

Entradas frias e quentes

R\$

Hot and cold appetizers / Entrantes fríos y calientes

Couvert da casa [®] (130g / 396kcal) 15,00

Patês finos, acompanhados de azeitonas pretas e verdes, tomate seco e pães caseiros

Exclusive pâtés with black and green olives, dried tomato and homemade bread

Patés finos acompañados de aceitunas negras y verdes, tomate seco y panes caseros

Queijo coalho grelhado (150g / 274kcal) 24,00

Grilled regional cheese

Queso tipo coalho asado

Salada Gran Marquise [®] (160g / 211kcal) 43,00

Alface americana, queijo, salmão curado, radicchio e rúcula regados ao vinagrete de rapadura

Crisp lettuce, cheese, cured salmon, radicchio, and arugula, topped with sweet vinaigrette

Lechuga iceberg, queso, salmón curado, achicoria y rúcula regados con vinagre dulce

Salada Caprese [®] (140g / 243kcal) 38,00

Fatias de tomate e queijo branco temperados com azeite extra virgem, alho, ervas frescas e grissinis

Sliced tomato and white cheese with extra virgin olive oil dressing, garlic, fresh herbs and italian breadsticks

Rodajas de tomate y queso blanco aliñada con aceite de oliva extra virgen, ajo, hierbas frescas y grissinis

Salada Caesar Cardini de frango [®] (250g / 314kcal) 40,00

Seleção de folhas nobres, cubos de peito de frango grelhado cobertos com lascas de parmesão e pequenos cubos de pães dourados na manteiga ao molho Caesar especial.

Tender cubes of grilled chicken breast over fine selected greens, leaves shavings of parmesan cheese, topped with golden buttered croutons and special Caesar dressing

Hojas variadas, cubos de pechuga de pollo asado cubiertos con lascas de parmesano y picatostes de pan dorados en mantequilla con salsa César especial

Salada Mucuripe com camarão [®] (400g / 510kcal) 68,00

Seleção de folhas nobres servidas com coquetel de camarões ao molho rosé, acompanhados de torradas finas temperadas.

Shrimp cocktail on a bed of selected fine greens and rosé sauce served with thin seasoned toasts

Selección de hojas con cóctel de camarones en salsa rosa, servida con finas tostadas aliñadas

Massas e risotos

R\$

Pastas and risottos / Pastas y risottos

Fettuccine ao molho cremoso de quatro queijos [®] (410g / 720kcal) 48,00

Fettuccine with creamy four cheese sauce

Fettuccine con salsa cremosa de cuatro quesos

Penne all' arrabiata ao molho de tomate picante [®] (440g / 671kcal) 51,00

Penne with spicy tomato sauce

Penne all'arrabiata con salsa de tomate picante

Filé mignon com fagotino, ao molho shiitake fresco [®] (400g / 1504kcal)	64,20
<i>Grilled tenderloin filet with shiitake sauce and fagottine</i> <i>Solomillo acompañado de fagottine y salsa shiitake</i>	
Linguine de espinafre ao molho branco e camarão seco [®]	77,00
<i>Spinach linguine with white sauce and shrimp</i> <i>Linguine de espinacas en salsa blanca y camarón seco</i>	
Risoto Nordestino (450g / 820 kcal)	58,00
Risoto com carne-de-sol e abóbora cozida em cubos <i>Risotto with jerked beef and cooked pumpkin cubes</i> <i>Risoto con carne de sol y calabaza cocida en cubos</i>	
Risoto de cogumelos frescos (550g / 820kcal)	56,00
<i>Funghi risotto with arborio rice, extra virgin olive oil and dried mushrooms</i> <i>Risotto de funghi con arroz arbóreo, aceite de oliva extra virgen y champiñones secos</i>	

