

CARDÁPIO



VILLAGE · ENSEADA
Salz · Beach Bar ·

ENTRADAS E PORÇÕES

FRITAS - 55,00

FRITAS COM PARMESÃO E BACON - 65,00

CUMBUQUINHA DE SIRI - 39,00

Carne de siri temperada no vinho branco, catupiry, tomilho, salsa e gratinada com parmesão e chips.

CEVICHE DE PEIXE BRANCO - 89,00

Peixe branco cortado em cubos, curtido no leite de tigre (molho à base de limão, peixe e especiarias), acompanha chips de batata roxa.

TARTAR DE SALMÃO - 98,00

Salmão cru cortado em cubos, temperado com cream cheese, limão, azeite e especiarias. Acompanha torradas.

ISCA CAIÇARA - 98,00

Peixe da estação empanado e frito com alho laminado tostado e limão à francesa.

ISCA DE PEIXE CROCANTE - 98,00

Peixe da estação empanado na farinha panko e frito. Acompanha aioli de limão.

LULA À DORÊ - 105,00

Anéis de lula empanados e fritos. Acompanha aioli de limão.

LULA AO VINAGRETE - 105,00

Porção de lulas frescas marinada em vinagrete de tomates, cebola roxa, pimentões coloridos e ervas finas. Acompanha torradas.

FILÉ FRAGATA - 120,00

Isca de Filé mignon acebolado e fritas.

FILÉ DO CAPITÃO - 130,00

Picanha acebolada, acompanha vinagrete, molho barbecue, pão de alho (2 unidades)

CANOA DO MAR - 198,00

Combinado de Camarões, lula e isca de peixe, empanados e fritos, finalizados com alho laminado tostado. Acompanha aioli de urucum.

CAÇAROLA DE POLVO - 170,00

Polvo salteado com cebola roxa, tomates frescos, vinho branco e batatas assadas e grelhadas, regado com azeite de ervas.

CAMARÃO NA CHAPA - 170,00

Camarões rosa salteado no alho, azeite de ervas e tomate cereja. acompanha pão de alho e limão siciliano à francesa.

CAMARÃO 7 BARBAS À DORÊ - 105,00

Camarões com casca e sem cabeça empanados na farinha de trigo e fritos. Acompanha aioli de limão.

CAMARÃO 7 BARBAS À PAULISTA - 98,00

Camarões com casca e sem cabeça salteados no azeite e alho laminado tostado.

CAMARÃO CROC - 140,00

Camarões rosa e sem cabeça empanados na farinha panko e fritos. Acompanha aioli de limão.



CEVICHE



LULA À DORÊ



FILÉ FRAGATA



CANOA DO MAR

PEIXE AO MOLHO DE MOQUECA



INDIVIDUAIS

BRASILEIRINHOS - 68,00

Filé Mignon ou Filé de Frango ou Filé de Peixe
Acompanha arroz, feijão, farofa e batata frita.
Saladinha + 10,00

ARROZ CREMOSO DE POLVO - 105,00

Arroz vermelho ao vinho tinto com especiarias
e polvo.

PESCADORA - 95,00

Filé de peixe selado com manteiga de ervas,
purê de batata roxa com parmesão. Acompanha
saladinha de rúcula e tomatinho confit.

PEIXE COM LEGUMES GRELHADOS - 90,00

Filé de peixe grelhado no azeite de ervas,
legumes salteados e finalizado com alcaparras,
acompanha arroz branco.

PEIXE COM BANANA - 85,00

Filé de peixe sobre banana da terra grelhada na
manteiga finalizado com farofa de castanhas,
acompanha arroz branco.

PEIXE AO MOLHO DE MOQUECA - 105,00

Filé de peixe ao molho de moqueca de
camarões, acompanhado de pirão, arroz
branco e farofa de dendê.

SALMÃO GRELHADO - 92,00

Filé de salmão grelhado no azeite de ervas
servido sobre purê de batata baroa,
legumes salteados ao alho
e tomate confit.

