

# Cardápio Bromélias

## ENTRADA

### PRATOS ARTESANAIS



#### Pães Artesanais

10 fatias de pães artesanais acompanhados de pate ou geléias.

*10 slices of artisanal bread accompanied by pates or jams.*

Cod. 00070 | R\$ 37,00



#### Salada

Salada de folhas, frutas do dia e sementes.

*Salad of leaves and fruits of the day and seeds.*

Cod. 00079 | R\$ 37,00



#### Pastéis

10 unidades de pastéis, recheados com queijo, carne e camarão.

*10 units of pastries, stuffed with cheese, meat, shrimp.*

Cod. 223 | R\$ 47,00



#### Casquinha de Siri

Carne de siri da região com farinha da Terra.

*Crab meat from the region with Earth flour.*

Cod. 00266 | R\$ 70,00 (02 unid.)

# PRATOS

## FRUTOS DO MAR

SERVE 2 PESSOAS (SERVES 2 PEOPLE)



### Bobó de Camarão

Bobó (delicioso creme de aipim com camarão), arroz, farofa de dendê e purê de banana.

*Bobó (delicious cassava cream with shrimp), accompanied by rice, palm oil farofa and mashed banana.*

Cod. 00054 | R\$ 240,00



### Moqueca Caiçara

Moqueca (posta de peixe ao molho com dendê e leite de coco), acompanhado de arroz e farofa de dendê.

*Moqueca (fish steak in a sauce with palm oil and coconut milk), accompanied by rice and palm flour.*

Cod. 00262 | R\$ 260,00

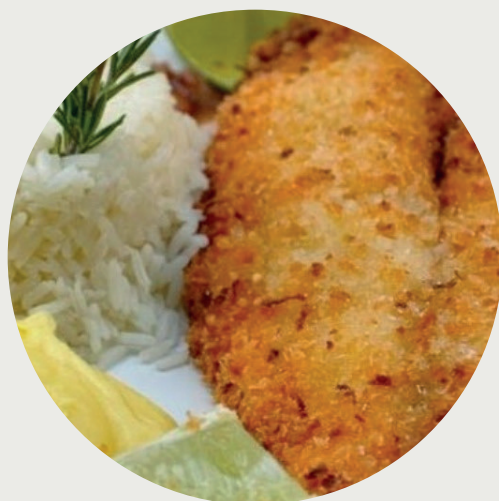


### Moqueca Caiçara Mista

Moqueca (posta de peixe e misto de frutos do mar ao molho com dendê e leite de coco), acompanhado de arroz e farofa de dendê.

*Moqueca (fish steak and mixed seafood in a sauce with palm oil and coconut milk), accompanied by rice and palm flour*

Cod. 00236 | R\$ 320,00



### Peixe Caiçara

Filé de peixe do dia, acompanhado de arroz, purê de banana e mini salada.

*Fish fillet of the day, accompanied by rice, mashed banana and mini salad.*

Cod. 00264 | R\$ 198,00



### Talharim Al Mare

Massa da casa, acompanhada de frutos do mar puxado no azeite.

*House pasta, accompanied by seafood pulled in olive oil.*

Cod. 00265 | R\$ 210,00



### Peixe Bromélias

Filé de peixe ao molho de tomate com camarão 7 barbas, acompanhado de arroz branco e farofa.

*Fish fillet in tomato sauce with 7 beard shrimp, accompanied by white rice and farofa.*

Cod. 00275 | R\$ 198,00

# PRATOS

## FRUTOS DO MAR

SERVE 01 PESSOA (SERVE 1 PEOPLE)

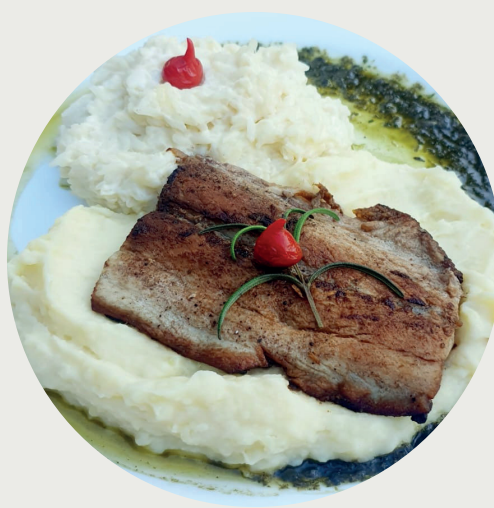


### Risoto de Camarão

Arroz arbóreo Italiano, cozido ao molho de camarão e legumes frescos, finalizado com queijo parmesão e vinho branco, ladeado com camarões frescos da região.

