

A MELHOR EXPERIÊNCIA GASTRONÔMICA

Entradas & Aperitivos



CALDINHO DE SIRI | R\$38,00

Carne de siri refogada com nata acompanhado de pão de fermentação natural.



PEIXE DA LATA | R\$65,00

Peixe na conserva com especiarias acompanhado de molho pesto e pão de fermentação natural.

ISCA DE PEIXE

Pescada cortada em tiras, empanada e frita.

R\$50,00

CAMARÃO À MILANESA

Camarão empanado e frito.

R\$90,00

CAMARÃO AO ALHO E ÓLEO

Camarão frito no alho e óleo.

R\$85,00

FRITAS

Fritas cortadas em palito.

R\$30,00

CAMARÃO AO BAFO

Camarão cozido no vapor com sal.

R\$85,00

LULA À DORÊ

Lula cortada em rodela e empanada na farinha à dorê e frita.

R\$55,00

SALADA MISTA

Salada mista da estação.

R\$30,00



CASQUINHA DE SIRI | R\$30,00

Carne de siri refogada, empanada e frita na própria carapaça.



BOLINHO DE SIRI | R\$35,00

4 bolinhos de carne de siri.



OSTRA GRATINADA | R\$60,00

06 unidades de ostra gratinada com molho branco e queijos. **Sem glúten*



ESCONDIDINHO DE CAMARÃO | R\$45,00

Camarão refogado com especiarias, purê de batata e gratinado com parmesão.

OSTRA AO BAFO | R\$40,00

6 unidades de ostras cozidas no vapor.
Acompanha molho á vinagrete.

BOLINHO DE BACALHAU | R\$35,00

4 bolinhos de bacalhau.

MARISCO À VINAGRETE | R\$45,00

Mariscos cozidos no vapor com molho à vinagrete.

BOLINHO DE PEIXE | R\$35,00

4 bolinhos de peixe fresco da época.

Sugestões da Chef

Para 2 Pessoas

ILHÉU DE PALMAS | R\$299,00

Filé de congrio, mariscos, lula, polvo, camarões, azeitonas, tomates e cebolinha grelhados na manteiga. **Acompanha arroz, pirão, legumes salteados e farofa.**



SEQUÊNCIA DE CAMARÃO | R\$270,00

Camarão à milanesa, ao bafo, à dorê, ao alho e óleo, molho de camarão, bolinho de peixe e filé de peixe à milanesa. **Acompanha arroz, pirão e fritas.**



RAIZES DE PALMAS | R\$260,00

Linguado grelhado servido com molho branco com pimentão, açafraão e camarão. **Acompanha arroz, pirão, legumes salteados e farofa.**



MOQUECA DE FRUTOS DO MAR | R\$260,00

Congrio, mariscos, lula, polvo, camarões refogados com pimentões, cheiro verde, cebola, tomate, leite de coco e azeite de dendê. **Acompanha arroz, pirão, legumes salteados e farofa de dendê.**



QUINTA DOS GANCHOS | R\$455,00

Lagosta e camarões grelhados na manteiga, servido com congrio grelhado à Belle Meuniere. **Acompanha arroz, pirão e legumes salteados.**





Peixes

Para 2 Pessoas

PEIXE À BELLE MUNIERE

Peixe grelhado servido com camarão, champignon, alcaparras e pimenta biquinho salteados no azeite (sem glúten) acompanhado de arroz, pirão, legumes salteados e farofa.

LINGUADO | R\$240,00

CONGRIO | R\$220,00

ANCHOVA | R\$145,00

PEIXES GRELHADOS

Peixe selado na farinha de arroz e grelhado na manteiga ghee (sem glúten) acompanhado de arroz, pirão, legumes salteados e farofa.

LINGUADO

R\$200,00 (2P)

R\$130,00 (1P)

CONGRIO

R\$180,00 (2P)

R\$115,00 (1P)

ANCHOVA

R\$120,00 (2P)

R\$75,00 (1P)

PESCADA

R\$110,00 (2P)

R\$70,00 (1P)

PEIXE À MILANESA AO MOLHO DE CAMARÃO

Peixe empanado servido com molho de camarão refogado com especiarias acompanhado de arroz, pirão, fritas e farofa.

