



Aroma

ICARAIZINHO

SABOR E SERVIÇO
EM SINTONIA

UM MENU COMPLETO



Aroma

ICARAIZINHO

Menu Degustação

ESCOLHA LIVRE NO MENU R\$149

(Escolha: 1 Entrada, 1 Prato Principal, 1 Sobremesa)

entradas

INDIVIDUAIS

SALADA DE FOLHAS COM FRUTA DO DIA

Mistura fresca de folhas, castanhas, fresca e sementes, envolto em azeites. (Alérgenos: oleaginosas)

CAMARÃO A PROVENZAL

Camarões salteados com alho, ervas, vinho branco e azeite de oliva. (Alérgenos: crustáceos)

CALDERETA DE POLVO

Creme suculento e saboroso feito a partir de legumes, especiarias, caldo de frutos do mar e vinho branco. Servido com tentáculo de polvo salteado no azeite de oliva e notas cítricas picantes. (Alérgenos: crustáceos, moluscos e peixe)

TIRAS DE FILÉ MIGNON

Filé mignon cortado em pequenos pedaços, acompanha torradas e mini saladinha. (Alérgenos: glúten, lactose e oleaginosas)

CARPACCIO DE PALMITO PUPUNHA COM CAMARÕES E REDUÇÃO DE BALSÂMICO

Palmito pupunha cortado em lâminas finas sob camarões salteados com ervas, azeite de oliva e redução de balsâmico. (Alérgenos: crustáceo)

CEVICHE CLÁSSICO

Prato clássico peruano, feito com filé de robalo fresco, cebola roxa, pimenta dedo de moça, leite de tigre, coentro e terminado com suco de laranja lima. (Alérgenos: peixe, pimenta e laranja)





Aroma

ICARAIZINHO

Menu Degustação

pratos principais

INDIVIDUAIS

SPAGHETTI AGLIO E OLIO AO FUNGHI COM QUEIJO PARMIGIANO

Massa com alho, azeite de oliva, folhas de coentro, pimenta negra, cogumelos diversos e queijo parmesão tipo Grana. (Alérgenos: glúten, lactose e cogumelos)

SPAGHETTI PESTO AROMA

Massa ao pesto fresco feito com manjerição da horta, queijo tipo grana padano e castanha de caju. (Alérgenos: glúten, lactose e oleaginosas)

SPAGHETTI PESTO COM CAMARÕES

Massa ao pesto fresco feito com manjerição da horta, queijo tipo grana padano, castanha de caju e camarões salteados. (Alérgenos: glúten, lactose, crustáceo e oleaginosas)

SPAGHETTI BOLOGNESE

Massa com molho de tomates rico e encorpado e filé mignon picado na ponta da faca. (Alérgenos: glúten e lactose)

RISOTTO DE BRÓCOLIS COM TIRAS DE FILÉ MIGNON

Arroz arbóreo cozido no caldo de brócolis. Servido com cebola caramelizada, champignon e tiras de filé mignon. (Alérgenos: lactose e cogumelos)

SPAGHETTI AGLIO E OLIO AO FUNGHI COM ESCALOPE DE FILÉ MIGNON

Massa com alho, azeite de oliva, folhas de coentro, pimenta negra, cogumelos diversos, lascas de Parmigiano tipo Grana e escalope de filé mignon no molho de pimenta do reino. (Alérgenos: glúten, lactose e cogumelos)





ICARAIZINHO

Menu Degustação

pratos principais

INDIVIDUAIS

MEDALHÃO DE FILÉ MIGNON COM ABÓBORA ASSADA, CREME DE ABÓBORA E CONFIT DE TOMATE CEREJA E ALHO

Corte alto de filé mignon, tiras de abóbora assada, creme de abóbora, cebolinha seladas no azeite de oliva e alho e tomate cereja confitado. Escolha o ponto da carne e o seu molho preferido: pimenta negra, alho na manteiga ou vinho tinto. (Alérgeno: lactose)

RISOTO DE BETERRABA COM POLVO

Surpreendente risoto de beterraba, servido com tentáculos de polvo cozidos lentamente e depois selados no azeite de oliva, cebola roxa caramelizada e folhas de manjerição da horta. (Alérgeno: molusco e lactose)

