

RAIZES

Aceitamos cheque, sob consulta, apresentados em conjunto com RG.



Aceitamos cartões de crédito Mastercard, Visa, Diners, Elo e Amex.

Pratos para 2 pessoas, 1/2 porção será cobrado 55% do valor do cardápio.

(*) Receitas servidas apenas para duas pessoas.

Couvert Artístico 4,30 por pessoa. (Opcional)
Taxa de serviço (Opcional)

Legenda:



Não contém
glúten.



Não contém
lactose.



Vegetariano.

Atenção, a legenda é indicada apenas aos INTOLERANTES a glúten e lactose.
NÃO SUGERIMOS AOS ALÉRGICOS, pois todas as nossas receitas são produzidas na mesma cozinha, podendo conter: glúten e lactose.

Avise-nos se tiver alguma restrição alimentícia.
Nos importamos com você.

ENTRADAS

Antepasto  38

Coalhada seca, pasta de berinjela, abobrinha no azeite, pimentão austríaco e pães artesanais 7 grãos.

Pastel de Camarão com Catupiry e Gorgonzola 25

(2 unidades)

Coxinha de Lagosta **NOVO** 24

Acompanha molho levemente apimentado da casa. (2 unidades)

Casquinha de Siri   22

(unidade)

Caldinho de Peixe   18

Caldinho de peixe e farofa de dendê.

Carpaccio de Carne **NOVO** 28

Finas lâminas de carne, molho de tangerina com alcaparras, parmesão e brotos. Acompanha pão artesanal 7 grãos.

Lagosta na Cauda  56

Lagosta cozida e temperada com azeite e salsa. Acompanha molho da casa.

Tradicional Ceviche   49
de Salmão

Salmão em cubos, tradicional molho, cebola roxa, tomate cereja, pimenta dedo de moça, coentro e crocantes.

Tradicional Ceviche 45
de Peixe Branco  

Peixe da região em cubos, tradicional molho, cebola roxa, tomate cereja, pimenta dedo de moça, coentro e crocantes.

Polvo à Provençal 68

Polvo salteado na manteiga com ervas, vinho branco, tomate cereja e cebola roxa. Acompanha pão artesanal 7 grãos.

Lula à Provençal 57

Lula salteada na manteiga com ervas, vinho branco, tomate cereja e cebola roxa. Acompanha pão artesanal 7 grãos.

PORÇÕES

Croqueta de Polvo **NOVO** 45

Tradicional bolinho espanhol frito com temperos da região empanados na farinha panko. (6 unidades)

Bolinho de Bacalhau  35

(Gadus Morhua)

(6 unidades)

Bolinho de 30

Costela **NOVO** 

Bolinho de costela com abóbora cabotiá, empanados na farinha panko. Acompanha geléia da casa. (6 unidades)

Picanha Aperitivo  64

Picanha grelhada, tomates e cebolas salteados. Acompanha molho chimichurri e pão artesanal 7 grãos.

Linguiça Artesanal   35

Finas lâminas de calabresa artesanal puxados com cebola roxa e tomates. Acompanha pão artesanal 7 grãos. (180g)

Camarão Coconut **NOVO** 70

Camarão recheado com catupiry, empanado no coco ralado e cabelinho de anjo. Acompanha geléia da casa. (4 unidades)

Camarão Rosa Grande à 70

Paulista  

Camarão grande salteado no azeite e alho. (4 unidades)

Lula à Dorê  55

Anéis de lula empanados na farinha panko. Acompanha molho.

Camarão à Dorê  57

Camarões empanados na farinha panko. Acompanha molho.

Isca de Peixe à Dorê  53

Isca de peixe empanado na farinha panko. Acompanha molho.

Dadinho de

Mandioca **NOVO**   29

Massa de mandioca com queijo fritos. Acompanha molho da casa.

SALADAS

Frutos do Mar   grande 110 pequena 60

Camarão médio e pequeno, polvo, lula, marisco, pimentão, cebola e tomate ao molho campana. Acompanha pão artesanal 7 grãos.

*Salada Caesar **NOVO**  32


Alface americana, tomate cereja, cebola roxa, bacon ao molho caesar, croutons e parmesão.

*Palmito    66

Palmito e Tomate.

