

---

# gua.tó<sub>(s.m. / s.f.)</sub>

Do tupi guarani, significa: “os que andam”, nômades;

---

Nosso nome é uma homenagem ao único arroz nativo brasileiro (*Oryza latifolia*), tradicionalmente colhido pelos índios Guatós nos períodos de cheia da região pantaneira. Nas ilhas ribeirinhas, os índios sacudiam as ramas de arroz sobre suas canoas para depois coleta-los grão a grão. Um trabalho minucioso que reflete nossos valores: delicadeza, simplicidade e respeito ao ingrediente.

Aberto a todos, o Guató pretende ser um espaço onde tudo é preparado com atenção aos detalhes e com afeto para lhe oferecer a melhor experiência.

Apresentamos uma cozinha de sabor num ambiente que harmoniza sofisticação com o clima descontraído do nosso litoral.

Em nosso DNA se encontra uma contemporânea gastronomia brasileira com uso de ingredientes regionais e muitas influências imigratórias e caiçaras. Uma expressão de toda nossa brasilidade.

Seja bem-vindo!

---

# Menu

---

## CAFÉ DA MANHÃ // 120 (por pessoa)

Croque-monsier

Ovo beneditino

Porção de minipães de queijo

Ovos: mexidos, fritos ou omelete

Bacon na chapa

Tapiocas consulte sabores com o garçom

Panquecas com geleia e mel

Açaí com banana, morangos e granola]

## Novidades

Toast de salmão defumado e cream cheese

Toast de salmão defumado com avocado e ovo poché

Americano com ovo frito gema mole, panqueca e bacon fatiado

Avocado Toast com cogumelos salteados

Toast de geléia de frutas vermelhas e queijo branco grelhado

Toast com pasta de amendoim, banana, aveia e canela

\*Opção de torrada integral ou pão feito na casa indique sua preferência ao garçom

## Bebidas

Café coado

Chás Twinings (perguntar ao garçom por variedades)

Leites: integral, desnatado ou soja

\*Café expresso cobrado a parte // 10

---

# Rooftop do Guato - Sabores do mundo

17hrs as 22hrs

---

## COMIDINHAS

### **JOIA DE ACARAJÉ | 54**

mini acarajés, vatapá, e amendoim de wasabi (3 unid)

### **TACO DE PEIXE | 59**

tortilha de milho, peixe branco marinado, pasta de avocado e sour cream (2 unid)

### **CESTINHA DE ATUM | 66**

vinagrete de manga e maracujá doce com molho delicado de wasabi (4 unid)

### **SASHIMI DE PEIXE BRANCO | 46**

com molho sweet chilli e crispy de couve (5 a 7 fatias)

### **GYOZA DE BOBÓ | 48**

massinha de arroz, bobó de camarão com molho oriental (3 unid)

### **GYOZA DE COGUMELOS | 43**

massinha de arroz, cogumelos e abobrinha com molho oriental (3 unid)

## COMIDINHAS INDIVIDUAIS

### **STRACCIATELLA | 49**

salada de folhas, pão sírio, tomate, pepino, cebola roxa, zattar e azeite

### **POLENTA | 47**

palito de polenta, ragu de costela, pickles de jalapeño e molho de tomates

### **FRANGO MARINADO | 64**

com brócolis empanado em aioli de páprica e pankó com purê de cenoura

### **MIGNON ORIENTAL | 72**

molho wok e batatinhas assadas

### **LAU LAU | 86**

peixe branco com molho de gengibre, arroz de jasmim, shoyu, gergelim e porco laqueado com molho barbecue

