




**LA VILLA PRAIA
JERICOACOARA**

**MENU RESTAURANTE
RESTAURANT MENU**

PETISCOS

SNACKS

- BOLINHO DE CARNE SECA** bolinhas de macaxeira com carne seca 45
empanadas em farinha especial, temperada panko, acompanha molho da casa
DRY MEAT BALLS manioc balls with dried beef breaded in special seasoned panko flour with sauce
- BOLINHO DE FEIJOADA** 48
bolinhas de feijoada recheadas com linguiça, calabresa e couve empanadas em farinha especial temperada panko, acompanha molho da casa
BEAN STEW BALLS feijoada balls filled with spicy sausage and cabbage breaded in special panko seasoned flour and sauce
- PASTEL CAMARÃO** camarões refogados em alho e cebola, pimentões, 55
e especiarias, cream cheese, acompanha molho da casa
SHRIMP PASTEL shrimp sauteed in garlic, onion, peppers and spices, cream cheese with sauce
- PASTEL DE CARNE SECA** carne seca refogada na manteiga da terra, 50
cebola roxa e especiarias, acompanha molho da casa
DRIED MEAT PASTEL dried beef sauteed in butter, red onion, spices and sauce
- PASTEL DE QUEIJO** mix de queijos temperados com especiarias, 50
acompanha molho da casa
CHEESE PASTEL spiced cheese pastel and sauce
- ISCA DE PEIXE** tiras de peixe robalo temperados com limão, alho 65
empanados em farinha especial temperada panko, acompanha molho da casa
FISH BAIT sea bass strips seasoned with lemon, garlic, breaded in special seasoned panko flour, with sauce
- CAMARÃO A MILANESA** file de camarão com limão, alho, 90
pimenta do reino empanados em farinha especial temperada panko
MILANESE SHRIMP shrimp fillets with lemon, garlic, pepper breaded in special seasoned panko flour



CAMARÃO ALHO E ÓLEO camarões inteiros grelhados em azeite de oliva, 70
alho e especiarias finalizado com cebolinha fresca, acompanha molho da casa
GARLIC AND OIL SHRIMP grilled shrimps in olive oil, garlic and spices finished with
fresh chives and sauce

CAMARÃO EMPANADO COM COCO file de camarões 95
temperados empanado em coco fresco, acompanha molho da casa
SHRIMPS BREADED WITH COCONUT seasoned shrimp filet breaded in fresh coconut,
with sauce

DADINHO DE TAPIOCA com castanha, noz moscada, queijo coalho, 45
acompanha geleia de pimenta
TAPIOCA DUMPLING with chestnuts, nutmeg, curd cheese with pepper jelly

LULA A DORE anéis de lula marinados em limão, especiarias, fritos na 70
farinha de trigo, acompanha molho da casa
LULA A DORE squid rings marinated in lemon, spices, fried in wheat flour, with sauce

BOLINHO VEGETARIANO bolinhos de batata doce, recheados de 55
creme de gorgonzola, empanados em farinha especial temperada panko
VEGETARIAN DUMPLING sweet potato dumplings filled with gorgonzola cream
breaded in special seasoned panko flour

ENTRADAS APPETIZERS

SUNOMOMO DE SALMÃO <i>SALMON SUNOMOMO</i>	70
SUNOMOMO DE POLVO <i>OCTOPUS SUNOMOMO</i>	55
SUNOMOMO DE ATUM <i>TUNA SUNOMOMO</i>	55
SUNOMOMO DE ROBALO <i>SEA BASS SUNOMOMO</i>	65
TARTA DE ATUM <i>TUNA TARTARE</i>	65
CEVICHE DE PEIXE cubos de robalo marinados em limão, cebola roxa, finalizado com folhas de coentro <i>FISH CEVICHE sea bass cubes marinated in lemon, red onion, finished with cilantro leaves</i>	70
CEVICHE DE POLVO polvo cozido e marinado no limão, cubos de manga, cebola roxa, sumo de laranja finalizados com coentro fresco <i>OCTOPUS CEVICHE marinated octopus in lemon, mango cubes, red onion, orange juice finished with fresh cilantro</i>	70
TABUA DE FRIOS mix de queijos frios, pastas, azeitonas acompanhados de pães artesanais da casa <i>TABLE OF COLD CUTS cheeses, pastas, olives and homemade breads</i>	95



