
gua.tó_(s.m. / s.f.)

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 // 159 (por pessoa)

Croque-monsier

Ovo beneditino

Porção de minipães de queijo

Ovos: mexidos, frito ou omelete

Bacon na chapa

Tapiocas consulte sabores com o garçom

Panquecas com geleia e mel

Açaí com banana, morangos e granola

Toasts

Toast de salmão defumado e cream cheese

Toast de salmão defumado com avocado e ovo poche

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, chia 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 // 15

Rooftop do Guato - Sabores do mundo

17hrs as 22hrs

COMIDINHAS

JOIA DE ACARAJÉ | 72

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

TACO DE PEIXE | 80

Tortilha de milho, peixe branco marinado, pasta de avocado e sour cream (3 unid)

CESTINHA DE ATUM | 88

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

SASHIMI DE PEIXE BRANCO | 62

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

GYOZA DE BOBÓ | 62

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

GYOZA DE COGUMELOS | 58

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

COMIDINHAS INDIVIDUAIS

STRACCIATELLA | 65

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

POLENTA | 62

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

FRANGO MARINADO | 88

com brócolis empanados em aioli de páprica e panko com purê de cenoura

MIGNON ORIENTAL | 99

molho wok e batatinhas assadas

LAU LAU | 112

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

PRA ADOÇAR

PAVLOVA DESCONSTRUIDA | 58

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

VELA DE DOCE DE LEITE | 60

mil folhas de doce de leite e amêndoas laminadas

PARA COMEÇAR

Couvert – Completo // 48 (por pessoa)

Pão e manteiga da casa // 27

Mimos do couvert, tapenade de azeitonas, fitas de pastel, tomate confit e berinjela assada// 27

PARA COMPARTILHAR, OU NÃO

Camarões empanados, chutney de frutas amarelas // 164

Camarões ao vinho, pão da casa tostado // 164

Isclas de peixe, maionese de alho assado, limão siciliano tostado // 154

Lulinhas à dorê, molho aioli // 155

Croquetas de vaca atolada // 89
bolinho de mandioca com costela bovina

Bolinho de Siri // 89

Dados de tapioca, melado de laranja com pimenta sichuan // 86

Batata frita palito // 41

Pasteizinhos de camarão // 89

Pasteizinhos de queijos brasileiros // 86

Pasteizinhos Mix // 88

SANDUÍCHES

'XIS' clássico // 70

burger artesanal, queijo prato, bacon, alface e tomate

Crispy // 67

frango frito crocante, alface, tomate e maionese

Ribs // 70

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

Tartine // 64

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

SALADAS

Da mata // 70

Mix de folhas, pupunha, tomate e cenoura

Da granja // 72

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

Tomate panzanella // 72

Seleção de tomates, mozzarella de búfala, pickles de cebola roxa, folhas de rúcula, manjeriço e pedaços fritos de pão rústico

