



**RAIZES**  
RESTAURANTE

# MENU

**COQUEIROS**



**RAIZES**  
RESTAURANTE

## **NOSSA HISTÓRIA**

**DESDE 1989, O RESTAURANTE RAÍZES ENCANTA OS FREQUENTADORES DA PRAIA DE PALMAS COM SUA HOSPITALIDADE CALOROSA E CULINÁRIA IRRESISTÍVEL. ESPECIALIZADO EM FRUTOS DO MAR, O RESTAURANTE OFERECE UMA VERDADEIRA VIAGEM GASTRONÔMICA COM OS MELHORES PRATOS DE FRUTOS DO MAR, PREPARADOS SEGUNDO AS TRADICIONAIS RECEITAS DOS ANTIGOS HABITANTES DO LITORAL CATARINENSE. ALÉM DESSAS DELÍCIAS DO MAR, O CARDÁPIO SURPREENDE COM RECEITAS ESPECIAIS DE CARNES E FRANGOS, BEM COMO UMA SELEÇÃO DE MASSAS E RISOTOS QUE AGRADAM A TODOS OS PALADARES. AGORA NA VIA GASTRONÔMICA DE COQUEIROS, TROUXEMOS TUDO DE MELHOR QUE APRENDEMOS COM OS ANOS DE EXPERIÊNCIA PARA AGREGAR NA CULTURA GASTRONÔMICA DE FLORIPA.**

## ENTRADAS



### CALDINHO DE SIRI | R\$49

Carne de siri refogada e envolvida em um molho cremoso de nata, que adiciona uma textura aveludada, acompanhado de um crocante pão italiano de fermentação natural.



### CASQUINHA DE SIRI | R\$34

Carne de siri refogada e frita na própria carapaça do siri, crocante por fora e suculenta por dentro.



### PEIXE DA LATA | R\$95

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



### ESCONDIDINHO DE CAMARÃO | R\$49

Camarão refogado em especiarias, com purê de batata e gratinado no parmesão.



### CAMARÃO À MILANESA | R\$105

O clássico, camarões empanados e fritos.



### SALADA DE FRUTOS DO MAR | R\$97

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



### **BOTECO | R\$90**

Tiras de mignon salteados no conhaque, pão de alho, farofa e redução balsâmica.



### **BOLINHO DE SIRI | R\$39**

4 bolinhos de carne de siri. Não contém glúten.



### **OSTRA GRATINADA | R\$62**

6 unidades de ostras gratinadas com molho bechamel sem glúten, mozzarella e parmesão.



### **BOLINHO DE PEIXE | R\$35**

4 bolinhos de peixe fresco da época. Não contém glúten.

### **OSTRA AO BAFO | R\$48**

6 unidades de ostras cozidas no vapor, acompanhado de molho à vinagrete.

### **PASTEL DE BERBIGÃO | R\$42**

4 pasteis de ensopado de berbigão.

### **MARISCO Á VINAGRETE | R\$52**

Marisco cozidos no vapor ao molho à vinagrete.

### **PASTEL DE CAMARÃO | R\$39**

4 pasteis de ensopado de camarão.

### **ISCA DE PEIXE | R\$55**

Pescada cortada em tiras, empanada e frita.

### **LULA À DORE | R\$65**

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

### **FRITAS | R\$39**

Batatas cortadas em palito e fritas.

### **SALADA MISTA | R\$40**

Salada fresca da estação, molho mostarda, pesto e tártaro.