TABUA VEGETARIANA 80

mix de queijos, pastas, azeitonas, falafel, acompanha cesta de pães

TABLE OF VEGETARIAN CUTS cheeses, pastas, falafel, olives, bread

POKE HAWAIANO 65

HAWAIIAN POKE

GUACAMOLE cubos de abacate marinados no limão, azeite de oliva, 45

tomates em cubos, cebola roxa, coentro fresco, acompanha cesto de pães

GUACAMOLE avocado cubes marinated in lemon, olive oil, diced tomatoes, red onion finished with fresh cilantro and bread

FRITAS 45

FRENCH FRIES

MACAXEIRA FRITA 45

FRIED MANIOC

CARPACCIO DE CARNE 70

MEAT CARPACCIO

LANCHES

LANCHES

MISTO QUENTE pão de forma, queijo e presunto 27
HAM AND CHEESE SANDWICH

HAMBURGUER C/FRITAS 55
carne, queijo, mix de folhas, tomate, acompanha batata frita
HAMBURGUER WITH FRIES meat, cheese, green salad, tomato and fries

HAMBURGUER VEGETARIANO 65
Hambúguer de grão de bico, mix de folhas, tomate, cebola roxa, cogumelos, ricota de búfala, pasta de cenoura e beterraba, pão de beterraba, acompanha batata doce frita
VEGETARIAN BURGER chickpea burger, green salad, tomato, red onion, mushrooms, buffalo ricotta, carrot and beetroot paste, beetroot bread, with fried sweet potato

SANDUICHE DE PICANHA tiras de picanha grelhada temperada, 65
mix de folhas, tomate, cebola roxa, queijo provolone, pão baguete
RUMP STEAK SANDWICH grilled picanha strips, green salad, tomato, red onion, provolone cheese, baguete bread

SANDUICHE DE ATUM pasta de atum com cream cheese, 45
mix de folhas, tomate, cebola roxa, pasta de cenoura
TUNA SANDWICH tuna paste with cream cheese, mixed green salad, tomato, red onion, carrot paste

SALADAS

SALADS

- SALADA CESAR mix de folhas verdes, 55
frango em tiras temperado, lascas de parmesão, molho cesar, croutons
CAESAR SALAD green leaves, seasoned chicken strips, parmesan shavings, caesar dressing, croutons
- SALADA DE CAMARÃO COM MANGA mix de folhas verdes, 70
cubos de manga, cebola roxa, palmitos, camarões grelhados em azeite de ervas
SHRIMP SALAD WITH MANGO green leaves, mango cubes, red onion, palm parts, shrimps grilled in herb olive oil
- SALADA DE POLVO COM BATATA BRAVA 65
mix de folhas, batata em canoa temperadas com sal grosso e páprica picante, polvo grelhado em manteiga de ervas
OCTOPUS SALAD WITH POTATO leaves, canoe potatoes seasoned with coarse salt and spicy paprika, grilled octopus with butter
- SALADA VEGETARIANA mix de repolhos com vegetais, 60
legumes e brotos envoltos em coalhada seca servidos em cama de mix de folhas, molho aparte, lascas de parmesão, acompanha pão artesanal
VEGETARIAN SALAD cabbage mix with vegetables and sprouts wrapped in dry curd served on a bed of leaves, appetizer sauce, parmesan shavings and homemade bread
- SALADA SERTANEJA mix de folhas, grãos e brotos, pimentões, 70
lascas de queijo coalho, carne seca desfiada, molho da casa, acompanha pão
SERTANEJO SALAD leaves, grains and sprouts, bell peppers, curd cheese, shredded dried meat, sauce and bread
- SALADA DE ATUM mix de folhas, cebola roxa, tomate cereja, cenoura, 60
lascas de parmesão, atum fresco em conserva, molho da casa, acompanha pão
TUNA SALAD leaves, red onion, cherry tomato, carrot, parmesan shavings, canned fresh tuna, sauce and bread

