

MENU

LEGENDAS



ENTRADAS (SNACKS)

Tábua de Frios (Charcuterie board) 	R\$58
Salame, queijo coalho, parmesão, gorgonzola, azeitonas e castanha (Salami, curd cheese, parmesan, gorgonzola, olives and chestnut)	
Camarão Empanado (Breaded shrimp) 	R\$65
Filé de Camarão (200g) e molho teriyaki (Shrimp fillet (200g) and teriyaki sauce)	
Camarão Alho & Oléo (Garlic and Oil Shrimp) 	R\$54
(350g)	
Filé Trinchado com molho Gorgonzola (Sliced fillet with Gorgonzola sauce)	R\$60
150g de filé em tiras, molho gorgonzola e torradas. (150g fillet strips, gorgonzola sauce and toast)	
Batata Frita (French fries) - 300g.  	R\$32
Frutos do mar Alho & Oléo (Seafood Garlic and Oil) 	R\$105
100g camarão, 100g polvo e 100g de lagosta (100g of shrimp, 100g of octopus and 100g of lobster)	
Bolinha de Queijo, Camarão ou Peixe (Cheese, Shrimp or Fish Balls)	R\$35
10 unidades, 300g (10 units, 300g)	
Filé Trinchado com Batata Frita (Sliced fillet with fries) 	R\$58
150g filé em tiras, cebola, shoyo, 150g batata fritas e molho barbecue (150g strips of steak, onion, soy sauce, 150g french fries and barbecue sauce)	
Bolinha de Salmão (Salmon ball) 	R\$58
10 unidades, 200g, molho teriyaki . (10 units, 200g, teriyaki sauce)	
Filé de Camarão Alho & Oléo - 300g. 	R\$97
(Shrimp fillet with garlic and oil)	
Isca de Peixe (Fish Sticks) - 300g. 	R\$72
Macaxeira (Cassava)  	R\$38
300g. sazonal (300g. seasonal)	

SALADAS (SALADS)

Salada com Peixe (Salad with Fish) 	R\$76
Alface, rúcula, cenoura, cebola, tomate, abacate e 250g de peixe grelhado (Lettuce, arugula, carrot, onion, tomato, avocado and 250g of grilled fish)	
Salada com Lagosta (Lobster Salad) (Sazonal/Seasonal) 	R\$87
Alface, rúcula, abacaxi, manga, uva passa, suco de laranja e 200g de lagosta (Lettuce, arugula, pineapple, mango, raisins, orange juice and 200g of lobster)	
Salada com Camarão (Shrimp Salad) 	R\$76
Alface, rúcula, cenoura, cebola, tomate, abacate e 150g de camarões (Lettuce, arugula, carrot, onion, tomato, avocado and 150g of shrimp)	
Salada Mista (Mixed Salad)  	R\$43
Alface, rúcula, cenoura, cebola, manga, tomate e abacate (Lettuce, arugula, carrot, onion, mango, tomato and avocado)	

PRATOS PRINCIPAIS (1 PESSOA) MAIN DISHES (1 PERSON)

