



TERRA·MARE

Petiscos

Batata frita 400g

Batatas em tiras finas e crocantes acompanha molho tártaro.

R\$40,00

Dadinho de tapioca 10 und

Dadinhos de tapioca e queijo coalho, cremoso por dentro e crocantes por fora acompanha molho sweetchilli.

R\$45,00

Panceta crocante 400g

Cubos de barriga de porco assadas lentamente em baixa temperatura, e fritos em óleo de algodão até pururucar e ficar crocante , acompanha molho barbecue de goiabada e farofa de abacaxi e coentro .

R\$ 59,00

Pastelzinho crocante de brie 10 und

Mini pastéis artesanais recheados de queijo brie, acompanha geleia de pimenta.

R\$40,00

Pastelzinho de camarão 10 und

Mini pastéis artesanais recheado de camarão e catupiry, acompanha molho sweetilii

R\$45,00

Bruscheta

Trio de bruscheta com tomate concasse temperados ao alho fresco e manjeriçao regadas com azeite de oliva extra virgem.

R\$35,00

Bruscheta di parma

Trio de bruschetas de queijo brie, prosciutto di parma, rúcula e geleia de figo regadas com azeite de oliva extra virgem.

R\$49,00

Aperitivos

Bolinho de bacalhau 12 und	R\$150,00
Bolinho de bacalhau desfiado cremoso por dentro e crocante por fora acompanha molho tártaro.	
Casquinhas de siri 6 und	R\$60,00
Servida na casca , recheada com carne de cremosa um toque de azeite de oliva e manjericão fresco com gotas de aioli	
Ostras terra e mar 6 und	R\$75,00
Ostras cozidas na própria agua " ao bafo" gratinadas com creme de parmesão, crypsi de bacon e tomate concasse e queijo parmesão ralado e gratinadas ao forno.	
Camarão alho e óleo 400g	R\$145,00
Camarões médios grelhados com cascas temperados com alho, sal e salsinha acompanha torradas da casa.	
Lula á dore 400g	R\$85,00
Anéis Finos e crocantes anéis, acompanhado de molho aioli.	
Camarão arlecchino 400g	R\$199,00
Camarões grados grelhados ao molho de manteiga de ervas, acompanha torradas.	
Camarão crocante 400g	R\$179,00
Camarão médios empanado na panko, acompanha molho sweetchilli e tonkatsu.	
Isca de peixe crocante 400g	R\$115,00
Tiras finas de peixe crocante , acompanha molho sweetchilli e tonkatsu.	
Sequência do vila 400g (camarão, lula, isca de peixe, batata frita)	R\$390,00
Mix de frutos do mar empanado no panko, acompanha molho tártaro e molho sweetiili.	
Isca de filé 400g	R\$199,00
Filé mignon cortado em tiras finas e grelhados com cebolas e pimentões finalizado com molho inglês, acompanha torradas e farofa.	

Entradas

Carpaccio ao tartufo

Finas lâminas de carne cruda , rúcula, queijo parmesão, alcaparras regado ao azeite trufado e cítrico, acompanhado de torradas

R\$ 99,00

Duo cebiche

Reinventado os clássicos numa perfeita harmonia, são duas opções, acompanha chips de banana e milho em conserva

R\$79,00

Classico

Peixe branco marinado no limão e caldo do próprio peixe, cebolas roxa finamente cortadas em tiras e finalizado com coentro.

Chalaca

Mistura de peixe branco, polvo e camarão, marinados com suco de limão, coentro picado e pimenta dedo de moça.

Salada Italiana

Alface americana, alface roxa , rúcula, stracciela de búfala, prosciutto di parma, azeitonas e molho pesto.

R\$39,00

Salada caeser

Alface americana crocante, com cubos pequenos de frango marinado em azeite e ervas grelhados , croutons, parmesão e molho caeser.