FILÉ DE ROBALO FRESQUINHO COM BATATAS SAUTÉ E SALADA DE FOLHAS

Filé de robalo servido com batatas sauté, salada de folhas e sua escolha de molho: manjerição ou maracujá com laranja. (Alérgeno: peixe, lactose, oleaginosas e laranja)

PEDIDO MÍNIMO: 2 PESSOAS

BOBÓ DE CAMARÃO

Acompanha sua escolha de maçaxeira frita ou cozida, salada, arroz branquinho. (Alérgeno: crustáceos ou oleaginosas. Não contém glúten ou lactose)

MOQUEQUINHA DE ROBALO

Acompanha arroz branquinho, salada, pirão. (Alérgeno: peixe, colorau e páprica e oleaginosas. Não contém glúten ou lactose).





ICARAIZINHO

Menu Degustação

pratos principais

MENU INFANTIL - R\$55

(ESCOLHA: 1 PRATO E 1 SOBREMESA)

ESPAGUETE BOLONHESA ESPECIAL INFANTIL

Macarrão com carne e molho de tomate caseiro.
(Alérgenos: glúten e lactose)

CARNINHA OU PEIXE COM ARROZ E BATATAS
SAUTÉ

Filé mignon ou robalo em pedacinhos, com arroz e
batata sauté. (Alérgenos: lactose)

sobremesas

SORVETE MOUSSE DE LIMÃO COM FAROFA
DOCE DE AÇAFRÃO

MOUSSE DE CHOCOLATE MEIO AMARGO

SORVETE DE BANANA (COM CRISTAIS DE
CAMELO SALGADO E PRALINE DE CAJU)

SORVETE DE COCO (COM COULIS DE
MORANGO E FAROFA DE CASTANHA)

SORVETE DE COCO (COM COULIS DE
MORANGO E FAROFA DE CASTANHA)

SORVETE DE MORANGO (COM COULIS DE
MORANGO E FAROFA DE CASTANHA)

SORBET DE MANGA (SEM LACTOSE -
ACOMPANHA CALDA DE LEITE DE COCO E
FAROFA DE CASTANHA)

SORBET DE GRAVIOLA (SEM LACTOSE -
ACOMPANHA FAROFA DE CASTANHA)



The bar



Aroma

ICARAIZINHO

Drinks menu

COFFEE

Café Nespresso: R\$ 7,00

Carajilho: R\$ 28,00

BEBIDAS NÃO ALCOÓLICAS

NON-ALCOHOLIC DRINKS

Água sem gás (Still water:): R\$ 7,00

Água com gás (Sparkling water): R\$ 8,00

Refrigerantes (Soft drinks): R\$ 9,00

(Coca, Zero, Guaraná, Zero, Sprite, Citrus,
Tônica)

Sucos (Juices):

