



## Para Iniciar

Casquinha de Siri	33
Ceviche de Peixe	54
Ceviche de Salmão	54
Pastéis de Camarão <i>3 unidades</i>	56
Bolinhos de Bacalhau <i>4 unidades</i>	56
Antipasto do Mar <i>Carpaccio de polvo ao molho de maracujá, tartar de salmão, manjubinhas fritas, espetinhos de camarão, vinagrete de marisco, bolinhos de bacalhau e sunomono de pepino.</i>	107
Salada Caesar <i>Alface fatiado, pedacinhos de frango, croutons, parmesão e molho especial.</i>	59
Salada Caprese <i>Muçarela de búfala, tomate e manjericão.</i>	59

## Para Petiscar

Camarões Alho e Óleo	89
Camarões Empanados	117
Anéis de Lula Empanados	89
Iscas de Peixe	97
Bife de Chorizo Aperitivo <i>Acompanha batatas fritas.</i>	119
Maravilhas do Mar <i>Lagosta grelhada, camarões alho e óleo, anéis de lula, mariscos salteados e polvo grelhado com batatas.</i>	369



# Peixes & Frutos do Mar

**Salmão Grelhado** 104  
*Servido sobre cama de brócolis, batatas e molho de alcaparras.*

**Moqueca Carioca** (2 PESSOAS) 147  
*Ensopado de lombo de peixe e camarão, acompanha pirão, arroz e farofa.*

**Peixe à Belle Meunière** (2 PESSOAS) 198  
*Lombo alto grelhado ao molho cremoso de camarão na manteiga de limão siciliano, sobre cama de brócolis e batata sauté.*

**Filé de Peixe c/ Banana** 104  
*Filé grelhado sobre banana-da-terra ao molho de passas e amêndoas.*

**Peixe na Crosta de Castanha de Caju** 115  
*Filé de peixe com crosta de castanha de caju, sobre cama de purê de banana-da-terra e chips de batata-doce.*

**Bacalhau do Chefe** 119  
*Assado com batatas, azeitonas pretas, cebolas confit e muito azeite.*



**Camarão à Provençal** (2 PESSOAS) 198  
*Fettuccine com camarões salteados, sobre molho béchamel e pomodoro.*

**Bobó de Camarão** (2 PESSOAS) 184  
*Creme de aipim com camarão, acompanhado de farofa e arroz branco.*

**Surf and Turf Bardot** (2 PESSOAS) 177  
*Risoto de abóbora com gorgonzola, acompanhado de bife de chorizo grelhado e camarões ao lemon pepper.*

**Lagosta ao Caju** (2 PESSOAS) 274  
*Lagosta grelhada na manteiga clarificada, coberta com castanhas de caju e acompanhada de risoto alla milanese.*



## Risotos

- Risoto de Lagosta com Aspargo** 149  
*Lagosta cuidadosamente fatiada, aspargos verdes, parmesão e manteiga.*
- Risoto de Camarão com Manga** 118  
*Camarões, cream cheese, manga, rúcula, parmesão e manteiga.*
- Risoto de Salmão e Mascarpone** 127  
*Salmão, queijo mascarpone, parmesão, manteiga e pesto para finalizar.*
- Risoto de Shitake** 89  
*Nossa deliciosa opção vegana com shitake, abobrinha, brócolis e alho-poró.*

## Carnes & Grelhados

- Parrilla Buziana (Para Compartilhar)** 197  
*Bife de chorizo, calabresa fatiada, frango grelhado e batatas sauté. Acompanha arroz de legumes, molho à campanha e farofa.*
- Mignon ao Molho Madeira** 97  
*Escalopinho de mignon, acompanhado de fettucine na manteiga*
- Mignon ao Malbec** 117  
*Medalhão de mignon ao molho Malbec. Acompanha risoto de shitake.*
- Mignon ao Gorgonzola** 113  
*Medalhão de mignon ao molho gorgonzola, acompanhado de arroz de amêndoas e batata rústica.*
- Bife de Chorizo Grelhado** 88  
*Acompanhado de fettucine ao molho branco*

## Sobremesas

- Tiramissu** 43
- Crème Brûlée** 39
- Sorvete de Creme & Brownie** 43
- Banana Exotic** 43  
*Banana flambada em calda de maracujá e licor de tangerina, acompanhada de sorvete de creme.*



# Capirinhas Especiais

PINGA 35,90 | VODKA - RUM - SAQUÊ 40,90 | ABSOLUT 47,90

## Geribá

*Abacaxi, Hortelã e Lima da Pérsia.*

## Ferradura

*Maracujá, Lima da Pérsia e Alecrim.*

## Brava

*Tangerina e Pimenta Dedo-de-Moça.*

## João Fernandes

*Tangerina, Gengibre e Canela.*

## Azeda

*Lima da Pérsia, Limão Tahiti e Limão Siciliano.*

## Armação

*Morango, Mel de Maracujá e Alecrim.*

## Manguinhos

*Abacaxi, Tangerina e Maracujá.*

## Gin Tonic's



### Sicilian Tanquer Tonic

*Gin Tanqueray, Tônica e Limão Siciliano.*

45,90

### Passion Bardot

*Gin, Tônica, Mel de Maracujá e Xarope de Capim-Limão.*

40,90

### Murcot Refreshing

*Gin, Tônica, Tangerina, Gengibre e Canela.*

40,90

### Flowers Ginger

*Gin, Tônica, Morango e Xarope de Hibisco.*

45,90



 Capirinhas  
Tradicionais

Pinga	29,90
Cachaça	35,90
Vodka	35,90
Saquê	35,90
Absolut	45,90



 Coquetéis



<b>Aperol Spritz</b>	45,90
<i>Aperol, Prosecco, Água com Gás e Laranja.</i>	
<b>Negroni</b>	41,90
<i>Gin, Vermouth Rosso e Campari.</i>	
<b>Madame Bardot</b>	35,90
<i>Rum, Curaçau Blue, Suco de Abacaxi e Manga.</i>	
<b>Margarita</b>	39,90
<i>Tequila Prata, Curaçau Fino e Suco de Limão.</i>	
<b>Piña Colada</b>	35,90
<i>Rum, Abacaxi, Leite de Coco e Leite Condensado.</i>	
<b>Mojito</b>	35,90
<i>Rum, Suco de Limão, Hortelã e Água com Gás.</i>	
<b>Sex on the Beach</b>	41,90
<i>Licor de Pêssego, Vodka, Suco de Laranja e Groselha.</i>	
<b>Clericot</b>	45,90
<i>Frutas ao Licor de Laranja, Gin, Espumante e Soda.</i>	
<b>Moscow Mule</b>	41,90

## Cervejas Long Neck

Stella Artois	15,40
Corona	16,40
Heineken	17,40
Búzios Brigitte (Artesanal)	17,90

## Bebidas

Refrigerante	8,50
Suco Natural	15,00
Água	7,00
Ice Tea	9,00
H2O	9,00
Red Bull	20,00

## Vodkas

	(DOSE)	(GARRAFA)
Smirnoff	18,90	190,00
Absolut	27,90	280,00
Ciroc	34,90	350,00

## Whisky

	(DOSE)	(GARRAFA)
Red Label	27,90	280,00
Jack Daniel's	34,90	350,00
Black Label	39,90	390,00