R\$39,00

Burrata

Queijo italiano recheado com stracciela cremosa, com tomates confitados e ciabatta tostada, regado ao pesto genovese.

R\$85,00

Salad chicken Sensation

Mix de alfaces, maça vermelha , nozes caramelizadas, e frango crocante ao panko, temperada com molho honeymustard

R\$45,00

Pizzetas

Pizetta de peperoni

Massa fina e crocante recheada com mussarela, peperoni, regado com mel e tomilho.

R\$49,00

Pizetta mare monti

Massa fina e crocante recheada com mussarela, camarão e alho poró regado ao azeite de trufa.

R\$69,00

Pizetta de tomate seco rúcula

Massa fina e crocante recheada com mussarela de búfala, tomate seco e rúcula e nozes.

R\$49,00

Sanduíches

Ciabatta de pernil

Pão ciabatta tostado, alface americana com pernil suíno assado e desfiado, pickles de cebola roxa, molho sweetiili, acompanha batata chips da casa.

R\$49,00

Ciabatta de costela

Pão ciabatta tostado recheado com costela assada e desfiada com salada de agrião regado com demi glace e mel , acompanha batata chips da casa.

R\$59,00

Panini al caponata

Pão ciabatta tostado com azeite de oliva extra virgem, alface americana, recheado com caponata, acompanha batata chips da casa.

R\$29,90

Misto quente

Sanduíche de pão de forma tradicional em três camadas, com presunto, queijo e ovo, tostado na manteiga.

R\$29,90

Croque mounsier

Sanduíche de pão de forma tradicional em três camadas, recheado com presunto e queijo mussarela , creme de parmesão gratinado ao forno.

R\$39,00

Croque madame

Sanduíche de pão de forma em três camadas, recheado com frango desfiado e queijo muçarela com creme de parmesão gratinado ao forno.

R\$39,00

Farol Burguer

Pão de brioche com hambúrguer de Fraldinha e entrecot (180g) com queijo cheddar e bacon, alface americana e tomate, acompanhado de batata chips.

R\$59,00

Vila Burguer

Pão de brioche com hambúrguer de fraldinha e entrecot (180g), com creme de queijo gorgonzola e cebola caramelizada, alface americana e tomate, acompanhado de batata chips.

R\$65,00

Pastas e Risotos

Gnocchi ao pomodoro com filé trufado

Gnocchi artesanal da casa com molho de tomates fresco e azeitonas, com cubos de filé mignon ao demi glace ao tartufo.

R\$75,00

Gnocchi ao formagio com lascas de salmão

Gnocchi artesanal da casa com molho de queijos gorgonzola e parmesão, com lascas de salmão assado e finalizado com pó de bacon.

R\$69,00

Gnocchi ao cipriota

Gnocchi artesanal da casa, salteado com azeite extra virgem tomates cerejas, queijo ricota, manjericão fresco, e alho laminado.

R\$40,00

Risotto de camarão e aspargos com gremolata de limão siciliano e coco fresco.

Creimoso risoto de arroz arbóreo com camarões grados (6und) aspargos frescos, parmesão e gremolata de limão siciliano

R\$69,00

Risotto de cogumelos frescos e tomates confit

Creimoso risoto de arroz arbóreo com cogumelos frescos, shitake, shimeji, paris, manteiga e parmesão finalizado com crocante de alho poró.

R\$65,00

Risotto de linguiça Blumenau com queijo coalho tostado

Creimoso risoto de arroz arbóreo com linguiça Blumenau e queijo coalho tostado

R\$49,00

Fetuccine fruti di mare

Massa grano duro salteada com camarão, lula nativa, polvo, e marisco puxados ao molho pomodoro e manjericão fresco, finalizado com parmesão

R\$69,00

Fetuccine ao carbonara de camarão

Massa grano duro salteada com Camarão médio (100gr), com pó de linguiça Blumenau crocante, ao creme de nata e parmesão.