Peixe com Legumes (Fish with vegetables)	R\$98
250g filé de peixe grelhado, molho de alcaparras, abobrinha, cenoura, brócolis, batatas e arroz (250g grilled fish fillet, caper sauce, zucchini, carrots, broccoli, potatoes and rice)	
Salmão ao molho de Maracujá (Salmon with passion fruit sauce)	R\$112
250g. salmão grelhado, molho de maracujá, purê de batatas e arroz (250g. grilled salmon, passion fruit sauce, mashed potatoes and rice)	
Tentáculos de Polvo com Purê Wasabi (Octopus Tentacles with Wasabi Puree)	R\$99
180g polvo salteados com lemon pepper, tomates cerejas, alho poró e purê wasabi (180g sautéed octopus with lemon pepper, cherry tomatoes, leek and wasabi puree)	
Lagosta grelhada na manteiga de Hortelã (Sazonal) (Grilled Lobster in Mint Butter) (Seasonal)	R\$148
200g de lagosta grelhada na manteiga de hortelã, purê de maracujá e arroz (200g of grilled lobster in mint butter, passion fruit puree and rice)	
Risoto de Parmesão com Filé de Peixe grelhado (Parmesan Risotto with Grilled Fish Fillet)	R\$105
200g risoto de parmesão, 250g filé de peixe (Pode ser preparado sem queijo) (200g parmesan risotto, 250g fish fillet (Can be prepared without cheese)	
Risoto de Camarão (Shrimp Risotto)	R\$98
200g risoto, 150g camarões (Pode ser preparado sem queijo) (200g risotto, 150g shrimp (Can be prepared without cheese)	
Risoto de Funghi com Filé Mignon & Tomates Confitados (Mushroom Risotto with Filet Mignon and Confit Tomatoes)	R\$114
200g risoto funghi, 250g filé mignon (Pode ser preparado sem queijo) (200g mushroom risotto, 250g filet mignon (Can be prepared without cheese)	
Risoto de Abobrinha & Tomate (Zucchini and Tomato Risotto)	R\$72
200g risoto, 100g abobrinha, 100g tomate (Pode ser preparado sem queijo) 	
(200g risotto, 100g zucchini, 100g tomato) (Can be prepared without cheese)	
Filé Mignon ao Molho Madeira (Fillet Mignon in Madeira Sauce)	R\$103
250g filé grelhado ao molho madeira, fritas e arroz (250g grilled fillet with madeira sauce, fries and rice)	
Filé Mignon com Purê de Aligot (Fillet Mignon with Aligot Puree)	R\$123
250g filé mignon grelhado, arroz com ervilha e um toque de redução de balsâmico (250g of grilled fillet mignon, rice with the peas and a touch of a balsamic reduction)	
Filé de Frango ao Limão (Lemon Chicken Fillet) 	R\$66
200g filé de frango grelhado com cebola. Acompanha arroz de brócolis. (200g grilled chicken fillet with onion, accompanied with broccoli rice)	

SANDUÍCHES (SANDWICH)

Cheese Salada Burger	R\$55
Pão, 130g hamburguer, cheddar, alface, tomate e maionese (Bread, 130g burger, cheddar, lettuce, tomato and mayonnaise)	
DePraia Burger	R\$69
Pão, 130g hamburguer de salmão e requeijão, rúcula e molho especial teriyaki (Bread, 130g of salmon and cream cheese burger, arugula and special teriyaki sauce)	
Chicken Burger	R\$50
Pão árabe, mussarela, requeijão, frango desfiado, alface e tomate (Pita bread, mozzarella, cream cheese, shredded chicken, lettuce and tomato)	
Todos os sanduíches acompanham batatas fritas (All sandwiches come with french fries)	

PIZZAS

Mussarela (Mozzarella) 	R\$54
Molho de tomate, muassarela, azeitona e orégano (Tomato sauce, Mozzarella, olive and oregano)	
Marguerita (Margarita) 	R\$60
Molho de tomate, mussarela, tomate, parmesão, manjericão, azeitona e orégano (Tomato sauce, mozzarella, tomato, parmesan, basil, olive and oregano)	
Quatro Queijos (Four Cheeses) 	R\$77
Molho de tomate, mussarela, requeijão cremoso, parmesão, gorgonzola, azeitona e orégano (Tomato sauce, mozzarella, creamy cheese, parmesan, gorgonzola, olive and oregano)	
Camarão (Shrimp)	R\$82
Molho de tomate, mussarela, camarões, alho frito, azeitona e orégano (Tomato sauce, mozzarella, shrimp, fried garlic, olives and oregano)	

