

Petiscos

AIPIM FRITO	R\$ 32
BATATA FRITA	R\$ 32
FILÉ ACEBOLADO	R\$ 80
ISCA DE PEIXE COM MOLHO DA CASA	R\$ 75
CAMARÃO EMPANADO	R\$ 92
POLVO AO VINAGRETE	R\$ 89
CARNE DO SOL C/ FRITAS E BANANA DA TERRA	R\$ 85
CARNE DO SOL COM AIPIM	R\$ 80
BOLINHO DE CAMARÃO (6 unidades)	R\$ 45
BOLINHO DE BACALHAU (6 unidades)	R\$ 45
CROQUETE DE CUPIM (6 unidades)	R\$ 38
MINI PASTEIS QUEIJO (6 unidades)	R\$ 40
MINI PASTEIS MISTO (6 unidades) (Queijo e presunto)	R\$ 40
MINI PASTEIS CAMARÃO (6 unidades)	R\$ 42

Entradas & Saladas

BRUSQUETA DE QUEIJO (6 unidades)	R\$ 35
CASQUINHA DE SIRI	R\$ 40
CEVICHE DA CASA AO ESTILO PERUANO (Peixe branco, manga, cebola roxa, coentro, pimenta de cheiro e pimentões alinhado ao leite de tigre (original picante))	R\$ 77
POLVO AO VINAGRETE - 1 pessoa (Polvo alinhado em vinagrete refrescante. Acompanha torradas)	R\$ 85
SALADA DO CHEF (Alface, rúcula, manga, tomate seco, queijo, crôtons de pão com molho mostarda e mel)	R\$ 41
SALADA PEDRA TORTA (Alface, rúcula, azeitonas, tomate, palmito picado, amendoim torrado alinhado com vinagrete de mostarda e mel)	R\$ 37
SALADA CAESAR DE FRANGO (Mix de alfaces, filé de frango, molho caesar, croutons e parmesão)	R\$ 52

Pratos Infantis

SCOOBY DOO (Espaguete à bolonhesa)	R\$ 41
PETER PAN (Filé de frango ao grill com arroz, feijão e fritas)	R\$ 41
BEN 10 (Filet mignon grelhado com arroz, feijão e fritas)	R\$ 53

Pratos Executivos

FILET MIGNON COM FRITAS (Acompanha arroz, salada e fritas)	R\$ 77
FILÉ DE FRANGO COM FRITAS (Acompanha arroz, salada e fritas)	R\$ 62
POSTA DE PEIXE FRITO (Acompanha arroz, farofa e salada)	R\$ 68

Festival Gastronômico Sabores de Macaré

MOQUEQUINHA DE LAGOSTA - 2 pessoas (Moquequinha de filé de lagosta com purê de batata e queijo gratinado)	R\$ 206
AMOR TROPICAL - 1 pessoa (Filé de peixe grelhado, purê de banana e chips de banana verde)	R\$ 77
CAMARÃO PEDRA TORTA - 2 pessoas (Camarão empanado, arroz à grega e purê de batata)	R\$ 189
FILÉ SOL DA TERRA - 1 pessoa (Filé mignon, arroz de taioba, banana empanada e feijão fradinho)	R\$ 95
TERRA MAR - 1 pessoa (Filé de peixe do dia grelhado com purê cremoso de abóbora e legumes salteados)	R\$ 89

Sugestões do Chef

MARISCADA - 2 pessoas (Lagosta, camarão, peixe, catado de siri, lula e polvo)	R\$ 242
MARISCADA - 4 pessoas (Lagosta, camarão, peixe, catado de siri, lula e polvo)	R\$ 332
FILÉ DE PEIXE TERRA BOA - 1 pessoa (Filé de peixe do dia, ao molho de cogumelos com arroz de brócolis e tomate confit)	R\$ 98
ESPAGUETE AO PESTO BAIANO COM CAMARÃO - 1 pessoa (Camarão rosa e espaguete com molho pesto)	R\$ 98
CARNE DO SERTÃO TERRA BOA - 2 pessoas (Carne do Sertão desfiada com purê de batata e queijo gratinado)	R\$ 170