(Maracujá, limão, abacaxi | (Passion fruit, lemon,
pineapple): R\$ 14,00

Limonada Suíça (Swiss Lemonade): R\$ 15,00

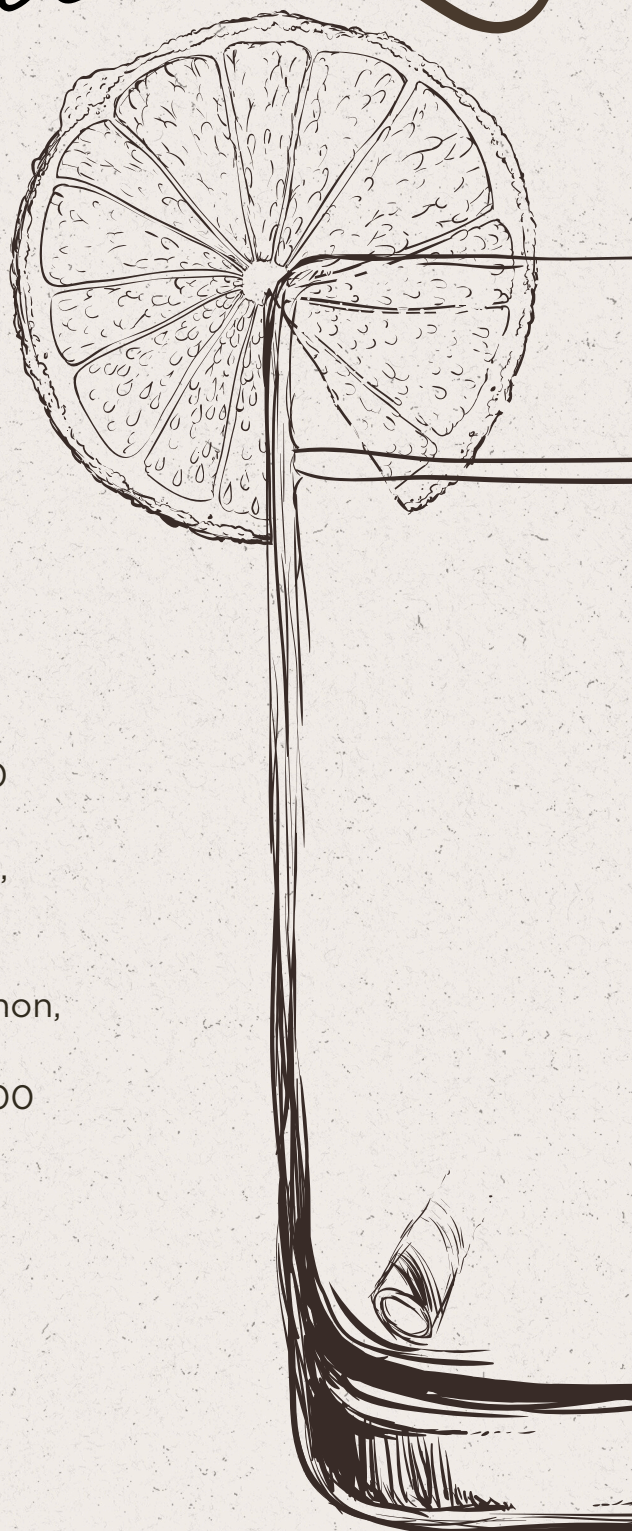
Morango e Caju

(Strawberry and Cashew:): R\$ 18,00

CERVEJA

BEER

(Spaten, Corona): R\$ 18,00





ICARAIZINHO

Drinks menu

VINHOS

WINES

Vinhos diversos: tintos, brancos,
espumantes.
Consulte nossa carta | See our wine list.

