

Slow Food / Cozinha Artesanal

O Restaurante Hibisco foi inaugurado em fevereiro de 2004. Fundado por um Casal Suíço Brasileiro que chegando em Icaraí percebeu a carência de um local onde os visitantes pudessem se alimentar. Com muitos anos de experiência em gastronomia na Suíça, decidiram abrir este espaço e se estabelecer na comunidade.

Desde então a Hibisco tem sido parada obrigatória para quem visita Icaraí e como pioneiros é uma preocupação nossa de preparar pratos saborosos com insumos de qualidade e selecionados.

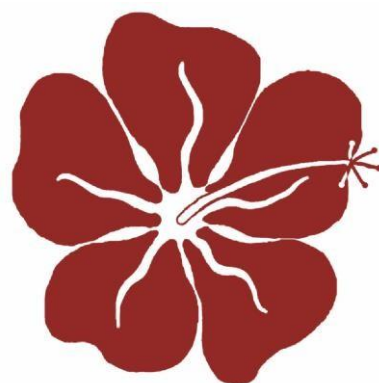
Sugerimos que guarde o seu celular, relaxe enquanto preparamos a sua refeição com carinho e artesanalmente. Deixe se levar por um curto espaço de tempo que seja pelo som do mar, o farfalhar dos coqueiros, assim como osuivos dos ventos. Viaje nas asas distraídas dos Beija-Flores, esqueça a pressa, que é a maior inimiga da boa comida.

Estamos sempre de braços abertos para recebê-los nossos queridos clientes que sempre nos presenteiam com avaliações positivas. Nossa equipe está aqui para oferecer um atendimento gentil e cordial colaborando para uma experiência única.

Seja bem-vindo e bom apetite! Restaurante e

Pizzaria

Hibisco



A equipe Hibisco visando à preservação do meio ambiente para nós e para as futuras gerações está com uma proposta ecologicamente correta, assim todos podemos ajudar a preservar o nosso planeta terra.

Estamos evitando o uso de plástico e vidros não retornáveis e quaisquer outros objetos cuja reciclagem não seja possível aqui

Neste sentido adotamos alguns hábitos, como:

- Canudos de papel
- Bebidas em garrafas de vidro retornáveis e Latas recicláveis
- Partes orgânicas não utilizadas, vão para compostagem.
- Sobras de alimentos destinados para alimentação de porcos



Nos damos prioridade aos insumos de produtores locais, Agricultores familiares Municipais e da nossa casa.

- Peixe, Polvo, Camarão, Arraia, Mariscos e Filé Mignon: regional.
- Hortaliças e Folhas: hortas orgânicas (exceto em falta de crescimento)
- Pães: Artesanais
- Gelo e Água para sucos: Água mineral
- Frutas da estação condimentos para drinques.

Todos os ingredientes estão descritos na composição do prato. Para facilitar seguem os Símbolos relacionados às principais restrições:

Pratos Veganos escrito em verde.

*Pedido sem Glúten
Informe o Garçon*



SEM CARNE



SEM LACTOSE



SEM GLUTEN



CONTEM OVO

.Pão de alho R\$ 17,50

.Porção de azeitonas R\$ 16,60



.Porção de queijo coalho (frio) R\$ 30,60



.Porção de queijo coalha (frito com mel de caju) R\$ 39,40



.Porção de linguiça calabresa R\$ 39,50



.Porção de batatas soute R\$31,70

(450g de batata cozida, temperada, frita na margarina)

.Mix de Pesca R\$69,80



(240g de mix de frutos do mar e crustáceas da estação)

.Filé aperitivo R\$ 60,70



(250g de filé em tiras com cebola e pimentão)

.Camarão no alho e óleo R\$54,60



(400g de camarão com casca frito com alho e farofa)

Cobramos taxa de serviço 10%

. Salada verde    **R\$ 21,70**

(alface, rúcula, manjericão)