Pratos Principais

MASSAS E RISOTOS

ESPAGUETE AO ALHO E ÓLEO	R\$ 44
ESPAGUETE AO PESTO BAIANO	R\$ 44
ESPAGUETE AO MOLHO DE CAMARÃO	R\$ 89
RISOTO DE CAMARÃO COM PALMITO PICADO	R\$ 89
RISOTO MARAMBAIA (Filet mignon, palmito picado e tomate seco)	R\$ 89

Pratos individuais

PEIXES E MARISCOS

FILÉ DE PEIXE GRELHADO NA MANTEIGA DE ERVAS FINAS - 1 pessoa (Acompanha arroz e verduras sauté)	R\$ 89
PEIXE DO DIA - 1 pessoa (Filé de peixe do dia a grelhado ao molho de manga, banana da terra e arroz)	R\$ 89
SALMÃO GRELHADO (Salmão grelhado com penne ao molho Alfredo)	R\$ 106
PEIXE INTEIRO FRITO - 2 pessoas (Acompanha arroz branco, vinagrete e farofa de manteiga)	R\$ 160

Sopas e caldos

MOQUECA DE PEIXE - 2 pessoas R\$ 160
(Acompanha arroz, pirão e farofa de manteiga)

MOQUECA DE CAMARÃO PISTOLA - 2 pessoas R\$ 170
(Acompanha arroz, pirão e farofa de manteiga)

MOQUECA MISTA - 2 pessoas R\$ 189
(Moqueca de peixe e camarão. Acompanha arroz, pirão e farofa de manteiga)

BOBÓ DE CAMARÃO - 2 pessoas R\$ 165
(Acompanha arroz, farofa de manteiga e salada)

CARNES

FILET MIGNON AO MOLHO R\$ 98
GORGONZOLA - 1 pessoa
(Acompanha arroz primavera e banana da terra)

FILET MIGNON AO MOLHO R\$ 98
FERRUGEM - 1 Pessoa
(Acompanha arroz e batata rústica)

FILÉ À CUBANA R\$ 89
(Filet mignon na manteiga, arroz, banana e abacaxi empanado)

BAIÃO DE DOIS - 2 pessoas R\$ 125
(Acompanha feijão fradinho, arroz, carne do sol, linguiça Josefina e couve)

PICANHA NA CHAPA - 2 pessoas R\$ 160
(Acompanha arroz, vinagrete e farofa)

FILET MIGNON À PARMEGIANA - 2 pessoas R\$ 170
(Acompanha arroz, purê de batata e salada)

Vegetarianos e Veganos

RISOTO COM TOMATE SECO E RÚCULA R\$ 62

RISOTO DE LEGUMES R\$ 59

BAIÃO DE DOIS R\$ 62
(Arroz, feijão fradinho e cogumelos. Acompanha salada)

MOQUECA DE BANANA DA TERRA R\$ 71
(Arroz, farofa de dendê e salada)

BOBÓ DE COGUMELOS - 1 pessoa R\$ 71
(Acompanha arroz branco e salada)

Pratos individuais

CANJA DE GALINHA R\$ 35

SOPA DE LEGUMES R\$ 35

Todas as sopas e caldos acompanham torradas (Pratos para 1 pessoa)

Guarnições

TORRADAS | ARROZ BRANCO | ARROZ DE BRÓCOLIS R\$ 17

VINAGRETE | FAROFA COM BANANA | FEIJÃO |
FEIJÃO FRADINHO | PURÊ DE BATATAS (por item)

OVO FRITO - Unidade R\$ 5

Lanches

BURGER SIMPLES R\$ 27
(Pão, hambúrguer artesanal da casa, queijo, alface e tomate)