ENTRADAS

Ceviche de peixe branco, torresmo de arroz // 96

Ceviche de banana da terra, versão veggie torresmo de arroz [v] // 85

Tartare, pickles de mostarda e pão tostado // 105

Tartare de atum, melancia, capim santo, torresmo de arroz // 102

Vieras seladas, creme de ervilhas, crocante de parma // 128

Tijela de carne de siri, farofa de dendê // 73

Ovo mollet com creme de cogumelos [v] // 73

Vieras de pupunha versão veggie, creme de ervilhas [v] // 66

Salada morna de feijão fradinho [v] // 66

PRINCIPAIS

Pesca fradinho // 182

Farofa de feijão fradinho, alho poró tostado

Pescado ao molho de urucum // 182

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

Camarões rosa // 212

Arroz negro com alho poró, creme de cabotia

Camarões grelhados // 212

Molho de laranja, risoto de limão siciliano

Camarões do papai *Por Vitor Pereira* // 212

Rechado com catupiry, empanado ao panko, arroz a grega e palha de batata inglesa

Frutos do mar // 212

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

Filé mignon // 181

Purê de batata roxa, palha de batata doce

Cogumelos [v] // 128

Creme de batata baroa com ragu de cogumelos

Pupunha ao Creme de Castanhas [v] // 123

Fitas de pupunha quente com creme de castanhas e manjerição

MASSAS E ARROZES

Risoto verde de alho-poró em cama de aspargos e ervilha torta [v] // 141

Risoto de cogumelos [v] // 141

Tagliatelle ao ragu de costela // 136

Tagliatelle com molho rústico de tomates [v] // 127

Penne piccoli com cogumelos [v] // 141

Penne piccoli com molho rústico de tomates e camarões // 156

DIA A DIA A NOSSA VERSÃO

Arroz com feijão, baião de dois ao nosso modo [v] // 117

Estrogonofe do Guató, com arroz jasmim e palha de batata doce // 125

Filé a parmegiana, Tagliatelle alho e óleo // 127

SOBREMESAS

Só quero chocolate // 64

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

Nosso Choux // 52

Sorvete de creme, farofa de amêndoas

Verão pitaya // 48

Mousse de abacaxi, terra de cacau e sorvete artesanal de pitaya

Pavlova com creme de café // 47

Calda de caramelo salgado, amendoas e castanhas de caju tostadas

Gelado cítrico // 48

Fatia de abacaxi grelhado e sorvete artesanal de limão

Creme de chocolate [v] // 44

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

Bowl de açaí // 46

Com morangos, banana, granola artesanal e leite condensado

BEBIDAS

DRINKS

Aperol Spritz // 65
Bloody Mary // 65
Cosmopolitan // 59
Jarrinha de Clericot // 98. individual
Dry Martini // 65
Fitzgerald // 60
Margarita // 55
Mojito // 55
Negroni // 65 | 92
Tom Collins // 65 | 92
Bombay | Hendrick's
Whisky Sour // 65 | 88
Mimosa // 67
Flower // 66

Gin Tonic Premium // 90 Hendrick's

Gin Tonic Classic // 70

Single Fin, Bombay, Tanqueray e Tônica Prata

Paixão Selvagem // 71

Suco de Pitaya com agua de coco, Xarope, Chandon, Espuma de Gengibre

Dream Gin // 70

Gin Single Fin, Tangerina, Gengibre, Mel e Tônica Prata

Calhetas // 70

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

Barra do Sahy // 70

Gin Single Fin, Lilet, Campari, hortelã e Tônica Prata

Brava de Maresias // 70

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

SPIRITS

Chivas Regal 12 e 18 anos // 70 | 88
Jack Daniel's // 56
Johnnie Walker Black // 50
Smirnoff // 36
Absolut // 52
Ketel one // 52
Belvedere // 59
Ciroc // 57
José Cuervo // 47

Bombay Sapphire // 47

Tanqueray // 47

Single Fin // 47

Hendrick's // 59

Cachaça 1922 // 40

Espírito de Minas // 44

João Mendes // 44

Sagatiba // 23

CAIPIRINHAS

Tradicional | Importada | Premium
Cachaça // 42 | 67
Saquê // 51
Vodca // 42 | 67 | 86

CERVEJAS

Rota 55 IPA // 44

Rota 55 LAGER // 44

Colorado Appia // 54

Corona // 21

Heineken // 21

Heineken zero // 21

VINHOS DE SOBREMESA E LICORES

Porto Tawny ou Rubi // 41

Late Harvest // 52

Limoncello // 43

Licor 43 // 41

Lillet Blanc // 41

Grappa Fuori classe bianca // 37

Cointreau // 39

Amarula // 37

Baileys // 41

BEBIDAS NÃO ALCÓOLICAS

Água Mineral Prata // 10

Água com Gás Prata // 10

Água de Coco Eden // 21

Tônica Prata // 15

Tônica Prata Zero // 12

Red Bull // 21

Refrigerante // 10

Pink-Lemonade // 19

Soda Italiana // 21

Suco Natural // 21

Suco Detox // 28

Suco de Tomate Temperado // 31

Café ou chá?

Café Espresso illy // 15

Café Espresso Cremoso // 17

Chá Twinings // 15

*Sabores à escolha

Carta de vinhos

CHAMPANHE | CHAMPAGNE

Veuve Clicquot Extra Old N°4, Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier, Reims, FR \$ 961

Veuve Clicquot Rosé, Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier, Reims, FR \$ 828

Veuve Clicquot Rich, Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier, Reims, FR \$ 789

Veuve Clicquot Brut Ice Box, Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay, Reims FR \$781

Veuve Clicquot Brut Ice Jacket, P Noir, P Meunier, Chardonnay, Reims FR \$781

Veuve Clicquot Brut, Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay, Reims, FR \$ 738

ESPUMANTE | SPARKLING WINE

Cave Geisse Terroir Rosé Nature, Pinot Noir, Pinto Bandeira, BR \$ 587

Chandon Brut, Pinot Noir, Chardonnay, Riesling Itálico, Garibaldi, BR \$ 184

Chandon Rosé Brut, Pinot Noir, Riesling Itálico, Chardonnay, Garibaldi, BR \$ 197

Chandon Passion Demi-Sec Rosé, Moscato Canelli, Malvasia de Cândia, Pinot Noir, Garibaldi, BR \$197