. Salada tricolor    **R\$ 25,80**

(alface, tomate, cebola)

. Salada mista.....    **R\$ 34,20**

(alface, cenoura, beterraba, repolho, cebola, milho)

. Salada do chefe   **R\$39,20**

(tomates, mussarela e pesto)

. Salada completa  **R\$43,30**

(alface, cenoura, beterraba, repolho, tomate, cebola, rúcula, pimentão, milho, presunto, queijo, aspargos)

. Salada Tropical   **R\$ 50,50**

(Mistura de folhas com polvo e camarão salteados, servido com frutas)

. Salada de polvo   **R\$73,80**

(200g de polvo ao vinagrete servido no leito de alface com alcaparras e azeitonas)

Acompanha molho caseiro e crouton
(contém glúten e derivados de soja e 🥚)

Cobramos taxa de serviço 10 %

Peixe com alcaparras ... (*)	*			R\$ 149,60
(400g <i>filet de peixe</i> salteado com alcaparras)				
Peixe no limão ... (*)	*			R\$ 154,90
(400g <i>filet de peixe</i> salteado com molho agri-doce de <i>limão</i> e ervas finas)				
Peixe ao leite de coco ... (*)				R\$ 157,20
(400g <i>filet de peixe</i> salteado com tomate, cebola e leite de coco)				
Peixe da casa				R\$ 161,80
(400g <i>filet de peixe</i> assado no forno com creme de leite, bacon e espinafre)				
Peixe à grega				R\$ 163,60
(400g <i>filet de peixe</i> assado no forno com tomate, pimentão, batata, azeitonas e uvas-passas)				
Peixada				R\$167,80
(ensopado (400g <i>filet de peixe</i>) com azeite de dendê, verduras, <i>pirão</i> , feito na panela de barro, <i>sem Feijão</i>)				
Peixe Icarai				R\$ 169,40
(400g <i>filet de peixe</i> na folha de alumínio assado no forno com cebola, tomate, pimentão e ervas finas)				
Peixe à parmegiana				R\$173,20
(400g <i>filet de peixe</i> empanado com molho de tomate caseiro e mussarela gratinado)				
Peixe à delícia				R\$173,80
(400g <i>filet de peixe</i> empanado com molho branco, banana e mussarela gratinada)				
Peixe ao molho de camarão ... (*)				R\$175,20
(400g <i>filet de peixe</i> salteado com tomate, alcaparras, azeitonas e <i>camarão</i>)				
Moqueca de Arraia				R\$ 107,80
(400g de <i>Arraia</i> cozido com temperos típicos, <i>sem feijão</i>)				

(os pratos são para **2 pessoas** e acompanham arroz, feijão e farofa)(*) servido também individual, -35% do preço



***Pedidos sem Glúten e intolerância de soja informe ao Garçom!**

Cobramos taxa de serviço 10%

- Frango**
- Frango natura filé ... (*)**.....R\$ 69,30
(400g *filé de frango*, acompanha uma porção de feijão)  
 - Frango ao molho de limão ...(*)**.....R\$ 79,50
(400g *filet de frango* em pedaços com molho de limão à base de creme de leite) 
 - Frango ao curry ... (*)**.....R\$ 85,60
(400g *filet de frango* em pedaços com molho de curry) 
 - Frango ao mostarda ... (*)**.....R\$ 89,60
(400g *filet de frango* em pedaços com molho de mostarda Dijon á base de creme de leite)
 - Frango a Parmegian**..... R\$ 102,30
(400g *filet de frango* empanado com molho de tomate caseiro e mussarela gratinado)
- (os pratos são para **2 pessoas** e acompanham arroz e *farofa*)

