ACESSE NOSSO CARDÁPIO DIGITAL

Casa do Peixe

Gastronomia Marítima

casadopeixesc

ENTRADAS

Pastel de Berbigão un **R$ 19,00**

Pastel de Camarão (Harumaki) un **R$ 21,00**

recheio cremoso de camarão, envolto em finíssima massa crocante

Bolinhos de Peixe 7 un **R$ 42,00**

Casquinha de Siri 2 un **R$ 39,00**

Ostras In Natura dz **R$ 70,00**

Ostras ao Bafo dz **R$ 70,00**

Ostras Gratinada 6 un **R$ 70,00**

Lula à Dorê 150g **R$ 74,00**

anéis empanados em leve massa preparada com trigo

Marisco à Vinagrete 300g **R$ 62,00**

Isca de Peixe à Milanesa **R$ 54,00**

Isca de Linguado à Milanesa **R$ 85,00**

Camarão ao Alho e Óleo 250g **R$ 79,00**

camarões com casca salteado em alho e óleo

Camarão à Milanesa 200g **R$ 98,00**

Camarão Crocante 180g **R$ 130,00**

camarões Grados empanados na farinha Panko

acompanha geleia de pimenta



GUARNIÇÕES

Feijão Preto	**R$ 7,00**
Pirão de Coco	**R$ 39,00**
Batata Frita	**R$ 42,00**
Batata frita (1/2 porção)	**R$ 24,00**
Purê de Batata	**R$ 22,00**

BUFFET DE SALADAS

Buffet de Saladas	**R$ 41,00**
Buffet de Saladas + Aperitivos	**R$ 19,00**
Buffet de Saladas + Pratos	**Cortesia.**

PRATOS INFANTIS

* Prato individual

Macarrão Casa do Peixe **R$ 42,00**
espaguete com molho ao sugo e filé de frango à milanesa

Isca de Mignon à Milanesa, arroz e batata frita **R$ 49,00**

Espaguete ao Molho Sugo **R$ 31,00**

CARNES

SERVE DUAS PESSOAS

Filé de Frango à Parmegiana **R$ 178,00**
molho ao sugo, muçarela e parmesão, arroz e batata do dia

Filé Mignon à Parmegiana **R$ 219,00**
molho ao sugo, muçarela, parmesão, arroz e batata do dia
* *individual* **R$ 109,00**

APRECIE NOSSAS EXCLUSIVIDADES

PRATO INDIVIDUAL

Conchiglione de Camarão **R$ 98,00**
massa recheada com camarões, coberto com molho bechamel e gratinado com parmesão.

Tilápia à Hilta Rodrigues **R$ 105,00**
filé de Tilápia Grelhada, arroz cremoso preparado com alho poró coberto com chips de côco e um toque de molho de Ostra

Filé de Salmão **R$ 130,00**
filé alto, fresco, filetado em nossa cozinha, coberto com cogumelos frescos e alho poró, batata

Camarão Casa do Peixe **R$ 149,00**
camarões Grados grelhados, pirão de coco e brócolis japonês

Camarão Açoriano **R$ 149,00**
camarões grados assados em azeite extra virgem aromatizado com ervas frescas e fatias de pão italiano

Moqueca de Camarão **R$ 152,00**
camarões Grado ensopados, preparados com leite de coco e suave toque de azeite de dendê, acompanha arroz branco e farofa de dendê

Bacalhau Real **R$ 152,00**
gratinado de bacalhau em lascas, entremeado de batatas em cubos e nata

Bacalhau à Moda Açoriana (lombo- Gadus Morhua) **R$ 198,00**
assado em azeite extra virgem, guarnecido com brócolis, tomates, batatas, cebolas e azeitonas pretas

Polvo Lagareiro **R$ 209,00**
grelhado, guarnecido com batatas, azeitonas pretas e azeite Extra Virgem



PEIXES À MILANESA

SERVE DUAS PESSOAS

Peixe à Milanesa ao Molho de Camarão – ***Promoção da Casa*** **R$ 129,00**
filés crocantes cobertos com molho de camarão, arroz, pirão de peixe e batata dia

Pescada à Milanesa **R$ 132,00**
filés crocantes, acompanha arroz, pirão de peixe e batata do dia

