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 Twinnings (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, picles 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

Iscas 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, picles 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, mozzarela de búfala, picles de cebola roxa, folhas de rúcula, manjericão e pedaços forneados 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, picles 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 cabotiá

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 manjericão

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, manjericão 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 Saphire // 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 Twinnings // 15
*Sabores à escolha

guató
GASTRONOMIA

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

guató
GASTRONOMIA

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

guató

GASTRONOMIA

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, Touringa nacional, Aragonez – Alentejo – Portugal $ 177

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

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

Muros de vinha Rosé, Tinta Roriz e Touriga Nacional – Brasil $ 169

*Rolha // 120 por garrafa

TINTO | RED WINE

Les Bourgarels, Pinot Noir - Languedoc - França $ 314

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

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 Aconcágua - 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

*Rolha // 120 por garrafa

guató
GASTRONOMIA

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

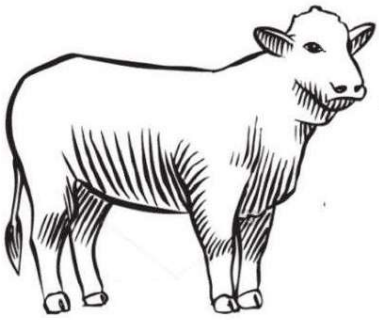
guató

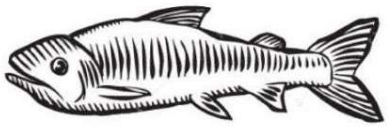
MENU KIDS

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