## PRA ADOÇAR

### **PAVLOVA DESCONSTRUIDA | 44**

suspiro, frutas refrescantes, caldas de frutas vermelhas e pimenta rosa

### **VELA DE DOCE DE LEITE | 44**

mil folhas de doce de leite e amêndoas laminadas

---

## PARA COMEÇAR

---

**Couvert – Completo // 34** (por pessoa)

**Pão e manteiga da casa // 15**

**Mimos do couvert**, tapenade de azeitonas, fitas de pastel, tomate confit e berinjela assada // 19

---

## PARA COMPARTILHAR, OU NÃO

---

**Camarões empanados**, chutney de frutas amarelas // 122

**Camarões ao vinho**, pão da casa tostado // 122

**Isclas de peixe**, maionese de alho assado, limão siciliano tostado // 106

**Lulinhas à dorê**, molho aioli // 114

**Croquetas de vaca atolada // 62**  
bolinho de mandioca com costela bovina

**Bolinho de Siri // 62**

**Dados de tapioca**, melado de laranja com pimenta sichuan // 59

**Batata frita** palito // 29

**Pasteizinhos** de camarão // 62

**Pasteizinhos** de queijos brasileiros // 60

**Pasteizinhos Mix // 61**

---

## SANDUÍCHES

---

### **'XIS' clássico // 49**

burger artesanal, queijo prato, bacon, alface e tomate

### **Crispy // 47**

frango frito crocante, alface, tomate e maionese

### **Ribs // 49**

costela bovina braseada e desfiada, pickles de cebola roxa e jalapeño

### **Tartine // 44**

presunto cru, tomate, mozzarella de búfala, rúcula sobre fatia de pão com pesto

---

## SALADAS

---

### **Da mata // 56**

Mix de folhas, pupunha, tomate e cenoura

### **Da granja // 56**

Cubos de frango empanado, alface americana, lascas de parmesão.

### **Tomate panzanella // 56**

Seleção de tomates, mozzarella de búfala, pickles de cebola roxa, folhas de rúcula, manjericão e pedaços forneados de pão rústico

---

## ENTRADAS

---

**Ceviche de peixe branco**, torresmo de arroz // 67

**Ceviche de banana da terra**, versão veggie torresmo de arroz [v] // 59

**Tartare**, pickles de mostarda e pão tostado // 73

**Vieras seladas**, creme de ervilhas, crocante de parma // 89

**Tijela de carne de siri**, farofa de dendê // 51

**Ovo mollet** com creme de cogumelos [v] // 52

**Vieras de pupunha versão veggie**, creme de ervilhas [v] // 46

**Salada morna** de feijão fradinho [v] // 46

---

## PRINCIPAIS

---

**Frutos do mar** // 149

Creme de moqueca baiana, arroz de coco, farofa de dendê

**Pesca fradinho** // 138

Farofa de feijão fradinho, alho poró tostado

**Pescado ao molho de urucum** // 138

Banana da terra grelhada, telha de sementes e risoto de pupunha

**Camarões rosa** // 149

Arroz negro com alho poró, creme de cabotia

**Camarões grelhados** // 149

Molho de laranja, risoto de limão siciliano

---

**Filé mignon // 136**

Purê de batata roxa, palha de batata doce

---

**Bife Ancho // 138**

Musseline de batata, pétalas de cebola e redução de tinto

**Cogumelos [v] // 89**

Creme de batata baroa com ragu de cogumelos

**Pupunha ao Creme de Castanhas [v] // 86**

Fitas de pupunha quente com creme de castanhas e manjeriço

---

**MASSAS E ARROZES**

---

**Risoto verde** de alho-poró em cama de aspargos e ervilha torta [v] // 98

**Risoto de cogumelos** [v] // 98

**Tagliatelle** ao ragu de costela // 95

**Tagliatelle** com molho rústico de tomates [v] // 88

**Penne piccoli com cogumelos** [v] // 98

**Penne piccoli** com molho rústico de tomates e camarões // 108

---

## **DIA A DIA A NOSSA VERSÃO**

---

**Arroz com feijão**, baião de dois ao nosso modo [v] // 81

**Estrogonofe do Guató**, com arroz jasmim e palha de batata doce // 86

**Filé a parmegiana**, Tagliatelle alho e óleo // 88

---

## **SOBREMESAS**

---

**Só quero chocolate** // 46

marquise de chocolate, terra de cacau com nibs, caramelo com flor de sal

**Creme de chocolate** [v] // 31

Creme de avocado, cacau 100% e farofa crocante de castanha de caju

**Gelado cítrico** // 34

Fatia de abacaxi grelhado e sorvete artesanal de limão

**Bowl de açaí** // 33

Com morangos, banana, granola artesanal e leite condensado

---

## BEBIDAS

---

### DRINKS

Aperol Spritz // 45  
Cosmopolitan // 42  
Jarrinha de Clericot // 69. individual  
Dry Martini // 45  
Margarita // 38  
Mojito // 38  
Negroni // 45 | 64  
Bloody Mary // 45  
Tom Collins // 45 | 64  
Bombay | Hendrick's  
Whisky Sour // 45 | 61  
Mimosa // 39