Pescada à Milanesa ao Molho de Camarão **R$ 174,00**
filés crocantes cobertos com molho de camarão, arroz, pirão de peixe e batata dia

Linguado à Milanesa **R$ 179,00**
filés crocantes, arroz, pirão de peixe e batata dia

Linguado à Milanesa ao Molho de Camarão Especial **R$ 210,00**
preparado com leite de coco e um suave toque que azeite de dendê,
acompanha arroz branco, batata do dia e pirão de Camarão

PEIXES EM POSTAS

SERVE DUAS PESSOAS

Acompanha arroz ao alho, pirão de peixe e batata do dia.

Tainha Frita (sazonal) **R$ 162,00**

Anchova Frita **R$ 162,00**



½ porção 60% do valor do prato

PEIXES GRELHADOS

SERVE DUAS PESSOAS

Acompanha arroz branco, pirão de peixe e batata do dia.

Filé de Merluzão **R$ 138,00**
Saboroso, carne branca em lascas

Filé de Tainha (450g) (sazonal) **R$ 162,00**

Filé de Anchova (450g) **R$ 162,00**

Filé de Namorado **R$ 170,00**
Sabor suave, carne branca e firme

Filé de Namorado à Belle Meunière **R$ 240,00**
Coberto com cogumelos frescos, alcaparras e camarões (120g)

Filé de Linguado **R$ 218,00**
Peixe nobre, de média altura, e sabor delicado

Linguado com Risoto Milanês **R$ 328,00**
Filé grelhado, acompanha risoto milanês
Preparado com arroz arbóreo italiano e açafrão espanhol

Filé de Congrio **R$ 249,00**
Sabor delicado, sem espinhas, carne branca e macia

Filé de Congrio à Belle Meunière **R$ 319,00**
Coberto com cogumelos frescos, alcaparras e camarões (120g)

Filé de Pescada Amarela **R$ 237,00**
File alto, carme branca, macia e saborosa

ACRÉSCIMOS:

* Alcaparras com manteiga Ghee	R$ 31,00
* Camarões salteado (120g):	R$ 64,00
* Belle Meunière:	R$ 75,00
* Molho de Camarão camarões mergulhados em um delicioso caldo	R$ 55,00



RISOTOS

SERVE DUAS PESSOAS

Risoto Milanês **R$ 135,00**
Preparado com arroz arbóreo italiano e açafrão espanhol

Polvo com Risoto de Alho Poró **R$ 365,00**
Tentáculo de polvo grelhado sobre uma cama de risoto italiano de alho poro

Risoto de Camarão **R$ 215,00**
Preparado com arroz arbóreo italiano e camarões médios

Risoto Cítrico com Filé Mignon **R$ 225,00**
Preparado com arroz arbóreo italiano, suco de laranja, acompanha filé mignon grelhado e banana grelhada

MOQUECA

SERVE DUAS PESSOAS

Delicioso ensopado, preparadas com leite de coco, suave toque de azeite de dendê, acompanha arroz branco, farofa de dendê e pirão.

Pescada Amarela **R$ 289,00**

Pescada Amarela com Camarões (120g) **R$ 325,00**

Camarão *(prato individual) **R$ 155,00**

CAMARÕES

SERVE DUAS PESSOAS

À Milanesa **R$ 205,00**
acompanha arroz branco, pirão de peixe e batata do dia

À Parmegiana **R$ 237,00**
coberto com delicioso molho ao sugo, muçarela e parmesão,
arroz e batata do dia

Salteados ao Alho e Óleo (400g) **R$ 219,00**
camarões descascados, acompanha arroz branco, pirão de peixe e batata do dia

À Grega * *(prato individual)* **R$ 160,00**

deliciosos camarões Grados à milanesa intercalados com
queijo coalho, acompanha arroz a grega e batata do dia

Aqueduto "*Homenagem ao amigo Valério*" **R$ 305,00**
camarão à milanesa, ao bafo e salteado ao alho óleo, filé de linguado à
milanesa, bolinho de peixe, banana à milanesa, arroz branco, pirão de peixe e batata do dia