LINGUADO

R\$240,00

PESCADA

R\$140,00

PEIXE À MILANESA

Peixe empanado na farinha de trigo, ovo e farinha de rosca acompanhado de arroz, pirão, fritas e farofa.

LINGUADO

R\$210,00 (2P)

R\$135,00 (1P)

PESCADA

R\$110,00 (2P)

R\$65,00 (1P)

SALMÃO AO MOLHO DE BADEM BADEM | R\$230,00

Salmão grelhado com bacon e tomate ao molho branco gratinado com queijo mussarela, acompanhado de arroz, fritas e farofa.

MOQUECA DE PEIXE | R\$225,00

Congrio refogado com pimentões, cebola, tomate, cheiro verde, leite de coco e azeite de dendê, acompanhado de arroz, pirão, legumes salteados e farofa de dendê.



RAIZES
RESTAURANTE

Frutos do Mar

Para 2 Pessoas



CAMARÃO À GREGA | R\$230,00

Camarões e queijo mussarela cortados em cubo à milanesa acompanhados de arroz à grega e fritas.



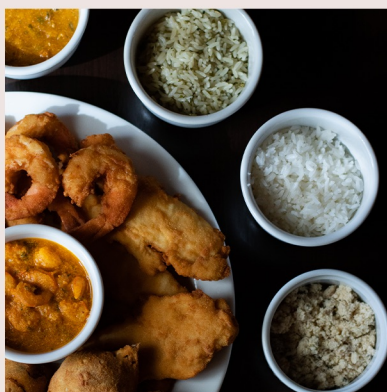
PAELLA | R\$200,00

Frutos do mar e frango salteados em açafrão, alho, cebola, ervilha, cenoura e especiarias cozido em arroz regado com caldo de camarão.



BOBÓ DE CAMARÃO | R\$220,00

Camarões refogados com pimentões, cheiro verde, leite de coco, azeite de dendê e purê de aipim acompanhado de arroz e legumes salteados.



ILHA DO ARVOREDO | R\$300,00

2 casquinhas de siri, 2 bolinhos de peixe, camarão à milanesa, molho de camarão e linguado à milanesa acompanhado de arroz, pirão, fritas e farofa.



CAMARÃO À MILANESA | R\$220,00 (2 P) / R\$130,00 (1P)

Camarões empanados na farinha de trigo, ovo e farinha de rosca acompanhados de arroz, pirão e fritas.

Pratos Individuais



ESPAGUETE DO DINDO | R\$85,00

Espaguete ao molho branco com pimentão, açafrão e camarão. **Acompanhado obrigatoriamente, segundo o dindo, de farofa.**



CONFIT DE POLVO | R\$170,00

Polvo cozido em baixa temperatura com nata e ervas finas **acompanhado de arroz e legumes salteados.**



SALADA DE FRUTOS DO MAR | R\$80,00

Camarão, lula, polvo, marisco e pimentões salteados no azeite, harmonizado com mostarda, tomate e folhas verdes frescas.



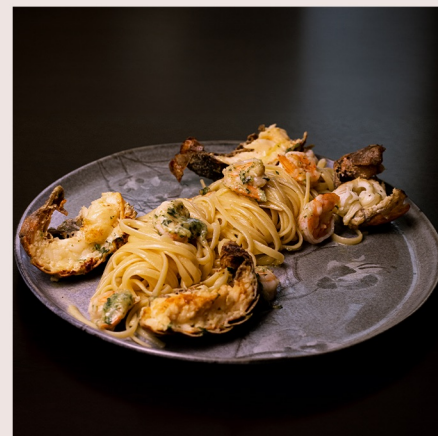
RISOTO DE FRUTOS DO MAR | R\$95,00

Camarão, lula, polvo e mariscos no azeite, açafrão, com arroz arbóreo, nata, manteiga e vinho branco.