### SPIRITS

Chivas Regal 12 e 18 anos // 49 | 61  
Jack Daniel's // 39  
Johnnie Walker Black // 35  
Smirnoff // 25  
Absolut // 37  
Ketel one // 37  
Ciroc // 40  
José Cuervo // 33  
Biarritz, Limão siciliano e Capim Santo // 17  
Biarritz, Maracujá, Tangerina e Gengibre // 17  
Biarritz, Hibisco // 17

### CAIPRINHAS Tradicional | Premium

Cachaça // 29 | 48  
Saquê // 36  
Vodca // 29 | 48

Gin tonic Premium// 64 Hendrick's  
Gin tonic Classic // 49

*Bombay, Tanqueray, Single Fin*

Paixão Selvagem // 47

*Pitaya, Agua de coco, Passion e Espuma de Gengibre*

Dream Gin // 49

*Gin Single Fin, Tangerina, Gengibre e Mel*

Calhetas // 49

*Gin Single Fin, Lilet, Cointreau, Campari e Suco de limão*

Barra do Sahy // 49

*Gin Single Fin, Lilet, Campari, hortelã e Riverside,*

Brava de Maresias // 49

*Gin Single Fin, Maracujá, Suco de limão siciliano e Xarope de açúcar e manjerição*

Bombay Sapphire // 33

Tanqueray // 33

Single Fin // 33

Hendrick's // 42

Espírito de Minas // 24

João Mendes // 24

Sagatiba // 16

### CERVEJAS

Colorado Appia // 38

Rota 55 Lager // 32

Rota 55 IPA // 32

Stella Artois // 15

Corona // 15

Heineken // 15

Heineken (Zero) // 15

## **VINHOS DE SOBREMESA E LICORES**

Porto Tawny ou Rubi // 29

Tarapacá Terroir Late Harvest // 37

Limoncello // 31

Licor 43 // 29

Grappa Fuori classe bianca // 26

Cointreau // 27

Amarula // 26

Baileys // 29

---

## **BEBIDAS NÃO ALCÓOLICAS**

---

Água Mineral Prata // 8

Água com Gás Prata // 8

Água de Coco Eden // 14

Tônica Antarctica // 8

Tônica Antarctica Zero // 8

Tônica Riverside // 17

Red Bull // 18

Refrigerante // 8

Pink-Lemonade // 14

Soda Italiana // 16

Suco Natural // 16

Suco Detox // 20

Suco de Tomate Temperado // 22

## **Café ou chá?**

Café Espresso illy // 10

Café Espresso Cremoso // 12

Chá Twinings // 10

Sabores à escolha



# Carta de vinhos

## CHAMPANHE | CHAMPAGNE

**Louis Roederer Cristal Brut**, Chardonnay e Pinot Noir, Reims, FR \$ 1.790

**Dom Perignon Blanc Vinatge 2010**, Chardonnay e Pinot Noir, Hautvillers, FR \$ 1.450

**Veuve Clicquot Rich**, Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier, Reims, FR \$ 750

**Veuve Clicquot Brut**, Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay, Reims, FR \$ 520

**Veuve Clicquot Rosé**, Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier, Reims, FR \$ 570

**Moët & Chandon Imperial Brut**, Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier, FR \$ 520

## ESPUMANTE | SPARKLING WINE

**Cave Geisse Terroir Rosé Nature**, Pinot Noir, Pinto Bandeira, BR \$ 475

**Chandon Brut**, Pinot Noir, Chardonnay, Riesling Itálico, Garibaldi, BR \$ 156

**Chandon Rosé Brut**, Pinot Noir, Riesling Itálico, Chardonnay, Garibaldi, BR \$ 167

**Chandon Passion Demi-Sec Rosé**, Moscato Canelli, Malvasia de Cândia, Pinot Noir, Garibaldi, BR \$158

**Cave Geisse Brut**, Chardonnay, Pinot Noir, Pinto Bandeira, BR \$ 234

**Cave Amadeu Brut**, Chardonnay, Pinot Noir, Pinto Bandeira, BR \$ 152

**Cava Cristalino Brut**, Macabeu, Xarello, Parellada, Penedés ES \$ 146

\*Rolha // 100 por garrafa