FRANGO COM MOSTARDA E MEL - 80,00

Filé de frango grelhado ao molho de mostarda
e mel, pétalas de cebola roxa caramelizada,
purê de batata roxa
e brócolis salteados acompanha salada.

PICANHA GRELHADA - 95,00

Acompanha arroz, farofa, vinagrete e batata
frita.

ESPAGUETE PROVOLONHA - 80,00

Exagerado molho bolonhesa com cubos de
provolone
empanado e tomate confit.

ESPAGUETE AO MOLHO DE CAMARÃO - 90,00

Temperado com alho e ervas, vinho branco,
limão siciliano e camarões rosa.

MOQUECA DE PALMITO E BANANA - 90,00

Banana da terra e palmito e cenoura cozidos,
leite de coco e dende. Servido com arroz
branco e farofa de dendê.

PRATOS KIDS

Todos os kids acompanham: Arroz, feijão e batata frita. Exceto Italianinho e Super man
Opção de saladinha +10,00

PEQUENA SEREIA - 48,00
Isca de peixe.

COCORICO - 48,00
Frango.

REI LEÃO - 55,00
Filé mignon.

GALINHA PINTADINHA - 39,00
Ovo frito.

SUPER MAN - 55,00
Filé de frango, arroz, feijão, cenoura cozida, brócolis, alface e tomate.

ITALIANINHO NA MANTEIGA - 45,00
Espaguete na manteiga com filé mignon ou frango.

ITALIANINHO AO MOLHO SUGO - 48,00
Espaguete ao molho sugo com filé mignon ou frango.



REI LEÃO

PORÇÕES EXTRAS

PORÇÕES EXTRAS PARA COMPLEMENTAR OS PRATOS INDIVIDUAIS.

OVO - 6,00

SALADINHA - 10,00

ARROZ INDIVIDUAL - 10,00

ARROZ À GREGA - 15,00

PAO DE ALHO - 10,00

FEIJÃO - 10,00

OVO - 6,00

SALADA SALZ - 42,00



SALADA SALZ

SALADAS INDIVIDUAIS

ORIENTAL - 65,00

Salmão fresco com cream cheese, alface americana, sunomono de pepino, manga e cenoura. Finalizado com gergelim, cebolinha e molho teriaki. Acompanha molho shoyu com limão.

CAPRESE - 62,00

Frango grelhado, macarrão parafuso integral, rúcula, abobrinha marinada com hortelã, tomate cereja, muçarela de búfala, azeitonas pretas, finalizado com queijo parmesão. Acompanha molho pesto.

GREGA - 68,00

Salmão grelhado com crosta de gergelim, rúcula, pepino, tomate cereja, cebola roxa, queijo branco. Finalizado com gergelim e limão à francesa.

AMERICANA - 60,00

Frango grelhado, alface americana, palmito, ovo cozido, finalizado com parmesão ralado e croutons. Acompanha molho caesar.

TROPICAL - 68,00

Camarões grelhados, mix de folhas verdes, rúcula, tomate cereja, abobrinha marinada, manga, muçarela de búfala, finalizado com gergelim, castanhas e chips de batata doce, acompanha molho de mostarda e mel, servido no bowl.

SERTÃO - 62,00

Filé mignon, mix de folhas verdes, rúcula, queijo coalho, palmito e azeitonas pretas finalizado com gergelim. Acompanha molho caesar



SANDUÍCHES

DAS 15 ÀS 18

BAGUETE CAPRESE - 38,00

Rúcula, tomate, abobrinha italiana, muçarela de búfala, manjeriço, azeite e molho pesto.

CROQUE MADAME - 30,00

Tradicional misto quente de queijo e presunto, finalizado com queijo gratinado e por cima um ovo estalado.

CARNE E QUEIJO - 48,00

Picadinho de filé mignon e queijo mussarela na baquete. Acompanha batata frita.

NATURAL DE FRANGO - 29,00

Recheio cremoso de frango, cenoura, tomate e alface no pão de forma.