## PEIXES

### PEIXE À BELLE MEUNIÈRE

Peixe grelhado servido com camarão, champignon, alcaparras e pimenta biquinho salteados no azeite, usamos farinha de arroz para selar os peixes então não contem glúten!  
Acompanhado de arroz, pirão, legumes salteados e farofa. **Serve 2 pessoas.**

**LINGUADO | R\$275**

**CONGRIO | R\$265**

**ANCHOVA | R\$179**

### PEIXE GRELHADO

Peixe selado na farinha de arroz e grelhado na manteiga ghee, não contem glúten!  
Acompanhado de arroz, pirão, legumes salteados e farofa. **Serve 2 pessoas.**

**LINGUADO | R\$220**

**CONGRIO | R\$198**

**ANCHOVA | R\$135**

**PESCADA | R\$125**

### PEIXE À MILANESA AO MOLHO DE CAMARÃO

Peixe empanado servido com molho de camarão refogado com especiarias. Acompanhado de arroz, farofa, pirão e fritas. **Serve 2 pessoas.**

**LINGUADO | R\$269**

**PESCADA | R\$169**



### SALMÃO À BADEN-BADEN | R\$269

Salmão grelhado com bacon e tomate, ao molho bechamel (branco) sem glúten, gratinado com queijo mozzarella, acompanhado de arroz, farofa e fritas. **Serve 2 pessoas.**



### BACALHAU MANÉZINHO | R\$269

Filé de bacalhau confitado no azeite com cebola, pimentões, tomate, cenoura, azeitonas pretas batata e ovos, acompanhado de arroz. **Serve 2 pessoas.**

## FRUTOS DO MAR



### ILHÉU DE PALMAS | R\$329

Filé de Congrio, mariscos, lula, polvo, camarões, cebolinha, azeitona e tomate grelhados na manteiga ghee preparada na casa, acompanhado de arroz, pirão, legumes salteados e farofa. **Serve 2 a 3 pessoas.**



### MOQUECA DO MAR | R\$295

Peixe da época, mariscos, lula, polvo, camarões refogados com pimentões, cheiro verde, cebola, tomate, leite de coco e azeite de dendê. Acompanha arroz, pirão de moqueca, legumes salteados e farofa de dendê. **Serve 2 pessoas.** **Moqueca de peixe | R\$235**



### PAELLA | R\$255

Polvo, lula, mariscos, camarão e frango salteados em açafrão, alho, cebola, ervilha, cenoura e especiarias cozido em arroz regado com caldo de camarão. **Serve 2 pessoas.**



### QUINTA DOS GANCHOS | R\$490

Lagosta e camarões grelhados na manteiga ghee, servido com Congrio grelhado à Belle Meunière, acompanhados de arroz, pirão, legumes saltados, palmito e farofa. **Serve 2 a 3 pessoas.**



### SEQUÊNCIA DE CAMARÃO | R\$319

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



### CAMARÃO À GREGA | R\$255

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



### BOBÓ DE CAMARÃO | R\$249

Camarões refogados com pimentões, cheiro verde, leite de coco, azeite de dendê e purê de mandioca, Acompanha arroz e legumes salteados. **Serve 2 pessoas.**



### FEIJOADA DE CAMARÃO | R\$89

Feijão branco cozido com aparas de lagosta e camarão, cebola, pimentão vermelho e amarelo, tomate, alho e azeite de camarão defumado, acompanhado de arroz, legumes, farofa e banana frita. **Serve 1 pessoa e servimos somente aos Sábados.**



### ESPAGUETE DO DINDO | R\$92

Espaguete ao molho branco com pimentão, açafrão e camarão. **Segundo o Dindo**, acompanhado de farofa. **Serve 1 pessoa.**



### RISOTO DE CAMARÃO | R\$96

Camarões salteados no azeite, açafrão, arroz arbóreo, nata, vinho branco e parmesão. **Serve 1 pessoa.**



### SALMÃO AO PESTO | R\$98

Salmão grelhado acompanhado por um delicioso espaguete ao molho pesto. **Serve 1 pessoa.**



### SPAGHETTI AL MARE | R\$118

Espaguete ao sugo com camarão, lula, polvo e mariscos salteados na manteiga ghee. **Serve 1 pessoa.**