MASSAS (PASTA) ESPAGUETE - 150G

Molho Pesto (Pesto Sauce)	R\$55
Molho Branco (White Sauce)	R\$44
Molho Sugo (Sugo Sauce) 	R\$43
Molho Bolonhesa (Bolognese Sauce)	R\$54
Camarão (150g)	
Molho Pesto (Pesto Sauce)	R\$86
Molho Branco (White Sauce)	R\$68
Molho Sugo (Sugo Sauce) 	R\$66

PRATOS PRINCIPAIS (2 PESSOAS) MAIN DISHES (2 PERSONS)

Peixe ao Molho de Camarão (Fish in Shrimp Sauce) 	R\$214
500g Peixe grelhado ao molho de leite de côco, 150g camarões, tomate, pimentão, cebola e cheiro verde, acompanha arroz e macaxeira (500g grilled fish in coconut milk sauce, 150g shrimp, tomato, bell pepper, onion and parsley, served with rice and cassava)	
Lagosta Gratinada (Lobster Gratin) (Sazonal/Seasonal)	R\$308
400g lagosta ao molho cremoso de requeijão, gratinada com parmesão, acompanha arroz e batatas fritas (400g lobster in creamy cream cheese sauce, gratinated with parmesan, served with rice and french fries)	
Peixe a Delícia (Delicious Fish)	R\$182
500g filé de peixe e bananas grelhadas ao molho branco, gratinada com mussarela. Acompanha arroz e macaxeira. (500g fish fillet and grilled bananas in white sauce, topped with mozzarella. Served with rice and cassava)	
Camarão ao leite de côco (Shrimp in coconut milk) 	R\$168
350g camarões cozidos ao leite de côco com pimentão, tomate, cebola e cheiro verde. Acompanha arroz e macaxeira. (350g of shrimp cooked in coconut milk with bell peppers, tomatoes, onions and parsley. Served with rice and cassava)	
Frango à Parmegiana (Chicken Parmigiana)	R\$130
500g filé de frango a doré ao molho de tomate, gratinado com mussarela. Acompanha arroz e batata frita. (500g of fried chicken fillet in tomato sauce, topped with mozzarella. Served with rice and French fries.)	
Filé Roty (Fillet Roty)	R\$218
500g de filé mignon grelhado ao molho misto. Acompanha arroz e batata frita (500g of grilled filet mignon in mixed sauce. Served with rice and french fries)	
Peixada Cearense 	R\$205
500g de peixe cozido ao leite de côco, tomate, pimentão, cebola, batata inglesa, ovos e cheiro verde. Acompanha arroz e pirão (500g of fish cooked in coconut milk, tomatoes, bell peppers, onions, potatoes, eggs and parsley. Served with rice and pirão)	
Moqueca de Arraia 	R\$108
400g de carne de arraia desfiada cozida no leite de côco com pimentão, cebola, tomate e cheiro verde. Acompanha arroz e farofa (400g of shredded stingray meat cooked in coconut milk with bell peppers, onions, tomatoes and parsley. Served with rice and farofa)	
Moqueca de Caju 	R\$120
400g de Caju, leite de côco, pimentões, tomate, cebola, azeite de dên-de, cheiro verde e castanhas. Acompanha arroz. (400g of cashew, coconut milk, bell pepper, tomato, onion, palm oil, parsley and chestnuts. Served with rice)	
Filé de Peixe ao Molho de Ervas (Fish Fillet in Herb Sauce)	R\$191
500g de filé de peixe grelhado, molho de ervas finas, purê de batatas e arroz (500g grilled fish fillet, fine herb sauce, mashed potatoes and rice)	
Polvo ao Leite de Côco (Octopus in Coconut Milk) 	R\$142
300g de polvo refogado com tomate, cebola, pimentão, leite de côco e cheiro verde. Acompanha arroz (300g of octopus sautéed with tomato, onion, bell pepper, coconut milk and parsley. Served with rice)	
PORÇÕES EXTRAS (EXTRA SERVINGS)	
Arroz (Rice)	R\$11
Ovos (Eggs) (3 und. 3 units)	R\$11
Feijão (Bean)	R\$13
Legumes (Vegetables)	R\$18
Purê (Puree)	R\$15
Arroz com Brócolis (Rice with Broccoli)	R\$15
Farofa	R\$9



