espresso

Espresso Praiano 28,00
Rum, licor de café, xarope de coco, sumo de limão

Beijo de Tangerina 40,00
Tequila, grenadine, sumo de limão, tangerina,schweppes citrus, espuma de gengibre

Angá Tropical 28,00
Vodka, xarope de gengibre, sumo de limão, abacaxi

O Navegante 28,00
Cachaça umburana, martini rosso,xarope de especiarias, sumo de limão

Anga Higball 28,00
Gin, xarope de gengibre, sumo de limão, água tônica

Tesouro de Umburana 28,00
Cachaça Umburana, xarope de mel e camomila, sumo de limão

Tropical Gin Fizz 32,00
Gin, xarope de maracujá, sumo de limão, espumante

tres

TARUMÀ MESA

@tarumamesamilagres