

Bar 
Caramela



Entradas

Appetizer

Bruschetta Marinha 4 unidades

Fatias de pão no forno com mussarela, camarão Pomodoro, tomates fresco e bsílico.

Bruschetta Marinha (4 units) – Slices of bread in the oven with shrimp, Pomodoro shrimp, fresh tomatoes and basil.

Casquinho de Siri

Soft-shell crab

Caldinho

Marisco, Sururu, Feijo, Peixe (consultar)

Caldinho (kind of soup) – Seafood, Sururu, Beans, Fish (ask)

Po de Alho

Garlic bread

Pastel de camarão 6 unidades

Shrimp cake (6 units)

Salada do Chef

Mix de folhas, tomate seco, tomate fresco, gorgonzola, azeitona, ovos de codorna, torradas.

Chef's Salad – Mix of leaves, dried tomatoes, fresh tomatoes, gorgonzola cheese, olives, quail eggs, toast.

Salada de Frango

Mix de folhas, cenoura ralada, tomate seco, frango desfiado e azeitonas.

Chicken salad – Mix of leaves, grated carrot, dried tomatoes, shredded chicken and olives.



Po de Alho



Casquinho de Siri

Petiscos

Snacks

Arrumadinho de Charque

Arrumadinho de Charque - Arrumadinho is a typical dish from Pernambuco. Simple, like a great majority of the Northeastern dishes, Arrumadinho is prepared with basic ingredients of the local cuisine. It is made with salted meat, farofa, vinaigrette and green beans.

Batata Frita

French fries

Camarão alho e óleo

400gr de camarão médio inteiro ao alho e óleo

Shrimp to the Alioli — 400gr of whole medium shrimp to the alioli.

Cubos ao Poivre com cebola roxa

Filé em cubos salteados com cebola roxa e flambados com conhaque e pimenta do reino emulsionado com creme de leite.

Cubes with poivre with purple onion — Cubes of Fillet sautéed with purple onion and flambéed with cognac and reino pepper emulsified with milk cream.

Cubos de carne de sol ao creme de queijo

Cubos de carne de sol de mignon com cebola roxa salteados na manteiga e creme de queijo no maçarico acompanhado de macaxeira frita.

Cubes of carne de sol with cream cheese — Cubes of mignon of seasoned salted meat with purple onion sautéed in butter and cream cheese on the torch accompanied by fried macaxeira.

Escondidinho do Sertão

Filé de agulha empanado

Breaded needle fish fillet

Filé com Fritas

Fillet with French Fries

Frango à Passarinha

Small pieces of chicken fried in hot oil

Mandioca Frita

Fried Manioc

Peixe em posta Frita

Pieces of Fried fish

Picanha Fatiada


Sliced Picanha

Polvo ao Vinagrete

Vinaigrette Octopus

Siri mole na manteiga

Soft-shell crab on butter



Filé com Fritas



Tábua de frios

Principais

Main course

Carnes

Meats

Arroz Sertanense

Carne seca refogada com cebola e pimentões coloridos, arroz e cubos de queijo coalho.

Sertanense Rice — Seasoned salted beef prepared with onion and colorful peppers, rice and cubes of coalho cheese.

Bife de Tira (2 pessoas)

Picanha grelhada com arroz, feijão, batata frita, farofa e vinagrete.

Steak of Strips (2 people) — Grilled Picanha with rice, beans, potato chips, farofa and vinaigrette.

Filé Crostine

Filé alto selado com crosta de ervas, com musseline de mandioca.

High fillet sealed with herb crust, with manioc musseline (kind of puree).

Filé ao Fungui

Filé selado na manteiga com molho fungui e linguine.

Fillet sealed in butter with fungui sauce and linguine.

Filé de Carne de Sol do Sertão

Carne de sol, purê rustico de mandioca gratinado cebolas glaceadas e mix de queijo.

Fillet of carne de sol from the Sertão — Seasoned salted beef mignon with rustic manioc puree gratinated with glazed onions and mix of cheese.

Filé grelhado com salada

Mix de folhas, tomate, cebola, pimentão.

Grilled fillet with salad — Mix of leaves, tomatoes, onions, peppers.

Filé ao Poivre

Filé com pimenta do reino flambado com conhaque e emulsionado com creme de leite, arroz e batata sauté.

Fillet with black pepper flambéed with brandy and emulsified with cream milk, rice and sautéed potatoes.

Filé Queijudo

Filé com mix de queijo no maçarico e espaguete ao molho de vinho.

