

# ENTRADAS

## **CEVICHE**

**R\$ 48,00**

Cubos de peixe marinados em suco de frutas cítricas, cebola roxa e ervas.  
Acompanha chips de batata doce.

## **CAMARÕES CROCANTES COM TARTAR DE MANGA**

**R\$ 68,00**

Camarões grandes temperados com limão e sal, empanados com farinha de rosca e gergelim, servidos em cama de folhas.  
Acompanha tartar de manga.

## **MINI POLVO À VINAGRETE**

**R\$ 49,00**

Tentáculos de polvo cozidos em água aromática e ervas, servidos no molho vinagrete.  
Acompanha pão ciabatta.

## **CARPACCIO DE SALMÃO**

**R\$ 58,00**

Finas fatias de salmão, molho shoyu, limão e gengibre.  
Acompanha torradas.

## **CARPACCIO DE CARNE**

**R\$ 46,00**

Finas fatias de carne, alcaparras, molho de mostarda e parmesão.  
Acompanha torradas.

## **CASQUINHA DE SIRI**

**R\$ 36,00**

Carne de siri no bechamel gratinada com parmesão.

## **CASQUINHA DE CAMARÃO**

**R\$ 42,00**

Creme de camarões gratinado com parmesão.



*Isca de peixe*

## SALADAS

### SALADA DE LULA E MEXILHÕES COM MOLHO PICANTE

R\$ 52,00

Anéis de lula, mexilhão sem concha, tomate picado, pimentão vermelho, folhas de manjericão e pimenta do reino.

### SALADA MEDITERRÂNEA

R\$68,00

Mix de folhas, palmito, muçarela de búfala, camarões rosa. Molho de mostarda Dijon, alho, limão e azeite de oliva extra virgem.

### QUICHE COM SALADA VERDE

R\$ 46,00

(Lorraine/ Mix de cogumelos/ Alho poró)

Folhas verdes, tomate concassé, fios de cenoura e pepino.

### SEA SALAD

R\$ 42,00

Alface americana lisa e crespa, croutons com molho de anchovas, limão, parmesão e azeite de oliva extra virgem.



*Salada mediterrânea*

# PORÇÕES

## LEGUMES DIET

R\$ 23,00

Pepino e cenoura em palitos.  
Acompanha molho de iogurte.

## BATATAS FRITAS

R\$ 28,00

## BOLINHOS DE ARROZ

R\$ 32,00

Bolinhos de arroz preparados com champignon, palmito e parmesão.

## FRANGO À PASSARINHO

R\$ 38,00

## CROQUETES DE CARNE

R\$ 38,00

Acompanha molho de mostarda e molho de tomate com pimenta de cheiro.

## MARISCO À VINAGRETE

R\$ 68,00

Mexilhões cozidos em água aromática e ervas, servidos no molho vinagrete.  
Acompanha pão ciabatta.

## ISCA DE PEIXE

R\$ 76,00

Tiras de badejo empanadas com limão e sal.  
Acompanha molho tártaro e molho agridoce.

## BOLINHOS DE BACALHAU

R\$ 54,00

Acompanha azeite com alho confitado.

## FILET APERITIVO ACEBOLADO

R\$ 76,00

Iscas de filé mignon grelhadas com champignon e cebolas.  
Acompanha pão ciabatta.

## PICANHA NA CHAPA

R\$ 78,00

Iscas de picanha grelhadas na chapa.  
Acompanha pão ciabatta de alho.

## LULA À DORÉ

R\$ 74,00

Anéis de lula empanados com limão e sal.  
Acompanha molho tártaro e molho agridoce.

## CAMARÃO ALHO E ÓLEO

R\$ 89,00

Camarões limpos e sem cabeça refogados em alho e azeite.  
Acompanha pão ciabatta.

## CAMARÃO À DORÉ

R\$ 67,00

Camarões 7 barbas com casca empanados com limão e sal.  
Acompanha molho tártaro e molho agridoce.

#### **LULA À PROVENÇAL**

**R\$ 78,00**

Anéis de lula salteados no azeite, alho, vinho branco e ervas.  
Acompanha pão ciabatta.

#### **POLVO À VINAGRETE**

**R\$ 86,00**

Tentáculos de polvo cozidos em água aromática e ervas, servidos no molho vinagrete.  
Acompanha pão ciabatta.

## **ESPECIALIDADES**

#### **CAMARÃO À MODA PIUVA**

**R\$ 86,00**

Camarão rosa servido no abacaxi ao molho de catupiry, creme de leite e camarões sete barbas.

Acompanha arroz branco e batatas coradas.

