



DUNAS GOURMET

Restaurante

Horários de Funcionamento:

(Working Time)

Restaurante

Almoço: 12:00 às 15:00 – Jantar: 18:00 as 23:00

Lunch 12 am to 3 pm – Dinner 6 pm to 11 pm

Telefone 151 Procon

Procon telephone 151

www.i9menu.com.br | Fone: (11) 2364-6466



❖ *Bem vindo* ❖

Entradas e Saladas

(Starters and Salads)

200 Bruschetta de tomate seco e mussarela de búfala 32,00

(Sundried tomato and buffalo mozzarella bruschetta)

Duas fatias de pão levemente torradas aromatizadas com orégano, temperado com azeite extra virgem, finalizadas com manjeriço finamente cortado.

Two slices of light toasted bread with oregano, extra virgin olive oil and fine slices of basil

201 Couvert opcional (Optional Couvert) 36,00

Patês, manteiga, azeitonas e pães variados.

Pates, olive, butter and assorted breads

202 Carpaccio (Carpaccio Beef) 37,00

Temperado com molho de mostarda, azeite, limão, alcaparras e parmesão ralado.

Tempered with mustard sauce, olive oil, lemon, capers and grated parmesan cheese

203 Salada tradicional (Traditional Salad) 30,00

Alface, rúcula, tomate, palmito e cebola.

Lettuce, arugula, tomato, palm heart and onion

204 Salada do chef (Chef's salad) 35,00

Alface americana, cenoura, palmito, ervilha, batata palha, Kani-kama e molho mostarda.

Juliene lettuce, carrot, palm heart, peas, potato sticks, Kani-kama and mustard sauce

205 Caesar salad 50,00

Alface americana, filet de frango em tiras, queijo parmesão em lasca e croutons.

American lettuce, slices of chicken breast fillet, shaved parmesan and croutons

Sopas e Cremes

(Soups and Creams)

206 Canja a brasileira (Chicken Soup) 36,00

Frango desfiado, legumes e arroz.

Brazilian style chicken soup with rice and vegetables

207 Sopa de legumes (Vegetables Soup) 35,00

Sopa com legumes da estação.

Soup with season's vegetables

208 Cremes diversos (Assorted Creams) 40,00

Massas

(Pasta)

209 Talharim cremoso com salmão 64,00

(Creamy fettuccine with salmon)

Talharim, salmão grelhado e rústicamente desfiado envolto em molho cremoso de catupiry e creme de leite, gratinado com parmesão.

Baked fettuccine with shredded grilled salmon catupiry sof cream and heavy cream sauce

210 Penne ao frutos do mar *(Penne with mixed seafood)* 70,00

Penne, camarão, polvo, lula, mariscos, mexilhões e molho de tomate rústico.

Penne, prawns, octopus, squid, mussels, clams and rustic tomato sauce

211 Spaguetti a bolonhesa *(Spaghetti bolognese)* 44,00

Spaguetti, carne moída, molho de tomate e manjerição.

Spaghetti with ground beef, tomato sauce and basil

212 Spaguetti a primavera *(Spring spaguetti)* 50,00

Temperado ao alho e óleo, tiras de pimentão, bacon, brócolis, presunto, ervilhas e azeitonas.

Tempered with garlic and oil, sliced green bell pepper, broccoli, ham, peās and olives

213 Rondelle de ricota com espinafre *(Cheese Rondelle with Spinach)* 50,00

Gratinado ao gorgonzola.

Roasted with gorgonzola

214 Rondelle de frango com catupiry *(Chicken's rondelle with catupiry)* 52,00

Ao molho de queijos gratinado.

Gratin with cheeses sauce

215 Canelone misto *(Canelloni)* 45,00

Presunto e queijo ao molho pomodoro.

Ham and cheese with tomato sauce

216 Conchilli de ricota com tomate seco 48,00

Cheese Conchili with Dehidrated Tomato

Risotos

(Risoto)

217 Risoto a moda do chef *(Chef's Risotto)* 45,00

Champignon, alho poró, queijo branco e creme de leite.

Mushrooms, leek, white cheese and heavy cream

218 Risoto de funghi seco *(Dehitrated mushrooms risotto)* 60,00

219 Risoto de camarão *(Shrimp's risotto)* 65,00

220 Risoto de frutos do mar *(Seafood risotto)* 77,00

Aves (Chicken)

221 Strogonoff de Frango *(Chicken's Strogonoff)* **44,00**

Acompanha arroz e batata palha.

With rice and potato crisps

222 Filet de Frango Grelhado *(Grilled Chicken's Chest)* **44,00**

Acompanha creme de milho e arroz branco.

Corn cream and white rice

223 Supremo de Frango Gratinado *(Roasted Chicken's Supreme)* **60,00**

Peito de frango empanado, recheado de presunto e catupiry,
arroz de espinafre e batata frita.

*Milanese chicken chest, stuffed with ham and catupiry cheese,
spinach rice and french fries*

224 Filet de Frango a Parmegiana *(Parmegiana Chicken's Chest)* **55,00**

Acompanha arroz e batatas fritas.

White rice and french fries

225 Filet de Frango ao Molho Madeira *(Chicken's Chest with Madeira sauce)* **50,00**

Acompanha purê de batatas e arroz a grega.

With mashed potatoes and mixed rice

Carnes (Beef)

226 Filet Mignon Grelhado na Manteiga de Ervas **70,00**

(Grilled filet mignon with herb butter)

Filet mignon grelhado na manteiga de ervas, ac/ risoto milanês.