BURGER BACON R\$ 32
(Pão, hambúrguer artesanal da casa, queijo, bacon, alface e tomate)

BEIRUTE PEDRA TORTA R\$ 32
(Pão, filé de frango, queijo, alface, tomate e milho)

BEIRUTE TERRA BOA R\$ 35
(Pão, filet mignon, cebola, queijo, alface e tomate)

MISTO QUENTE R\$ 19
(Pão de forma, presunto e queijo)

TAPIOCA DE PRESUNTO E QUEIJO R\$ 26

TAPIOCA DE CARNE SECA COM QUEIJO BRANCO R\$ 32

TAPIOCA DE FRANGO COM QUEIJO BRANCO R\$ 32

OMELETE COMPLETA R\$ 26
(Ovos, presunto, mussarela, tomate, orégano e cebola)

ADICIONAIS - QUEIJO | BACON | OVO | PRESUNTO (por item) R\$ 5

ADICIONAL BATATA 100G R\$ 10

Sobremesas

COCADA MOLE COM NIBS DE CACAU E
SORVETE DE CHOCOLATE R\$ 32

BANANA DA TERRA OU ABACAXI FLAMBADO
COM SORVETE DE CREME R\$ 29

BROWNIE DE CACAU 70% COM SORVETE R\$ 35

QUEIJO COALHO COM BANANA,
AÇÚCAR E CANELA R\$ 26

AÇAÍ NA TIGELA R\$ 23
(Açaí, banana, granola e mel)

PICOLÉ
(Consulte sabores e preços)

Bebidas

BEBIDAS DIVERSAS

ÁGUA MINERAL COM/ SEM GÁS	R\$ 6
ÁGUA TÔNICA	R\$ 10
REFRIGERANTE LATA	R\$ 8
RED BULL	R\$ 17
COCO VERDE	R\$ 9
CAFÉ ESPRESSO Nespresso (Consultar cardápio)	R\$ 12
GIN TANAJURA CACAU DENDÊ (garrafa)	R\$ 140

CERVEJAS

HEINEKEN 600ML	R\$ 21
STELLA 600ML	R\$ 19
AMSTEL 600ML	R\$ 17
ORIGINAL 600ML	R\$ 17
HEINEKEN LONG NECK	R\$ 17
HEINEKEN ZERO LONG NECK	R\$ 17
CORONA LONG NECK	R\$ 15
STELLA LONG NECK	R\$ 15

SUCOS

SUCOS DE POLPA	R\$ 10
SUCO DE POLPA COM LEITE	R\$ 14
SUCO DE FRUTA	R\$ 12
SUCO DE FRUTA COM LEITE	R\$ 14
SUCO DE LARANJA	R\$ 14
LIMONADA SUÍÇA	R\$ 14
SUCO DETOX	R\$ 17

COMBOS

COMBO HEINEKEN LONG (5 un)	R\$ 75
COMBO CORONA LONG (5 un)	R\$ 65
COMBO STELLA LONG (5 un)	R\$ 65
COMBO TANAJURA (1 garrafa de Gin Tanajura, 4 águas tônicas, 1 balde de gelo)	R\$ 161
COMBO TANAJURA TROPICAL (1 garrafa de Gin Tanajura, 4 Red Bull tropical, 1 balde de gelo)	R\$ 188

DRINKS AUTORAIS

PEDRA TORTA (Vodka, licor de chocolate, polpa de cacau, leite condensado e creme de leite)	R\$ 32	CACAU SPRITZ (Gin, mel de cacau, espumante, limão, água com gás e gelo)	R\$ 41
SENSAÇÕES DA TERRA (Vodka, licor de pêssego, suco de laranja, alecrim e gelo)	R\$ 35	CACAU FROZEN (Gin, mel de cacau, suco de limão, gingibre e gelo)	R\$ 41
ITACARÉ (Vodka, creme de cacau, leite condensado, nibs de cacau)	R\$ 32	43 GOLDEN DROP (Licor 43, licor de cacau, suco de maracujá)	R\$ 41
CLISSIA GRAPE (Rum, uva, licor de cassis e gelo)	R\$ 35		
PREMUNE17 (Whisky 12 anos, suco de cajá, limão, licor de cassis e alfavaca fina)	R\$ 50		
CÉU E MAR (Gin, Licor Curaçau Blue e suco de limão)	R\$ 41		