RISOTO DE CAMARÃO | R\$85,00

Camarões salteados no azeite, açafrão, com arroz arbóreo, nata, vinho branco e parmesão.



LINGUINE À MODA DA CHEF | R\$180,00

Lagosta e camarões grelhados na manteiga, acompanhado de linguine ao molho alfredo.

Pratos Individuais



FILÉ AO MOLHO ALFREDO | R\$90,00

Linguine ao molho alfredo com mignon grelhado ao molho madeira.



RISOTO DE PALMITO | R\$65,00

Arroz arbóreo, palmito, nata, vinho branco e parmesão (vegetariano).



PRATO INFANTIL | R\$50,00

Carne, frango ou peixe, acompanhado de arroz, feijão, purê e fritas.

ESPAGUETE AL MARE

Espagete ao sugo com frutos do mar salteados na manteiga ghee.

R\$110,00

FRANGO GRELHADO

Frango grelhado, arroz, purê de batata e legumes. (feijão opcional)

R\$55,00

FRANGO À PARMEGIANA

Frango à parmegiana acompanhado de arroz e fritas.

R\$55,00

PENNE À PARISIENSE

Penne ao molho branco com cubos de frango, ervilha, presunto e queijo parmesão.

R\$65,00

SALMÃO AO PESTO

Salmão grelhado acompanhado por um delicioso espagete ao molho pesto.

R\$90,00

RISOTO DE QUEIJO

Arroz arbóreo com nata, catupiry, provolone, parmesão e vinho branco. (vegetariano)

R\$65,00

RISOTO DE MIGNON

Arroz arbóreo com mignon flambado no vinho, parmesão e nata.

R\$90,00

MOQUECA DE PALMITO

Palmito, pimentões, tomate, cebola, cheiro verde cozidos no azeite de dendê e leite de coco. (vegano)

R\$90,00



RAIZES
RESTAURANTE

Carnes



ENTRECOT GRELHADO | R\$75,00 (1P) | R\$140,00 (2P)

Entrecot grelhado no grill acompanhado de arroz, feijão, farofa e fritas.



MIGNON À PROVE | R\$165,00

Mignon grelhado acompanhado de penne salteado com nata e pimenta rosa.

MIGNON GRELHADO
| R\$95,00 (1P) | R\$180,00 (2P)

Mignon grelhado no grill acompanhado de arroz, feijão, farofa e fritas.

MIGNON À PARMEGIANA
| R\$90,00 (1P) | R\$180,00 (2P)

Mignon empanado com molho de tomate, gratinado com queijo muçarela, acompanhado de arroz, feijão, farofa e fritas.

Acompanhamentos

PURÊ | R\$20,00

PÃO | R\$15,00

FEIJÃO | R\$20,00

LEGUMES SALTEADOS | R\$25,00

MOLHO DE CAMARÃO | R\$40,00

ARROZ | R\$20,00

ARROZ ALHO E ÓLEO | R\$20,00

FAROFA | R\$20,00

PIRÃO | R\$20,00

BANANA À MILANESA | R\$20,00

Sobremesas



SORVETE DE MANJERICÃO

Sorvete de manjerição da casa com calda de frutas vermelhas.

R\$25,00



SORVETE DE GORGONZOLA

Sorvete de gorgonzola em calda de goiaba com redução de laranja.

R\$25,00



BANANA E SORVETE

Banana empanada e frita, servida com sorvete de creme.

R\$35,00

PETIT GATEAU

Bolinho de chocolate com recheio cremoso de chocolate servido com sorvete de creme.

R\$35,00

BANANA FLAMBADA

Banana caramelizada e flambada no Conhaque servida com sorvete de creme.

R\$35,00



RAIZES
RESTAURANTE

Bebidas Não Alcolólicas

ÁGUA SEM GÁS | R\$6,00

ÁGUA COM GÁS | R\$6,00

SUCO EM COPO | R\$9,00

Abacaxi, morango, limão, laranja, maracujá,
ou duas frutas por R\$14,00.

