

Entradas

Couvert <i>Pasta del día, caponata, tomates secos caseros, panes y palitos crocantes.</i>	R\$ 40
Ensalada Fajã <i>Combinación de hojas verdes, camarones a la plancha, mango en cubos y tomates cherry con salsa de mango y pimienta rosa.</i>	R\$ 68
Veggie Salad <i>Combinación de hojas verdes, palmito, zanahorias cortadas en juliana, pesto de albahaca y tomate.</i>	R\$ 40
Ensalada Cesar <i>Pechuga de pollo a la plancha, lechuga americana, salsa caesar, queso parmesano y bacon.</i>	R\$ 45
Queso Brie Frito <i>Cuña de queso Brie frito servido con dulce de leche de coco y frutos secos.</i>	R\$ 85
Ostras Gratinadas <i>Ostras, velouté de hierbas, limón y queso parmesano.</i>	R\$ 68
Ostras Fajã <i>Ostras al vapor con salsa de maracuyá, mango, pimienta y coriandro.</i>	R\$ 60
Ceviche de Pescado <i>Cubos de pescado fresco, mango, pepino, coriandro, cebolla morada, ají cristal y leche de tigre de maracuyá.</i>	R\$ 75
Tartar de Salmón <i>Cubos de salmón, cebolla morada, jengibre, coriandro, sésamo, mango y salsa de aguacate con wasabi.</i>	R\$ 79
Crema de Calabaza <i>Con queso cremoso y semillas tostadas. Acompaña tostadas.</i>	R\$ 48
Tabla de Quesos y Fimbres <i>Quesos y fiambres variados, frutos secos y frutas.</i>	R\$ 98
Roast Beef <i>Filet mignon, flor de sal, salsa de alcaparra, aceite de hierbas, queso parmesano, rúcula y aceto balsámica.</i>	R\$ 75
Burrata con Tomates <i>Burrata con selección de tomates cherry, pesto de albahaca, rúcula y tapenade de aceitunas negras.</i>	R\$ 85
Buñuelos de Bacalao (6 unidades) <i>Servidos con jalea de pimienta.</i>	R\$ 80
Trío de Bruschettas <i>Bruschetta de gorgonzola y cebolla caramelizada. Bruschetta napolitana. Bruschetta de salmón curado.</i>	R\$ 75
Buñuelos Crocante <i>Croqueta artesanal de chorizo de Blumenau sobre crema de gorgonzola y chutney de manzana.</i>	R\$ 65

Carnes

Filete Mignon, Aligot y Setas <i>Filet mignon a la plancha, salsa de setas, puré de mandioca y queso.</i>	R\$ 125
Pollo a la Parmesana <i>Milanesa de pollo, con salsa pomodoro y gratinado con queso. Acompaña arroz y papas fritas.</i>	R\$ 85
Bitoque a la Portuguesa <i>Filet mignon a la plancha con salsa del chef. Acompaña papas crocantes, arroz y huevo estrellado.</i>	R\$ 99
Entrecot a la plancha (Sirve 2 personas) <i>Entrecot a la plancha, salsa chimichurri, arroz, papas fritas y farofa (harina de mandioca tostada y condimentada).</i>	R\$ 229
Ossobuco con Polenta Cremosa <i>Ossobuco acompañado por polenta blanda y salsa del propio asado.</i>	R\$ 108

Pescados y mariscos

Pescado de la Isla <i>Filete de pescado a la plancha, arroz blanco, salsa de camarón y farofa (harina de mandioca tostada).</i>	R\$ 125
Salmón en Crumble de Frutos Secos <i>Filete de salmón a la plancha con crumble de frutos secos, puré de papas y leche de coco con salsa de limón y hierbas finas.</i>	R\$ 125
Camarones de las Azores <i>Camarón rosado a la plancha, ñoquis de mandioca, salsa de moqueca y farofa.</i>	R\$ 138
Pulpo a la Lagareiro <i>Pulpo a la plancha con papas aplastadas y brócoli, finalizado con una salsa de pimientos a la plancha, aceitunas y cilantro.</i>	R\$ 195
Brandade de Bacalao <i>Brandade de bacalao y ajo puerro, servido con puré de papas y brócolis crocantes.</i>	R\$ 149
Bacalao Portugués, a la moda de la casa (Sirve 2 personas) <i>Bacalao confitado servido con papas cocidas, brócolis, huevos cocidos, tomates, aceitunas negras, pimientos rojos, aderezado con aceite de oliva y láminas de ajo.</i>	R\$ 370

Pastas y Risottos

Fettuccine al Limone con Camarones

Fettuccine con camarones a la plancha, tomate cherry, salsa bisque y ralladura de limón.

R\$ 125

Torteloni de Queso y Albahaca

Torteloni con salsa de tomate, pesto de albahaca y parmesano.

R\$ 88

Tallarines con Carne

Tallarines con cubos de filet mignon, selección de setas, tomates concassé y hierbas finas.

R\$ 94

Ñoquis de Mandioca

Ñoquis con salsa de queso gorgonzola y escalope de filete mignon.

R\$ 99

Risotto de Camarón

Camarones, arroz arbóreo, caldo de verduras, queso parmesano, manteca, bisque, hierbas y ralladura de limón.

R\$ 129

Risotto de Filet Mignon

Cubos de filete mignon, arroz arbóreo, salsa de carne, caldo de verduras, finalizado con manteca de castañas, parmesano y hierbas.

R\$ 125

Risotto de Ajo Puerro con Filet Mignon

Escalope de filet mignon con salsa rotti, arroz arbóreo, ajo puerro, caldo de verduras, manteca, parmesano, finalizado con crispy de ajo puerro.

R\$ 115

Arroz de Champiñón

Arroz caldoso, selección de setas de la estación, manteca y queso parmesano.

R\$ 78

Tallarines con Mariscos

Pasta con pulpo, calamares, camarones, mariscos, salsa bisque y finas hierbas.

R\$ 159

Arroz de Mariscos

Arroz caldoso, pimientos rojos, cebolla, tomates, pulpo, calamares, camarones, marisco y salsa pomodoro.

R\$ 159

Paella de Mariscos

Tradicional Paella española con arroz, pulpo, calamar, camarones mariscos, pimientos y arvejas.

R\$ 189

Postres

Brisa de los Trópicos

Crema de la casa, couli de maracuyá, frutas tropicales, mini merengues de menta y tiras de coco.

R\$ 45

Carpaccio Tropical

Lâminas de ananá, salsa de jengibre, flor de sal, ralladura de limón.

R\$ 35

Gelato

Coco, crema, chocolate o frutilla. Consultar sabores.

R\$ 18

Quesos & Delicias

Trío de quesos con dulce artesanal.

R\$ 78

Sundae de Banoffee

Banana, dulce de leche, almendras, helado y chantilly.

R\$ 38

Flan de Leche

Flan de leche, dulce de leche y farofa crocante.

R\$ 26

Tarta de Chocolate

Tarta cremosa de chocolate, helado de crema y salsa de frutas rojas.

R\$ 39

Tarta de Manzana

Sirvida caliente con crumble de cuca, salsa inglesa y especias.

R\$ 35

Brownie con crema de Maracuyá

Delicioso Brownie de chocolate con crema de maracuyá y gelato.

R\$ 35