- Carne**
- Filé com manteiga de ervas....(*)**.....R\$152,20
(400g de *filet* servido com *manteiga de ervas caseiro*)
 - Filé Ceará**..... R\$159,30
(400g de *filét* com cebola caramelizada no melaço de caju)
 - Filé ao molho de gorgonzola**..... R\$169,20
(400g de *filet* com molho cremoso de queijo gorgonzola)
 - Estrogonofe....(*)**.....R\$161,30
(400g de *filet* em tiras com molho estrogonofe, cogumelo e batata chips de macaxeira natural)

(os pratos são para **2 pessoas** e acompanham arroz, salada e *farofa*)

- Porção de feijão**.....   R\$ 14,50
- Porção de arroz**.....   R\$ 16,50
- Ovo**.....   R\$ 3,20
- Porção de farofa**.....   R\$ 9,30
- Porção de Parmesão** R\$ 9,60

(*) servido também individual, -35% do preço

Cobramos taxa de serviço 10%

- Camarão**
- . **Camarão ao shoyu ... (*)**.....  **R\$135,70**
(330g *filet de camarão* com molho soja e amendoim)
 - . **Camarão natura**   **R\$135,70**
(650g de *camarão com casca* cozido na wok com tomate, pimentão e repolho)
 - . **Camarão no limão ... (*)**.....   **R\$136,40**
(330g *filet de camarão* com molho agridoce de *limão* e ervas)
 - . **Camarão ao curry ... (*)**.....  **R\$138,20**
(330g *filet de camarão* com molho ao curry)
 - . **Camarão ao leite de coco ... (*)**.....   **R\$138,40**
(330g *filet de camarão* com tomate, cebola e leite de coco)

(os pratos são para **2 pessoas** e acompanham arroz, salada e farofa)

(*) servido também individual, -35% do preço.

- Sobremesa**
- . **Doces caseiros**   **R\$ 11,20**
 - . **Salada de frutas**   **R\$1 0,70**
 - . **Mousse de chocolate**  **R\$23,40**
 - . **Torta de Limão**  **R\$21,70**
 - . **Brigadeiro de colher**   **R\$ 4,70**
 - . **Açaí na tigela**   **R\$27,40**
 - . **Banana** **R\$ 3,00**
 - . **Granola**   **R\$ 6,50**
 - . **Mel** **R\$ 3,50**
 - . **Carajillo** (Expresso com Licor carajillo) **R\$ 31,00**

Cobramos taxa de serviço 10%

Trabalhamos com espagete italiano, grão duro, *opção sem glúten e integral*

Acompanha 1 porção de Parmesão

Individual (110g) 2 Pessoas (190g)

. **Espagete ao alho e óleo**R\$ 47,20 R\$ 77,20

(com alho e óleo)

. **Espagete ao sugo**R\$ 49,40..... R\$79,40

(com molho de tomate caseiro)

. **Espagete ao sugo basilico**R\$ 52,80.... R\$ 82,80

(com molho de tomate caseiro e manjerição)

. **Espagete diabol**..... R\$ 57,50.....R\$ 87,50

(com molho de tomate caseiro, bacon e pimenta calabresa)

. **Espagete ao pesto**R\$ 63,30.....R\$ 93,30

(com azeite, manjerição, alho e castanha)

. **Espagete à matriciana**..... R\$ 68,60....R\$98,60

(molho de tomate caseiro e bacon, ervas secas e vermute)

. **Espagete à carbonara** R\$ 69,80 R\$99,80

(com ovo, creme de leite, bacon)

. **Espagete bolonhesa**..... ...R\$ 73,20. ..R\$ 103,20

(com molho de tomate caseiro, carne moída)

. **Espagete 3 queijos**..... ...R\$ 79,10R\$109,10

(com queijo parmesão, requeijão e gorgonzola)

. **Espagete Nordestino**..... R\$ 82,70 R\$112,70

(com alho, carne de sol, queijo coalha)

. **Espagete Camarão** ..R\$98,50 R\$128,50

(alho oleo com camarão)

. **Espagete Camarão ao molho**R\$107,60R\$137,60

(Camarão com molho de tomate especial/ou molho branco)