MENU

SOBREMESAS (DESSERTS)

Cocada de forno cremosa com sorvete de tapioca (Creamy baked coconut candy with tapioca ice cream)	R\$30
Brownie com sorvete de creme e calda de chocolate (Brownie with vanilla ice cream and chocolate sauce)	R\$32
Açaí fruta, leite em pó e granola (fruit, powdered milk and granola)	R\$43
Crepe de Nutella com sorvete de creme (Nutella Crepe with Vanilla Ice Cream)	R\$31
Tempurá de sorvete (Ice cream tempura)	R\$33

DOSE

Cachaça Ypióca Prata	R\$5
Cachaça Ypióca Ouro	R\$7
Whisky WoodFord	R\$39
Whisky Jack Daniel's	R\$25
Whisky Johnnie Walker (Red Label)	R\$22
Whisky Johnnie Walker (Black Label)	R\$28
Whisky 12 anos Old Parr	R\$26
Whisky Swing	R\$90
Vodka Smirnoff	R\$12
Vodka Absolut	R\$17
Vodka Belvedere	R\$45
Vodka Grey Goose	R\$32
Licor Cointreau	R\$21
Licor 43	R\$26
Licor Baileys	R\$22
Tequila El Jimador Ouro	R\$22
Tequila El Jimador Prata	R\$22
Tequila Jose Cuervo Prata	R\$22

CERVEJAS LONG NECKS (BEERS)

Cerpa	R\$18
Heineken	R\$13
Stella Artois	R\$11
Corona	R\$15
Spaten (600ml)	R\$20

SEM ALCÓOL (ALCOHOL FREE)

Água sem gás (500ml) (Regular Water (500ml))	R\$5
Água com gás (500ml) (Sparkling Water (500ml))	R\$6
Refrigerante (Soda) (Coca-cola, Coca Zero, Guaraná, Sprite, Schweppes Citrus/Tônica)	R\$7
Água de coco (Coconut Water)	R\$14
Suco de Fruta (Copo) (Fruit Juice (Glass))	R\$17
Suco de Laranja (Copo) (Orange Juice (Glass))	R\$30
Suco de Fruta (Jarra) (Fruit juice jar)	R\$35
Suco de Laranja (Jarra) (Orange juice jar)	R\$7
Café Expresso (Espresso) (Vibrante, supremo e ameno)	R\$8
Cappuccino (Doce de Leite)	

* EM CASO DE ALERGIA, INFORME AO GARÇOM
(IN CASE OF FOOD ALLERGY, INFORM THE WAITER)

* ALGUNS PRODUTOS VARIAM CONFORME A ESTAÇÃO
(SOME PRODUCTS VARY BY SEASON)

* NÃO SOMOS PETFRIENDLY
(WE ARE NOT PETFRIENDLY)

