

MENU

MÍSTICO

— RESTAURANT —

GASTRONOMIA

*Menu Degustação do Dia (por pessoa) 415

*Tasting menu of the day (per person)

ENTRADAS STARTERS

Ceviche Místico 80

Com camarão, polvo e peixe do dia com pimenta amarela, milho e batata doce
Ceviche Místico with shrimp, octopus and catch of the day with yellow pepper, corn and sweet potato

Burrata Cremosa 79

Com frutas vermelhas, textura de tomate e cassis, mix de folhas e flores
Creamy Burrata with red fruits, tomato and cassis texture, mix of leaves and flowers

Tartar Artesanal 69

Tartar de peixe branco, maionese de ostras buzianas acompanhado de nossa crout
handmade white fish tartar, Búzios oyster mayonnaise served with our crut

Timos Crocantes 70

Com alho, cebolinha, creme de leite e um toque de limão siciliano
Crispy sweetbreads with garlic, chives, cream and a touch of lemon

Lâminas de Salmão 79

Curadas e marinadas em leite de tigre, rabanetes, abacate tostado, caviar de salmão e chips de batata
Smoked salmon cured and marinated in tiger's milk, radishes, toasted avocado, salmon caviar and potato chips

Dúo de Pão a Vapor 80

Com crocante de peixe, molho tártero, cebola em picles e mini alface
Duo of steamed bread with crispy fish, tartar sauce, pickled onions and mini lettuce

Mexilhões do Chef 80

Mexilhões frescos em salsa verde, tomate confitado, crocante de bacon e molho de vermouth
Chef's fresh mussels mussels in green parsley, tomato confit, crispy bacon and vermouth sauce

Panela de Camarões 110

Panela de ferro com camarões confitados ao alho confit e palmito pupunha, espuma de baroa e pimenta chilena merken
Iron pan with shrimp in garlic confit and pupunha heart of palm, baroa foam and Chilean merken pepper

Salada de Atum 70

Salada de atum vermelho com mix de folha, pimentões assados, azeitona, ovo mollet, batata, tomate cereja, anchova e dressing de maracujá
Red tuna salad with leaf mix, roasted peppers, olives, mollet egg, potatoes, cherry tomatoes, anchovies and passion fruit dressing

Cremoso Vegetariano 55

Cremoso de hummus com berinjela assada, textura de tomate e mix de castanhas brasileiras
Creamy hummus with roasted eggplant, texture of tomato and brazilian nut mix

Degustação de Ostras Buzianas 60

[4 unid.]

Ao estilo do Chef

Chef's style fresh Oysters

Degustação do Mar 280

[para 2 | for 2]

Opções frescas do dia

Fresh sea food, changes on a daily basis

PRATOS PRINCIPAIS MAIN COURSE

AL MARE

Spaghetti do Mar 170

Spaghetti ao curry picante com camarões, vervas e vongoles
Spicy curry spaghetti with prawns, scallops and clams

Arroz de Frutos do Mar 150

Arroz caldoso de frutos de mar com vegetais tostados e maionese de fumet
Seafood broth rice with roasted vegetables and smoked mayonnaise

Polvo Grelhado 150

Com fregola de tomate, bacon crocante e pak choi
Grilled Octopus with tomato fregola, crispy bacon and pak choi

Peixe do Dia 140

Grelhado com arroz preto com lula de arraial e molho de vongoles
Grilled catch of the day with black rice with arraial squid and clam sauce

Atum Vermelho Selado 130

Com cuscuz marroquino, vegetais da horta e molho de cítricos
Tuna with Moroccan couscous, vegetables from the garden and citrus sauce

Camarão na Cachaça 160

Camarões flambados, melado de cana, risotto de coral e crocante de arroz
Flambéed prawns, cane syrup, coral risotto and crispy rice

Mix de Frutos do Mar 250/390

[para 1 ou 2 | for 1 or 2]

Em panela de musseline de baroa ao estilo do Chef

Mixed sea food in a pan with mousseline of "baroa" potato

CARNES / MEAT

Bife de Chorizo 170

Com agrião, repolho, lâminas de palmito pupunha grelhado e molho de tomilho fresco.
Chorizo steak with watercress, cabbage, grilled slices of palm heart and fresh thyme sauce.