PRATOS MAIN COURSE

ARROZ DE POLVO arroz, pimentões, cebola roxa, tomates cereja, 85
polvo grelhado em manteiga de ervas

OCTOPUS RICE rice, peppers, red onion, cherry tomatoes, grilled octopus with butter

CAMARÃO NO ABACA XI alho, cebola roxa, abacaxi e tomate em cubos, 120
pimentões, leite de coco, molho branco, camarões temperados, acompanha arroz

SHRIMPS IN PINEAPPLE garlic, red onion, diced pineapple, diced tomatoes, bell
peppers, coconut milk, white sauce, seasoned shrimps and rice

ATUM AO SÉSAMO atum selado com gergelim 95
em cama de creme de abacate, mix de folhas e legumes grelhados

TUNA WITH SESAME seared tuna with sesame on a bed of avocado cream, leaves
and grilled vegetables

FRANGO EMPANADO COM CREME DE ESPINAFRE 80
E MASSA PRIMAVERA frango temperado empanado em farinha especial
panko, creme de espinafre, acompanha massa com tomate cereja, cebola roxa, alho,
queijo coalho, folhas de manjeriço, azeite de oliva

CHICKEN TEMPURA WITH SPINACH CREAM AND PRIMAVERA PASTA seasoned
chicken breaded in special panko flour, spinach cream, pasta with cherry tomato, red
onion, garlic, curd cheese, basil leaves, olive oil

PEIXE NO COCO 110
purê de banana, crosta de coco fresco e camarão na manteiga de limão

FISH IN A COCONUT mashed banana, fresh coconut crust and shrimp in lemon
butter

FILÉ MIGNON GRELHADO COM PURÊ DE COUVE FLOR 110

file mignon grelhado com cama de purê ao molho de ervas, tomate cereja e cogumelo fresco (acompanha arroz , salada e fritas)

GRILLED FILET MIGNON WITH CAULIFLOWER PUREE grilled filet mignon on a bed of pureé with herb sauce, cherry tomatoes and fresh mushrooms (with rice, salad and fries)

VEGETARIANO DE FALAFEL bolinho de grão de bico 80

(acompanha: arroz sete grãos , couscous marroquino, salada e molho)

FALAFEL chickpea dumpling (served with rice, Moroccan couscous, salad and dressing)

VEGETARIANO DE OMELETE omelete de vegetais 80

(acompanha: arroz sete grãos , couscous marroquino, salada e molho)

VEGETARIAN OMELETE (served with rice, Moroccan couscous, salad and dressing)

VEGETARIANO DE CHARUTOS DE REPOLHO 70

charutos de repolho e uva passa (acompanha: arroz sete grãos , couscous marroquino, salada e molho)

VEGETARIAN CABBAGE ROLLS cabbage and raisin rolls (served with rice, Moroccan couscous, salad and dressing)

VEGETARIANO DE PAPELOTE DE LEGUMES 95

(acompanha: arroz sete grãos , couscous marroquino, salada e molho)

VEGETARIAN PAPELOTE (served with rice, Moroccan couscous, salad and dressing)

SALMÃO GRELHADO (acompanha purê mandioquinha, arroz e salada) 125

GRILLED SALMON (with manioc purée, rice and salad)