* COBRAMOS 10%

DRINKS

Pepper Rum (Pimenta rosa, rum, agua com gás, hortelã, morango e limão) (Pink pepper, rum, sparkling water, mint, strawberry and lemon)	R\$24
Caribenho (Curaçau blue, vodka, sprite e limão siciliano) (Curaçau, vodka, sprite and Sicilian lemon)	R\$28
Maracujack (Jack Daniel's, maracujá e schweppes citrus) (Jack Daniel's, passion fruit and schweppes citrus)	R\$30
Icafresh (Vodka, Licor Triple Sec, suco de abacaxi e espumante brut) (Vodka, Triple Sec liqueur, pineapple juice and brut sparkling wine)	R\$38
Sex on DePraia (Vodka, Licor de laranja, suco de laranja e xarope de cranberry) (Vodka, Orange liqueur, Orange juice and Cranberry syrup)	R\$26
Sunshine (Rum branco, vodka, licor 43, suco de abacaxi, suco de limão siciliano e suco de laranja) (White rum, vodka, liqueur 43, pineapple juice, lemon juice and orange juice)	R\$41
Moscow Mule (Ginger Ale, vodka, sumo de limão e espuma de gengibre) (Ginger Ale, vodka, lemon juice and ginger foam)	R\$42
Negroni (Gin, vermouth e campari)	R\$35
Apple Martini (Vodka, xarope de maçã e cointreau) (Vodka, apple syrup and cointreau)	R\$29
Golden Jack (Jack Daniel's, suco de laranja e mel) (Jack Daniel's, orange juice and honey)	R\$31
DePraia Mango (Manga, limão, vodka absolut, curaçau blue e xarope) (Mango, lemon, absolut vodka, curaçau blue and syrup)	R\$34
Paloma (Tequila, suco de limão, xarope de tangerina e agua com gás) (Tequila, lime juice, tangerine syrup and sparkling water)	R\$42
Caipirinha (Limão, açúcar, gelo e cachaça) (Lemon, sugar, ice and cachaça)	R\$20
Caipiroska (Limão, açúcar, gelo e vodka) (Lemon, sugar, ice and vodka)	R\$24
Caipiroska Belvedere (Fruta, xarope de açúcar, gelo e vodka belvedere) (Fruit, sugar syrup, ice and belvedere vodka)	R\$55
Caipirinha Fruta (Fruta, gelo, açúcar e cachaça) - Consultar opções de frutas (Fruit, ice, sugar and cachaça) - Consult fruit options	R\$24
Caipiroska Fruta (Fruta, gelo, açúcar e vodka) - Consultar opções de frutas (Fruit, ice, sugar and vodka) - Consult fruit options	R\$27
Caipiroska Absolut (Fruta, gelo, açúcar e vodka) - Consultar opções de frutas (Fruit, ice, sugar and vodka) - Consult fruit options	R\$35
Batida DePraia (Leite de côco, coco ralado, leite condensado e gelo. (Cachaça ou vodka) (Coconut milk, grated coconut, condensed milk and ice. (Cachaça or vodka)	R\$20
DePraia Tropical (Vodka, suco de maracujá, hortelã e água de côco) (Vodka, passion fruit juice, mint and coconut water)	R\$32
Ginger Gin (Xarope de gengibre e limão, gin, suco de limão, água tônica e gelo) (Ginger lemon syrup, gin, lemon juice, tonic water and ice)	R\$34
Gin Tônica (Gin Tônica - Limão ou Laranja) (Gin Tonic - Lemon or Orange)	R\$35
Gin Strawberry (Gin befeater strawberry, chá de morango, morango e água tônica) (Beefeater strawberry gin, strawberry tea, strawberry and tonic water)	R\$45
Mojito (Rum, hortelã, suco de limão, xarope de açúcar e água com gás) (Rum, mint, lime juice, sugar syrup and sparkling water)	R\$30
Aperol (Aperol, espumante, água com gás e rodela de laranja) (Aperol, sparkling wine, sparkling water and orange slice)	R\$36
Margarita (Tequila, cointreau e suco de limão) (Tequila, Cointreau and lime juice)	R\$38
Cuba Libre (Rum e coca-cola)	R\$29
Carajillo (Café expresso e licor 43)	R\$29
Daiquiri Frozen (Rum, limão, morango, cointreau e xarope de açúcar) (Rum, lemon, strawberry, cointreau and sugar syrup)	R\$35
Clericot (Jarra com frutas da estação e vinho branco) (Jar with seasonal fruits and white wine)	R\$120

Horário de almoço 12h às 15h30
(Lunch hours 12h to 15h30)

Horário de jantar 19h às 22h
(Dining hours 19h às 22h)

Bar aberto de 11h às 22h
(Bar open from 11h to 22h)

Uso da piscina é exclusiva para os hóspedes da pousada
(The use of the swimming pool is exclusive for guests staying at the inn)