SUCO EM JARRA | R\$22,00

Abacaxi, morango, limão, laranja, maracujá,
ou duas frutas por R\$26,00.

REFRIGERANTES | R\$8,00

Coca-cola, coca-cola zero, guaraná, guaraná
zero, fanta laranja, sprite, Schweppes Citrus,
água tônica e água tônica zero.

RED BULL | R\$21,00

**SUCO DE UVA INTEGRAL
CASA MADEIRA** | R\$25,00

**CHÁ GELADO
CASA MADEIRA** | R\$25,00

Cervejas e Chopp

CHOPP HEINEKEN PILSEN | R\$14,00

CHOPP BADEM BADEM IPA | R\$18,00

HEINEKEN 600ML | R\$22,00

ORIGINAL 600ML | R\$22,00

BRAHMA 600ML | R\$20,00

MALZBIER LONG NECK | R\$16,00

**HEINEKEN
LONG NECK** | R\$16,00

**HEINEKEN LONG NECK
ZERO** | R\$16,00

**STELLA ARTROIS
LONG NECK** | R\$16,00

**STELLA ARTROIS
LONG NECK ZERO** | R\$16,00

Doses

CACHAÇA | R\$10,00

JÄGERMEISTER | R\$20,00

RED LABEL | R\$20,00

CHIVAS | R\$28,00

AMARULA | R\$22,00

DISARONNO | R\$35,00

ABSOLUT | R\$25,00

**VINHO DO
PORTO** | R\$25,00

STEINHÄGER | R\$20,00

UNDERBEG | R\$20,00

GOLD LABEL | R\$50,00

JACK DANIELS | R\$25,00

MACIEIRA | R\$28,00

COINTREAU | R\$25,00

LICOR 43 | R\$25,00

LICOR MACCARI`S
R\$25,00

Drinks

BANZEIRO | R\$30,00

Cachaça envelhecida em carvalho, suco de limão, xarope simples, vinho tinto e espuma de gengibre.

ONÇA-PINTADA | R\$28,00

Cachaça de banana e canela, limão, maracujá e xarope de banana.

ROJO FRIZZ | R\$28,00

Licor 43, licor de morango, Cointreau e prosecco.

MIMOSA | R\$28,00

Prosecco e suco de laranja.

CUBINHA | R\$25,00

Rum, suco de limão e coca-cola.

DRY MARTINI | R\$26,00

Gin seco, vermute seco com azeitonas.

NEGRONI | R\$30,00

Gin, vermute rosso e Campari.

MOJITO | R\$28,00

Rum, água com gás, suco de limão e hortelã.

CAIPIRINHA | R\$25,00

Limão, abacaxi ou frutas vermelhas com cachaça, rum, vodka ou steinhaeger.

GIN TÔNICA | R\$28,00 C/ ESPECIARIAS | R\$30,00

AGAVE PUNCH | R\$30,00

Tequila, suco de limão, suco de laranja, xarope simples e vinho do Porto.

VAMPIRO | R\$30,00

Vodka, cointreau, xarope de crawberry e frutas vermelhas.

FASHION SOUR | R\$32,00

Vodka, gin, Disaronno, limão, baunilha e Angustura.

COSMOPOLITAN | R\$32,00

Vodka, cointreau, suco de limão e xarope de crawberry.

ORANGE NUT | R\$28,00

Suco de Laranja e Dissaronno

MOSCOW MULE | R\$32,00

Vodka, suco de limão e espuma de gengibre.

NEGRONI SOUR | R\$30,00

Vermute rosso, Campari, Dissaronno, suco de limão e suco de laranja.

APEROL SPRITZ | R\$30,00

Aperol, água com gás e prosecco.

MARGARITA | R\$28,00

Tequila, Triple Sec, e suco de limão.

CAIPIRINHA DE ABSOLUT | R\$30,00

Limão, abacaxi ou frutas vermelhas.