### RISOTO DE FRUTOS DO MAR | R\$116

Camarão, lula, polvo e mariscos no azeite, açafrão, arroz arbóreo, nata, manteiga e vinho branco. **Serve 1 pessoa.**



### CONFIT DE POLVO | R\$186

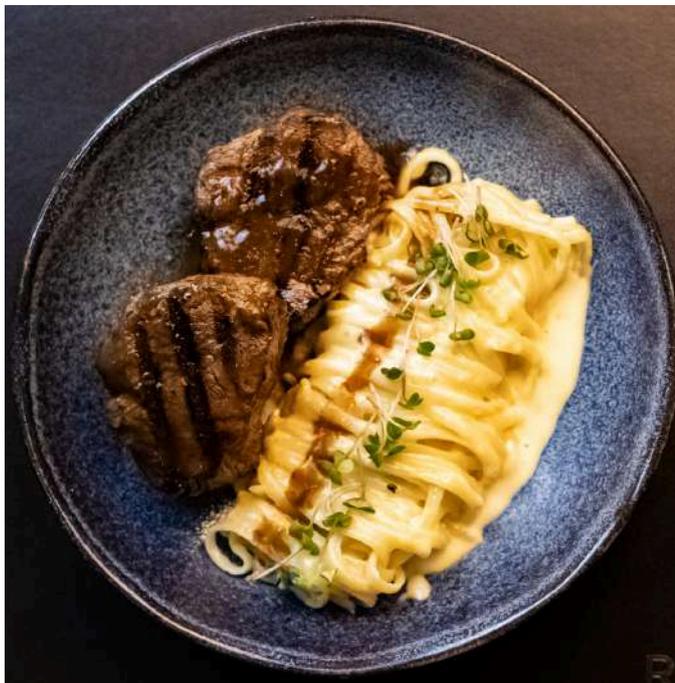
Polvo cozido em baixa temperatura com nata e ervas finas acompanhado de arroz e legumes salteados. **Serve 1 pessoa.**



### LINGUINE DA CHEF | R\$196

O Prato favorito da Chef Jo, Linguine ao molho Alfredo com lagosta e camarões na manteiga da casa. **Serve 1 pessoa.**

## CARNES & FRANGOS



### **FILÉ ALFREDO | R\$98**

Linguine ao molho Alfredo acompanhado de medalhões de mignon grelhado ao molho rôti. **Serve 1 pessoa.**



### **FILET AU POIVRE | R\$180**

Mignon grelhado acompanhado de penne salteado com nata e pimenta rosa. **Serve 2 pessoas.**

### **MIGNON À PARMEGIANA | R\$184**

Mignon empanado ao molho de tomate, gratinado com queijo mozzarella acompanhado de arroz e fritas. **Serve 2 pessoas.**

### **FRANGO À PARMEGIANA | R\$68**

Frango empanado ao molho de tomate, gratinado com queijo mozzarella acompanhado de arroz e fritas. **Serve 1 pessoa.**

### **ENTRECOT GRELHADO | R\$90**

Entrecot grelhado no grill, acompanhado de arroz, feijão, farofa, redução de azeite balsâmico e fritas. **Serve 1 pessoa.**

### **MIGNON GRELHADO | R\$99**

Medalhões de Mignon grelhados no grill, acompanhados de arroz, feijão, farofa e fritas. **Serve 1 pessoa.**



## PRATO KIDS | R\$54

Carne, frango ou peixe, acompanhado de arroz, feijão, purê, fritas ou espaguete na manteiga. (Escolher a proteína e os acompanhamentos).

**TEMOS ÁREA KIDS!**

## VEGETARIANOS & VEGANOS



### RISOTO DE QUEIJO | R\$68

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



### RISOTO DE PALMITO | R\$65

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



### MOQUECA DE PALMITO | R\$90

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

## ACOMPANHAMENTOS

**PURÊ | R\$20,00**

**PÃO | R\$15,00**

**PIRÃO | 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**

**FEIJÃO | R\$20,00**

**BANANA À MILANESA | R\$20,00**

## SOBREMESAS



### **SORVETE DE GORGONZOLA | R\$32**

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



### **SORVETE DE MANJERICÃO | R\$28**

Sorvete de manjeriçao da casa com calda de frutas vermelhas.