Grill

R\$

Peito de frango grelhado com molho de mel e limão (420g / 420kcal)	48,00
<i>Grilled chicken breast served with honey sauce and lemon</i> <i>Pechuga de pollo a la parrilla con salsa de miel e limón</i>	
Filé de peixe grelhado com arroz branco e legumes gratinados	72,00
<i>Grilled fillet of fish with white rice and vegetables au gratin</i> <i>Filete de pescado a la plancha con arroz blanco y verduras gratinadas</i> (500g / 823kcal)	
Filé de peixe à Belle Meunière com risoto primavera (450g / 680kcal)	65,00
<i>Grilled fillet of fish in caper butter, served with spring vegetable risotto</i> <i>Filete de pescado a la plancha en mantequilla de alcaparras con risotto primavera</i>	
Filé de salmão grelhado sobre crosta de gergelim torrado com arroz branco (350g / 661kcal)	79,00
<i>Grilled fillet of salmon over toasted sesame seed, served with white rice</i> <i>Filete de salmón a la plancha sobre una costra de sésamo tostado con arroz blanco</i>	
Picanha fatiada com batatas fritas e cebola assada (350g / 835kcal)	62,00
<i>Grilled sliced rump steak served with fries and roasted onions</i> <i>Tapa de cuadril en fetas con papas fritas y cebolla asada</i>	
Filé mignon grelhado ao molho de shiitake e shimeji, servido com arroz à piamontese [®] (400g / 916kcal)	65,00
<i>Grilled filet mignon in shiitake and shimeji mushroom sauce, served with piedmont rice</i> <i>Solomillo asado con salsa de shitaki y shimeji y arroz a la piamontesa</i>	

Delícias da terra

R\$

Regional specialities / Comidas regionales

Escondidinho de carne de sol com queijo coalho e purê de mandioca (680g / 1.154kcal) 52,00

"Carne de sol" (beef jerky) with regional cheese and puréed manioc
Carne de sol con queso y puré de mandioca

Carne de sol assada, servida com purê de ábobora e mandioca em palha 52,00

"Carne de sol" (beef jerky) with puréed pumpkin and manioc straw
Carne de sol asada con puré de zapallo y mandioca cortada tipo paja (280g / 523kcal)

Risoto de camarão com legumes (480g / 720kcal) 92,00

Shrimp risotto with vegetables
Risotto de camarón con verduras

Combinado de frutos do mar à Mucuripe com legumes cozidos 145,00

Mixed seafood with boiled vegetables
Combinado de mariscos al estilo mucuripe con verduras cocidas (445g / 600kcal)

Camarão ao curry com arroz (470g / 1.024kcal) 91,00

Shrimp in curry sauce
Camarón al curry con arroz

Bobó de camarão com arroz (510g / 734kcal) 91,00

Cream of shrimp with rice
Bobó de camarón con arroz

Lagosta gratinada com arroz (640g / 1.519kcal) 135,00

Lobster au gratin with rice
Langosta gratinada con arroz

Guarnições

R\$

Side dishes / Guarniciones

Arroz branco, tricolor ou piemontese (200g / 260kcal) 14,00

Rice (white, three color or piedmont style)
Arroz blanco, tricolor o a la piemontesa

Baião de dois (530g / 906kcal) 15,00

Rice and green beans (regional food)
Mezcla de arroz y frijoles

Farofa de alho, cebola e banana (280g / 531kcal) 13,00

Farofa - Fried manioc flour with garlic, onion and banana
Harina de mandioca con ajo, cebolla y banana

Feijão verde com queijo coalho (350g / 586kcal)	16,00
<i>Dried green beans with regional cheese</i> <i>Frijoles verdes con queso tipo coalho</i>	
Legumes salteados na manteiga à Provençal (170g / 82kcal)	15,00
<i>Vegetables sautéed in Provençal butter</i> <i>Verduras salteadas en mantequilla de hierbas provenzales</i>	
Batatas fritas (240g / 448kcal)	19,00
<i>French fries</i> <i>Patatas fritas</i>	

Sanduíches

R\$

Sandwiches / Sándwiches y bocadillos

Todos os sanduíches são servidos com batatas fritas, que podem ser substituídas por uma pequena salada Caesar.
All sandwiches are served with French fries that can be replaced with a small Caesar salad.
Todos los sándwiches o bocadillos se sirven con patatas fritas, que pueden sustituirse por una pequeña ensalada César.