BATATA FRITA PARA LANCHE - 10,00

PARA COMPARTILHAR

2 PESSOAS

TERRA

FILÉ MIGNON AO MOLHO DE GORGONZOLA - 180,00

Escalope de mignon grelhado ao molho de gorgonzola, arroz com alecrim e batata frita.

MIGNON À PARMEGIANA - 180,00

Filé mignon à milanesa sobre cama de molho de tomate artesanal e catupiry. Acompanha arroz branco e batata frita.

PICADINHO DE MIGNON - 175,00

Picadinho de filé mignon ao molho próprio acompanhado de arroz, couve, ovo e farofa.



PARMEGIANA DE MIGNON

MAR

PEIXE COM CROSTA DE CASTANHA - 185,00

Filé de peixe grelhado servido com farofa de castanha do Pará, purê de banana, vinagrete de feijão fradinho e arroz de coco.

PEIXE MARÉ VERDE - 180,00

Filé de peixe grelhado regado ao molho de alcaparras acompanhado de legumes e palmitos salteados na manteiga, arroz branco e farofa de banana.

MOQUECA DE PEIXE AO MOLHO DE CAMARÕES - 210,00

Filé de peixe cozido em panela de barro com leite de coco, dendê e camarões. Acompanha pirão, arroz e farofa de dendê (Coentro opcional).

PARMEGIANA DE PEIXE - 198,00

Filés empanados ao molho de tomates, gratinados com muçarela e parmesão. Acompanha fritas e arroz.

CAMARÃO RECHEADO COM CATUPIRY - 220,00

Camarões grandes recheados com catupiry cremoso e empanado na farinha panko servidos com colorido arroz à grega, batatas e bananas fritas.



CAMARÃO RECHEADO COM CATUPIRY

MAR

CAMARÃO DEL MAR (2 PESSOAS) - 240,00

Camarão refogados em molho de tomate especial e catupiry original. Acompanha arroz e fritas.

PEIXE DO PIRÃO (2 PESSOAS) - 150,00

Filé de peixe empanado e frito acompanhado de arroz branco, pirão e uma salada fresca de tomate, cebola roxa e coentro.

MOQUECA DO LITORAL (4 PESSOAS) - 340,00

Filé de peixe, lula, polvo e camarões cozidos em panela de barro com leite de coco e dendê. Acompanha pirão, arroz e farofa de dendê (coentro opcional).

PEIXE INTEIRO BELLE MEUNIERE - (3-4 PESSOAS) - 290,00

Peixe fresco espalmado, assado ao forno e regado com molho de camarões, alcaparras e champignon. Acompanha batatas cozidas e arroz branco.

PEIXE INTEIRO JARDIM DO PESCADOR (3-4 PESSOAS) - 235,00

Peixe espalmado assado ao forno, com legumes salteados e batata cozida com azeite e ervas. Acompanha arroz branco.



MOQUECA DO LITORAL

EXTRAS

Porções extras para complementar os pratos para compartilhar.

PIRÃO - 35,00

ARROZ 30,00

FEIJÃO - 20,00

PURE DE BANANA - 35,00

SALADA SALZ - 42,00

CALDOS E CREMES

A partir das 18:00

SOPA DE MANDIOQUINHA - 49,00

Acompanha torrada

CANJA DE GALINHA BRASILEIRA - 58,00

PASTÉIS

Das 11h às 18h

QUEIJO - 20,00

CARNE - 20,00

PIZZA - 21,00

MARGUERITA - 22,00

FRANGO COM CATUPIRY - 23,00

CAMARÃO - 28,00

CAMARÃO COM CATUPIRY - 30,00

PIZZAS

Servidas somente a partir das 18:30h

MARGUERITA - 120,00

Molho caseiro, muçarela, tomate e manjericão.

TOSCANA - 115,00

Molho caseiro, muçarela, calabresa fatiada e orégano.

FRANGO COM CATUPIRY - 120,00

Molho caseiro, muçarela, frango desfiado com catupiry, azeitona preta e orégano.

PORTUGUESA - 115,00

Molho caseiro, muçarela, presunto, ovos, cebola roxa, tomate em rodela e orégano.