*Traditional Italian arboréo rice, cooked in a shrimp sauce and fresh vegetables, finished with Parmesan cheese and white wine, flanked with fresh shrimp from the region.*

Cod. 00069 | R\$ 143,00



### Peixe do Dia

Filé de peixe fresco da região acompanhado de arroz cremoso de limão, purê de batata e pestos de manjeriço.

*Fresh fish fillet from the region accompanied by creamy lemon rice, mashed potatoes and basil pestos.*

Cod. 00073 | R\$ 92,00

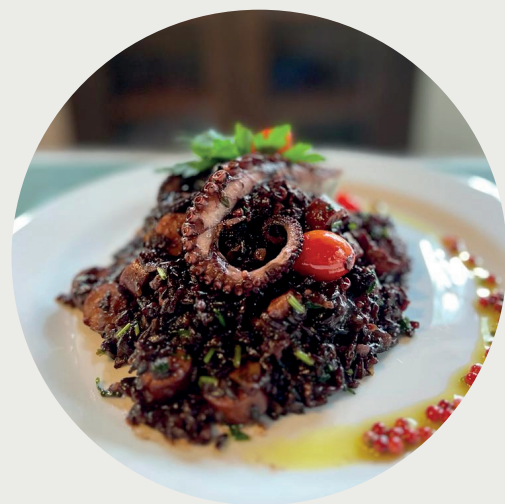


### Filé de Peixe ao Mediterrâneo

Peixe fresco da região, grelhado na manteiga com ervas e especiarias, acompanhado de alho confit e arroz de coco.

*Fresh fish from the region, grilled in butter with herbs and spices, accompanied by garlic confit and coconut rice.*

Cod. 00074 | R\$ 92,00



### Polmelias

Polvo preparado no vinho tinto, salteado com ervas e especiarias, acompanhado de arroz negro especial e linguiça ahumada de cerdo.

*Octopus prepared in red wine, sautéed with herbs and spices, accompanied by special black rice and smoked deer sausage.*

Cod. 00321 | R\$ 198,00



### Peixe ao Pelorinho

Filé de peixe da região, com molho de moqueca capixaba, arroz com castanhas, banana fries e limão toast.

*Fish fillet from the region, with moqueca capixaba sauce, chestnut rice, banana fries and lemon toast.*

Cod. 00130 | R\$ 120,00



### Camarão no Abacaxi

Deliciosos camarões grelhados, preparados no abacaxi com leite de coco e especiarias, acompanhado de arroz branco com castanhas.

*Delicious grilled prawns, prepared in pineapple with coconut milk and spices, accompanied by white rice with chestnuts.*

Cod. 00287 | R\$ 198,00

# PRATOS

## FRUTOS DO MAR

SERVE 02 PESSOAS (SERVE 2 PEOPLE)



### Ilha de Niago

Deliciosa prancha de frutos do mar frescos do dia, guarnecidos com legumes provençal (palmito, brócolis, couve flor e cebola) finalizado com alho confit e perfume de ervas frescas. Servida com baguete artesanal.

*Delicious plate of fresh seafood of the day, garnished with Provençal vegetables (heart of palm, broccoli, cauliflower and onion) finished with garlic confit and a scent of fresh herbs. Served with artisanal baguette. (serves up to 2 people)*

Cod. 00242 | R\$ 290,00



# PRATOS

## CARNE DE FRANGO

SERVE 01 PESSOA (SERVE 1 PEOPLE)



### Frango com Especiarias

Filé de frango com molho de mostarda e especiarias acompanhado de arroz branco e mini salada.

*Chicken fillet with sauce mustard and spices accompanied by white rice and mini salad.*

Cod. 00127 | R\$ 99,00



### Parmegiana de Frango

Filé de frango com molho vermelho e queijo derretido, acompanhado de arroz, batatas fritas e uma mini salada verde.

