

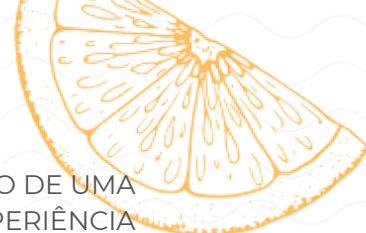


Menu

• PORTO •
CABRAL
GASTRONOMIA FLUTUANTE

ENTRADAS

O COMEÇO DE UMA
EXPERIÊNCIA
FLUTUANTE



ENTRADAS QUENTES

VIEIRAS CANADENSES 199

6 unidades Vieiras na manteiga de ervas e pesto

CAMARÃO À ROMANA 162

Empanado com queijo parmesão.

CAMARÃO SOLTINHO 142

Empanado.

CAMARÃO ALHO E ÓLEO 149

Grelhado ao alho e óleo.

OSTRA GRATINADA 99

(12 unidades)

OSTRA AO BAFO 99

12 unidades de ostra ao bafo com espuma de manga e raspas de limão siciliano.

MARISCADA À MARAGO 89

Mariscos cozidos com leite de coco, manteiga de ervas e temperos frescos.

ISCA DE MIGNON 139

Grelhadas e aceboladas.

ISCA DE PEIXE EMPANADAS 139

LULA À MILANESA 119

Empanada ao gergelim.

BOLINHO DE CAMARÃO 24

(1 unidade)

BOLINHO DE LAGOSTA 29

(1 unidade)

BOLINHO DE BACALHAU 74

(6 unidades)

BATATA FRITA 42

(400 g)

DESCOBRIDOR DE 7 MARES 239

Camarão soltinho, isca de peixe, lula empanada ao gergelim e batata frita.

DADINHO DE BACALHAU 79

6 unidades, servidos com vinagrete de polvo.

BURRATA AO POMODORO 109

Burrata empanada no panko servida com pães artesanais e finalizada com molho pomodoro.

BURRATA CAPRESE (Prato Frio) 109

Burrata de tomate confit com pães de foccaccia, presunto parma.

ENTRADAS FRIAS

TARTARE DE ATUM E SALMÃO 99

Base de abacate, atum e salmão com especiarias, cream cheese, finalizado com crispy de alho-poró e chips de batata doce.

CEVICHE 94

SALMÃO OU TILÁPIA

Cebola roxa, pedacinhos de maçã verde e crispy de alho poró.

BRUSCHETTAS DE SALMÃO 89

DEFUMADO

Focaccia, mostarda dijon, salmão defumado e raspas de limão-siciliano. (4 unidades)

STEAK TARTARE 109

Mignon com especiarias, azeite de ervas, finalizado com gema de ovo e chips de batata doce.

TÁBUA DE FRIOS 139

Parma, presunto, salaminho, peito peru, gruyere, golda, provolone, parmesão, tomate cereja, pães da casa, ovo codorna, azeitona, morango, nozes, uva, geleia de pimenta, molho tártaro.
(Solicitar disponibilidade)

SALADAS

SALADA MEDITERRÂNEA 259

Mix de folhas verdes, molho caesar, manga, queijo parmesão, lula, polvo e camarão grelhado.

SALADA DE CAMARÃO 99

Mix de folhas verdes, abacate, queijo gorgonzola, molho de mostarda e mel, camarão empanado no panko e molho teriyaki.

SALADA DE 99

SALMÃO DEFUMADO

Mix de folhas verdes, repolho roxo, queijo gruyere, damasco, morango, amêndoas laminadas e molho de mostarda e mel.

SALADA MISTA 84

Beterraba, cenoura ralada e cozida, grão de bico, rúcula, tomate, pepino, couve flor, palmito e mix de folhas.



Os pratos servem 2 pessoas.



Cobramos taxa de serviço de 10%.



Taxa de couvert artístico.



Não aceitamos cancelamento após o pedido feito.



IGUARIAS DO MAR

Todos os pratos acompanham arroz branco e pirão de peixe

PARA COMPARTILHAR

CAPITÃO CABRAL

Polvo à moda da casa com arroz cremoso de limão siciliano, pimentões e batata sauté.

A IMPERATRIZ

Polvo à lagareiro com alho em lascas, batatas aos murros e arroz com brócolis

PAELLA DO PORTO

Prato típico a base de arroz que leva marisco, lula, polvo e camarão.

SOL POENTE

Fritada de frutos do mar, polvo, camarão, peixe e lula, acompanhado de molho de camarão.

TESOUROS DO MAR

4 filés de lagosta, 4 camarões, 250 g de congrio ou salmão, 4 bolinhos de camarão, 4 ostra gratinada, fritas e molho de camarão.

319

319

299

309

499

OHANA

Salmão grelhado ao molho de camarão, 4 ostras gratinadas, 4 bolinhos de camarão, 4 camarões à romana servidos com arroz cremoso de manjericão.