R\$69,00

— Pescados e Frutos do mar —

Garoupa ao molho bernaise

Filé de garoupa grelhado ao molho cremoso de estragão, legumes braseados em manteiga de ervas e arroz de castanha.

R\$119,00

Tranche de salmão grelhado ao molho de frutas vermelhas.

Filé de salmão grelhado regado ao molho de frutas vermelhas com purê batatas, e Farofa de maracujá.

R\$99,00

Camarão Grelhado a Provence

Camarões grado grelhados em manteiga de ervas acompanhado de purê de batata e molho de pimentões defumado e leite de coco.

R\$99,00

Polvo crocante

Polvo grelhado em manteiga de ervas, sob molho romesco com batatas bravas ao confit de alho e arroz cremoso e pó de linguiça Blumenau e emulsão de alho negro.

R\$199,00

Linguado ao Ragu de aipim e camarão 🍴 2 pessoas

Filé de Linguado grelhado na manteiga, acompanhado de ragu de aipim cremoso com camarão ao pomodoro e aspargos fresco.

R\$189,00

Caçarola de frutos do mar 🍴 2 pessoas

Camarão médios, Lula nativas, marisco com casca e filé de garoupa, tentáculos de polvo grelhados ao molho de leite de coco e pimentões, acompanha palmito pupunha grelhado, arroz primavera e gremolata de limão siciliano.

R\$ 299,00

Paella a marinera 🍴 2 pessoas

Arroz de frutos, camarão médio, Lula nativa, Polvo e mariscos , refogados com pimentões, açafrão e finalizados com tomate concasse e salsa fresca.

R\$135,00

Grelhados

Filé Saltimboca

Clássico italiano, Medalhão de filé mignon grelhado com salvia, ao molho demiglace, acompanhado de fettuccine ao molho alfredo e prosciutto di parma.

R\$139,00

Tornedor de mignon ao demi glace

Medalhão de filé alto ao demi glace acompanha risoto bianco com dadinhos de batata e espuma de grana padano.

R\$139,00

Polpettas ao brie

Polpettas de carnes recheadas com queijo brie, ao molho pomodoro e parmesão, acompanhado de fettuccine a pesto.

R\$69,00

Strogonoff da casa

Isclas de file ao molho bechamel com catchup e cogumelos paris fresco, acompanha arroz branco e batata chips da casa.

R\$99,00

Parmegiana de carne

File mignon recheado com presunto e queijo crocante empanado no panko, sob molho pomodoro gratinado com muçarela, acompanha arroz branco e batata chips da casa

R\$159,00

Paillard de frango

Filé de frango (200gr) grelhado em manteiga de ervas com purê de batata, e arroz cremoso de tomate confit e rúcula.

R\$49,00

Prime rib ao chimichuri

Prime rib braseado (500gr) ao chimichuri, com batatas ao murro com confit de alho e arroz paulista.

R\$259,00

Costela Braseada

Costela desossada e assada lentamente, acompanha fregola a provençal cozida no caldo de carne com espuma de grana padano.

R\$119,00

Pratos Kids

Espagueteinho a bolonhesa

Massa grano duro ao molho bolonhesa

R\$39,00

Farolzinho de carne

Cubos de file mignon grelhado acompanha arroz e batata frita

R\$59,00

Frango Farolzinho

Cubos de frango grelhado acompanha arroz e batata frita.

R\$39,00

Nuggets de frango

Nuggets crocante (10und) acompanha arroz e purê

R\$39,00

Cremes e Sopas

Canja tradicional

Sopa de frango desfiado com cubinhos de legumes e arroz, acompanha torradas.

R\$29,00

Creme do dia

(consultar com a cozinha qual o creme do dia)

R\$29,00

Minestrone

Sopa com cubos de carne, legumes e feijão branco e caldo de carne e macarrão curto.

