

## Entradas frias e quentes

R\$

*Hot and cold appetizers / Entradas frias y calientes*

**Couvert da casa** <sup>®</sup> (130g / 396kcal) 15,00

Patês finos, acompanhados de azeitonas pretas e verdes, tomate seco e pães caseiros

*Exclusive pâtés with black and green olives, dried tomato and homemade bread*

*Patés finos acompañados de aceitonas negras y verdes, tomate seco y pan casero*

**Queijo coalho grelhado** (150g / 274kcal) 24,00

*Grilled regional cheese*

*Queso tipo coalho asado*

**Salada Gran Marquise** <sup>®</sup> (160g / 211kcal) 43,00

Alface americana, queijo, salmão curado, radicchio e rúcula regados ao vinagrete de rapadura

*Crisp lettuce, cheese, cured salmon, radicchio, and arugula, topped with sweet vinaigrette*

*Lechuga iceberg, queso, salmón curado, achicoria y rúcula regados con vinagre dulce*

**Salada Caprese** <sup>®</sup> (140g / 243kcal) 38,00

Fatias de tomate e queijo branco temperados com molho pesto

*Sliced tomato and white cheese tempered with pesto sauce*

*Rodajas de tomate y queso blanco sazonado con salsa pesto*

**Salada Caesar Cardini** <sup>®</sup> (250g / 314kcal) 40,00

Seleção de folhas nobres, peito de frango grelhado com lascas de parmesão, cubos de pães dourados na manteiga ao molho Caesar especial.

*Selection of leaves, grilled chicken breast with shavings of parmesan cheese, golden buttered croutons, and special Caesar dressing*

*Selección de hojas nobles, pechuga de pollo asado con lascas de queso parmesano, cubos de pan dorados en mateca con salsa César especial*

**Salada Mucuripe com camarão** <sup>®</sup> (400g / 510kcal) 68,00

Seleção de folhas nobres com coquetel de camarões ao molho rosé, servida com torradas finas temperadas.

*Shrimp cocktail on a bed of selected fine greens and rosé sauce, served with thin seasoned toasts*

*Selección de hojas nobles con cóctel de camarones en salsa rosa, servida con finas tostadas sazonadas*

## Massas e risotos

R\$

*Pastas and risottos / Pastas y risottos*

**Fettuccine ao molho cremoso de quatro queijos** <sup>®</sup> (410g / 720kcal) 50,00

*Fettuccine with creamy four cheese sauce*

*Fettuccine con salsa cremosa de cuatro quesos*

**Penne all' arrabiata ao molho de tomate picante** <sup>®</sup> (440g / 671kcal) 53,00

*Penne with spicy tomato sauce*

*Penne all'arrabiata con salsa de tomate picante*

**Filé mignon ao molho shiitake fresco servido com talharim integral** <sup>®</sup> (400g / 1504kcal) 66,00

*Grilled tenderloin filet and shiitake sauce with tagliatelle*

*Medallones de res y salsa shiitake acompañado de tallarin*

<b>Risoto de frutos do mar</b> <sup>®</sup> (550g / 880 kcal)	50,00
<i>Seafood risotto</i> <i>Risoto de mariscos</i>	
<b>Risoto Nordestino</b> (450g / 820 kcal)	60,00
<b>Risoto com carne-de-sol e abóbora cozida em cubos</b>	
<i>Risotto with jerked beef and cooked pumpkin cubes</i> <i>Risoto con carne seca y calabaza cocida en cubos</i>	
<b>Risoto de cogumelos frescos</b> (550g / 820kcal)	58,00
<i>Funghi risotto with arborio rice, extra virgin olive oil and dried mushrooms</i> <i>Risotto de funghi con arroz arbóreo, aceite de oliva extra virgen y champiñones secos</i>	
<b>Espaguete ao molho de lagosta aromatizado com azeite trufado</b> <sup>®</sup> (410g / 980 kcal)	50,00
<i>Spaghetti with lobster sauce flavoured with truffle olive oil</i> <i>Spaguetti con salsa de langosta aromatizado con aceite de trufa</i>	