Fillet with cheese mix in torch and spaghetti with wine sauce.

Filé á Parmegiana (1 pessoa)

Fillet à Parmegiana (1 person)

Filé á Parmegiana (2 pessoas)

Fillet à Parmegiana (2 people)



Medalhão de filé



Filé em crosta de ervas

Principais

Main course

Aves

Chicken

Frango grelhado com salada

Mix de folhas, tomate, cebola, pimentão.

Grilled chicken with salad — *Mix of leaves, tomatoes, onions, peppers.*

Frango em cubos ao curry verde

Frango em cubos ao molho de coco com pasta de curry verde acompanhado de arroz.

Chicken in cubes to the green curry — *Chicken diced to the coconut sauce with green curry paste accompanied by rice.*

Risoto de frango

Chicken risotto — Chicken strips prepared with onions, mushrooms, vegetable sauce and a light touch of citron sicilian and parmesan.

Supreme ao mix de queijo

Frango grelhado com mix de queijo no maçarico com arroz de brócolis e batata sauté.

Supreme to the cheese mix — *Grilled chicken with cheese mix on torch with broccoli rice and potato sauté.*



Frango grelhado com salada

Espaço Vegetarianos

Vegetarian space

Espaguete com cogumelos e vegetais

Alho, cenoura, brócolis e cogumelos refogados no azeite

Spaghetti with mushrooms and vegetables — *Garlic, carrots, broccoli and mushrooms prepared in olive oil.*

Espaguete ao creme de bálsico

Spaghetti with basil cream

Risoto Caprese

Risoto preparado com caldo de legumes, queijo parmesão, cubos de mussarela, tomate cereja e bálsico.

Caprese Risotto — *Risotto prepared with vegetable sauce, parmesan cheese, mozzarella cubes, cherry tomatoes and basil.*

Risoto de Cogumelos

Mushroom risotto

Ravioli de Queijo ao creme de bálsico

Cheese ravioli with basil cream

Ravioli de Queijo ao pesto de rúcula

Cheese Ravioli with rucula pesto



Ravioli de Queijo

Principais

Main course

Frutos do Mar

Seafood

Arroz de Polvo (2 pessoas)

Octopus rice (2 people)

Arroz ao Mar do Hispânico (releitura da paella)

Polvo, lula, camarão, mexilhão, salteados com pimentões coloridos, curcuma.

Rice to the sea of the Hypanic (re-reading of the paella) — Octopus, squid, shrimp, mussel, sautéed with colorful peppers, curcuma.

Arroz de Camarão (1 pessoa)

Shrimp rice (1 person)

Arroz de Camarão (2 pessoas)

Shrimp rice (2 people)

Camarões à Rivièra

Camarões salteados na manteiga de alho e salsa deglaçados com limão siciliano, acompanhado de arroz e chips de inhame.

Shrimps to the Rivièra — Shrimps sautéed in garlic and parsley butter deglazed with sicilian lemon, accompanied by rice and yam chips.

Camarões ao Curry Verde

Camarões ao molho de coco com pasta de curry verde, arroz e farofa de castanha de cajú.

Shrimps to Green Curry — Shrimps with coconut sauce with green curry paste, rice and farofa of cashew nuts.

Camarões ao Pomodoro

Com linguine.

Shrimps to the Pomodoro — With linguine.

Camarões flambados com ervas

Camarões flambados no whisky com ervas frescas, com liguine.

Flambéed Shrimp with herbs — Shrimps flambéed in whiskey with fresh herbs, with liguine.

Camarões ao molho de maracujá

Camarões ao molho reduzido de maracujá com arroz de castanha.

Shrimps to the passion fruit sauce — Shrimps with reduced passion fruit sauce with chestnut rice.

Camarões Aurore

Camarões salteados na manteiga com molho de tomate, leite de coco, requeijão, com arroz cremoso.

Shrimps Aurore — Shrimps sauteed in butter with tomato sauce, coconut milk, creamy cheese, with creamy rice.

Camarões Tropical

Camarão salteados na manteiga com molho de queijo e cubos de abacaxi, com arroz de brócolis e cenoura ralada.

Tropical Shrimps — Shrimps sautéed in butter with cheese sauce and pineapple cubes, with broccoli rice and grated carrot.

Camarões à Espanhola

Camarões salteados com alho, pimentões coloridos á juliene e legumes.

Shrimps to the Spanish — Sautéed shrimps with garlic, julienne colored peppers and vegetables.