Completa    50

Alface americana, tomate, brócolis, cenoura, vagem, palmito, cebola e berinjela assada.

Chic   46

Rúcula, berinjela assada, tomate seco, palmito, mozzarella de búfala e azeitonas.

*Burrata **NOVO**  51

Burrata ao pesto de manjeriço, tomate confit e rúcula. Acompanha pão artesanal 7 grãos.

*Salada Thay **NOVO**   39

Acelga, repolho roxo, cebola roxa, tomate cereja, coentro, pepino, manga, massa bifun e crocantes ao molho tailandês.

FRUTOS DO MAR

*Pescador 260

(2 a 3 pessoas)

Filet de peixe do dia, lagosta cavaca, camarões grandes, polvo, lula, marisco salteados na manteiga.

Acompanha banana empanada e arroz de ervas.

*Paella à Marinare  245

Camarões grandes e pequenos, polvo, lula, marisco salteados nos temperos da região, peixe em tiras e arroz no açafraão.

*Lagosta ao Thermidor 250

Lagosta e cogumelo dourados na manteiga, flambados no conhaque ao molho branco com creme de leite fresco e gratinado com catupiry e parmesão. Acompanha arroz branco.

Lagosta da Casa (1 pessoa) 130

Lagosta na manteiga com ervas, limão cravo, arroz cozido em seu próprio caldo com cogumelos e legumes salteados.

Arroz de Polvo  **NOVO** 165

Tentáculos de polvo salteado, arroz cozido com seu próprio caldo, batatas rústicas e aioli defumado.

Polvo à Moda do Patrão  165

Tentáculos de polvo puxados no azeite, vinho branco, alecrim e manjeriço.

Acompanha batatas coradas e arroz com rúcula.

Risoto de Frutos do Mar  160

Camarão, polvo, lula e marisco refogado no molho de tomate.

Espaghetti com Frutos do Mar 160

Camarão, polvo, lula marisco refogado no molho de tomate.

PEIXES

da época abadejo
Hans Staden 172 190

Filet grelhado de peixe, camarão, polvo, lula, marisco e champignon ao molho branco, gratinados com parmesão. Acompanha arroz branco.

da época abadejo salmão
Ao Molho de Camarão 128 145 155

Filet grelhado ao molho de camarão. Acompanha arroz de ervas e fritas.

da época abadejo salmão
À Valenciana 148 168 178

Filet grelhado, coberto com lula, azeitonas pretas e pimentão vermelho puxados na manteiga, purê de mandioquinha e arroz com rúcula.

da época abadejo salmão
À Bella Meunière 131 148 158

Filet grelhado, camarão, champignon e alcaparras puxadas na manteiga. Acompanha batata sauté e arroz branco.

da época abadejo salmão
Verão 128 145 155

Filet grelhado, legumes, alcaparras e palmito puxados na manteiga. Acompanha arroz.

Peixe Assado (3 pessoas)  179

Peixe da época assado inteiro, farofa de camarão. Acompanha batatas e cebolas roxas assadas e arroz branco.

Peixe Assado (2 pessoas)  140

Peixe da época assado inteiro, farofa de camarão. Acompanha batatas e cebolas roxas assadas e arroz branco.

***Perequê** 165

Filet de abadejo empanado e recheado com catupiry e camarões pequenos. Acompanha fritas e arroz à grega.

Raízes 175

Filet grelhado de abadejo, camarão rosa no azeite, alecrim e champignon. Acompanha arroz à grega.

Parmegiana 145

Filet de peixe da época com molho ao sugo e mozzarella, gratinado com parmesão, guarnecido de fritas. Acompanha arroz.

Salmão Oriental **NOVO**  168

Salmão selado (semi-cru) com gergelim, molho oriental, cogumelos, espaguete de vegetais e purê de batata doce suavemente picante.

***Caiçara Raízes** **NOVO**  168

Filet de peixe do dia com limão cravo. Acompanha enrolado de palmito juçara com acelga, banana da terra grelhada, pirão e arroz verde.

Peixe Thay **NOVO**  168

Filet de peixe do dia em crosta de coco ao molho tailandês, purê de banana da terra, arroz jasmim com castanha.

