



RESTAURANTE-ESCOLA SENAC
CAIOBÁ

cardápio



Saladas | *Salads*

2 pessoas | 2 people

Salada Litoral | Coast salad R\$ 40,00

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 R\$ 54,00

Shrimp salad flambé

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



Entradas | *Entrees*

1 pessoa | 1 person

Siri caçara | Caiçara crab

R\$ 25,00

Carne de siri com azeite de dendê e leite de coco e cobertura crocante de parmesão

Crab meat with dendê oil, coconut milk and crunchy parmesan topping

Fritas | French fries

R\$ 22,00

Guarnições | *Garnishes*

1 pessoa | 1 person

Arroz | Rice

R\$ 14,00

Purê de aipim ou batata salsa | Mashed cassava or salsa potato

R\$ 16,00

Legumes salteados | Sauteé vegetables

R\$ 16,00

Carnes | *Meat*

1 pessoa | 1 person

Barreado Caiobá | “Barreado” Caiobá

R\$ 43,00

Barreado coado e moldado, acompanhado de purê de aipim, lâminas de banana-da-terra e molho litoral

Strained and molded barreado, accompanied mashed cassava, and slices of banana and coast sauce

Mignon Suíno | Pork Mignon

R\$ 49,00

Mignon Suíno grelhado, acompanha risoto de gorgonzola com maçã verde

Grilled pork mignon, accompanied gorgonzola risotto with green apple

Cordeiro | Lamb *

R\$ 59,00

Corte de Cordeiro com aligot de batata baroa e molho de ervas

Lamb Cut with baroa potato aligot and herb sauce

** Consulte disponibilidade do corte de cordeiro | check availability Cut of Lamb*

Steak de mignon au poivre vert | Mignon steak au poivre vert

R\$ 57,00

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

Bife de Ancho | Ancho Steak

R\$ 55,00

Bife de Ancho grelhado, acompanha purê de cabotiá, alho assado e salsa crioula

Grilled Ancho steak, served with cabotiá puree, roasted garlic and creole parsley



Pratos Sugeridos | *Suggested dishes*

2 pessoas | 2 people

Linguado Farol das Conchas | Farol das Conchas sole

R\$ 173,00

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

Pescado à Belle Meunière* | Fished at Belle Meunière sauce*

R\$ 149,00

Pescado grelhado ao molho de camarão, cogumelos e alcaparras, acompanhado de purê de batata salsa, legumes e arroz

Grilled fillet served with shrimp sauce, mushrooms and capers, served with mashed salsa potatoes, vegetables and rice

Senac Litoral* | Coast Senac *

R\$ 168,00

Filé de tilápia empanada, camarões à romana, lulas e mariscos salteados no azeite de oliva, arroz e molho de peixe

Breaded tilapia fillet,Roman style shrimp,squid and shellfish sautéed and olive oil, rice and fish sauce

Filet à parmegiana | Parmeggiana steak

R\$ 146,00

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

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

**Consulte disponibilidade do peixe do dia | *Check availability of the fish of the day*

Pescados e Frutos do Mar | *Fish and Seafood*

1 pessoa | 1 person

Bacalhau Senac

R\$ 78,00

Senac cod

Posta de bacalhau escalfado com batatas aos murros, azeite de oliva e olivas

Cod with potatoes to punch, olive oil, and black olives

Cavala caiçara

R\$ 45,00

Cavala caiçara

Filé de cavala flambada na cachaça cataia, purê de banana e crocante de aipim

Grilled cavala flambé in cachaça cataia, banana puree and cassava crunchy.

Congrio com risoto cítrico

R\$ 69,00

Congrio com risoto cítrico

Filé de congrio grelhado, acompanhado de risoto de limão siciliano

Grilled congrio fillet, accompanied sicilian lemon risotto.



Salmão com arroz negro | Salmon with black rice

R\$ 70,00

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 risoto com queijo brie e geleia de frutas vermelhas com pimenta

Shrimp flambé, accompanied risotto with brie cheese, and red fruit jelly with pepper



Tilápia Litoral

R\$ 49,00

Coast Tilápia

Filé de tilápia grelhado, acompanhado de purê de aipim e legumes salteados

Tilapia fillet grilled accompanied by cassava puree, and sautéed vegetables

Robalo em Crosta

R\$ 72,00

Robalo in the Crust

Filé de robalo em crosta de pistache, acompanhado de musseline de batata salsa e legumes salteados

Sea bass fillet in a pistachio crust accompanied by salsa potato mousseline and sautéed vegetables

Ilha da Tartaruga

R\$ 78,00

Turtle Island

Creme de Camarões com gengibre e limão siciliano, acompanhado de arroz negro ao vinho tinto

Shrimps cream with ginger and lemon, accompanied by black rice in red wine

Risotos | *Risotto*

1 pessoa | 1 person

Risoto de camarão com limão siciliano R\$ 61,00
Shrimp risotto with lemon

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

Creamy risotto with arborio rice, parmesan cheese, sautéed shrimp, lemon zest, and grilled heart of palm

Risoto de siri caíçara R\$ 49,00
Crab risotto caíçara

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

Creamy risotto with arborio rice, parmesan cheese, flambéed crab in cachaça, and cherry tomatoes

Risoto de mignon R\$ 50,00
Mignon risotto

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

Creamy risotto with arborio rice, parmesan cheese, mignon emincé

Risoto Estação R\$ 42,00
Season risotto

Risoto cremoso de arroz arbóreo, legumes da estação, palmito e queijo parmesão

Creamy risotto with arborio rice, seasonal vegetables, heart of palm and parmesan cheese

Risoto Funghi R\$ 44,00
Funghi risotto

Risoto cremoso de arroz arbóreo, funghi e queijo parmesão

Creamy risotto with arborio rice, funghi and parmesan cheese



Massas | *Pastas*

1 pessoa | 1 person

Massa com Frutos do Mar R\$ 55,00
Pasta with Seafood

Massa ao Molho Bolonhesa R\$ 44,00
Pasta with Bolognese sauce

Massa ao Molho Carbonara R\$ 39,00
Pasta with Carbonara sauce

Massa na Manteiga R\$ 28,00
Butter sauce

Sobremesas | *Desserts*

1 pessoa | 1 person

Brownie com calda de chocolate R\$ 24,00
Brownie with chocolate sauce

Brownie de chocolate meio-amargo com sorvete de creme e calda de chocolate.

Semisweet chocolate brownie with vanilla ice cream, and chocolate syrup

Banana caíçara R\$ 20,00
Banana caíçara

Banana flambada com cachaça artesanal, acompanhado de sorvete de creme

Bananas flambéed with cachaça, accompanied by vanilla ice cream

Creme de papaya com licor de cassis R\$ 20,00
Papaya cream with cassis liqueur

Creme de mamão papaya e sorvete de creme, acompanhado de licor de cassis

Papaya cream and vanilla ice cream, accompanied by cassis liqueur

Petit Gateau R\$ 24,00
Petit Gateau

Petit Gateau chocolate meio-amargo com sorvete de creme e calda de chocolate.

Semisweet chocolate petit gateau with vanilla ice cream, and chocolate syrup