BRÓCOLIS - 105,00

Molho caseiro, muçarela, brócolis com alho, bacon, azeitona preta e orégano.

BACON - 105,00

Molho caseiro, muçarela, bacon em cubos, cebola, tomate, azeitona preta e orégano.

ABOBRINHA - 110,00

Molho caseiro, muçarela, gorgonzola, abobrinha e parmesão ralado.

ALHO PORÓ - 110,00

Molho caseiro, muçarela, lombo canadense, alho poró, catupiry, rodela de tomate e orégano.

4 QUEIJOS - 120,00

Molho caseiro, muçarela, catupiry, gorgonzola, parmesão e orégano.

CAMARÃO - 130,00

Molho de camarão com catupiry, muçarela, alho poró e camarões.

CAFÉS & SOBREMESAS

QUENTES

CAFÉ CURTO (RISTRETTO) - 8,00

CAFÉ ESPRESSO - 8,00

CAFÉ ESPRESSO DUPLO - 14,00

CAFÉ ESPRESSO COM LEITE - 14,00

CARAMELO MACCHIATO - 25,00
Café expresso com espuma de leite, calda de caramelo, doce de leite.

MOCHACCINO - 28,00
Espresso, chocolate quente, calda de chocolate.

CAPUCCINO - 14,00
Espresso, espuma de leite e canela.

CHOCOLATE QUENTE - 14,00

GELADOS

MILK SHAKE DE CHURROS 35,00

MILK SHAKE DE FRUTAS VERMELHAS - 32,00

FRAPÊ DE CAFÉ E DOCE DE LEITE 35,00

FRAPÊ DE CAFÉ 22,00

AFFOGATO COM CAFÉ - 19,00
Sorvete de creme com café expresso quente.

CREME BRULEE DE DOCE DE LEITE - 25,00
Maçaricado gerando fina camada de caramelo.

PETIT GATEAU DE CHOCOLATE - 32,00
Com duas bolas de sorvete.

CARTOLA COM SORVETE - 35,00
Queijo coalho e banana coberto por melado, canela e sorvete.

MOUSSE DE MARÁCUJA - 19,00

FATIA DE BOLO DO DIA - 8,00

BOLA DE SORVETE DE CREME NA TAÇA - 10,00

CHANTILY - 6,00

PICOLÉS DIVERSOS Consultar sabores.



MILK SHAKE DE CHURROS



PETIT GATEAU

BEBIDAS NÃO ALCOÓLICAS

ÁGUA SEM GÁS - 6,00

ÁGUA COM GÁS (MAMBA NA LATA) - 6,00

ÁGUA SEM GÁS 1,5L - 10,00

ÁGUA DE COCO (AUTENTICOCO) - 15,00

COCA COLA - 8,00

COCA COLA ZERO - 8,00

GUARANÁ ANTÁRTICA - 8,00

GUARANÁ ANTÁRTICA ZERO - 8,00

ÁGUA TÔNICA - 9,00

ÁGUA TÔNICA ZERO - 9,00

SCHWEPPES CITRUS - R\$9

RED BULL - R\$15



SUCOS NATURAIS SUCOS MISTOS

LIMÃO - 15,00

LARANJA - 17,00

MARACUJÁ - 17,00

MORANGO - 17,00

MORANGO COM MARACUJÁ - 19,00

LARANJA COM MORANGO - 19,00

SODAS

SODA DE FOLHA DE PITANGA - 12,00

SODA DE MAÇA VERDE - 12,00

SODA DE FRUTAS VERMELHAS - 15,00

PINK LIMONADE - 15,00

Limão e hibisco com capim santo.



SODA DE FRUTAS VERMELHAS

BEBIDAS ALCOÓLICAS

HEINEKEN 600ML - 24,00

ORIGINAL 600ML - 20,00

CORONA 600ML - 24,00

CERVEJA BADEN IPA - 28,00

LONG NECK - 16,00

Heineken, Corona, Stella Artois Pure Gold sem glúten, Heineken sem álcool.

