

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)

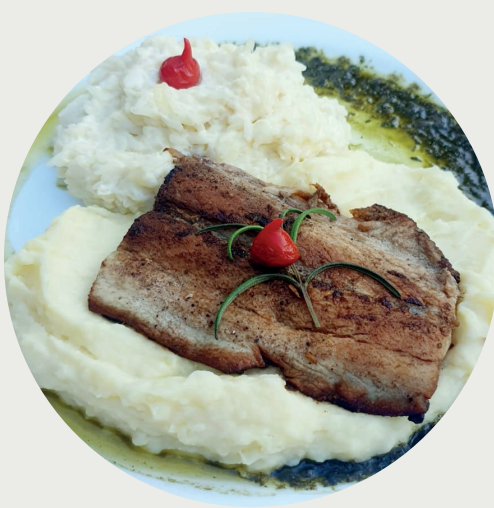


Risoto de Camarão

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



Paella Mediterrânea:

Uma harmoniosa combinação dos mais frescos frutos do mar da época, com um arroz salteado em açafrão Taj Mahal, selecta de legumes do dia, finalizados com azeite defumado da casa e perfume de limão Tahiti.

A harmonious combination of the freshest seasonal seafood, with rice sautéed in Taj Mahal saffron, a selection of vegetables of the day, finished with house smoked olive oil and the scent of Tahiti lemon.

Cod. 00000 | R\$ 249,00

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



Cavalo 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

CALDOS

ACOMPANHAM UMA PORÇÃO DE PÃES ARTESANAIS - 500ML R\$ 65,00 /CADA



Caldo de Feijão

Um prato elaborado com feijão selecionado e uma combinação refinada de condimentos.

A dish made with selected beans and a refined combination of condiments.



Caldo Verde

Uma harmoniosa mistura de batatas, couve fresca e linguiça calabresa, delicadamente temperada com especiarias que enaltecem cada ingrediente.

A harmonious mix of potatoes, fresh cabbage and calabrio sausage, delicately seasoned with spices that enhance each ingredient.



Creme de Ervilha

Preparado com ervilhas frescas e linguiça calabresa de alta qualidade.

Prepared with fresh peas and sausage high quality peperion.



Canja

Uma criação culinária que combina carne de frango, legumes frescos e arroz.

A culinary creation that combines meat chicken, fresh vegetables and rice.



Creme de Cabotia

Uma sopa requintada feita com abóbora cabotiá, cuidadosamente temperada e enriquecida com óleo de coco, gengibre aromático e ovos cozidos.

An exquisite soup made with cabotiá pumpkin, carefully seasoned and enriched with oil with coconut, aromatic ginger and boiled eggs.

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

PRATOS

PRATOS EXECUTIVOS

SERVE 1 PESSOA (SERVE 01 PEOPLE)



Frango

Arroz, feijão, filet de frango, batata frita, alface e tomate.

Rice, beans, chicken fillet, fries, lettuce and tomato.

R\$ 68,00



Carne

Arroz, feijão, bife de carne, batata frita, alface e tomate.

rice, beans, beef steak, French fries, lettuce, and tomato.

R\$ 78,00



Peixe

Arroz, feijão, filet de peixe, batata frita, alface e tomate.

Rice, beans, fish fillet, fries, lettuce and tomato.

R\$ 68,00



Ovo

Arroz, feijão, 2 ovos fritos, batata frita, alface e tomate.

Rice, beans, 2 fried eggs, french fries, lettuce and tomato.

R\$ 55,00

SOBREMESAS

DESSERTS



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