Chandon Garden Spritz, Pinot Noir, Chardonnay, Sémillon , BR \$171

Cave Geisse Brut, Chardonnay, Pinot Noir, Pinto Bandeira, BR \$ 315

Cave Amadeu Brut, Chardonnay, Pinot Noir, Pinto Bandeira, BR \$ 185

*Rolha // 120 por garrafa



BRANCO | WHITE WINE

Fabre Montmayou, Chardonnay, Luján de Cuyo - Mendoza - Argentina \$ 295

Les Bourgarels, Chardonnay, Languedoc - França \$ 236

Altos del Plata, Chardonnay, Mendoza - Argentina \$ 142

Quereu, Sauvignon Blanc, Valle Cental - Chile \$ 154

J.Bouchon, Sémillon, Valle del Maule – Chile \$ 220

Domaine Horgelus, Colombard, Sauvignon Blanc - Gascogne - France \$ 231

Somontes, Encruzado, Malvasia fina, Verdelho – Dão – Portugal \$ 219

Bico Amarelo, Alvarinho, Loureiro, Avesso - Lima - Portugal \$ 199

Val da ucha, Encruzado, Malvasia Fina - Dão - Portugal \$ 159

Sanz Clássico, Viura, Verdejo Rueda - Espanha \$ 249

Finca Enguera, Verdil – Valencia – Espanha \$ 199

Falernia, Riesling, Valle do Elqui - Chile \$ 231

Paololeo, Pinot Grigio, Púglia IGP - Itália \$ 271

Arenile Doc, Pecorino, Abruzzo - Itália \$ 185

*Rolha // 120 por garrafa



ROSÉ | ROSÉ WINE

Domaine Horgelus Rosé, Merlot, Tannat, Cabernet Sauvignon, Gascogne - France \$ 243

Minuty Prestige Rosé, Granache, Sirah, Cinsault, Provence - France \$ 237

Casa Grande, Caladoc - Uruguai \$ 190

Mariana Rosé, Touriga nacional, Aragonez – Alentejo – Portugal \$ 177

Abreu Garcia Rosé, Malbec, Campo Belo do Sul - Brasil \$ 233

Sinais Rosé, Malbec, Alto Feliz, Serra Gaúcha - Brasil \$ 133

TINTO | RED WINE

Signos de Origen, Pinot Noir - Valle de Casablanca - Chile \$ 423

Les Bourgarels, Pinot Noir - Languedoc - França \$ 314

Arrocal Joven Roble, Tempranillo, - Ribera del Duero – Espanha \$322

Carlos Serres, Tempranillo, Rioja - Espanha \$ 169

Paololeo Bio, Primitivo - Puglia IGP - Itália \$ 291

Arenille Montepulciano D'Abruzzo, Montepulciano – Abruzzo – Itália \$ 199

Catello Banfi Rosso di Montalcino DOC, Sangiovese Grosso (Brunello) – Toscana - \$ 578

Santa Pietra Chianti Riserva DOCG, Sangiovese, , Canaiolo, Ciliegiole - Toscana - \$ 168

Angelo Montepulciano D'Abruzzo , Montepulciano - Italia \$ 171

Villa Rossi, Sangiovese del Rubicone IGT- Emilia Romagna - Itália \$ 156

Fabre Montmayou Reserva, Cabernet Franc - Mendoza - Argentina, \$294

Casa Grande, Cabernet Franc - Canelones - Uruguai \$ 195

Château Viaud Lalande de Pomerol, Merlot, Cabernet Franc - Bordeaux - França \$ 632

Arboleda, Syrah - Valle del Aconcagua - Chile \$ 281

Queréu, Cabernet Sauvignon, Vale Central - Chile \$ 145

Fabre Montmayou Reserva, Cabernet Sauvignon - Mendoza - Argentina, \$294

Altos de Plata, Cabernet Sauvignon, Mendoza - Argentina \$ 151

Terrazas Reserva, Malbec - Mendoza - Argentina \$ 196

Casa Grande, Tannat - Canelones - Uruguai \$ 195



MEIA GARRAFAS | HALF BOTTLES

BRANCO | WHITE WINE

Fabre Montmayou Reserva, Chardonnay, Luján de Cuyo, Argentina \$ 149

Quereu, Sauvignon Blanc, Vale Central, Chile \$ 88

Muros de vinha, Malvasia fina, Gouveia, Moscatel Galego - DOURO - Portugal \$ 88

ROSÉ | ROSÉ WINE

Muros de vinha, Tinta Roriz e Touringa Nacional, DOURO - Portugal \$ 89

TINTO | RED WINE

Falernia, Syrah, Vale do Elqui, Chile \$ 111

Cava Negra, Malbec, Mendoza, , Argentina \$ 87

Quereu, Cabernet Sauvignon, Vale Central, Chile \$ 87

ESPUMANTES | SPARKLING WINE

Baby Chandon Brut, Brasil \$ 61

Baby Chandon Rosé, Brasil \$ 61

Baby Chandon Passion, Brasil \$ 61

*Rolha // 120 por garrafa

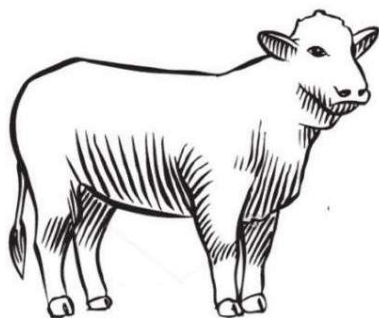
gratô

MENU KIDS

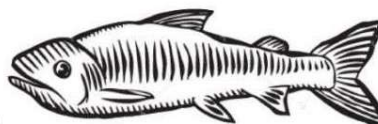
Especial para os Pequenos

Prato + Suco ou Água + Sobremesa

79.



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