DRINKS DA CASA

VELVET POP - 40,00

Vodka, limão, licor de amêndoas e espuma de pipoca.

MOJITO CAIÇARA - 38,00

Xarope de mexerica, limão, extrato de gengibre, rum, hortelã e água com gás.

CAUVENDISH - 35,00

Folha de mexerica, gengibre, limão, cachaça prata e água com gás.

ARARA AZUL - 40,00

Curacau blue, xarope de amêndoa, limão, sakê e espuma de gengibre.

CASCAVEL - 45,00

Xarope de melão, tequila com pimenta habanero, limão e sal com hibisco.

TIÊ - 38,00

Soda de morango, maracujá, aperol e vodka.

NEGRONI TROPICAL - 38,00

Gin, vermute Rosso, Campari e goiaba.

EUGÊNIA COLLINS - 38,00

Soda de folha de pitanga, limão e gin.

ONÇA PINTADA - 40,00

Maracujá, xarope de mexerica, vodka, limão e pimenta.

CANINDÊ - 42,00

Soda de morango com grenadine, maracujá e gin.



CASCAVEL



CANDIDÊ



ARARA AZUL



ONÇA PINTADA

MOCKTAIL (SEM ÁLCOOL)

BLUE - 25,00

Xarope de curaçu blue, xarope de amêndoa, limão e espuma de gengibre.

CANARIN - 23,00

Xarope de maçã verde, limão, hortelã e água com gás.

BATIDINHA DE COCO - 25,00

Água de coco, leite de coco, leite condensado.

ESPRESSO TÔNICA - 19,00

Café espresso e água tônica.



ESPRESSO TÔNICA

DRINKS CLÁSSICOS E TROPICAIS

GIN TÔNICA DE LIMÃO - 45,00

Gin importado, zimbro, água tônica, limão e alecrim.

PIÑA COLADA - 44,00

Rum, leite de coco, suco de abacaxi, açúcar e gelo.

APEROL SPRITZ - 45,00

Aperol, espumante, água com gás e gelo.

MOSCOU MULE - 42,00

Limão, vodka e espuma de gengibre.

CARAJILLO - 45,00

Café e Licor 43



MOSCOU MULE

BATIDAS

BATIDA DE COCO - VODKA - 40,00

BATIDA DE COCO - CACHAÇA REGIONAL - 40,00

CAIPIRINHAS

CACHAÇA REGIONAL / VODKA / SAQUÊ - 40,00

Morango, Maracujá, Limão, Morango com Maracujá

VODKA ABSOLUT - 45,00

Morango, Maracujá, Limão, Morango com Maracujá



CAIPIRINHA DE LIMÃO

DOSES

CAMPARI - 18,00

TEQUILA JOSE CUERVO - 29,00

CACHAÇA MATO DENTRO OURO - 15,00

LICOR 43 - 29,00

OPCIONAIS

COPO COM GELO - 3,00

COPO COM LIMÃO ESPREMIADO - 4,00

COPO COM GELO E RODELAS DE LIMÃO - 4,00

TAXA DE ROLHA - 20,00

SACO DE GELO - 20,00

VINHOS E ESPUMANTES

ESPUMANTES

CASA PERINI MOSCATEL AQUARELA ROSE - 98,00 

CASA PERINI BRUT ROSE - 98,00 

MISTICO BRUT BRANCO - 95,00 

VINHOS BRANCOS

PUNTA IN ALTO PINOT GRIGIO IGP - 105,00 

ECGO RESERVA ESPECIAL CHARDONAY - 98,00 

VINHA ARGENTINAS TORRONTES - 85,00 

VINHOS BRANCOS

ZORRO SALVAJR MALBEC - 98,00 

NOBILI PRIMITIVO DI PUGLIA IGT - 115,00 

MONTAÑA DE CHILE CLASSIC CARBENET SAUVIGNON - 85,00 



VILLAGE · ENSEADA
Salz · Beach Bar ·

📷 [VILLAGEHOTELENSEADA/](#)