



Pobóre
pousada - spa - gastronomia



Menu

BOÉKE RESTAURANTE



Petiscos

PASTELZINHO DE CAMARÃO R\$ 76,90
Massa caseira de pastel, recheado com camarão grelhado com alho poró e queijo provolone. { Acompanha aioli de manjeriço e geleia apimentada de manga.

FILE PAJE R\$ 84,90
Filé mignon acebolado em tiras acompanhado de batatas fritas e molho quatro queijos

DADINHO DE TAPIOCA R\$ 39,90
Cubos de tapioca com queijo coalho. { Acompanha geleia de abacaxi com pimenta e molho de pimenta do chef.

CROQUETA DE RAGU DE CARNE R\$ 66,90
Massa de mandioca, recheio cremoso de carne cozida, empanada em farinha de rosca. { Acompanha pimenta do chef.

Entradas

BATATA FRITA C/ QUEIJO E BACON R\$ 48,90
Acompanha crispy de bacon e molho de queijos.

BRUSCHETTA BANANA DA TERRA R\$ 51,90
Banana da terra empanada, creme de queijos, carne de sol, tomate picado e queijo parmesão.

BRUSCHETTA CAPRESE R\$ 48,90
Pão Italiano, creme de queijos, tomate concasse, manjeriço, queijo parmesão e molho pesto.

CARPACCIO DE FILE MIGNON R\$ 92,90
Finas lâminas de filé mignon, molho de mostarda e mel de cana, manga em cubos, rúcula, flor de sal, azeite do chef, lascas de parmesão e crispy de alcaparras. { Acompanha seleção de pães da casa.

FILE MIGNON NO PÃO ITALIANO R\$ 99,90
Filé Mignon cremoso gratinado no pão italiano da casa. { Acompanha varetas crocantes, tomate cereja e azeitonas.

CEVICHE DE TILÁPIA R\$ 55,90
Tilápia, cebola roxa, coentro, azeite, limão rosa, pimenta dedo de moça confit, pimenta biquinho e banana da terra em cubos.

SALADA DE POBÓRE R\$ 47,90
Folhas baby, maçã verde caramelizada, bacon crocante, cubos de gorgonzola, tomate cereja e mel de maçã.

TARTARE DE FILE MIGNON R\$ 119,90
Filé Mignon finamente ficado e temperado com molho a ase de mostarda e alcaparras. { Acompanha lascas de parmesão, rúcula, batata frita e pães da casa. { Gema de ovo crua opcional.

Para Crianças

PRATO KIDS R\$ 56,90
Cubos de filé mignon grelhados, acompanhado de arroz e batata frita.

POLPETINE DE CARNE R\$ 54,90
Almondegas de coxão mole, acompanhadas de spaghetti ao molho.
Opções de molho: ao sugo ou bechamel.

PARA UMA PESSOA

CAMARÃO R\$ 155,90
Camarão rosa grande, grelhado em azeite de ervas, servido com risoto de limão rosa e pipoquinha de quinoa.

COSTELINHA SUINA R\$ 93,90
Costelinha suína em três cocções, acompanha risoto de banana da terra, farofinha de limão rosa, crocante de tapioca e roti suíno.

FILÉ MIGNON AO FUNGHI R\$ 109,90
Medalhões de filé mignon com molho funghi e nata, acompanha arroz piamontese de alho poró e crocante de tapioca.

PICANHA SERENADA R\$ 142,90
Corte nobre serenado na casa, finalizada com manteiga de garrafa, acompanha risoto de queijo coalho, mandioca palha e mini barquetes de cebola grelhada com molho roti do chef.

PIRARUCU (O Rei da Amazonia) R\$ 99,90
Lombo de Pirarucu assado em ervas, acompanha arroz piamontese de limão rosa, farofinha de dendê e banana da terra assada.

RAVIOLI DE CAMARÃO R\$ 110,90
Massa fresca recheada com camarão e alho poró servido sobre uma camada de molho de moqueca, finalizada com molho bechamel de coco, farofinha de dendê, pickles de chuchu, queijo parmesão e camarão empanado.