*Chicken fillet with red sauce, melted cheese accompanied by rice and fries and a mini green salad.*

Cod. 00027 | R\$ 90,00



### Kids Frango

Filé de frango grelhado acompanhado de arroz, feijão e fritas.

*Grilled chicken fillet accompanied by rice, beans and fries.*

Cod. 00007 | R\$ 66,00

# PRATOS

## CARNE VERMELHA

SERVE 01 PESSOA (SERVE 1 PEOPLE)



### Tornado Cardial

Corte especial de filé mignon acompanhado de tiras de bacon, batatas preparadas em manteiga de ervas e especiarias e um delicioso molho negro com cogumelos frescos.

*Special cut of filet mignon accompanied by strips of bacon, potatoes prepared in herb and spice butter and a delicious black sauce with fresh mushrooms.*

Cod. 00071 | R\$ 119,00



### Picadinho Caiçara

Releitura do tradicional picadinho brasileiro com toque caiçara. Cubos de mignon em molho ferrugem, arroz branco, feijão carioca, farofa crocante, um delicioso vinagrete e ovo ao ponto.

*Reinterpretation of the traditional Brazilian mincemeat with a caiçara touch. Mignon cubes in rust sauce, white rice, carioca beans, crispy farofa and a delicious vinaigrette and egg.*

Cod. 00072 | R\$ 129,00



### Beef au Poivre

Macio escalpe de filé mignon, com clássico molho apimentado, risoto à milanese e legumes do dia no vapor.

*Soft filet mignon scalp, with classic pepper sauce, milanese risotto and steamed vegetables of the day.*

Cod. 00124 | R\$ 110,00



### Paillard Di Manzo

Carne batida com ervas finas, grelhada na manteiga de cheiro, acompanhado de massa fresca do dia ao molho três queijos e flor de sal.

*Meat blended with fine herbs, grilled in scented butter, accompanied by fresh pasta of the day with triple donkey sauce and fleur de sel.*

Cod. 00115 | R\$ 119,00



### Cavalinho na Chuva

A forma mais deliciosa de saborear o clássico bife a cavalo com um toque di Itália, arroz, tutu de feijão ao molho pomodorini, fritas, steak de mignon, tira de bacon tostada e nosso famoso disco voador.

*The most delicious way to taste the classic steak on horseback with a touch of Italy, rice, tutu of beans with pomodorini sauce, fries, steak mignon, toasted bacon and a slice of flying saucer.*

Cod. 00125 | R\$ 119,00



### Kids Carne

Carne batida com ervas finas, grelhada na manteiga acompanhada de arroz, feijão, fritas e/ou salada.

*Meat beaten with fine herbs, grilled in butter accompanied by rice, beans, fries, and/or salad.*

Cod. 23 | R\$ 72,00

# PRATOS

## CARNE DE PORCO

SERVE 01 PESSOA (SERVE 1 PEOPLE)



### Mar e Montanha

Combinação de pulled suíno, com especiarias refogado em arroz negro cremoso, finalizado com camarão crocante e aioli de páprica picante.

*Combination of pulled pork, with spices sautéed in creamy black rice, finished with crispy shrimp and spicy paprika aioli.*

Cod. 00121 | R\$ 147,00



### Pig Serrano

Barriga de porco confitada em longo cozimento a moda serrana, em molho ferrugem, ladeado com gnocchi artesanal, maçã selvagem e grissini de torresmo. Finalizando com fonduta de parmesão.

*Long-cooked pork belly in the mountain style, in rust sauce, flanked with artisanal gnocchi, wild apple and crackling grissini. Finishing with parmesan fonduta.*

Cod. 00246 | R\$ 110,00

# PORÇÕES

## SNACKS



### Tábua de Frios

Tábua de frios com queijos diversos, embutidos, frutas da época, nutella e surpresas.

*Cold cuts board with different cheeses, sausages, seasonal fruits, Nutella and surprises.*

Cod. 033 | R\$ 147,00



### Isca de Peixe

Peixe cortado em cubos empanado na farinha panco, acompanhado de molho apimentado.

*Fish cut into cubes breaded in panco flour, accompanied by a spicy sauce.*

Cod. 00267 | R\$ 90,00



### Lula a Dorê

Lula da região, empanada na farinha panco.