DOSE

Vodkas Smirnoff: R\$ 18,00

Vodkas Absolut: R\$ 26,00

Ballantines: R\$ 20,00

Red Label Johnny Walker 8 anos: R\$ 24,00

Chivas Regal 12 anos ou Black Label: R\$ 29,00

Gin (Beefeater, Seagers, Gordon): R\$ 26,00

Gin Especial (Bombay, Tanqueray): R\$ 30,00

Campari: R\$ 18,00

Martini Bianco: R\$ 16,00

Martini Rosato: R\$ 16,00

Bacardi Oro: R\$ 20,00

Bacardi Blanco: R\$ 16,00

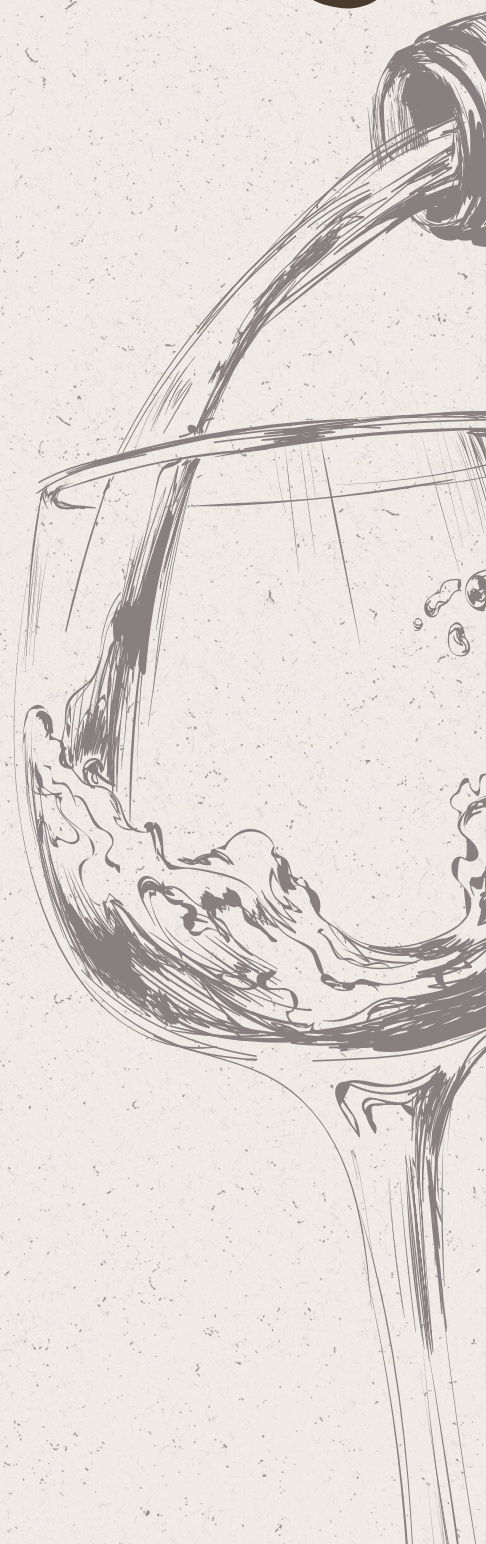
Jim Bean: R\$ 28,00

BlackWhite: R\$ 20,00

Cointreau - Licor de Laranja: R\$ 26,00

Amarula: R\$ 16,00

Malibu: R\$ 16,00



Aroma

ICARAIZINHO

Drinks menu

COQUETÉIS

Caipirinha Clássica sem álcool
(limão e frutas do dia): R\$ 14,00

Caipirinha sem álcool de kiwi
e morango: R\$ 16,00

Mojito sem álcool: R\$ 14,00

--

Classic non-alcoholic Caipirinha
(lime and fresh fruit): R\$ 14.00

Non-alcoholic Kiwi and Strawberry
Caipirinha: R\$ 16.00

Non-alcoholic Mojito: R\$ 14.00

Caipirinha Clássica: R\$ 16,00

Caipirinha Fruta: R\$ 18,00

Caipivodka Smirnoff Clássica: R\$ 20,00

Caipivodka Smirnoff Frutas: R\$ 26,00

Caipivodka Absolut Clássica: R\$ 32,00

Caipivodka Absolut de Frutas: R\$ 36,00

Caipiríssima Bacardi Clássica: R\$ 32,00

Caipirinha Ypioca 160: R\$ 48,00

Michelada: R\$ 20,00

Cozumel: R\$ 20,00

Mojito: R\$ 26,00

Gin Tonic: R\$ 38,00

Lagoa Azul: R\$ 32,00

Negroni: R\$ 36,00

Aperol Spritz: R\$ 36,00

Kir Royal: R\$ 29,00

Piña Colada: R\$ 32,00

Margarita: R\$ 38,00

Dry Martini: R\$ 38,00

Campari Spritz: R\$ 28,00





English



Aroma

ICARAIZINHO

FLAVOR AND
SERVICE IN
HARMONY

A FULL MENU



Aroma

ICARAIZINHO

Tasting Menu

FREE CHOICE FROM THE MENU R\$149

(Choose: 1 Appetizer, 1 Main Course, 1 Dessert)

starter

INDIVIDUALS

SALADA DE FOLHAS COM FRUTAS DO DIA

Fresh mix of leaves, nuts, and seeds, infused in olive oil.
(Allergens: tree nuts)

CAMARÃO A PROVENZAL

Sautéed shrimp with garlic, herbs, white wine, and olive oil.
(Allergens: crustaceans)

CALDERETA DE POLVO

A succulent and flavorful cream made from vegetables, spices, seafood broth, and white wine. Served with octopus tentacle sautéed in olive oil and spicy citrus notes.
(Allergens: crustaceans, mollusks, and fish)

TIRAS DE FILÉ MIGNON

Beef tenderloin cut into small pieces, served with toast and a small salad. (Allergens: gluten, lactose, and tree nuts)