. **Espagete aos frutos do mar**..... ..R\$ 117,80.....R\$147,80

(com molho de tomate caseiro, alcaparras, azeitonas, camarão, polvo e peixe)

Cobramos taxa de serviço 10%

Sucos	Copo	J/ P	J/ G
	300 ml	750 ml	1,5l
<i>Limão</i>	10,30	21,60	32,10
<i>Laranja</i>	10,90	22,50	33,90
<i>Goiaba</i>	10,90	22,50	33,90
<i>Abacaxi</i>	11,50	23,60	36,10
<i>Maracujá</i>	13,40	28,70	41,20
<i>Acerola</i>	13,40	28,70	41,20
<i>Manga</i>	13,50	28,80	41,70

Bebidas

- | | |
|----------------------------------|---------------------------------------|
| . Refrigerante lataR\$6,70 | . Água mineralR\$ 6,80 |
| . Refrigerante ksR\$6,50 | . Água com gás(aquarius)....R\$ 8,80 |
| . Refrigerante nsR\$5,20 | . Ice tea Limão / Pêssego....R\$ 6,20 |
| . Coca-Cola 1lR\$11,50 | . Red BullR\$ 20,90 |
| . Café expressoR\$6,70 | |

Sem Alcool

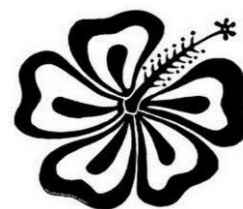
- | | |
|-----------------------|-------|
| . Fada Azul..... | 21,60 |
| . Hibisco Mirim | 18,50 |
| . Morijtim | 13,90 |

Cobramos taxa de serviço 10%

Cervejas 600ml

. Skol	R\$12,00	. Vodka (dose).....	R\$11,50	
. Heineken	R\$23,00	. Vodka import.....	R\$20,00	
. Original/ Budweiser/Bohêmia...	R\$18,50	. Rum (dose).....	R\$ 6,00	
Lata 350 ml:		. Rum Bacardi (dose).....	R\$ 7,50	
. Heineken..	R\$12,00/Bohêmia..	R\$ 8,00	. Campari (dose).....	R\$ 11,00
. Martini (dose).....	R\$ 7,50	. Cointreau.....	R\$ 25,00	
. Dreher (dose)	R\$ 5,50	. Gin Tanqueray.....	R\$24,00	
. Tequila	R\$24,00	. Gin Bombay.....	R\$23,00	
. Sake (100 ml).....	R\$14,00	. Cachaças.....	Preço com Garçom	
. Rolha de vinho.....	R\$40,00	. Whiskys.....	Preço com Garçom	

Com álcool



	Caipirinha	Caipiroska	Sakerita
Limão	20,00	24,00	26,00
Abacaxi	25,00	29,00	31,00
Maracujá	25,00	29,00	31,00
Acerola	25,00	29,00	31,00
Manga	25,00	29,00	31,00
Kiwi	28,00	32,00	35,00
Morango	28,00	32,00	35,00

Drinques

. Drink Hibisco (chá de hibisco, xarope, suco de limão, Vodka) ...	R\$ 39,20
. Gin Tônica	R\$ 35,50
. Gin tônica com hibisco (Gin, Tônica e chá de hibisco).....	R\$ 36,40
. Jack'n Coke (Jack Daniels, Coca Cola, limão).....	R\$ 36,60
. Maracu Jack (Jack Daniels, maracujá, citros).....	R\$ 36,90
. Cuba Libre (Rum, coca cola, limão).....	R\$ 34,30
. Negroni (Gin, Campari, Vermute, laranja)	R\$ 34,70
. Mojito (Rum, Hortelã)... ..	R\$ 30,80

Experimenta: adoçar com Rapadura !!! opção natural e gostoso

Cobramos taxa de serviço 10%