*Squid from the region, breaded in panco flour.*

Cod. 00268 | R\$ 120,00



### Camarão à Cascata

200 gramas de camarão médio empanados na farinha panco, acompanhados de purê de batata com queijo.

*200 grams of medium-sized shrimp breaded in panco flour, served with mashed potatoes and cheese.*

Cod. 00075 | R\$ 180,00



### Camarão à Paulista

200 gramas de camarão médio salteados ao alho e óleo.

*200 grams of medium-sized shrimp sautéed in garlic and oil.*

Cod. 00076 | R\$ 120,00



### Fish and Chips

Peixe em cubos empanados na farinha panco, acompanhados de batatas fritas e molho.

*Diced fish breaded in panco flour, accompanied by chips and sauce.*

Cod. 00077 | R\$ 107,00



### Combo De Masi

Batatas fritas, aipim frito, cubos de filé mignon, calabresa salteada na cachaça, torradas artesanais e molho da casa.

*French fries, fried cassava, filet mignon cubes, pepperoni sautéed in cachaça and homemade toast, house sauce.*

Cod. 00078 | R\$ 145,00



### Camarão Bromélias

200 gramas de camarão 7 barbas preparados no confit de tomate cereja com catupiry e 06 fatias de pão artesanal.

*200 grams of shrimp 7 barbas prepared in cherry tomato confit with catupiry, 06 slices of artisanal bread.*

Cod. 00032 | R\$ 87,00

# LANCHES



## Hambúrguer Bromélias

Pão artesanal com hambúrguer de nossa produção com queijo, tomate, alface e batatas fritas.

*BROMELIAS HAMBURGER  
Burger from our production  
with cheese, tomato,  
lettuce and fries.*

Cod. 00248 | R\$ 65,00



## Misto Quente

Pão artesanal prensado com queijo e presunto

*Homemade bread pressed  
with cheese and ham*

Cod. 00252 | R\$ 38,00



## Hambúrguer Vegetariano

Pão artesanal com hambúrguer de grão de bico de nossa produção com queijo, tomate, alface e batatas fritas.

*Burger of the grão de bico from  
our production with cheese,  
tomato, lettuce and fries.*

Cod. 00066 | R\$ 55,00



# GUARNIÇÕES

## INDIVIDUAIS



### Salada da Casa

Mix de folhas, tomate, cebola, palmito acompanhado de molho da casa.

*House Salad  
Mix of leaves, tomato,  
onion, heart of palm accompanied  
by house sauce.*

Cod. 00039 | R\$ 37,00



### Arroz

Porção de Arroz

*Rice single portion*

Cod. 00081 | R\$ 12,00



### Feijão

Porção de Feijão

*Bean single portion*

Cod. 00286 | R\$ 12,00



### Ovo

Ovo Frito (unidade)

*Fried Egg (unit)*

Cod. 00263 | R\$ 9,00



### Farofa

Farofa Brasileira

*Brazilian Farofa*

Cod. 00082 | R\$ 21,00



### Fritas / Aipim

Fritas Canoa / Fritas tradicionais  
Aipim

*Fries or Aipim single portion*

Cod. 00080 | R\$ 37,00

# S O B R E M E S A S

## D E S S E R T S



### Banana na Cachaça

Banana flambada na cachaça, acompanhada de sorvete de creme.

*Banana flambéed in cachaça, accompanied by cream ice cream.*

Cod. 00269 | R\$ 32,00



### Alfajor

Delicioso alfajor acompanhado de sorvete de creme e cobertura.

*Delicious alfajor, accompanied by cream ice cream.*

Cod. 00111 | R\$ 32,00



### Brownie

Brownie com sorvete de creme.

*Brownie with ice cream.*

Cod. 00247 | R\$ 32,00



### Salada de Fruta

Frutas do dia com sorvete e calda refrescante.

*TROPICAL FRUIT SALAD  
Fruits of the day with ice cream and refreshing syrup.*

Cod. 00085 | R\$ 32,00



### Sonho de Valsa

Sorvete da casa batido com creme de amarula, chocolate sonho de valsa, decorado com cereja ao marasquino.

*WALTZ DREAM  
Homemade ice cream whipped with amarula cream, chocolate dream of waltz, garnished with maraschino cherry.*

Cod. 00084 | R\$ 32,00