### **BANANA & SORVETE | R\$37**

Banana empanada e frita, servida com sorvete de creme.



### **BANANA FLAMBADA | R\$37**

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



### **PETIT GÂTEAU | R\$37**

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



### **TROPICANA | R\$39**

Manjar de coco acompanhado de creme de manga.

# DRINKS



## Moscow Mule | R\$28

Vodka Verve, suco de limão, xarope de açúcar, espuma de gengibre.

O Moscow Mule tradicional combina vodka, suco de limão e ginger beer, o Brasileiro, Marcelo Serrano adicionou um toque distintivo com a introdução de espuma de gengibre. Esta inovação não apenas intensifica o sabor do gengibre, mas também proporciona uma textura suave e aerada ao drink, elevando a experiência sensorial a um novo patamar de complexidade e frescor. **A nossa espuma de gengibre é feita na casa!**



## Maresia | R\$33

Whiskey Verve, maracujá, xarope de açúcar, suco de limão e Conhaque de alcatrão.

O Maresia nasceu no bar do Raizes no Drink Test que acontece toda sexta-feira, sendo uma releitura moderna do clássico Whiskey Sour, o drink combina a robustez do whiskey e do conhaque de alcatrão com a acidez do limão e doçura do maracujá, tudo complementado com borrifadas de conhaque de alcatrão conhecido pelo aroma defumado, resultando em um sabor equilibrado e exótico.



## Banzeiro | R\$36

Espuma de gengibre, suco de limão, cachaça de amburana, xarope simples e vinho tinto.

O Banzeiro é um coquetel sofisticado criado por Laércio Zulu, que combina a complexidade da cachaça de amburana com a acidez do limão e a suavidade da espuma de gengibre, finalizado com um toque de vinho tinto. É uma bebida que destaca o melhor dos sabores brasileiros de forma inovadora.



## Negroni | R\$30

Gin Verve, Vermute rosso e Campari.

O Negroni é um clássico coquetel italiano, conhecido por seu sabor amargo e equilibrado. Criado em Florença na década de 1910, combina partes iguais de gin, vermute rosso e Campari, sendo um dos drinks mais icônicos e apreciados mundialmente.



## Fitzgerald | R\$36

Gin Verve, suco de limão siciliano, xarope de açúcar e bitters de Angostura.

O Fitzgerald é um coquetel clássico que destaca a simplicidade e elegância do gin, combinado com a acidez do limão e a doçura do xarope simples. Criado por Dale DeGroff, é uma variação refrescante do tradicional Gin sour com um toque de bitters de Angostura.



## Basil Smash | R\$32

Gin Verve, suco de limão, xarope de açúcar, folhas de manjeriçã.

O Basil Smash é um coquetel refrescante e aromático que combina gin com limão fresco, xarope de açúcar para equilibrar os sabores e folhas de manjeriçã para adicionar um toque herbal único. Criado por Jörg Meyer em 2008, é conhecido por sua simplicidade e complexidade de sabores, perfeito para os amantes de gin e coquetéis frescos.



## Onça-Pintada | R\$32

Suco de maracujá, xarope de banana, suco de limão e cachaça de canela Raizes.

Criação conjunta do nosso bar, onde a ideia era imprimir a brasilidade em um drink. Utilizando uma cachaça de carvalho com canela defumada como base, trás a acidez do maracujá e limão contrastado com a doçura da banana e canela, trazendo um sabor unico ao drink.

# DRINKS



## Caipirinha | R\$28

Cachaça, açúcar, limão e gelo.