Espumantes



Casa Valduga Sur Lie Rose | R\$159,00



Casa Valduga Sur Lie Rose | R\$159,00



Casa Valduga Espumante 130 Anos Brut Blanc de Noir | R\$299,00



Champagne Taittinger Brut Reserve | R\$745,00



Go Up Brut Branco | R\$135,00



Casa Valduga Premium Espumante Moscatel | R\$119,00



Casa Valduga Espumante Brut | R\$219,00



Casa Valduga Espumante 130 anos Brut Blanc de Blanc | R\$299,00



Ars Collecta Codorniu Blanc de Blancs Reserva | R\$243,00



Go Up Brut Rose | R\$135,00

Vinhos Brancos

	Casa Valduga Terroir Sauvignon Blanc R\$139,00		Casa Valduga Origem Chardonnay R\$99,00
	Casa Valduga Naturelle Branco Suave R\$99,00		Casa Valduga Era Chardonnay R\$189,00
	Casa Valduga Terroir Chardonnay R\$139,00		Villa Francioni Sauvignon Blanc R\$198,00
	Casa Valduga Terroir Chardonnay 375ml R\$99,00		Villa Francioni Chardonnay R\$297,00
	Casa Valduga Arte Chardonnay e Moscato R\$99,00		Familia Deicas Preludio R\$299,00
	Terranoble Sauvignon Blanc R\$119,00		Woodbridge Robert Mondavi Chardonnay R\$149,00
	Terranoble Chardonnay Element R\$119,00		Robert Mondavi Private Selection Chardonnay R\$199,00
	Terranoble Chardonnay Element 375ml R\$79,00		E. Guigal Cotes Du Rhone Branco R\$199,00
	Aveleda Loureiro & Alvarinho R\$109,00		Barton Guestier Reserve Varietal Sauvignon Blanc R\$130,00
	Avelada Alvarinho R\$139,00		Barton Guestier Bordeaux Branco R\$179,00
	João Pires Branco R\$109,00		Louis Jabot Bourgogne Chardonnay R\$339,00
	Angosto Blend Vegano R\$169,00		Louis Jabot Chablis R\$410,00
	Jorge Rubio Chardonnay R\$159,00		Ola Po Chardonnay R\$99,00
	Contramano Naranjo R\$296,00		Ritual Chardonnay "Orgânico" R\$269,00
	Sol Sul Torrontes R\$105,00		Go Up Sauvignon Blanc R\$135,00
			Perereca do Monte R\$110,00

Vinhos Rose

	Periquita R\$99,00		Villa Francioni Rosé R\$198,00
	João Pires Rosé R\$109,00		Villa Francioni Vinho Joaquim Rosé R\$131,00
	Rosé Aveleda Fonte R\$99,00		Casa Valduga Arte Rosé Gewurztraminer & Malbec R\$99,00
	Alpes de Haute Provence Soleil Des Alpes R\$135,00		Alpes de Haute Provence Perle De Valensole R\$119,00
	Finca Gabriel Rose R\$169,00		Perereca do Monte Rose R\$110,00

Vinhos Tintos

	Casa Valduga Terroir Pinot Noir R\$169,00		Thomas Barton Reserve Bordeaux R\$199,00
	Casa Valduga Terroir Carbenet Sauvignon R\$139,00		Barton Guestier Reserve Varietal Pinot Noir R\$139,00
	Casa Valduga Naturelle Tinto Suave R\$99,00		Woodbridge Robert Mondavi Zinfandel Tinto R\$149,00
	Casa Valduga Terroir Carbenet Sauvignon 375ml R\$79,00		Mandriola de Lisboa Tinto R\$99,00
	Trapiche Tesoro Malbec R\$169,00		Septima Malbec R\$109,00
	Bondades Malbec R\$149,00		Perereca do Monte Tinto R\$110,00
	Privado Reserva Pinot Noir R\$269,00		Go Up Carmenere R\$135,00
	Privado Reserva Malbec R\$269,00		Go Up Merlot R\$135,00
	Solar das Mouras R\$189,00		Go Up Blend R\$135,00