## **BRANCO | WHITE WINE**

**Fabre Montmayou**, Chardonnay, Luján de Cuyo - Mendoza - Argentina \$ 245

**Viapiana**, Chardonnay, Flores da cunha - Brasil \$ 207

**Abreu Garcia**, Chardonnay, Campo Belo do Sul - Brasil \$ 157

**Les Bourgarels**, Chardonnay, Languedoc - França \$ 189

**Altos Del Plata**, Chardonnay - Mendoza - Argentina \$ 94

**Mario Geisse Costero**, Sauvignon Blanc, Valle de Colchagua - Chile \$ 219

**Abreu Garcia Safra histórica**, Sauvignon Blanc, Campo Belo do Sul - Brasil \$ 155

**Klein Kloof**, Sauvignon Blanc, Paarl - South Africa \$ 135

**Quereu**, Sauvignon Blanc, Vale Central - Chile \$ 113

**J.bouchon**, Sémillon, Valle del Maule – Chile \$ 185

**Domaine Horgelus**, Colombard, Sauvignon Blanc, Gascogne - France \$ 185

**Quinta do Ameal**, Loureiro, Região do Lima - Portugal \$ 242

**Quinta da Calçada Terroir**, Alvarinho, Minho – Portugal \$ 218

**Pioneiro Maccerato**, Albariño, Rias Baixas - Espanha \$ 193

**Bico Amarelo**, Alvarinho, Loureiro, Avesa, Região do Lima - Portugal \$ 156

**Val da ucha**, Encruzado, Malvasia Fina - Dão - Portugal \$ 117

**Muros de Vinha**, Malvasia Fina, Gouveio, Viosinho, Rabigato, Douro - Portugal \$ 123

**Terrazas Reserva**, Torrontés, Argentina - \$ 135

**Sanz Clássico**, Viura, Verdejo Rueda - Espanha \$ 213

**Falernia**, Riesling, Valle do Elqui - Chile \$ 194

**Paololeo**, Pinot Grigio, Puglia - Itália \$ 205

**Arenile, DOC**, Pecorino, Abruzzo - Itália \$ 157

\*Rolha // 100 por garrafa

## **ROSÉ | ROSÉ WINE**

**Whispering Angel Rosé**, Granache, Cinsault, Vermentino, Provence - France \$ 240

**Domaine Horgelus Rosé**, Merlot, Tannat, Cabernet Sauvignon, Gascogne - France \$ 195

**Exhib' Rosé**, Carignan, Cinsault, Grenache, Merlot, Viognier - Côtes Du Thau IGP - France \$ 187

**Casa Grande**, Tannat, Moscatel de Alexandria - Uruguai \$ 157

**Mariana Rosé**, Touringa nacional, Aragonez – Alentejo – Portugal \$ 154

**Muros de Vinha**, Tinta Roriz e Touringa Nacional, DOURO - Portugal \$ 123

**Abreu Garcia Rosé**, Malbec, Campo Belo do Sul - Brasil \$ 197

**Sinais Rosé**, Malbec, Alto Feliz, Serra Gaúcha - Brasil \$ 113

## **TINTO | RED WINE**

**Sanctuary**, Pinot Noir - Martinborough - Nova Zelândia \$ 379

**Signos de Origen**, Pinot Noir - Valle de Casablanca - Chile \$ 357

**Les Bourgarels**, Pinot Noir - Languedoc - França \$ 233

**Herdade das Alburnoas**, Aragonez, Trincadeira, Castelão - Portugal \$ 162

**Arrocal**, Cabernet Sauvignon, Merlot, Tempranillo - Ribera del Duero – Portugal \$242

**Carlos Serres**, Tempranillo, Rioja - Espanha \$ 144

**Paololeo**, Primitivo - Puglia - Itália \$ 246

**Catello Banfi Rosso di Montalcino DOC**, Sangiovese Grosso (Brunello) – Toscana - \$ 488

**Poggio