Camarões ao Trepidor

Camarões flambados no whisky com creme de leite, mostarda e cogumelos com arroz do próprio molho.

Shrimps to the Thermidor (shrimps with a creamy sauce) — Shrimp flambéed in whiskey with milk cream, mustard and mushrooms with rice from the sauce itself.

Camarões aos Quatro Queijos

Com arroz de castanha de cajú.

Shrimps with four cheeses — With cashew nut rice.

Lagosta na Parrila

Lagosta na parrila com risoto de alho poró.

Lobster on the grill — Lobster on the grill with poró garlic risotto.

Lagosta á Siciliana

Lagosta com creme de limão siciliano e batatas salteadas na manteiga de salsa.

Lobster to the Siciliana — Lobster with sicilian lemon cream and sautéed potatoes in parsley butter.

Principais

Main course

Peixes

Fish

Peixe Pernambucano

Filé de peixe ao molho de coco, pimentões coloridos e purê de banana da terra.

Fish Pernambuco — *Fillet of fish with coconut sauce, colorful peppers and earth's banana puree.*

Peixe Crostine

Filé de peixe com crosta de erva, com cebolas graceadas e musseline de mandioca.

Fish Crostine — *Fillet of fish with herb crust, with glazed onions and manioc musseline.*

Peixe ao Curry Verde

Filé de peixe ao molho de coco com pasta de curry verde, arroz branco e farofa de castanha de cajú.

Green Curry Fish — *Fillet of fish in coconut sauce with green curry paste, white rice and cashew nuts farofa.*

Peixe ao molho de camarão e vinho branco

Filé de peixe ao molho de camarão e vin branco com arroz de castanha.

Fish in shrimp sauce and white vin — *Fillet of fish in shrimp sauce and white vin with cashew nuts rice.*

Peixada Pernambucana (2 pessoas)

Arroz, pirão, legumes e ovos cozido.

Peixada Pernambuco (2 people) — *Rice, pirão (kind of soup), vegetables and boiled eggs.*

Peixa à Alcaparras

Filé de peixe grelhado com molho de alcaparras, arroz piamontês e fritas.

Fish to Capers — *Grilled fish fillet with capers sauce, piemontese rice and fries.*



Peixe Pernambucano



Peixe ao molho de camarão e vinho branco

Menu Kids

Kids Menu

Filé Grelhado

Grilled fillet

Frango Grelhado

Grilled chicken

Peixe Grelhado

Obs: acompanhamento (arroz e fritas ou espaguete e purê)

Grilled fish — note: accompaniment (rice and chips or spaghetti and puree)



Filé Grelhado

Sandwiches

Sandwiches

Americano

Hamburguer

Misto

(mix)

X-burguer

X-tudo

(all)

Sobremesas

Desserts

Cartola

Cartola (Banana, butter, Sugar, Cinnamon, cheese)

Frutas da época

Seasonal fruits

Pudim de Leite

Milk pudding



Cartola

Bebidas

Drinks

Água s/ gás
Mineral Water

Água c/ gás
Sparkling water

Água de Coco
Coconut water

Budweiser (long neck)
Budwiser (Long neck)

Café
Coffee

Caipirosca

Caipirinha

Caipifruta

Caipifruta (importada)
(imported)

Heineken (long neck)
Heineken (long neck)

Jarra de água de coco
Coconut water jar

Jarra de Suco
Juice jar

Refrigerante 350ml
Softdrink 350 ml

Red Bull
Red bull

Suco (copo)
Juice (glass)

Stella Artois (long neck)
Stella Artois (long neck)

Destilados

Distillates

Bacardi (dose) (dose)

Bacardi (litro) (liter)

Campari

Gin

Pitú

LICORES (Liquor)

43

Amarula

Contreau

Drambuie

Frangelico

Peachtree

VODKA

Nacional (dose)
National (dose)

Nacional (litro)
National (liter)

Importada (dose)
Imported (dose)

Importada (litro)
Imported (liter)

WHISKYS

8 Anos

Black and White (dose)(dose)

Black and White (litro)(liter)

Red Label (dose) (dose)

Red Label (litro) (liter)

White Horse (dose) (dose)

White Horse (litro) (liter)

12 Anos

Buchannás (dose) (dose)

Buchannás (litro) (liter)

Black Label (dose) (dose)

Black Label (litro) (liter)

Logan (dose) (dose)

Logan (litro) (liter)

Old Parr (dose) (dose)

Old Parr (litro) (liter)

ACEITAMOS TODOS OS CARTÕES

