



RESTAURANTE-ESCOLA SENAC
CAIOBÁ

cardápio

Petiscos *Starters*

Bolinhos da casa | *Homeballs* _____ R\$ 36,70

3 bolinhos de camarão, 3 de bacalhau e 3 de barreado com molho do dia | *3 shrimp, 3 codfish and 3 barreled with special sauce*

Camarão crocante | *Crispy shrimp* _____ R\$ 64,90

Camarões empanados, com molho do dia (400 g) | *Crispy shrimp with sauce of the day (400 g)*

Ceviche | *Ceviche* _____ R\$ 19,50

Tiras de pescado marinadas no limão, gengibre, pimenta-biquinho, cebola e chips de batata-doce

Fish strips in lemon vinaigrette, ginger, pepper pout, onion, and sweet potato chips

Mix de frutos do mar | *Mix deep fried seafood* _____ R\$ 58,20

Anéis de lula, marisco e camarões empanados, acompanha molho especial (400 g)

Squid rings, breaded shrimp and seafood with special sauce (400 g)

Siri caiçara | *Caiçara crab* _____ R\$ 18,40

Carne de siri com azeite de dendê e leite de coco e cobertura crocante de parmesão | *Crab meat with crunchy topping*

Fritas | *French fries* _____ R\$ 20,80

Batata frita com molho especial (400 g) | *French fries with special sauce (400 g)*

Senac burger | *Senac burger* _____ R\$ 28,90

Pão do dia, hambúrguer artesanal, alface americana, crocante de cebolas, queijo prato, maionese e fritas

Bread of the day, artisan hamburger, american lettuce, crunchy onion, mozzarella cheese, mayonnaise, and fries

Saladas *Salads*

(Pratos individuais)
(*Single dishes*)

Salada Litoral | *Coast salad* _____ R\$ 23,50

Mix de folhas nobres, tomate-cereja, palmito pupunha salteados e lâminas de amêndoas torradas com molho de mostarda e mel

Mixed green leaves, tomatoes, palm sautéed, and almonds with mustard and honey sauce

Salada de camarões flambados | *Shrimp salad flambé* _____ R\$ 33,90

Mix de folhas nobres, camarões flambados na cachaça artesanal e lascas de queijos

Mix of green leaves with shrimp flamed in cachaça, and sliced cheese

Salada Caesar | *Caesar salad* _____ R\$ 30,90

Alface americana, filé de peito de frango grelhado, croutons, lascas de parmesão e molho caesar

American lettuce, grilled chicken breast fillet, croutons, parmesan flakes and caesar sauce



Aves e Carnes *Poultry and Meat*

(Pratos individuais)
(Single dishes)

Frango ao molho mediterrâneo | *Chicken in mediterranean sauce* _____ R\$ 38,90

File de frango recheado com queijo provolone ao molho mediterrâneo e cuscus marroquino
Grilled chicken breast with mediterranean sauce, accompanied by moroccan cuscus

Steak de mignon au poivre vert | *Mignon steak au poivre vert* _____ R\$ 45,40

Steak de mignon ao molho de pimenta-verde, acompanhado de massa artesanal na manteiga
Mignon steak with green pepper sauce, accompanied by handmade pasta in butter

Medalhão de barreado | *"Barreado" medallion* _____ R\$ 34,20

Medalhão de barreado ao molho litoral, acompanhado de purê de aipim e lâminas de banana-da-terra
Barreado medal with coast sauce, mashed cassava, and slices of banana

Entrecôte com salsa argentina | *Entrecôte with salsa Argentina* _____ R\$ 44,80

Entrecôte grelhado com salsa argentina acompanhado de purê de batata salsa, farofa crocante e crispe de aipim
Entrecôte with salsa Argentina, mashed salsa potatoes, and crispy cassava

Pescados e Frutos do Mar *Fish and Seafood*

(Pratos individuais)
(Single dishes)