SALMÃO R\$ 128,90
Filé de salmão assado em crosta de chia com arroz cremoso de coco, farofinha de cuscuz e telha de queijo.

STINCO DE CARNEIRO (CANELA) R\$ 139,90
Corte da canela do carneiro, cozida em baixa temperatura, acompanha polenta cremosa de leite, molho roti de carneiro, pickles de cebola roxa e farofinha de Pimenta rosa.

PARA DUAS PESSOAS

BACALHAU A LAGAREIRO R\$ 289,00
Lombo de bacalhau gadus mohua totalmente sem pele e sem espinha, batatas ao murro, ovo de codorna cozido, cebola confitada, alho assado, tomate confit alecrim, azeitona, pimentão confitado e muito azeite. - Servido com arroz de brócolis e castanhas.

PARMEGIANA DE FILÉ MIGNON R\$ 187,90
Tiras de filé mignon empanadas sobre cama de molho bechamel, coberta com delicioso molho de tomate da casa, muito queijo parmesão ralado. Acompanha arroz branco e batata frita.

BIFE ANCHO R\$ 220,90
Corte de contra-filé assado com chimichurri do chef, servido com risoto parmegiana, vinagrete de abacaxi e farofinha de pimenta de cheiro.

FILÉ MIGNON AO FUNGHI R\$ 219,80
Medalhões de file mignon com molho funghi e nata, acompanha arroz a piamontese de alho poro e crocante de canjiquinha.

PIRARUCU A BELLE MENUERE R\$ 211,90
File de pirarucu assado em ervas com molho de champignon, alcaparras e camarões Acompanha Batata rustica e arroz branco.

Risotos

RISOTO INDIVIDUAL R\$ 87,90
Filé mignon com gorgonzola.
Filé mignon com tomate assado e rúcula.
Carne de Sol com Banana da terra.

RISOTO INDIVIDUAL ESPECIAIS R\$ 122,90
Bacalhau e confitados de legumes.
Camarão com flocos de coco tostados.

RISOTO (DUAS PESSOAS) R\$ 185,90
Filé mignon com gorgonzola.
Filé mignon com tomate assado e rúcula.
Carne de Sol com Banana da terra.

RISOTO ESPECIAL (DUAS PESSOAS) R\$ 259,90
Bacalhau e confitados de legumes.
Camarão com flocos de coco tostados.



Sobremesas

Para os amantes de doces intensos



TIRAMISSU DO CHEF

R\$ 32,90

Creme de queijo, café e bolacha champagne, creme inglês de café e creme de chocolate.



PAVLOVA DE FRUTAS VERMELHAS

R\$ 33,90

Deliciosa massa de suspiro cremosa com creme de limão e uma maravilhosa geleia de frutas vermelhas.



CREME BRULEE DO CHEF

R\$ 30,90

O clássico dos clássicos voltou delicioso creme de baunilha com açúcar maçaricado.



BROWNIE DE CHOCOLATE

R\$ 36,90

Denso e delicioso brownie de chocolate meio amargo com mousse de chocolate, servido sob uma delicada cama de molho inglês de maracujá.

Acompanhamento

Ideal para quem adora café



CAFÉ ESPRESSO

R\$ 6,00

Concentrado e forte, com um aroma mais marcante.



Softs

Água sem gás	R\$ 5,50
Água com gás	R\$ 7,70
Água tônica	R\$ 8,80
Água tônica zero	R\$ 8,80
Água de coco	R\$ 9,90
Energético	R\$ 17,60
Ref. Coca-Cola Lata	R\$ 7,70
Ref. Coca-Cola Zero Lata	R\$ 7,70
Ref. Guaraná Lata	R\$ 7,70
Suco Garrafa Tinto	R\$ 17,60
Suco Garrafa Branco	R\$ 17,60
Suco 1 Sabor	R\$ 15,40
Suco 2 Sabores	R\$ 17,90

Sabores

Laranja (natural), Morango, Acerola,
Abacaxi, Maracujá e Tamarindo.