#### **RISOTO DE CAMARÃO**

**R\$ 84,00**

Camarões rosa, camarões 7 barbas, arroz arbóreo, azeite extra virgem e ervas finas.

#### **RISOTO DE FRUTOS DO MAR**

**R\$ 76,00**

Camarões, anéis de lula, tentáculos de polvo, mexilhão, arroz arbóreo, azeite extra virgem e ervas finas.

#### **RISOTO DE COGUMELOS**

**R\$ 64,00**

Champignon, shimeji, shitake, funghi, arroz arbóreo, azeite extra virgem e ervas finas.

#### **MEDALHÃO AO MOLHO CITRUS**

**R\$ 71,00**

Molho inglês, gengibre, suco de limão, azeite de oliva, e ervas finas.  
Acompanha batatas coradas e arroz com passas e cenouras.

#### **ESCALOPE DE MIGNON AO VINHO TINTO**

**R\$ 69,00**

Acompanha risoto de aspargo.

#### **PICANHA AO MOLHO MADEIRA**

**R\$ 72,00**

Acompanha arroz branco e batatas coradas.

#### **SALMÃO GRELHADO AO MOLHO 3 QUEIJOS**

**R\$ 76,00**

Acompanha legumes orientais.

#### **SALMÃO MEDITERRÂNEO**

**R\$ 76,00**

Filet de salmão grelhado com lulas ao vinho e grãos.  
Acompanha aligot de batata doce.

**FILET DE BADEJO À BELLE MEUNIERE**

**R\$ 74,00**

Manteiga, camarões, cogumelos, alcaparras.  
Acompanha arroz com brócolis e batata sauté.

**FILET DE PESCADA AO MOLHO DE ESPINAFRE**

**R\$ 48,00**

Acompanha arroz com brócolis e batata sauté.

**PARMEGIANA DE FRANGO****R\$ 79,00**

Acompanha arroz branco e batatas fritas. Serve 2 pessoas.

**BADEJO AO MOLHO DE LULA NA CERVEJA****R\$ 142,00**

Filet de badejo grelhado com molho de lula em redução de cerveja.

Acompanha batatas coradas e arroz no alho. Serve 2 pessoas.

**CALDEIRADA DE PEIXE COM FRUTOS DO MAR****R\$ 134,00**

Caçã, anéis de lula, mexilhões, tentáculos de polvo, camarões, leite de coco e azeite de dendê. Acompanha arroz branco, farofa e pirão. Serve duas pessoas.

**MOQUECA DE CAMARÃO****R\$ 164,00**

Camarões, leite de coco, e azeite de dendê.

Acompanha arroz branco, farofa e pirão. Serve duas pessoas.

**MOQUECA DE PEIXE****R\$ 142,00**

Filets de badejo, leite de coco, e azeite de dendê.

Acompanha arroz branco, farofa e pirão. Serve duas pessoas.

**PESCADO PIUVA****R\$ 168,00**

Anchova ou tainha (consultar) assada na manteiga e ervas finas.

Acompanha arroz branco, farofa de camarão e batatas rústicas. Serve 2 pessoas.



*Moqueca de camarão*

## MASSAS

### FETTUCCINE COM FRUTOS DO MAR

R\$ 57,00

Molho de tomate fresco, polvo, lula, marisco e camarões.

### SPAGHETTI AO MOLHO DE CAMARÃO

R\$ 46,00

Molho de tomate fresco e manjericão.

### CAPELETTE

R\$ 43,00

Massa fresca recheada com brócolis ao molho 4 queijos.

### NHOQUE AO SUGO

R\$ 41,00

Molho de tomate fresco e manjericão.

## PIZZAS (4 Pedações)

### MUÇARELA

R\$ 36,00

### TOSCANA

R\$ 38,00

Muçarela e calabresa.

### VEGETARIANA

R\$ 36,00

Muçarela, brócolis, champignon e tomate.

### 4 QUEIJOS

R\$ 36,00

Muçarela, parmesão, gorgonzola e provolone.

## SANDUÍCHES

### MISTO QUENTE OU FRIO

R\$ 18,00

Três fatias de pão de forma, queijo e presunto.

### HAMBÚRGUER DE COSTELA

R\$ 33,00

Pão de hambúrguer, queijo muçarela, alface, tomate e batatas coradas.

### BARRA VEGAN

R\$ 29,00

Hambúrguer de lentilha, cogumelos e farinha de rosca. Pão caseiro de leite de soja e farinha de amêndoas. Acompanha batatas coradas e mix de cogumelos.

### PIUVA CHICKEN

R\$ 29,00

Pão ciabatta, filet de frango grelhado, rúcula, muçarela, tomate e fritas.