Misto Quente [Ⓐ] (200g / 452kcal)	29,00
Pão de forma, queijo e presunto <i>Sliced bread, cheese and ham</i> <i>Pan de molde, jamón y queso</i>	
Club Sanduíche [Ⓐ] (250g / 400kcal)	32,00
Pão de forma, peito de peru, tomate, bacon, ovo cozido e alface <i>Sliced bread, turkey breast, tomato, bacon, boiled egg and lettuce</i> <i>Pan de molde, pechuga de pavo, tomate, bacón, huevo cocido y lechuga</i>	
Gran Hambúrguer [Ⓐ] (330g / 807kcal)	34,00
Pão de hambúrguer, hambúrguer, queijo, alface e tomate <i>Hamburger roll, hamburger, cheese, lettuce and tomato</i> <i>Pan de hamburguesa, queso, lechuga y tomate</i>	
Sanduíche Americano de Frango [Ⓐ] (330g / 745kcal)	31,00
Pão baguete, filé de frango, bacon, ovos, tomates, alface e queijo prato <i>Grilled chicken fillet with bacon, eggs, tomato, lettuce, and cheese served in a french roll</i> <i>Filete de pollo, bacón, huevos, tomates, lechuga y queso en pan de baguette</i>	

Sobremesas

R\$

Desserts / Postres

Salada de Frutas (640g / 308kcal)	19,00
<i>Fresh fruit salad</i> <i>Ensalada de frutas</i>	
Pudim de Leite (118g / 245kcal)	22,00
<i>Brazilian flan</i> <i>Pudin de leche</i>	

Sorvete - Creme, Chocolate e Morango (3 bolas) (60g / 113kcal) <i>Ice cream - vanilla, chocolate and strawberry (3 scoops)</i> <i>Helado de nata, chocolate y fresa</i>	19,00
Mousse de Chocolate (100g / 436kcal) <i>Chocolate mousse</i> <i>Mousse de chocolate</i>	21,00
Torta do Dia (100g) <i>Pastry of the day</i> <i>Tarta del día</i>	20,00

PROGRAMAÇÃO GASTRONÔMICA SEMANAL:
WEEKLY GASTRONOMY PROGRAM

Sexta-feira / Friday

Festival do Sushi - Restaurante Mangostin - 19h às 23h
Sushi festival - Mangostin Restaurant - 7 p.m to 11 p.m

Sábado / Saturday

Feijoada - Restaurante Mucuripe - 12h às 15h
Feijoada - Mucuripe Restaurant - 12 p.m to 3 p.m

Domingo / Sunday

Almoço Nordestino - Restaurante Mucuripe - 12h às 15h
"Nordestino" Lunch (regional speciality) - Mucuripe Restaurant - 12 p.m to 3 p.m

Informações adicionais:

- Não aceitamos pagamentos em cheques, de acordo com a lei nº 7357/85 (Lei do Cheque).
- Conforme Art. 6º da portaria Nº 4 de 22 de abril de 1994, se for encontrado nesse estabelecimento produtos ou serviços iguais com preços diferentes, prevalecerá na concretização da transação o menor dos preços.

Additional information:

- We do not accept payment by check based on Law no. 7357/85 (Check Law).
- According to Art. 6 of Decree Law No. 4 of April 22, 1994, if identical products or services are found in this Establishment with different prices, the lowest price will prevail for all transactions made.

Informaciones adicionales:

- No aceptamos pagos en cheques basados en la ley nº. 7357/85 (Ley del Cheque).
- Conforme el Art. 6 de la resolución nº. 4 del 22 de abril de 1994, si fueran encontrados en este establecimiento productos o servicios iguales con precios diferentes prevalece en la transacción el menor de los precios.

A Alerta! Os itens com símbolo podem causar alergia ou intolerância alimentar em pessoas sensíveis.
Warning! Items with this symbol may cause allergies or food intolerance in sensitive people.
¡Atención! Los ítems marcados pueden causar alergia o intolerancia alimenticia en personas sensibles.