R\$45,00



Sobremesas

Petit Gateau

Pequeno bolo de chocolate com interior cremoso , acompanha sorvete de creme.

R\$35,00

Salada de Frutas

Cubos de frutas da estação ao suco de laranja.

R\$15,00

Sorvete de canela com sopa de frutas vermelhas

Sopa fresh de frutas vermelhas com sorvete artesanal de canela e praliné.

R\$29,00

Sorvete com Calda de Chocolate

Sorvete de creme com ganache de chocolate.

R\$19,00

Entremet de Limão Siciliano

Mousse de limão com várias texturas, no formato da própria fruta.

R\$35,00

Pudim de Leite

R\$25,00

Torta de chocolate com farofa e creme toffel

R\$35,00

Bebidas

Caipirinha

Limão · Morango · Abacaxi · Maracujá — 300 ml

Ypióca	R\$25,00
Run Bacardi	R\$26,00
Run importado	R\$35,00
Smirnoff	R\$26,00
Saquê	R\$26,00
Steinhaeger	R\$29,00
Vodka Absolut	R\$34,00

Doses 50ml

Johnnie Walker Red	R\$27,00
Johnnie Walker Black	R\$57,00
Bourbon	R\$33,00
Bitter (Campari · Aperol)	R\$35,00
Licor 43	R\$36,00
Cointreau	R\$41,00
Tequila ouro	R\$35,00
Tequila prata	R\$38,00

Bebidas

Soft Drinks

Água Com ou sem gás	R\$10,00
Tônica	R\$10,00
Energético	R\$25,00
Soda italiana	R\$23,00
Limonada suíça	R\$20,00
Água de coco natural	R\$26,00
Suco integral Laranja	R\$26,00
Suco de polpa Abacaxi com hortelã · Abacaxi · Maracujá · Morango · Uva	R\$15,00
Refrigerante Coca-Cola · Coca-Cola Zero · Sprite · Guaraná · Fanta · Schweppes Citrus	R\$12,00

Cervejas

Budweiser Lata	R\$15,00
Heineken Lata (normal ou zero)	R\$18,00
Stella Lata	R\$17,00
Corona Lata	R\$18,00
Chopp 300 ml	R\$21,00
Chopp 500 ml	R\$27,00

Bebidas

Drinks

Piña colada

Rum, leite de coco, abacaxi e leite condensado

R\$36,00

Mojito

Rum, água com gás, limão e hortelã

R\$35,00

Mojito Havana

Rum, Sprite, limão e hortelã

Substituir por rum importado +R\$ 15,00

R\$50,00

Sex on the beach

Vodka, suco de laranja e licor de pêssago

R\$48,00

Moscow mule

Vodka, limão, xarope de gengibre e água com gás

Substituir por Absolut +R\$ 15,00

R\$41,00

Gin tônica

Gin, água tônica e limão

R\$37,00

Ginger tonic

Gin, água tônica, limão e toque de gengibre

R\$44,00

Gin tônica tropical

Gin, água tônica e frutas

R\$341,00

Negroni

Gin, martini, campari e laranja

R\$30,00

Tom collins

Gin, limão e água com gás

Substituir por Tanqueray +R\$ 15,00

R\$33,00

Bebidas

Drinks Especiais

Clericot

Espumante, licor de laranja, limão e frutas

R\$43,00

Aperol spritz

Aperol, espumante e laranja

R\$51,00

Daiquiri frozen

Rum importado, limão e morango

R\$40,00

Paparazzi fresh

Gin, morango, frutas vermelhas e gengibre

R\$38,00

Espanhola

Abacaxi, leite condensado e vinho suave

R\$39,00

Cuba libre

Rum, coca-cola e limão

R\$27,00

Cosmopolitan

Vodka, licor de laranja, cranberry e limão

R\$38,00

French 75

Gin, espumante e limão

R\$51,00

Gin fizz

Gin, água com gás e limão

R\$34,00



TERRA•MARE