**BARRA BURGUER**

**R\$ 32,00**

Hambúrguer, queijo prato, bacon, alface, tomate e fritas.

**BARRA CLUB**

**R\$ 38,00**

Filet mignon, queijo branco, alface, tomate e fritas.

## **SOBREMESAS**

### **BANOFFEE PIE**

**R\$ 26,00**

Massa feita com bolacha de maisena e manteiga assada.  
Recheada com doce de leite, banana e chantilly fresco.

### **PROFITEROLES**

**R\$ 31,00**

Três carolinas recheadas com sorvete de creme e cobertas com calda de chocolate quente.

### **BROWNIE COM SORVETE**

**R\$ 29,00**

### **PETIT GATEU COM SORVETE**

**R\$ 36,00**

### **TAÇA DE SORVETE**

**R\$ 26,00**

Duas bolas de sorvete com cobertura e farofa de castanha.

### **CREME DE PAPAIA COM CASSIS**

**R\$ 28,00**

## **BEBIDAS**

### **ÁGUA SEM GÁS**

**R\$ 5,00**

### **ÁGUA COM GÁS**

**R\$ 6,00**

**REFRIGERANTE - Lata R\$ 00,00**

### **ÁGUA DE COCO - Embalada**

**R\$ 7,00**

### **SUCO NATURAL - Frutas da época**

**R\$ 10,00**

### **MILK SHAKE**

**R\$ 22,00**

### **REDBULL**

**R\$ 18,00**

## **CERVEJAS**

### **SKOL - LATA 269ML**

**R\$ 7,00**

### **LONG NECK - Stella Artois, Budweiser, Heineken**

**R\$ 12,50**

ORIGINAL 600ml  
R\$ 19,50

ESTRELLA GALICIA 600ml  
R\$ 20,00

CERVEJA ARTESANAL - Por favor, consulte o garçom sobre a disponibilidade.

## DOSES

LICOR NACIONAL  
R\$ 20,00

LICOR IMPORTADO  
R\$ 28,00

SAQUÊ AZUMA KIRIN  
R\$ 24,00

VODKA NACIONAL  
R\$ 22,00

VODKA ABSOLUT  
R\$ 30,00

TEQUILA JOSE CUERVO PRATA  
R\$ 22,00

TEQUILA JOSE CUERVO ORO  
R\$ 26,00

TEQUILA PARTON  
R\$ 49,00

GIN HENDRICKS'S  
R\$ 48,00

WHISKY 8 ANOS  
R\$ 28,00

WHISKY 12 ANOS  
R\$ 41,00

WHISKY 18 ANOS  
R\$ 68,00

CACHAÇA ARTESANAL  
R\$ 18,00

JAGERMEISTER  
R\$ 28,00



*Batida de morango*

## **DRINKS**

### **NEGRONI**

**R\$ 31,00**

Gin Tanqueray, Vermouth Rosso, Campari e laranja.

### **APEROL SPRITZ**

**R\$ 38,00**

Aperol, espumante, água com gás e laranja.

### **CAIPIRINHA DE CACHAÇA**

**R\$ 28,00**

### **SAQUERINHA**

**R\$ 31,00**

### **CAIPIROSKA DE VODKA NACIONAL**

**R\$ 31,00**

### **CAIPIROSKA DE ABSOLUT**

**R\$ 38,00**

### **BATIDA DE VODKA NACIONAL**

**R\$ 32,00**

### **BATIDA DE ABSOLUT**

**R\$ 38,00**

### **PORTO PIUVA DRINK**

**R\$ 46,00**

Absolut, Licor 43, Redbull e suco de laranja.

**BLOODY MARY**

**R\$ 28,00**

Suco de tomate temperado e vodka nacional.

**VIRGIN MARY**

**R\$ 18,00**

Suco de tomate temperado

**MARGARITA**

**R\$ 31,00**

Tequila, Cointreau e suco de limão.

**PIÑA COLADA**

**R\$ 31,00**

Rum, suco de abacaxi, leite de coco e leite condensado.

**BROWN ISLAND**

**R\$ 28,00**

Vodka nacional, Amarula e sorvete de creme.

**DRY MARTINI**

**R\$ 28,00**

Gin Tanqueray, Martini e azeitona verde.

**MOJITO**

**R\$ 34,00**

Havana Club, agua com gás, limão e hortelã.

**GIN TÔNICA (Tanqueray)**

**R\$ 38,00**

**SANGRIA**

**R\$ 98,00**

Coquetel a base de vinho tinto, branco ou espumante e frutas.  
Servido em jarra.