339

LAGOSTA GRELHADA

Grelhada na manteiga, guarnecida de batatas gratinadas e molho de camarão.

399

LAGOSTA A FIORENTINA

Grelhada e gratinada com espinafre e bacon, guarnecida de batata palha.

399

LAGOSTA AO CHAMPAGNE

Grelhada e regada ao molho cremoso de espumante guarnecido de batata sauté.

399

ESTRELA DO MAR

Moqueca de peixe e camarão guarnecida de farofa de dendê e batata sauté.

289

KING CRAB

King crab inteiro e molhos especiais.

780/KG



CAMARÕES & PEIXES

Todos os pratos acompanham arroz branco e pirão de peixe.

PEIXES

BACALHAU ÀS NATAS

Bacalhau em lascas reduzido ao molho de nata com batatas. Guarnecido de arroz branco e batata palha.

BACALHAU À PORTUGUESA

Bacalhau confitado no azeite de oliva, com especiarias. Guarnecido de arroz branco e batata ao murro

BACALHAU NA CROSTA DE GRÃO DE BICO

Bacalhau na crosta de grão de bico guarnecido de arroz branco, legumes e batatas gratinadas.

CONGRIO COM CASTANHA E BANANA

Grelhado na cama de banana ao molho de castanha do Pará. Guarnecido de arroz branco, pirão de peixe, batata sauté e molho de camarão.

PEIXE A POMODORO

4 enrolados de linguado com palmito ao molho pomodoro, guarnecidos de arroz branco e batata palha.

PEIXE À BELLE MEUNIÈRE

CONGRIO

SALMÃO | LINGUADO

Grelhado com alcaparras, champignon e camarão. Guarnecido de arroz castanha e banana, pirão de peixe, batata sauté e molho de camarão.

PEIXE ALMIRANTE DO PORTO CONGRIO

SALMÃO | LINGUADO

Grelhado e guarnecido com legumes, batata portuguesa, arroz com brócolis, pirão de peixe e molho de camarão.

PEIXE À FIORENTINA CONGRIO

SALMÃO | LINGUADO

Grelhado e gratinado com molho de espinafre e bacon. Guarnecido de arroz branco e batata palha.

CAMARÕES

CAMARÃO GRELHADO

Camarões grelhados guarnecidos de batatas gratinadas e molho de camarão

CAMARÃO À GIRASSOL

Camarões com casca, guarnecidos de arroz cremoso, finalizado com bacon e batatas sauté.

CAMARÃO À LA GREGA

Camarões empanados intercalados com queijo prato, guarnecido de arroz à grega e batata frita.

CAMARÃO A LA MARAGOGI

Camarão cremoso com leite de coco guarnecido com batata frita e legumes.

CAMARÃO A LA CORDAZZO

Grelhado ao molho de nata com rúcula e tomate seco e batata sauté.

CAMARÃO A CATUPIRY

Camarão grelhado e gratinado ao molho branco com catupiry guarnecidos de batata palha.

PÉROLA DO PORTO

Camarões empanados com catupiry, arroz cremoso com limão siciliano, parmesão e crispy de alho poró.

COSTA DEL MAR

4 unidades de camarão grelhado, 4 unidades de camarões à grega, 4 unidades de camarões à romana, e 250 gramas de camarões gratinados guarnecidos de batata frita.

289

289

289

289

289

289

269

289

259

289

269

289

259

429

269

259

269

259



BACALHAU À PORTUGUESA

TRATTORIA

SABORES TRADICIONAIS
COM UM TOQUE AUTORAL 

NHOQUE À ZANZIBAR 129

Noque ao molho de nata com queijo gorgonzola e manjerição fresco.

FETTUCCINE DE SALMÃO 219

Massa Fettuccine ao molho de nata com tomate seco, azeitona e lascas de salmão.

FILÉ À DUXELLES 219

Filé mignon grelhado finalizado com molho de nata e cebola e massa pappardelle ao molho de nata com cogumelos frescos.

RISOTO CARRET DE CORDEIRO 259

Risoto de gorgonzola com carré de cordeiro ao molho de vinho tinto.

RISOTO DE CAMARÃO 289

RISOTO DE MIGNON COM FUNGHI 219

Cubos de mignon e funghi.

CARNES E AVES

DIAS EM QUE O MAR
NÃO ESTÁ PARA PEIXE 

FILÉ MIGNON A PARMEGIANA 219

Guarnecido de arroz branco e fritas.

PICANHA DO CAPITÃO 229

4 fatias de picanha, polenta frita, aipim cozido com bacon em cubos. Guarnecido de arroz com brócolis, maionese e farofa.

FRANGO À BRASILEIRA 149

Frango grelhado com arroz de ovo, farofa especial, batata frita e banana a milanesa.

FILÉ AO MOLHO POIVRE 219

Filé ao molho de pimenta do reino em grãos, conhaque, manteiga e nata.

FRANGO NA MOSTARDA 149

Filé de frango ao molho de mostarda.