Tilápia Litoral | *Coast tilápia* _____ R\$ 43,80

Filé de tilápia aromatizado com gengibre, acompanhado de purê de batata e legumes salteados
Tilapia fillet flavored with ginger accompanied by mashed potatoes, and sautéed vegetables

Bacalhau Senac | *Senac cod* _____ R\$ 62,40

Posta de bacalhau escalfado com batatas aos murros, cebola bruleé, azeite de oliva e olivas negras
Cod with potatoes to punch, bruleé onion, olive oil, and black olives

Cavala caiçara | *Cavala caiçara* _____ R\$ 37,80

Filé de cavala defumada ao veloute de peixe pirão d'água e crispe de banana da terra
Grilled cavala, with pirão d'água, and crispy banana

Salmão com arroz negro | *Salmon with black rice* _____ R\$ 52,90

Filé de salmão selado acompanhado de arroz negro e molho de frutas vermelhas
Grilled salmon, black rice, and red fruit sauce

Camarões da Brava | *Shrimp of Brava* _____ R\$ 78,00

Camarões flambados, acompanhados de arroz cremoso com queijo brie e geleia de pimenta-dedo-de-moça
Shrimp flambé, with creamy rice with brie cheese, and lady finger pepper jelly



Risoto de camarão com limão siciliano
Shrimp risotto with lemon

Foto: Ivo Lima

Pratos sugeridos *Suggested dishes*

(2 pessoas)
(2 people)

Senac Litoral | *Coast Senac* R\$ 161,00

Filé de pescado gratinado, tilápia empanada, mix de frutos do mar empanado, arroz, pirão de camarão, molho de camarão e salada mista

Fillet of gratin fish, breaded tilapia, breaded seafood mix, rice, mush shrimp, sauce shrimp, and mixed salad

Filé de pescado, preparado com peixe do dia (consulte a disponibilidade) | *Fish fillet, cooked with fish of the day (check availability)*

Linguado Farol das Conchas | *Farol das Conchas sole* R\$ 101,20

Filé de linguado grelhado com creme de camarão, acompanhado de abacaxi grelhado, arroz e legumes

Grilled fillet of sole with shrimp cream, accompanied by grilled pineapple, rice, and vegetables

Garoupa Caiobá | *Caiobá grouper* R\$ 98,50

Filé de garoupa selada ao molho com leite de coco acompanhada de arroz, mix de legumes e batatas sauté

Fillet of grilled grouper with coconut milk sauce, rice, sautéed potatoes, and vegetables

Costela suína ao molho barbecue | *Barbecued pork ribs* R\$ 96,80

Costela suína assada ao molho barbecue, batatas ao murro gratinadas, farofa e arroz

Pork rib baked with barbecued sauce, rice, and gratin potatoes

Filet à parmegiana | *Parmeggiana steak* R\$ 78,40

Filé mignon à milanesa com molho tradicional de tomates, gratinado com queijo, acompanha arroz branco e fritas

Fillet mignon breaded with traditional tomato sauce, au gratin with cheese, comes with white rice and fries

Risotos *Risotto*

(Pratos individuais)
(Single dishes)

Risoto de camarão com limão siciliano | *Shrimp risotto with lemon* R\$ 40,50

Risoto cremoso de arroz arbóreo, queijo parmesão, camarões salteados, raspas de limão-siciliano e palmito grelhado

Risotto creamy arborio rice, parmesan cheese, sautéed shrimp, lemon zest, and grilled palm

Risoto de siri caiçara | *Crab risotto caiçara* R\$ 36,80

Risoto cremoso de arroz arbóreo, queijo parmesão, siri flambado na cachaça artesanal e tomate-cereja

Risotto creamy arborio rice, parmesan cheese, crab flambéed in cachaça, and cherry tomatoes

Risoto de mignon | *Mignon risotto* R\$ 39,60

Risoto cremoso de arroz arbóreo, queijo parmesão, emincé de mignon

Creamy risotto arborio rice, parmesan cheese, mignon emincé

Risoto Estação | *Season risotto* R\$ 32,90

Risoto cremoso de arroz arbóreo, legumes da estação, palmito e queijo parmesão | *Creamy risotto arborio rice, parmesan cheese, season vegetables, palm heart*



Barreado com frutos do mar
"Barreado" with seafood

Foto: Ivo Lima

Massas *Pastas*

Escolha a massa e componha com o molho de sua preferência.
Choose pasta and compose with the sauce of your choice.