BACALHAU

*Bacalhau

à Portuguesa   230

Postas altas de bacalhau refogado no azeite, tiras de pimentão, batata, cenoura, vagem, brócolis, ovos e cebola. Acompanha arroz branco.

**Trabalhamos com bacalhau Gadus Morhua.*

ENSOPADOS

Caldeirada 239

(2 a 3 pessoas)  

Postas de peixe, camarão, polvo, lula, marisco ao molho de caldeirada. Acompanha pirão, farofa de dendê e arroz branco.

Moqueca Mista   190

Postas de peixe e camarões ao molho de moqueca, finalizado com coentro (opcional). Acompanha farofa de dendê, pirão e arroz branco.

Moqueca de Camarão   180

Camarões ao molho dendê, finalizado com coentro (opcional). Acompanha farofa de dendê, pirão e arroz branco.

Moqueca de Filet de Peixe 165

com Lula  

Filet de peixe do dia e lulas ao molho de moqueca, finalizado com coentro (opcional). Acompanha farofa de banana, pirão e arroz branco.

Moqueca de Peixe   148

Postas de peixe ao molho de moqueca, finalizado com coentro (opcional). Acompanha farofa de banana, pirão e arroz branco.

Moqueca 112

Vegetariana   

Palmito e banana da terra, abobrinha ao molho de moqueca, finalizado com coentro (opcional). Acompanha farofa de dendê e arroz branco.

*Bobó de Camarão   175

Camarões grandes, purê de mandioca com leite de coco e azeite dendê. Acompanha arroz branco.

CAMARÃO

*Haiti

205

Camarões extra grandes refogados na manteiga e cozidos na água de coco e vinho branco, arroz envolvido com molho branco e camarões pequenos, gratinados com parmesão e catupiry.

Ao Thermidor

185

Camarões e champignons dourados na manteiga, flambados no conhaque, cebola picada, ao molho branco com creme de leite fresco, gratinado com parmesão e catupiry. Acompanha arroz branco.

*Tenório

190

Camarões grandes recheados com catupiry e empanados. Acompanha batata sauté, arroz com abobrinha itália e champignon.

*À Piemontês

180

Camarões grandes empanados, arroz com creme de leite e champignon gratinados com catupiry e parmesão.

À Grega

180

Camarões grandes empanados, banana e queijo empanados, guarnecido de fritas. Acompanha arroz à grega.

*Ubatumirim

155

Palmito extra grande empanado e recheado com camarões pequenos e catupiry, coberto com molho branco e gratinado com parmesão. Acompanha arroz branco.

*À Caiçara

229

10 camarões extra grandes puxados no alho e azeite. Acompanha pirão e arroz com brócolis.

*Camarão na Moranga

190

Camarões refogados no conhaque, cobertos com polpa de moranga com catupiry e gratinado. Acompanha arroz.

Espaguete com Camarão

160

Espaguete ao molho de tomate com camarões salteados. Acompanha parmesão.

*Camarão em Crosta **NOVO**

NOVO

188

Camarões extra grande em crosta de alho, tomate confitado, risoto de palmito juçara com alho poró e parmesão.

Risoto Coconut

NOVO

180

Abobrinhas salteados na manteiga, arroz arbóreo e camarões grandes recheados com catupiry, empanados no coco ralado e cabelinho de anjo.

RISOTOS

*Risoto de Shimeji

115

Puxado no vinho branco, coberto com lâminas de castanha-do-Pará, acompanha berinjela grelhada.

Risoto de Palmito

120

Palmito em cubos, abobrinha, tomate seco e manjeriço.

CARNES

*Filet ao Shimeji 160
Filet mignon grelhado, shimeji salteado na manteiga com creme de leite fresco e fettuccine.

Filet à Poivre Madeirado 160
Filet mignon grelhado ao creme de leite fresco com pimenta verde, molho madeira e fettuccine.

Filet Mignon ao Molho
Gorgonzola 160

Medalhão de mignon grelhado coberto com molho gorgonzola. Acompanha fritas e arroz branco.

Filet Mignon à Fiorentina 175
Medalhão de mignon grelhado, bacon, palmito ao molho bechamel e creme de leite fresco, gratinado com parmesão. Acompanha arroz branco.