DA HORTA AO PRATO

PARA TODOS OS GOSTOS E FOME

PRATOS VEGANOS E VEGETARIANOS

PRATOS INDIVIDUAIS

A(MAR) 59

Fettuccine com legumes.

MAHALO 59

Isca de peixe vegetal, arroz branco, feijão, batata frita e salada.

MOQUECA VEGANA 59

Moqueca de vegetais e legumes.



SOBREMESA

SEU GRAND FINALE

PÉROLA NEGRA

Brownie de chocolate com calda e amêndoas laminadas, sorvete de creme e pedacinhos de morango.

PUDIM TRADICIONAL

Pudim a base de leite de ovelha. Sem lactose

PUDIM DE DOCE DE LEITE

Pudim a base de leite de ovelha com doce de leite. Sem lactose

PUDIM DE PISTACHE

Pudim a base de leite de ovelha com pistache. Sem lactose

CRÈME BRÛLÉE

Creme de leite, açúcar, leite de ovelha, baunilha e gema de ovos. Sem lactose



35

35

35

35

45

BEBIDAS

SOFT DRINKS

ÁGUA

Com ou sem gás.

ÁGUA SAN PELLEGRINO

ÁGUA ACQUA PANNA

ÁGUA DE COCO

REFRIGERANTE

Coca-Cola, Coca Zero, Guaraná, Guaraná Zero, Sprite, Tônica, Tônica Zero.

SUCO DE UVA

SUCOS

Laranja, limão, abacaxi, abacaxi com hortelã, maracujá.

LIMONADA SUÍÇA

Com leite condensado e água com gás.

SODA ITALIANA

Maçã verde, limão siciliano, frutas vermelhas.

RED BULL

Consulte os sabores disponíveis.

CHÁ DA CASA

Chá gelado, com mate de mel, limão e gengibre.

CHÁ PRETO

Chá gelado de erva doce e chá preto.

CERVEJAS

CHOPP

CHOPP IPA

HEINEKEN Long neck

HEINEKEN ZERO Long neck

CORONA Long neck

8

38

38

20

9

18

14

18

16

20

18

18

16

18

16

16

16

DRINKS

DRINKS TRADICIONAIS

MOSCOW MULE 34

Vodka, suco de limão, xarope de gengibre, hortelã e espuma de gengibre.

APEROL SPRITZ 34

Aperol, espumante brut, água com gás e laranja.

MOJITO 32

Rum, hortelã e água com gás.

CARAJILLO 34

Licor 43 com café expresso.

COSMOPOLITAN 32

Vodka, licor de laranja, suco de limão e cranberry.

MARGARITA TRADICIONAL 34

Tequila, Cointreau e suco de limão.

NEGRONI 38

Gin, vermouth Rosso, Campari e laranja.

GIN TÔNICA 32

Gin e água tônica com limão.

GIN TROPICAL 36

Gin com energético tropical.

DRINKS AUTORAIS PORTO CABRAL

BLUE OCEAN 48

Malibu, vodka, sprite e curaço azul.

LOVE ON BOARD 28

Sake, xarope de frutas vermelhas e espumante de gengibre.

RELAX 38

Gin, chá de camomila, suco de maracujá, hortelã, suco de limão e bitter.

HOLANDÊS VOADOR 36

Xarope de frutas vermelhas, curaço blue, laranja e tequila.

FADA VERDE 36

Absinto, abacaxi, água com gás e limão.

ÉDEN 45

Gin, xarope de maçã verde, suco de limão, energético tropical e espuma de gengibre.

TROPICÁLIA 36

Leite de coco, conhaque, caramelo salgado.

NEW YORK SOUR 52

Mistura clarificada e vinho.

PORTO DUBAI 69

Xarope da romã, vinho do porto, siciliano e whisky.

CAIPIRINHAS

CAIPIRAS

Escolha sua fruta: limão, morango, abacaxi, maracuja, kiwi.

VODKA 30

CACHAÇA 30

VINHO 30

SAKÊ 30

STEINHAGER 32

ABSOLUT 34

JAGERMAISTER 34

CAIPIRA TROPICAL ESPECIAL 42

Morango, kiwi e maracujá ou gengibre, caju e manjerição ou limão siciliano e gengibre.

DOSES

GIN 28

VODKA NACIONAL 25

VODKA PREMIUM 30

WHISKY JACK DANIELS 30

CACHAÇA PREMIUM 28

JOSÉ CUERVO PRATA 28

JOSÉ CUERVO OURO 30

MARTINI 25

CAMPARI 25

LICOR 43 30

COINTREAU 28

JAGERMEISTER 28

CONSULTE CARTA DE WHISKEY
PARA CONHECER MAIS OPÇÕES.

 Os pratos servem 2 pessoas.

 Cobramos taxa de serviço de 10%.

 Taxa de couvert artístico.

 Não aceitamos cancelamento após o pedido feito.