MASSAS PASTA

- RAVIOLLI DE ESPINAFRE** massa artesanal recheada de espinafre 85
servido com molho fresco ao sugo ou molho 4 queijos
*SPINACH RAVIOLI PASTA STUFFED WITH SPINACH served with fresh tomato sauce
or 4-cheese sauce*
- RAVIOLLI DE COGUMELOS COM TOFU** massa fresca recheada 115
de cogumelos shimeji, queijo, tofu e especiarias servido em caldo dashi
*MUSHROOM RAVIOLI WITH TOFU fresh pasta stuffed with shimeji mushrooms,
cheese, tofu and spices served in dashi broth*
- RAVIOLLI RAGU DE CARNE SECA** 110
massa artesanal recheada com ragu de carne seca servido com molho sugo
*DRIED BEEF RAGU RAVIOLLI homemade pasta stuffed with dried beef ragout
served with sugo sauce*
- FETTUCCHINE COM FRUTAS DO MAR** 120
massa artesanal fettuccine com alho, cebola roxa, pimentões, molho de tomates
frescos, camarão, peixe, polvo e sururu
*SEAFOOD FETTUCCHINE homemade fettuccine pasta with garlic, red onion, bell
peppers, fresh tomato sauce, shrimp, fish, octopus and sururu*
- FETUCCINE AO SUGO** massa artesanal com molho fresco ao sugo 70
FETUCCINE À SUGO handmade pasta with fresh tomato sauce

RISOTOS

RISOTOS

- CAMARÃO** arroz arbóreo, cebola roxa, alho, file de camarão, 115
parmesão manteiga da terra com ervas frescas
SHRIMP arborio rice, red onion, garlic, shrimp, butter, parmesan and fresh herbs
- ALHO PORO** arroz arbóreo, alho poro, parmesão, caldo de vegetais 80
LEEK arborio rice, leek, parmesan, vegetable stock
- RISOTO DE COGUMELO COM TOFU** arroz arbóreo, alho, 125
cebola, tomates cereja, cogumelos shimeji, shitaki, tofu e parmesão
MUSHROOM RISOTTO WITH TOFU arborio rice, garlic, onion, cherry tomatoes, shimeji mushrooms, shitaki, tofu and parmesan
- LIMÃO SICILIANO COM PRESUNTO DE PARMA** 100
arroz arbóreo, alho, cebola, sumo de limão siciliano, parmesão, presunto parma,
finalizado com ervas frescas
SICILIAN LEMON WITH PARMA HAM arborio rice, garlic, onion, sicilian lemon juice, parmesan, parma ham, finished with fresh herbs
- SERTANEJO** 95
arroz arbóreo, cebola roxa, alho, purê de abobora, carne seca e queijo coalho
SERTANEJO arborio rice, red onion, garlic, pepper, pumpkin puree, dried meat and curd cheese



MOQUECAS

MOQUECAS

- PEIXES pimentão vermelho, verde e amarelo em rodela,
cebola, alho, leite de coco, azeite de dendê 95
FISH sliced red, green and yellow bell peppers, onion, garlic, coconut milk, dende oil
- CAMARÃO pimentão vermelho, verde e amarelo em rodela,
cebola, alho, leite de coco, azeite de dendê 115
SHRIMP sliced red, green and yellow bell peppers, onion, garlic, coconut milk, dende oil
- FRUTOS DO MAR pimentão vermelho, verde e amarelo em rodela,
cebola, alho, leite de coco, azeite de dendê 120
SEAFOOD sliced red, green and yellow bell peppers, onion, garlic, coconut milk, dende oil
- BOBO DE CAMARÃO creme de macaxeira com pimentões,
alho, cebola roxa, pimenta, leite de coco, filé de camarão, azeite de dendê 125
(acompanhamento: arroz, farofa de banana da terra e pirão)
SHRIMP BOBO manioc cream with bell peppers, garlic, red onion, pepper, coconut milk, shrimp filet, dende oil (served with rice, plantain farofa and pirão)



SOBREMESAS DESSERTS

CREME BRULÉE <i>CRÈME BRULÉE</i>	35
MOUSSE DE MARACUJÁ OU CHOCOLATE <i>PASSIONFRUIT OR CHOCOLATE MOUSSE</i>	25
BROWNIE COM SORVETE DE CREME <i>BROWNIE WITH ICE CREAM</i>	35
GELADO DE ABACAXI <i>PINEAPPLE ICE CREAM</i>	25
AÇAÍ COMPLETO (banana, mel e granola) <i>ACAI (banana, honey and granola)</i>	35
SALADA DE FRUTAS <i>FRUITS SALAD</i>	28