Filet Mignon ao Molho 160
Madeira
Medalhão de mignon grelhado, champignon ao molho madeira. Acompanha purê de batata e arroz branco.

Strogonoff de Mignon 140
Tiras de mignon e cogumelos salteados e flambados no conhaque, creme de leite fresco. Acompanha fritas e arroz branco.

Filet Mignon com Legumes 155
Filet mignon grelhado, legumes, alcaparras e palmito puxados na manteiga. Acompanha arroz branco.

Filet Mignon à Parmegiana 159
Com molho ao sugo e mozzarella, gratinado com parmesão. Acompanha fritas e arroz branco.

Filet Mignon com Fritas 145
Filet mignon grelhado. Acompanha fritas e arroz branco.

Picanha à Brasileira 177
Picanha grelhada, farofa, fritas e vinagrete. Acompanha arroz branco.

Picanha com Brócolis 175
Picanha grelhada, brócolis puxados no azeite e alho. Acompanha arroz a grega.

Mignon ao Tinto **NOVO** 165
Filet mignon ao molho roti, risoto de vinho tinto e dadinho de mandioca frita.

CORTES ARGENTINOS

Bife de Ancho 165
(2 pessoas)

Chorizo 400g 95
(Black) (1 pessoa)

Chorizo 250g 79
(Black) (1 pessoa)

Short Rib 500g 85
(Black) (1 pessoa)

*acompanham molho de ervas, farofa, vinagrete especial e arroz branco.

CARNES DE CAÇA

Paleta de 195
Cordeiro **NOVO**
Paleta de cordeiro assada lentamente por 6 horas, molho roti com alecrim, batatas rústicas com brócolis ao alho e arroz de castanha-do-Pará.


Arroz de Pato 80
(1 pessoa) **NOVO**
Coxa e sobrecoxa de pato assado lentamente por 6 horas e arroz caldoso com cogumelos frescos ao próprio molho de vinho tinto.

FILET DE FRANGO

























Frango com Legumes 100
Filet grelhado, legumes, alcaparras e palmito puxados na manteiga. Acompanha arroz.

Parmegiana de Frango 110
Filet com molho ao sugo e mozzarella. Acompanha fritas e arroz.

MASSAS

Espaguete ao Sugo com Tomate Italiano 	88	Lasanha	112
Tomate italiano refogado no azeite e alho, manjericão e molho de tomate.		Presunto, mozzarella e molho bolonhesa, coberta com molho branco com creme de leite fresco, gratinado com parmesão.	
Espaguete a Bolonhesa	94		
Ao molho de tomate com carne moída.			

SOBREMESAS

Petit Gateau Chocolate (2 Bolas) 	28	Torta Catalã NOVO 	23
Petit Gateau Chocolate (1 Bola) 		Torta cremosa sob redução de frutas vermelhas e crocante de castanha-do-pará.	
Sorvete Taça  	20	Bolo Cremoso NOVO 	28
Sorvete Taça  		Bolo de chocolate cremoso, creme inglês de baunilha, pitanga, terra de cacau e telha caramelo salgado de castanha.	
Abacaxi (Fruta)   		Pudim  	13
Creme de Papaya com Licor de Cassis  		Banana ou Abacaxi  	
Café Expresso   		Flambados com Sorvete (2 Bolas) 25	
	5	Banana ou Abacaxi  	
		Flambados com Sorvete (1 Bola) 20	
		Milk Shake  	29
		Baunilha, chocolate e doce de leite.	

BEBIDAS

Chopp Brahma Claro	12	Refrigerante	7,50
Chopp Brahma Black	13	Sucos	9
Cerveja Stella Artois (550ml)	18	Laranja, abacaxi, maracujá, caju, acerola, morango, limão e uva.	
Cerveja Colorado (600ml)	22	Sucos Mistos	12
Cerveja Original (600ml)	17	Cerveja Stella Artois (LongNeck)	11
Cerveja Paulaner Naturtrub (500ml)	32	Cerveja Corona (LongNeck)	12
Cerveja Heineken (600ml)	18	Malzebier (LongNeck)	11
Cerveja Baden Cristal (600ml)	25	Cerveja Sem Álcool (LongNeck)	10