Grilled filet mignon and herb butter, served with Milanese risotto

227 Filet Mignon a Francesa **68,00**

(French style filet mignon)

Filet mignon grelhado, arroz branco, cebola, presunto, ervilha e batata palha.

Grilled filet mignon, white rice, onion, ham, peas and shoestring potatoes

228 Paillard Filet Mignon com Fettuccine **66,00**

(Fettuccine with filet mignon paillard)

Filet mignon fino grelhado ac/ fettuccine na manteiga e salsa.

Grilled thin filet mignon with parsley and butter fettuccine

229 Strogonoff de Filet Mignon *(Tenderloin's Strogonoff)* **55,00**

Acompanha arroz e batata palha

With rice and fried potato crisps

230 Filet Mignon a Parmegiana *(Parmegiana Beef Tenderloin)* **68,00**

Acompanha arroz e batatas fritas.

With rice and french fries

231 Filet Mignon ao Catupiry *(Beef Tenderlion with Catupiry Sauce)* **66,00**

Gratinado ao molho Catupiry com arroz e batata palha.

Roasted with rice and potato crisps

232 Steak ao Poivre *(Pepper Steak)* **70,00**

Filet Mignon alto com molho rotty e pimento branca, batatas sauté e arroz.

Beef Tenderlion with rotti sauce, White pepper, saute potatoes and rice

233 Medalhão de Filet com Molho Gorgonzola *(Medallion)* **75,00**

Dois medalhões ladeados com bacon, ao molho gorgonzola

ac/ purê batatas e arroz com passas.

Two filet mignon medallions wrapped with bacon and topped with gorgonzola sauce, served with mashed potato and rice with raisins

234 Filet Chateaubriand *(Filet Chateaubriand)* **70,00**

Filet mignon alto grelhado ao molho madeira e

champignon ac/ arroz e batatas rústicas.

Two filet mignon medallions wrapped with bacon and topped with gorgonzola sauce, served with mashed potato and rice with raisins

235 Picanha Fatiada *(Sliced Rump Cut)* **79,00**

Duas fatias gralhadas ao alho e óleo, com arroz de brócolis e batatas fritas.

Two grilled slices with garlic and olive oil, brocoli's rice and French fries

Peixes e Crustáceos

(Fishes and Crustaceans)

236 Camarão a Grega *(Greek prawns)* **130,00**

Camarões Grandes a milanese, queijo a milanese

ac/arroz a grega e batata frita.

Breaded large king prawns and deep fried breaded cheese, served with greek rice and french fries

237 Filet de Linguado a Belle Munière *(Sole filet a la meunière)* **65,00**

Linguado grelhado, camarão, alcaparras, champignon

ac/arroz branco e purê de mandioquinha.

Grilled sole fillet, prawns, capers and mushrooms, served with white rice and arracacha (mandioquinha) puree

238 Filet de Peixe com Molho de Camarão *(Fish Filet Shrimp Sauce)* **66,00**

Acompanha arroz de ervilhas frescas e purê de batatas.

With peas rice and mashed potatoes

239 Abadejo a Dunas *(Sole Filet)* **68,00**

Acompanha arroz a grega, palmitos na manteiga e batatas cozidas.

With mixed rice and buttered palm hearts and potatoes

240 Salmão com Alcaparras *(Salmon)* **66,00**

Salmão grelhado, alcaparras, ac/arroz branco e batata sauté.

Grilled sole fillet, prawns, capers and served with, white rice and sauté potato

241 Bacalhau Grelhado ao Alho e Óleo *(Cod Fish)* **125,00**

Legumes, ovos, azeitonas, ao alho e azeite virgem, arroz branco.

Vegetables, eggs, olives, with garlic and olive oil and white rice

Acompanhamentos

(Side Orders)

- 242 Arroz Simples *(White rice)* 15,00
243 Arroz a grega *(Mixed rice)* 20,00
234 Feijão *(Beans)* 12,00
245 Mandioca Frita *(Fried Cassava)* 25,00
246 Panache de Legumes *(Steamed Assorted Vegetables)* 26,00
247 Batata Sauté ou Purê *(Sauteor Mashed Potatoes)* 20,00
248 Batata Frita *(French Fries)* 30,00

Sobremesas

(Desserts)

- 249 Torta Holandesa ou Chocolate *(Dutch pie or chocolate)* 17,00
250 Salada de Frutas *(Fruit Salad)* 13,00
251 Fruta da época *(Season Fruit)* 12,00
252 Pudim de Leite *(Condensed Milk Flan)* 15,00
253 Simples *(Single)* 15,00
Duas bolas de Sorvete a sua escolha.
Two ice cream scoops of your choice
254 Tropical 17,00
Salada de frutas com uma bola de sorvete de creme e calda de morango.
Fruit salad with vanilla ice cream scoop and stawberry syrup
255 Royal 18,00
Duas bolas de sorvete e calda a sua escolha com castanha de caju.
Two ice cream scoops and topping of your choise with cashew nuts
256 Pirâmide 30,00
Três bolas de sorvete com calda de chocolate, farofa crocante, chantily e biscoito.
Three ice cream scoops with chocolate syrup, cashew nuts flour and biscuit
257 Creme de Papaya com Licor de Cassis 25,00
Creme de papaya, sorvete de crème e licor de cassis.
Papaya cream, vanilla ice creamand cassis liqueur
258 Petit Gateau 32,00
Petit Gatteau de chocolate e sorvete de creme.
Chocolate petit gateau and vanilla ice cream

Volte sempre