## Grill

R\$

<b>Peito de frango grelhado com molho de mel e limão</b> (420g / 420kcal)	48,00
<i>Grilled chicken breast served with honey sauce and lemon</i> <i>Pechuga de pollo a la parrilla con salsa de miel e limón</i>	
<b>Filé de peixe grelhado com arroz branco e legumes gratinados</b> (500g / 823kcal)	56,00
<i>Grilled fish with white rice and vegetables au gratin</i> <i>Pescado a la plancha con arroz blanco y verduras gratinadas</i>	
<b>Filé de peixe à Belle Meunière com risoto primavera</b> (450g / 680kcal)	65,00
<i>Grilled fillet of fish in caper butter, served with spring vegetable risotto</i> <i>Pescado a la plancha en mantequilla de alcaparras con risotto primavera</i>	
<b>Filé de salmão grelhado sobre crosta de gergelim torrado com arroz branco</b> (350g / 661kcal)	81,00
<i>Grilled fillet of salmon over toasted sesame seed, served with white rice</i> <i>Salmón a la plancha sobre una costra de ajonjolí tostado con arroz blanco</i>	
<b>Picanha fatiada com batatas fritas e cebola assada</b> (350g / 835kcal)	65,00
<i>Grilled sliced rump steak served with fries and roasted onions</i> <i>Tapa de cuadril en fetas con papas fritas y cebolla asada</i>	
<b>Filé mignon grelhado ao molho de shiitake e shimeji, servido com arroz à piamontese</b> <sup>®</sup> (400g / 916kcal)	65,00
<i>Grilled filet mignon in shiitake and shimeji mushroom sauce, served with piedmont rice</i> <i>Medallones de res asado con salsa de shitaki, shimeji y arroz a la piamontesa</i>	
<b>Picanha suína do Ceará com salada de batata</b> (350g / 780kcal)	50,00
<i>Grilled picanha (pork) with salad of potatoes</i> <i>Lomo a la parrilla con ensalada de patatas</i>	



## Delícias da terra

R\$

*Regional specialities / Comidas regionales*

### Escondidinho de carne de sol com queijo coalho e purê de mandioca (680g / 1.154kcal)

56,00

*"Carne de sol" (beef jerky) with regional cheese and puréed manioc  
Carne seca con queso y puré de yuca*

### Carne de sol assada servida com purê de abóbora e mandioca em palha (280g / 523kcal)

54,00

*"Carne de sol" (beef jerky) served with puréed pumpkin and manioc straw  
Carne seca asada servida con puré de zapallo y yuca cortada tipo paja*

### Risoto de camarão com legumes (480g / 720kcal)

94,00

*Shrimp risotto with vegetables  
Risotto de camarón con legumbres*

### Combinado de frutos do mar à Mucuripe servido com legumes cozidos (445g / 600kcal)

150,00

*Mixed seafood served with boiled vegetables  
Combinado de mariscos al estilo mucuripe servido con legumbres cocidos*

### Camarão ao curry servido com arroz (550g / 894kcal)

91,00

*Shrimp in curry sauce served with rice  
Camarón al curry servido con arroz*

### Bobó de camarão servido com arroz (550g / 734kcal)

91,00

*Cream of shrimp served with rice  
Crema de camarón servido con arroz*

### Filé de lagosta à Thermidor servida com arroz (420g / 1.010kcal)

135,00

*Lobster filet with Thermidor sauce served with rice  
Langosta con salsa Thermidor servida con arroz*

## Guarnições

R\$

*Side dishes / Guarniciones*

### Arroz branco, tricolor ou piamontese (200g / 260kcal)

14,00

*Rice (white, three color or piedmont style)  
Arroz blanco, tricolor o a la piamontesa*

### Baião de dois (530g / 906kcal)

15,00

*Rice and green beans (regional food)  
Mezcla de arroz y frijoles*

### Farofa de alho, cebola e banana (280g / 531kcal)

8,00

*Farofa - Fried manioc flour with garlic, onion and banana  
Harina de yuca con ajo, cebolla y banana*



