



CARDÁPIO

ENTRADAS

Tabule \$52

Salada de trigoilho com verduras e pão sírio

Salada de Grãos \$52

Cama de cuscuz marroquino | salada de grão de bico com feijão fradinho

Ceviche com torradas \$80

Peixe fresco marinado no limão com torradas de pão artesanal

Polvo à Vinagrete \$85

Bowl refrescante com polvo, tomate, cebola e especiarias

Pastel \$50

6 unidades de pastel de camarão ou abóbora com gorgonzola, acompanha molho relish e chutney de manga

Bruschetta \$45

2 fatias de pão artesanal tostado com cubinhos de tomate fresco e alho

Dadinhos de Tapioca \$48

Servidos com melaço de cana e geleia de tomate picante

Aipim Frito \$42

500 gramas de aipim frito (páprica opcional)

Açaí \$40

500ml de açaí natural colhido em Moreré, acompanha granola e banana

Brisa

PRICIPAIS

Arroz de Polvo \$90/150

(1 ou 2 pessoas)

Tradicional arroz de polvo pescado na ilha

Moqueca \$180

(serve 2 pessoas)

Peixe, Camarão ou Mista

Prato tradicional baiano, acompanha arroz, farofa da casa e pirão

Moqueca Vegetariana \$145

(serve 2 pessoas)

Abóbora, batata e banana da terra

Acompanha arroz, farofa e pirão

Arrumadinho \$75/\$140

Filé em tiras acompanhado de feijão tropeiro, farofa e vinagrete

Pasta Bolonhesa ou Pomodoro \$78

Massa de grano duro ao molho bolonhesa da casa ou pomodoro

Spaghetti frutos do mar \$98

Spaghetti de grano duro com camarão, polvo e tomate fresco

Peixe Grelhado \$85/\$150

Peixe grelhado com purê de batata e legumes

SOBREMESAS

Sorvete de tapioca \$45

Sorvete Galiléia da ilha servido em cama de churros

Brownie \$45

Brownie acompanhado de sorvete Galiléia de tapioca da ilha

Cocada Ventos \$40

Cocada cremosa com nibs de cacau

Sorbet de Frutas da Estação \$38