CARPACCIO DE PALMITO PUPUNHA COM CAMARÕES E REDUÇÃO DE BALSÂMICO

Thinly sliced pupunha palm hearts served over shrimp sautéed with herbs, olive oil, and balsamic reduction.
(Allergens: crustaceans)

CEVICHE CLÁSSICO

A classic Peruvian dish made with fresh sea bass fillet, red onion, chili pepper, tiger's milk, cilantro, and finished with lime juice. (Allergens: fish, chili pepper, and lime)





ICARAIZINHO

Tasting Menu

main dishes

INDIVIDUALS

SPAGHETTI AGLIO E OLIO AO FUNGHI COM QUEIJO PARMIGIANO

Pasta with garlic, olive oil, cilantro leaves, black pepper, assorted mushrooms, and Grana-type Parmesan cheese. (Allergens: gluten, lactose, and mushrooms)

SPAGHETTI PESTO AROMA

Pasta with fresh pesto made with garden basil, Grana Padano cheese, and cashew nuts. (Allergens: gluten, lactose, and nuts)

SPAGHETTI PESTO COM CAMARÕES

Pasta with fresh pesto made with garden basil, Grana Padano cheese, cashew nuts, and sautéed shrimp. (Allergens: gluten, lactose, crustaceans, and tree nuts)

SPAGHETTI BOLOGNESE

Pasta with a rich, full-bodied tomato sauce and finely chopped filet mignon. (Allergens: gluten and lactose)

RISOTTO DE BRÓCOLIS COM TIRAS DE FILÉ MIGNON

Arborio rice cooked in broccoli broth. Served with caramelized onions, mushrooms, and strips of filet mignon. (Allergens: lactose and mushrooms)

SPAGHETTI AGLIO E OLIO AO FUNGHI COM ESCALOPE DE FILÉ MIGNON

Pasta with garlic, olive oil, cilantro leaves, black pepper, assorted mushrooms, shavings of Grana-style Parmesan cheese, and filet mignon escalope in black pepper sauce. (Allergens: gluten, lactose, and mushrooms)





Aroma

ICARAIZINHO

Tasting Menu

main dishes

INDIVIDUALS

MEDALHÃO DE FILÉ MIGNON COM ABÓBORA ASSADA, CREME DE ABÓBORA E CONFIT DE TOMATE CEREJA E ALHO

Thick cut of filet mignon, strips of roasted pumpkin, pumpkin cream, shallots seared in olive oil and garlic, and confit cherry tomatoes. Choose your preferred doneness and sauce: black pepper, garlic butter, or red wine. (Allergen: lactose)

RISOTO DE BETERRABA COM POLVO

Amazing beetroot risotto, served with octopus tentacles slow-cooked and then seared in olive oil, caramelized red onion and basil leaves from the garden. (Allergen: shellfish and lactose)

FILÉ DE ROBALO FRESQUINHO COM BATATAS SAUTÉ E SALADA DE FÓLHAS

Sea bass fillet served with sautéed potatoes, mixed green salad, and your choice of sauce: basil or passion fruit and orange. (Allergens: fish, lactose, tree nuts, and orange)

MINIMUM ORDER: 2 PEOPLE

BOBÓ DE CAMARÃO

Served with your choice of fried or boiled cassava, salad, and white rice. (Allergen: crustaceans or nuts. Gluten and lactose free)

MOQUEQUINHA DE ROBALO

Served with white rice, salad, and pirão (a type of polenta). (Allergens: fish, annatto, paprika, and nuts. Gluten and lactose free).





ICARAIZINHO

Tasting Menu

main dishes

CHILDREN'S MENU - R\$55

(CHOOSE: 1 MAIN COURSE AND 1 DESSERT)

ESPAGUETE BOLONHESA ESPECIAL INFANTIL

Macarrão com carne e molho de tomate caseiro.
(Alérgenos: glúten e lactose)

CARNINHA OU PEIXE COM ARROZ E BATATAS SAUTÉ

Beef tenderloin or sea bass cut into small pieces, served with rice and sautéed potatoes. (Allergens: lactose)

