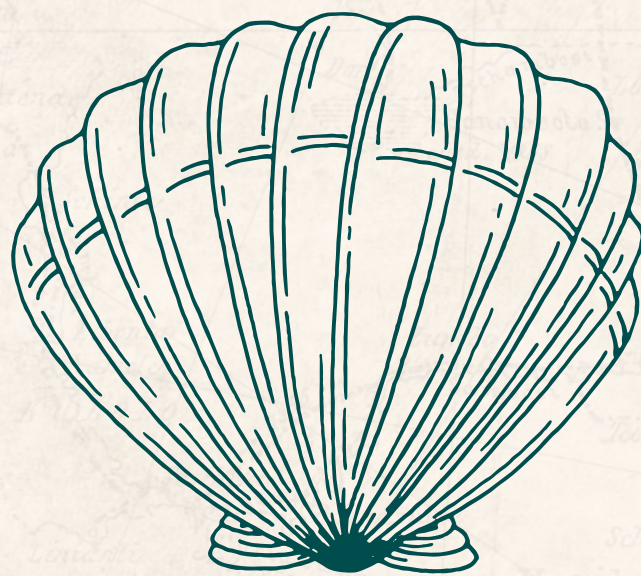
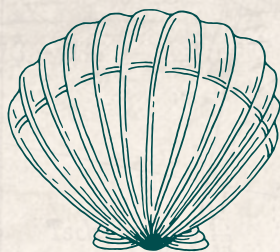




SOLEDADE

GASTROMAR

MENU



SOLEDADE
GASTROMAR

MENU

ENTRADAS

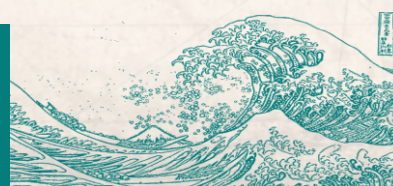
- Queijo Coalho Grelhado.....R\$48,00**
Clássico do Nordeste, dourado na brasa e servido com toque de melão.
- Brusqueta R\$45,00**
Pão artesanal crocante com tomates frescos, manjeriço e azeite extravirgem.
- Camarão à Milanesa R\$80,00**
8 unidades de Camarões empanados e crocantes, acompanhados de molho especial.
- Isca de Peixe R\$70,00**
Tiras de peixe fresco empanadas, servidas com maionese de limão.
- Salada Colorida R\$45,00**
Folhas e legumes frescos temperados com vinagrete cítrico.
- Dadinho de Tapioca R\$55,00**
Cubos crocantes de tapioca com queijo, servidos com geleia agri-doce.
- Pastel de Vongolê R\$50,00**
Massa crocante recheada com vongolês frescos ao tempero da casa.
- Salada com Proteína R\$70,00**
Salada fresca com proteína de sua escolha.
- Tartar de Peixe R\$60,00**
Peixe fresco em cubos, marinados com temperos delicados e toque cítrico.

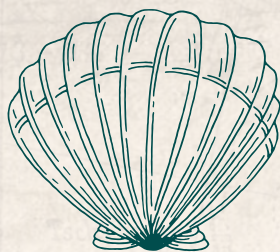
PRINCIPAIS

INDIVIDUAIS DE PEIXE

- Tataki de Atum R\$82,00**
Atum selado em crosta de gergelim, com legumes salteados ao molho shoyu e azeite de gergelim torrado. Servido malpassado.
- Peixe na Crosta R\$80,00**
Peixe na crosta de gergelim sobre leito de risoto de coco, com legumes salteados e molho shoyu.
- Peixe ao Purê e Farofinha de Castanha R\$79,00**
Filé de peixe grelhado, servido sobre purê cremoso e farofa crocante de castanha.
- Peixe coco maravilha R\$90,00**
Filé de peixe grelhado e crosta de coco fresco com purê de camarões ao peixe.
- Polvo Crocante com arroz defumado R\$92,00**

SOLEDADE
GASTROMAR





SOLEDADE

GASTROMAR

MENU

INDIVIDUAIS DE CARNE

- Mignon com Fritas R\$88,00**
Filé mignon grelhado no ponto perfeito, acompanhado de batatas fritas.
- Mignon com Arroz de Brócolis R\$85,00**
Filé mignon grelhado servido com arroz de brócolis soltinho. Clássico, leve e saboroso.
- Filé Mignon com Risoto de Cogumelos R\$91,00**
Corte nobre grelhado, servido com risoto cremoso de cogumelos frescos.
- Filé Soledade R\$95,00**
Medalhão de Filé grelhado ao molho roti, purê de queijos nordestino e farofa crocante de manteiga de garrafa

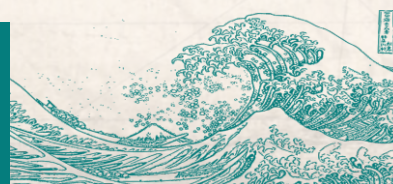
PASTA

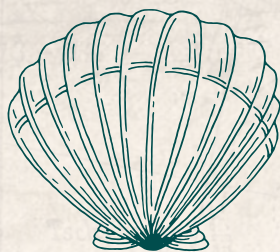
- Pasta Soledade R\$82,00**
Massa fresca com camarões salteados ao molho branco da casa.
- Pasta à Bolonhesa R\$80,00**
Tradicional massa ao ragu de carne cozido lentamente.
- Linguine ao Vongole R\$85,00**
Massa fresca com vôngoles ao vinho branco e azeite aromático.
- Pasta Mediterrânea R\$88,00**
Camarões, brócolis e vagem salteados no alho, finalizados em molho pesto.