(Pratos individuais)
(Single dishes)

Massa artesanal do dia | *Artisan pasta of the day* _____ R\$ 16,50

Molhos | *Sauces*

Frutos do mar | *Seafood* _____ R\$ 25,40

Tomate | *Tomatos* _____ R\$ 12,10

Manteiga | *Butter* _____ R\$ 10,90

Rondele ao bechamel | *Rondele with bechamel sauce* _____ R\$ 39,80

Massa recheada com ricota e espinafre ao molho bechamel gratinado

Pasta stuffed with ricotta and spinach with bechamel sauce

Nhoque aos três queijos | *Gnocchi to the three cheeses* _____ R\$ 42,40

Nhoque de couve ao molho três queijos e cubos de salmão

Gnocchi with three cheese sauce and salmon cubes

Sábado e domingo *Saturday and Sunday*

(2 pessoas)
(2 people)

“Barreado” com frutos do mar | *“Barreado” with seafood* _____ R\$ 105,90

Barreado Senac, filé de pescada à milanesa, molho de camarão, mix de frutos do mar empanado, pirão, arroz, bolinhos, aipim e banana frita | *Barreado Senac, fish fillet, shrimp sauce, breaded seafood mix, fish sauce, rice, fried balls, cassava, and fried bananas*

Pescado recheado | *Stuffed fish* _____ R\$ 149,00

Pescado recheado com farofa de camarão, mix de frutos do mar empanado, molho de camarão, legumes e arroz

Fish stuffed with shrimp farofa, breaded seafood mix, rice, sauce shrimp, vegetables, and rice

Pescado, preparado com peixe do dia (consulte a disponibilidade de hoje) | *Fish, cooked with fish of the day (check availability today)*

Guarnições *Garnish*

Arroz | *Rice* _____ R\$ 12,00

Purê de batatas, aipim ou batata salsa | *Mashed potato, cassava, or salsa potato* _____ R\$ 13,00

Legumes salteados | *Sauteé vegetables* _____ R\$ 13,00

Sobremesas *Desserts*

(Pratos individuais)
(*Single dishes*)

Brownie com calda de chocolate | *Brownie with chocolate sauce* _____ R\$ 17,50

Brownie de chocolate meio-amargo com sorvete de creme e calda de chocolate
Semisweet chocolate brownie with vanilla ice cream, and chocolate syrup

Creme de papaya com licor de cassis | *Papaya cream with cassis liqueur* _____ R\$ 16,90

Creme de mamão papaya e sorvete de creme, acompanhado de licor de cassis
Papaya cream and vanilla ice cream, accompanied by cassis liqueur

Banana caiçara | *Banana caiçara* _____ R\$ 14,90

Banana flambada com cachaça artesanal, acompanhado de sorvete de creme
Bananas flambéed with cachaça, accompanied by vanilla ice cream

Cheesecake | *Cheesecake* _____ R\$ 16,90

Torta de queijo cremoso, sob base de patê sucree, com calda de frutas vermelhas ou frutas amarelas

Creamy cheese pie, under the base of sucree pate, with red fruits syrup or yellow fruits

Parfait de café | *Parfait of coffee* _____ R\$ 16,90

Parfait de café, raspas de chocolate e creme de damasco
Parfait of coffee, chocolate shavings, and apricot cream



Imagem ilustrativa

Cheesecake

Foto: Bruno Tadashi

A ilustração da capa deste cardápio é uma reprodução da capa desenvolvida por Poty Lazzarotto para o Cardápio do Restaurante-Escola Senac, em 1977.