Desserts

LEMON MOUSSE ICE CREAM WITH SWEET SAFFRON CRUMBLE

DARK CHOCOLATE MOUSSE

BANANA ICE CREAM (WITH SALTED CARAMEL CRYSTALS AND CASHEW PRALINE)

COCONUT ICE CREAM (WITH STRAWBERRY COULIS AND CASHEW CRUMBLE)

COCONUT ICE CREAM (WITH STRAWBERRY COULIS AND CASHEW CRUMBLE)

STRAWBERRY ICE CREAM (WITH STRAWBERRY COULIS AND CASHEW CRUMBLE)

MANGO SORBET (LACTOSE-FREE - SERVED WITH COCONUT MILK SYRUP AND CASHEW CRUMBLE)

SOURSOP SORBET (LACTOSE-FREE - SERVED WITH CASHEW CRUMBLE)





Aroma

ICARAIZINHO

SAVEUR ET SERVICE
EN PARFAITE
HARMONIE

UN MENU COMPLET



Aroma

ICARAIZINHO

Menu Dégustation

CHOIX LIBRE À LA CARTE 149 R\$

(Choisissez : 1 entrée, 1 plat principal, 1 dessert)

entrée

INDIVIDUS

SALADA DE FOLHAS COM FRUTA DO DIA

Mélange frais de feuilles, de noix et de graines, infusé à l'huile d'olive. (Allergènes : fruits à coque)

CAMARÃO A PROVENZAL

Crevettes sautées à l'ail, aux herbes, au vin blanc et à l'huile d'olive. (Allergènes : crustacés)

CALDERETA DE POLVO

Une crème onctueuse et savoureuse à base de légumes, d'épices, de bouillon de fruits de mer et de vin blanc. Servie avec des tentacules de poulpe sautés à l'huile d'olive et relevés d'agrumes. (Allergènes : crustacés, mollusques et poissons)

TIRAS DE FILÉ MIGNON

Filet de bœuf coupé en petits morceaux, servi avec des toasts et une petite salade. (Allergènes : gluten, lactose et fruits à coque)

CARPACCIO DE PALMITO PUPUNHA COM CAMARÕES E REDUÇÃO DE BALSÂMICO

Cœurs de palmier pupunha finement tranchés, servis sur des crevettes sautées aux herbes, à l'huile d'olive et à une réduction balsamique. (Allergènes : crustacés)

CEVICHE CLÁSSICO

Un plat péruvien classique à base de filet de bar frais, d'oignon rouge, de piment, de lait de tigre, de coriandre et arrosé de jus de citron vert. (Allergènes : poisson, piment et citron vert)





Aroma

ICARAIZINHO

Menu Dégustation

plats principaux

INDIVIDUS

SPAGHETTI AGLIO E OLIO AO FUNGHI COM QUEIJO PARMIGIANO

Pâtes à l'ail, à l'huile d'olive, à la coriandre, au poivre noir, aux champignons variés et au parmesan type Grana Padano. (Allergènes : gluten, lactose et champignons)

SPAGHETTI PESTO AROMA

Pâtes au pesto frais préparé avec du basilic du jardin, du fromage Grana Padano et des noix de cajou. (Allergènes : gluten, lactose et fruits à coque)

SPAGHETTI PESTO COM CAMARÕES

Pâtes au pesto frais préparé avec du basilic du jardin, du fromage Grana Padano, des noix de cajou et des crevettes sautées. (Allergènes : gluten, lactose, crustacés et fruits à coque)

SPAGHETTI BOLOGNESE

Pâtes à la sauce tomate onctueuse et au filet mignon finement haché. (Allergènes : gluten et lactose)

RISOTTO DE BRÓCOLIS COM TIRAS DE FILÉ MIGNON

Riz Arborio cuit dans un bouillon de brocoli. Servi avec des oignons caramélisés, des champignons et des lamelles de filet mignon. (Allergènes : lactose et champignons)

SPAGHETTI AGLIO E OLIO AO FUNGHI COM ESCALOPE DE FILÉ MIGNON

Pâtes à l'ail, à l'huile d'olive, à la coriandre, au poivre noir, aux champignons variés, aux copeaux de parmesan Grana Padano et à l'escalope de filet mignon sauce au poivre noir. (Allergènes : gluten, lactose et champignons)