Também fazemos com frutas vermelhas, abacaxi e maracujá; E Vodka Verve, Steinhaeger, Bacardi. A caipirinha é um coquetel tradicional brasileiro, refrescante e popular, conhecido por sua simplicidade e sabor marcante. O drink é uma combinação perfeita de acidez cítrica, doçura equilibrada e a robustez da cachaça, com uma textura refrescante devido ao gelo.



## Cosmopolitan | R\$32

Vodka Verve, Cointreau, suco de cranberry e suco de limão.

Coquetel icônico que ganhou popularidade nos anos 1990, conhecido por sua cor rosa vibrante, é uma escolha elegante e sofisticada, oferece um equilíbrio perfeito entre a doçura do cranberry, a acidez do limão e o toque cítrico do triple sec, complementado pela suavidade da vodka.



## Aperol Spritz | R\$30

Aperol, prosecco, água com gás e laranja.

Originário do norte da Itália, O Aperol Spritz é um coquetel clássico, oferece um equilíbrio perfeito entre a doçura do prosecco, a amargura suave do Aperol e a efervescência da água com gás, finalizado com um toque cítrico da laranja.



## Gin & Tonic | R\$28

Gin Verve e Tônica.

O Gin Tonic é um coquetel clássico e simples, popular em todo o mundo, é uma escolha atemporal para qualquer ocasião, destacando a complexidade botânica do gin. O drink oferece um equilíbrio perfeito entre o amargor da água tônica e as notas aromáticas do gin, resultando em uma experiência refrescante e revigorante.



## Margarita | R\$34

Tequila, Cointreau, suco de limão, sal.

A Margarita é um coquetel clássico mexicano, conhecido por sua mistura refrescante e equilibrada de tequila, triple sec e suco de limão. Servido em uma taça com borda salgada, oferece uma combinação perfeita de acidez cítrica, doçura suave e um toque salgado, complementados pelo sabor robusto da tequila.



## Mojito | R\$30

Rum, suco de limão, xarope de açúcar, folhas de hortelã, água com gás.

O Mojito é um coquetel cubano clássico que combina rum branco, suco de limão, açúcar, hortelã fresca e água com gás. Popular por oferecer uma mistura equilibrada de acidez cítrica, doçura suave e frescor herbal, com uma efervescência leve, proporcionando uma experiência refrescante e revigorante.



## Mimosa | R\$28

Suco de laranja fresco e espumante.

A Mimosa é um coquetel leve e refrescante, oferece uma combinação efervescente e cítrica, com a doçura natural do suco de laranja e a leveza borbulhante do espumante.

## CERVEJAS

HEINEKEN | R\$26

ORIGINAL | R\$26

MALZIBIER LONG  
NECK | R\$18

BADEN BADEN IPA | R\$34

HEINEKEN ZERO LONG NECK | R\$18

STELLA ARTROIS S/ GLUTÉN LONG  
NECK | R\$18

**CHOPP HEINEKEN | R\$16**

## NÃO ALCOÓLICOS

SUCO COPO | R\$10

SODA ITALIANA | R\$16

ÁGUA TÔNICA | R\$8

ÁGUA TÔNICA ZERO | R\$8

ÁGUA COM GÁS | R\$7

ÁGUA COM GÁS | R\$7

RED BULL | R\$24

COCA-COLA | R\$8

COCA-COLA ZERO | R\$8

GUARANÁ ANTARCTICA | R\$8

GUARANÁ ZERO | R\$8

SPRITE | R\$8

SPRITE ZERO | R\$8

FANTA LARANJA | R\$8

## DOSES

UNDERBEG | R\$18

JÄGERMEISTER | R\$20

COINTREAU | R\$26

AMARULA | R\$22

LICOR 43 | R\$24

RED LABEL | R\$20

JACK DANIEL'S | R\$24

CHIVAS 12 ANOS | R\$28

STEINHÄGER | R\$18

VINHO DO PORTO | R\$24

**CACHAÇA DA CASA | R\$8**