BEBIDAS

Água mineral, Água com gás	**R$ 9,00**
Água H2O Lemon	**R$ 12,00**
Sucos **Laranja, Limão, Limonada Suíça, Abacaxi c/hortelã** ***Maracujá R$17,00**	**R$ 13,00**
Uva Integral	**R$ 21,00**
Refrigerantes **Coca-Cola, Coca Zero, Guaraná, Guaraná Diet, Sprite, Fanta laranja, Tonica**	**R$ 12,00**
Citrus Lata, Icetea Pêssego e Icetea Limão	**R$ 14,00**
Energético	**R$ 32,00**

CERVEJAS

Extra Original, Serra Malte, Eisenbahn	**R$ 24,00**
Heineken 600ml	**R$ 29,00**
Schornstein Pilsen 500ml	**R$ 24,00**
Long Neck Malzebier Brahma, Heineken, Stella Artois, Eisenbahn Pilsen	**R$ 18,00**
Long Neck s/ álcool	**R$ 18,00**
Eisenbahn Ipa 355ml	**R$ 17,00**
Schornstein Ipa 500ml	**R$ 30,00**



CAIPIRINHAS

Caipirinha (cachaça)	**R$ 25,00**
Caipirinha (cachaça amarela)	**R$ 28,00**
Caipirinha (sagatiba)	**R$ 31,00**
Caipiríssima (bacardi Carta Blanca)	**R$ 26,00**
Caipiroska (smirnoff)	**R$ 29,00**
Caipiroska (absolut)	**R$ 34,00**
Caipireger (esteinhaeger)	**R$ 30,00**
Caipirinha de Morango, Maracujá, Abacaxi	**R$ 32,00**
Caipirinha de Morango, Maracujá, Abacaxi (sagatiba)	**R$ 38,00**
Caipiroska de Morango, Maracujá, Abacaxi (smirnoff)	**R$ 38,00**
Caipiroska de Morango, Maracujá, Abacaxi (absolut)	**R$ 41,00**
Caipiroska Americana (smirnoff, calda chocolate e cereja)	**R$ 36,00**
Saquerinha Morango ou Kiwi	**R$ 40,00**
Capirinha de Vinho Tinto	**R$ 29,00**
Batida de Côco (smirnoff, leite condensado e leite de coco)	**R$ 38,00**



DESTILADOS

Passport	**R$ 28,00**
Johnnie Walker Red	**R$ 34,00**
Vodka Smirnoff	**R$ 26,00**
Vodka Absolut	**R$ 35,00**
Sagatiba	**R$ 28,00**
Gin	**R$ 27,00**
Campari	**R$ 24,00**
Martini Bianco	**R$ 22,00**
Underberg	**R$ 20,00**
Esteinhaeger	**R$ 28,00**
Iagermeister	**R$ 36,00**



DRINKS

Aperol Spritz	**R$ 42,00**
Mojito	**R$ 35,00**
Moscow Mule	**R$ 40,00**
Gin Tonica	**R$ 35,00**
Casa do Peixe (zero álcool) Tonica, limão, gelo e hortelã	**R$ 38,00**

SOBREMESAS

Sorvete Amoratto Chocochips,Creme e Gengibre Com calda de chocolate	R$ 35,00
Picolé Amoratto (coco, morango e chocolate)	R$ 20,00
Creme de Papaia com licor de Cassis	R$ 49,00
Petit Gateau de Chocolate servido com 1 bola de sorvete de creme ou gengibre	R$ 38,00
Torta Gourmet de Limão	R$ 29,00
Torta Gourmet de Maçã	R$ 29,00
Trufas (preto, branca, mesclada, nozes e cereja)	R$ 18,00
Alfarroba Banana ou Côco	R$ 16,00
Mini Alfarroba de Caju	R$ 10,00



CAFÉ EXPRESSO

Simples	R$ 9,00
Afogato (expresso com sorvete de creme)	R$ 18,00
Afogato (servido na taça de sobremesa)	R$ 20,00
Chá orgânico	R$ 9,00

LICORES

Cointreau	R$ 40,00
Vinho do Porto Portugues Warres Heritage Ruby	R$ 40,00
Cognac Casa Valduga Brendy XV	R$ 85,00
Licor Drambuie	R$ 51,00
Licor 43	R$ 47,00