DRINKS TRADICIONAIS

NEGRONI (Campari, vermouth Rosso e Gin)	R\$ 44
MOJITO (Rum, água, com gás, hortelã, limão e açúcar)	R\$ 32
MARGARITA (Tequila cointreau e limão)	R\$ 38
BASIL SMASH (Gin, Manjeriçã, xarope de açúcar e limão)	R\$ 44
PENICILLIN (Whisky 12 anos, gengibre, limão e xarope de mel)	R\$ 50
DRY MARTINI (Gin, vermouth Noilly Prat)	R\$ 50
LEMON SPRITZ (Limoncello, água com gás, espumante Brut e Limão Siciliano)	R\$ 50
MANHATTAN (Whisky 12 anos, VermouthRosso, cereja)	R\$ 50
BOULEVARDIER (Whisky 12 anos, vermonthrosso, campari)	R\$ 50
FITZGERALD (Gin, Limão, xarope simples e Angostura)	R\$ 44
GIN TONICA (Gin, limão siciliano, Tonica e Zimbro)	R\$ 35
BRAMBLE (Gin, limão , xarope de açúcar ,xarope de amora)	R\$ 44
APEROL SPRITZ (Aperol, água com gás, espumante brut e laranja)	R\$ 35

KIR ROYAL (Espumantebrut e licor de cassis)	R\$ 44
MIMOSA (Espumante brut e suco de laranja)	R\$ 44
PIÑA COLADA (Rum, abacaxi, leite de coco e leite condensado)	R\$ 32
COCO LOKO (Vodka, guaraná em pó, leite de coco e leite condensado)	R\$ 29
COQUETEL DE FRUTA (Frutas regionais da estação e vodka)	
Sem álcool	R\$ 23
Com álcool	R\$ 29

CAIPIRAS

(consulte os sabores)	
Cachaça 51	R\$ 29
Cachaça Rio Do Engenho	R\$ 35
Cachaça Weber Haus Organica	R\$ 35
Vodka Smirnoff	R\$ 35
Vodka Absolut	R\$ 44
-Vodkas para sua escolha: (Smirnoff, Absolut)	
-Gins para sua escolha: (Tanajura, Tanqueray, Beefeater)	
-Uísques para sua escolha: (Black Label, Chivas)	

DOSES E APERITIVOS

CAMPARI	R\$ 17
RUM BACARDI	R\$ 17
VODKA SMIRNOFF	R\$ 17
VODKA ABSOLUT	R\$ 26
GIN TANAJURA	R\$ 23
GIN TANQUERAY	R\$ 26
GIN BEEFEATER	R\$ 26
MARTINI	R\$ 14

TEQUILA JOSE CUERVO	R\$ 23
WHISKY 8 ANOS (RED LABEL)	R\$ 26
WHISKY 12 ANOS (CHIVAS BLACK LABEL)	R\$ 32
WHISKY 12 ANOS BUCHANANS	R\$ 38
WHISKY JACK DANIELS	R\$ 26
CACHAÇA RIO DO ENGENHO PRATA/ OURO	R\$ 17
CACHAÇA WEBER HAUS PRIMAVERA ORGÂNICA	R\$ 28

LICORES

COINTREAU	R\$ 26
LICOR 43	R\$ 36

AMARULA	R\$ 23
LICOR STOCK (consulte sabores)	R\$ 14

TAXA DE ROLHA	R\$ 62
(para consumo de bebidas adquiridas fora do restaurante. Válido apenas para vinhos e espumantes)	

Cobramos 10% de taxa de serviço