Civetta Chianti DOCG**, Sangiovese - Toscana - Itália \$ 274

**Santa Pietra Chianti Riserva DOCG**, Canaiolo, Sangiovese - Toscana - \$ 142

**Angelo Montepulciano D'Abruzzo** , Montepulciano - Italia \$ 145

**Villa Rossi**, Sangiovese del Rubicone IGT- Emilia Romagna - Itália \$ 132

**Muros de vinha**, Touriga Franca, Tinta Roriz, Tinta Barroca, Douro - Portugal \$ 135

**Fabre Montmayou Reserva**, Cabernet Franc - Mendoza - Argentina, \$245

**Casa Grande**, Cabernet Franc - Canelones - Uruguai \$ 165

**Château de Viaud Lalande Pomerol**, Merlot, Cabernet Franc - Bordeaux - França \$ 533

**Don Guerino Reserva**, Merlot, Alto Feliz - RS - Brasil \$ 183

**Arboleda**, Syrah - Valle del Aconcagua – Chile \$ 238

**Falernia Reserva**, Syrah - Vale do Elqui - Chile \$ 154

**Arrocal**, Cabernet Sauvignon, Merlot, Tempranillo - Ribera del Duero – Portugal \$242

**Maison Blanche Rouge AOC**, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot - Bordeaux - \$ 164

**Château Haut-Beauséjour**, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Malbec, Merlot, Petit Verdot, - Bordeaux - França \$ 590

**Clos de Luz Massal 1945**, Cabernet Sauvignon - Valle de Rapel - Chile \$ 349

**Fabre Montmayou Reserva**, Cabernet Sauvignon - Mendoza - Argentina, \$245

**Abreu Garcia**, Cabernet Sauvignon, Merlot - Campo Belo do Sul - Brasil \$ 167

**Querú**, Cabernet Sauvignon, Vale Central - Chile \$ 113

**Altos Del Plata**, Cabernet Sauvignon - Mendoza - Argentina \$ 98

**Terrazas Reserva**, Malbec - Mendoza - Argentina \$ 166

**Royal Road**, Malbec - Mendoza - Argentina, \$ 135

**Casa Grande**, Tannat - Canelones - Uruguai \$ 165

\*Rolha // 100 por garrafa

## **MEIA GARRAFAS | HALF BOTTLES**

### **BRANCO | WHITE WINE**

**Muros de Vinha**, Malvasia Fina, Gouveio, Viosinho, Rabigato, Douro, Portugal \$ 69

**Casa Rivas**, Sauvignon Blanc, Vale Central, Chile \$ 80

**Fabre Montmayou Reserva**, Chardonnay, Luján de Cuyo, Argentina \$ 126

**Quereu**, Sauvignon Blanc, Vale Central, Chile \$ 76

### **ROSÉ | ROSÉ WINE**

**Muros de vinha**, Tinta Roriz e Touringa Nacional, DOURO - Portugal \$ 72

### **TINTO | RED WINE**

**Casa Rivas**, Cabernet Sauvignon, Valle Central, Chile \$ 80

**Cava Negra**, Malbec, Mendoza, Argentina \$ 64

**Falernia**, Syrah, Vale do Elqui, Chile \$ 94

**Muros de vinha**, Touriga Franca, Tinta Roriz, Tinta Barroca, Douro, Portugal \$ 72

### **ESPUMANTES | SPARKLING WINE**

**Baby Chandon Brut**, Brasil \$ 52

**Baby Chandon Rosé**, Brasil \$ 52

**Baby Chandon Passion**, Brasil \$ 52

\*Rolha // 100 por garrafa

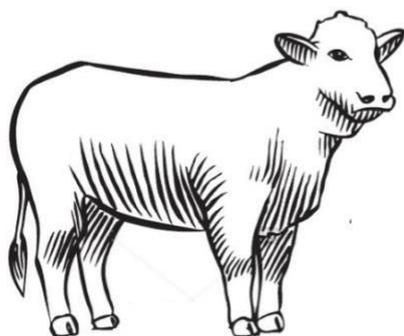
# gratô

## MENU KIDS

### Especial para os Pequenos

Prato + Suco ou Água + Sobremesa

62.



PEIXINHO EMPANADO  
*ou*  
TIRINHAS DE FILÉ MIGNOM

COM:

MACARRÃO NA MANTEIGA  
*ou*  
ARROZ COM CENOURA  
*ou*  
PURÊ DE BATATA  
*ou*  
LEGUMES AO VAPOR

SOBREMESA

SALADINHA DE FRUTAS  
*ou*  
MAÇÃ