Filé Mignon 170

Com molho de shiitake, ovo mollet e gnocchi de batata
Filet Mignon with shiitake sauce, mollet egg and potato gnocchis

Short Rib Black Angus 170

Com mix de cogumelos silvestres, aligot e molho de teriyaki
Short Rib Black Angus with mixed mushrooms, aligot and teriyaki sauce

Costela Black Angus 162

Com arroz verde e vegetais, ovo capira frito e sorvete de chocolate suíço
Black Angus Prime Rib with green rice and vegetables, fried freerange egg and criolla leaf and mint salad

VEGETARIANOS / vegetarians

Gnocchi de Beterraba 120

Com molho de abóbora, crocante de castanha e azeite de trufa
Beetroot gnocchi with pumpkin sauce, crunchy chestnuts and truffle oil

Lasanha de Berinjela 120

Com duxelle de cogumelos e tofu, lâminas de abobrinha e molho de tomate da casa
Eggplant Lasagna with mushroom duxelle, tofu slices and house tomato sauce

Textura de Caramelo 48

flor de sal e sorvete de mascarpone com laranja
Caramel Texture, fleur de sel and mascarpone ice cream with orange

Cremoso de Chocolate Callebaut 50

com textura de avelã e café e sorvete de chocolate suíço
Callebaut Chocolate Cream with hazelnut and coffee texture and chocolate ice cream

Espuma de Doce de leite 48

brownie de nozes e sorvete de banoffee Dulce de leche foam, walnut brownie and banoffee ice cream

* Nossos pratos são artesanais e sazonais e podem sofrer variações devido à época de caça, pesca e produção de hortaliças respeitando sempre ao meio ambiente.

Our dishes are handcrafted and seasonal and may vary due to the season of hunting, fishing and vegetable production.

*As fotos divulgadas são ilustrativas

The published images are illustrative

"O Místico desafia você com sabores e texturas,

criando uma ópera de aromas em seu paladar.

Nossa equipe ama o que faz!

Temos ingredientes orgânicos, frescos e preparados

com muito amor.

Esperamos proporcionar magia em um ambiente

harmônico, romântico e exclusivo.

Bem vindos e bom apetite!"

Chef Félix Sanchez

SOBREMESAS DESSERTS

AL MARE

CARNES / MEAT

VEGETARIANOS / vegetarians

SOBREMESAS DESSERTS

AL MARE

CARNES / MEAT

VEGETARIANOS / vegetarians

SOBREMESAS DESSERTS

AL MARE

CARNES / MEAT

VEGETARIANOS / vegetarians

SOBREMESAS DESSERTS

AL MARE

CARNES / MEAT

VEGETARIANOS / vegetarians

SOBREMESAS DESSERTS

AL MARE

CARNES / MEAT

VEGETARIANOS / vegetarians

SOBREMESAS DESSERTS

AL MARE

CARNES / MEAT

VEGETARIANOS / vegetarians

SOBREMESAS DESSERTS

AL MARE

CARNES / MEAT

VEGETARIANOS / vegetarians

SOBREMESAS DESSERTS

AL MARE

CARNES / MEAT

VEGETARIANOS / vegetarians

SOBREMESAS DESSERTS

AL MARE

CARNES / MEAT

VEGETARIANOS / vegetarians

SOBREMESAS DESSERTS

AL MARE

CARNES / MEAT

VEGETARIANOS / vegetarians

SOBREMESAS DESSERTS

AL MARE

CARNES / MEAT

VEGETARIANOS / vegetarians

SOBREMESAS DESSERTS

AL MARE

CARNES / MEAT

VEGETARIANOS / vegetarians

SOBREMESAS DESSERTS

AL MARE

CARNES / MEAT

VEGETARIANOS / vegetarians

SOBREMESAS DESSERTS

AL MARE

CARNES / MEAT

VEGETARIANOS / vegetarians

SOBREMESAS DESSERTS

AL MARE

CARNES / MEAT

VEGETARIANOS / vegetarians

SOBREMESAS DESSERTS

AL MARE

CARNES / MEAT

VEGETARIANOS / vegetarians

SOBREMESAS DESSERTS

AL MARE

CARNES / MEAT

VEGETARIANOS / vegetarians

SOBREMESAS DESSERTS

AL MARE