PARA COMPARTILHAR

- Paella do Chef R\$220,00**
Arroz arbóreo com polvo, camarão e peixe, com um toque de açafrão.
- Carne de Sol na Chapa (2 pessoas) R\$200,00**
Servida com macaxeira e legumes grelhados.
Acompanhamentos: arroz, farofa e feijão cremoso.
- Baião de dois do Mar R\$280,00**
- Moqueca de Peixe R\$180,00**
Peixe fresco braseado em molho cremoso de coco e dendê com pimentões, tomate e ervas frescas.
Acompanhamento: arroz, farofa ou pirão.
- Moqueca de Camarão R\$200,00**
Camarões frescos no leite de coco e dendê com pimentões, tomate e coentro.
Acompanhamento: arroz, farofa ou pirão.
- Yakissoba do Mar R\$200,00**
Massa oriental com camarões, frutos do mar, legumes crocantes e molho especial da casa.
- Peixe Grelhado (Sob Encomenda) R\$250,00**
Filé de peixe dourado na grelha, finalizado com ervas aromáticas e azeite extravirgem.
Acompanhamentos: arroz, farofa e feijão cremoso.

SOLEDADE
GASTROMAR





SOLEDADE

GASTROMAR

MENU

SANDUÍCHES

- Hambúrguer R\$50,00
Blend artesanal de carne com queijo derretido e pão de batata.
- Mini Baguete de Frango Teriyaki R\$45,00
Frango ao molho agri-doce teriyaki servido em baguete crocante.
- Sanduíche Natural R\$40,00
Pão integral com recheio de frango desfiado ou atum.
- Prato Kids (consultar o chefe).....R\$55,00
- Combo Saída (consultar o chefe)

VEGETARIANO

INDIVIDUAIS

- Salada Colorida R\$ 50,00
Folhas, legumes e hortaliças frescas ao vinagrete cítrico.
- Pasta Vegetariana R\$ 75,00
Brócolis, vagem e alho salteados em molho pesto sobre massa fresca.

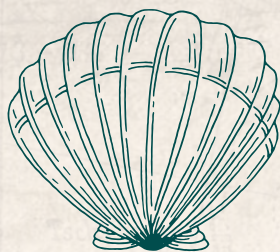
PARA COMPARTILHAR

- Moqueca Vegetariana R\$ 110,00
Hortaliças de estação em caldo cremoso de coco e dendê com pimentões, tomate e ervas frescas.
- Yakissoba Vegetariano R\$ 130,00
Legumes crocantes ao molho oriental aromático, finalizado com toque de gergelim.
- Paella Vegetariana R\$ 140,00
Arroz aromático com legumes selecionados, ervas finas e nuances de açafrão.

SOBREMESAS

- Pudim de Leite Condensado R\$ 18,00
Clássico e cremoso, com calda dourada de caramelo.
- Cocada com Sorvete R\$ 27,00
Cocada de forno quente com sorvete de creme ou chocolate belga.
- Creme de papaya com licor de cassis R\$ 30,00
- Banana Brulle com ganache de conhaque...R\$ 48,00
e crocante de castanha com sorvete de paçoca

SOLEDADE
GASTROMAR



SOLEDADE

GASTROMAR

AÇAÍ

- Bowl de Açaí R\$ 35,00
300g de açaí cremoso com fruta, granola crocante e mel natural.
- Suco de Açaí R\$ 25,00
Açaí puro batido e servido gelado.
- Suco Energia R\$ 25,00
Açaí com banana, limão e um toque de spirulina.

BEBIDAS

- Água (natural ou com gás) R\$5,00
- Refrigerante R\$10,00
- Copo de suco R\$10,00
- Jarra de suco R\$30,00
- Água de coco R\$10,00
- Cerveja R\$18,00
- Caipirinha (cachaça tradicional) R\$20,00
- Caipirinha (cachaça premium) R\$30,00
- Caipiroska (vodka tradicional) R\$35,00
- Caipiroska (vodka premium) R\$40,00
- Aperol Spritz R\$40,00
- Gin Tônica R\$40,00

SUGESTÕES DA FAMÍLIA SEADI

- Kauli Seadi** – Pasta Mediterrânea
- Keala Seadi** – Filé de peixe grelhado com purê e farofinha de castanha
- Nana Seadi** – Salada colorida com filé de peixe grelhado
- Ricardo Seadi** – Tataki
- Cláudia Seadi** – Peixe na crosta

SOLEDADE
GASTROMAR