ICARAIZINHO

Menu Dégustation

plats principaux

INDIVIDUS

MEDALHÃO DE FILÉ MIGNON COM ABÓBORA ASSADA, CREME DE ABÓBORA E CONFIT DE TOMATE CEREJA E ALHO

Filet mignon épais, lamellès de potiron rôti, crème de potiron, échalotes saisies à l'huile d'olive et à l'ail, et tomates cerises confites. Choisissez votre cuisson et votre sauce préférées : poivre noir, beurre à l'ail ou vin rouge. (Allergène : lactose)

RISOTO DE BETERRABA COM POLVO

Un risotto de betterave exceptionnel, servi avec des tentacules de poulpe mijotés puis saisis à l'huile d'olive, des oignons rouges caramélisés et des feuilles de basilic du jardin. (Allergènes : crustacés et lactose)

FILÉ DE ROBALO FRESQUINHO COM BATATAS SAUTÉ E SALADA DE FÓLHAS

Filet de bar servi avec pommes de terre sautées, salade verte et sauce au choix : basilic ou fruit de la passion et orange. (Allergènes : poisson, lactose, fruits à coque et orange)

COMMANDE MINIMUM : 2 PERSONNES

BOBÓ DE CAMARÃO

Servi avec du manioc frit ou bouilli au choix, de la salade et du riz blanc. (Allergènes : crustacés et fruits à coque. Sans gluten ni lactose.)

MOQUEQUINHA DE ROBALO

Servi avec du riz blanc, de la salade et du pirão (une sorte de polenta). (Allergènes : poisson, rocou, paprika et fruits à coque. Sans gluten ni lactose).





Aroma

ICARAIZINHO

Menu Dégustation

plats principaux

MENU ENFANT - 55 R\$

(CHOIX : 1 PLAT PRINCIPAL ET 1 DESSERT)

ESPAGUETE BOLONHESA ESPECIAL INFANTIL

Pâtes à la viande et à la sauce tomate maison.
(Allergènes : gluten et lactose)

CARNINHA OU PEIXE COM ARROZ E BATATAS
SAUTÉ

Filet de bœuf ou bar coupé en petits morceaux, servi
avec du riz et des pommes de terre sautées.
(Allergènes : lactose)

sobremesas

MOUSSE GLACÉE AU CITRON ET CRUMBLE AU
SAFRAN

MOUSSE AU CHOCOLAT NOIR

GLACE À LA BANANE (AVEC CRISTAUX DE
CARAMEL AU BEURRE SALÉ ET PRALINÉ DE NOIX
DE CAJOU)

GLACE À LA NOIX DE COCO (AVEC COULIS DE
FRAISES ET CRUMBLE DE NOIX DE CAJOU)

GLACE À LA NOIX DE COCO (AVEC COULIS DE
FRAISES ET CRUMBLE DE NOIX DE CAJOU)

GLACE À LA FRAISE (AVEC COULIS DE FRAISES ET
CRUMBLE DE NOIX DE CAJOU)

SORBET À LA MANGUE (SANS LACTOSE - SERVI
AVEC SIROP DE LAIT DE COCO ET CRUMBLE DE
NOIX DE CAJOU)

SORBET AU COROSSOL (SANS LACTOSE - SERVI
AVEC CRUMBLE DE NOIX DE CAJOU)



Aroma

ICARAIZINHO

[VISITE NOSSO SITE](#)

Funcionamento

ALMOÇO - FECHADO!

JANTAR

QUINTA A TERÇA-FEIRA
18:30 - 22:00

Reservas

RUA JOÃO RAFAEL DINIZ, S/N -
ICARAÍ DE AMONTADA - CEARÁ

+55(88)98157-8166

Desde 2018 em Icaraízinho

ACEITAMOS CARTÕES DE CRÉDITO
NAO COBRAMOS TAXA DE SERVIÇO

WE ACCEPT CREDIT CARDS.
THERE ARE NO SERVICE FEES.

NOUS ACCEPTONS LES CARTES DE CRÉDIT
AUCUN FRAIS DE SERVICE NE VOUS SERA FACTURÉ.

Tripadvisor
Travelers'
Choice Awards



2025