Whisky

Escoceses

Ballantines 12 Anos	R\$ 27,50
Ballantines 17 Anos	R\$ 77,00
Old Parr	R\$ 29,70
Chivas Regal 12 Anos	R\$ 29,70
Johnnie Walker Black Label	R\$ 35,20
Johnnie Walker Blue Label	R\$ 189,20
Johnnie Walker Gold Reserve	R\$ 55,90
Johnnie Walker Red Label	R\$ 24,20
Royal Salute	R\$ 198,00

Americanos

Jack Daniels	R\$ 38,50
Jack Daniels Honey	R\$ 33,00
Jack Daniels Fire	R\$ 33,00

Cervejas

Budweiser	R\$ 14,20
Corona	R\$ 18,70
Heineken	R\$ 17,60
Heineken 00	R\$ 17,60
Louvada Pilsen	R\$ 16,50
Louvada Ale Apa	R\$ 28,00
Louvada Ale Ipa	R\$ 33,00

Copo Cosmel ou CDB R\$ 6,00

Bebidas Quentes

Vodka Smirnoff	R\$ 10,00
Vodka Absolut	R\$ 18,00
Vodka Ketel One	R\$ 15,00
Vodka Grey Goose	R\$ 28,00

Licor Amarula	R\$ 22,00
Licor Cointreau	R\$ 22,00
Licor Jagermeister	R\$ 26,00
Licor Drambuie	R\$ 28,00
Licor 43	R\$ 28,00

Aperitivo Aperol	R\$ 11,00
Aperitivo Campari	R\$ 21,00

Cachaça Seleta Branca	R\$ 9,00
Cachaça Ypioca Ouro	R\$ 8,00
Cachaça Velha Aroeira	R\$ 28,00

Gin Tanqueray	R\$ 21,00
---------------	-----------

Tequila J Cuervo Prata / Ouro	R\$ 14,00
-------------------------------	-----------

Drinks

APEROL SPRITZ <i>Aperol, Espumante, Água com gás e laranja Bahia.</i>	R\$ 46,90
CUBA LIBRE <i>Rum Ouro, coca-cola, limão taiti.</i>	R\$ 32,90
FITZGERALD <i>Gin, suco de limão, xarope de açúcar e Bitter Angostura.</i>	R\$ 38,90
GIN TÔNICA <i>Gin, água tônica, limão siciliano e especiarias.</i>	R\$ 48,90
MANHATAN <i>Whisky Jack Daniels, Vermouth Doce e Bitter Angostura.</i>	R\$ 42,90
MOJITO <i>Rum, água com gás, limão taiti, hortelã e xarope de açúcar.</i>	R\$ 31,90
MOSCOW-MULE <i>Vodka, suco de limão, xarope de gengibre, espuma de gengibre.</i>	R\$ 36,90
NEGRONI <i>Gin, Campari, Vermouth Rosso.</i>	R\$ 38,90

Sem Alcool

NO-MOJITO <i>Água com gás, limão taiti, hortelã e xarope de açúcar.</i>	R\$ 28,90
PINK LEMONADE <i>Xarope de morango, xarope de cramberry, suco de limão e água com gás.</i>	R\$ 28,90
SODA ITALIANA <i>Xarope e água com gás. (morango, mirtilo, limão siciliano, maracuja, amora, tangerina, maçã verde, cramberry, violeta com menta)</i>	R\$ 25,90

Caipirinhas Tradicionais

CAIPIRINHA <i>Cachaça Ypioca ou Seleta.</i>	R\$ 30,90
CAIPIRISSIMA <i>Rum Bacardi Carta Blanca.</i>	R\$ 30,90
CAIPIROSCA <i>Vodka Smirnoff.</i>	R\$ 32,90
SAQUERINHA <i>Saquê, frutas</i>	R\$ 34,90

Sabores Tradicionais
Limão, Morango

Sabores Especiais + R\$ 1,50
Maracujá, Uva com Manjeriçao

CAIPIRINHA ESPECIAL BRAZUCA <i>Cachaça, Limão Siciliano, Hortelã e Açúcar</i>	R\$ 35,90
--	-----------