<b>Feijão verde com queijo coalho</b> (350g / 586kcal) <i>Dried green beans with regional cheese</i> <i>Frijoles verdes con queso tipo coalho</i>	17,00
<b>Legumes salteados na manteiga à Provençal</b> (170g / 82kcal) <i>Vegetables sautéed in Provençal butter</i> <i>Legumes salteadas en mantequilla de hierbas provenzales</i>	19,00
<b>Batatas fritas</b> (240g / 448kcal) <i>French fries</i> <i>Papas fritas</i>	20,00
<b>Macaxeira frita</b> (260g / 380kcal) <i>Portion of fried "Macaxeira"</i> <i>Porción de yuca frita</i>	20,00

## Sanduíches

R\$

### Sandwiches / Sándwiches y bocadillos

Todos os sanduíches são servidos com batatas fritas, que podem ser substituídas por uma pequena salada Caesar.  
*All sandwiches are served with French fries that can be replaced with a small Caesar salad.*

*Todos los sándwiches o bocadillos se sirven con papas fritas, que pueden sustituir por una pequeña ensalada César.*

<b>Misto Quente</b> <sup>®</sup> (200g / 452kcal) Pão de forma, queijo e presunto <i>Sliced bread, cheese and ham</i> <i>Pan molde, jamón y queso</i>	30,00
<b>Club Sanduíche</b> <sup>®</sup> (250g / 400kcal) Pão de forma, peito de peru, tomate, bacon, ovo cozido e alface <i>Sliced bread, turkey breast, tomato, bacon, boiled egg and lettuce</i> <i>Pan molde, pechuga de pavo, tomate, bacón, huevo cocido y lechuga</i>	32,00
<b>Gran Hambúrguer</b> <sup>®</sup> (330g / 807kcal) Pão de hambúrguer, hambúrguer, queijo, alface e tomate <i>Hamburguer roll, hamburger, cheese, lettuce and tomato</i> <i>Pan de hamburguesa, queso, lechuga y tomate</i>	36,00
<b>Sanduíche Americano de Frango</b> <sup>®</sup> (330g / 745kcal) Pão baguete, filé de frango, bacon, ovos, tomates, alface e queijo prato <i>Grilled chicken fillet with bacon, eggs, tomato, lettuce, and cheese served in a french roll</i> <i>Filete de pollo, bacón, huevos, tomates, lechuga y queso en pan de baguette</i>	32,00
<b>Sanduíche de Filé Mignon</b> <sup>®</sup> (300g / 750kcal) Pão baguete com gergelim, filé mignon coberto com queijo derretido, tomate e alface <i>Steak fillet sandwich with melted cheese, tomato and lettuce served in a sesame seed baguette</i> <i>Pan baguette con sésamo, medallones de res cubierto con queso derretido, tomate y lechuga</i>	39,00

## Sobremesas

*Desserts / Postres*

R\$

**Salada de Frutas** (640g / 308kcal)

*Fresh fruit salad*  
*Ensalada de frutas*

21,00

**Pudim de Leite** (118g / 245kcal)

*Brazilian flan*  
*Pudin de leche*

24,00

**Sorvete - Creme, Chocolate e Morango (3 bolas)** (60g / 113kcal)

*Ice cream - vanilla, chocolate and strawberry (3 scoops)*  
*Helado de nata, chocolate y fresa*

20,00

**Mousse de Chocolate** (100g / 436kcal)

*Chocolate mousse*  
*Mousse de chocolate*

24,00

**Torta do Dia** (100g)

*Pastry of the day*  
*Tarta del día*

22,00

### PROGRAMAÇÃO GASTRONÔMICA SEMANAL: WEEKLY GASTRONOMY PROGRAM

#### **Sexta-feira / Friday**

Festival do Sushi - Restaurante Mangostin - 19h às 23h  
*Sushi festival - Mangostin Restaurant - 7 p.m to 11 p.m*

#### **Sábado / Saturday**

Feijoada - Restaurante Mucuripe - 12h às 15h  
*Feijoada - Mucuripe Restaurant - 12 p.m to 3 p.m*

#### **Domingo / Sunday**

Almoço Nordestino - Restaurante Mucuripe - 12h às 15h  
*"Nordestino" Lunch (regional speciality) - Mucuripe Restaurant - 12 p.m to 3 p.m*



**Informações adicionais:**

- Não aceitamos pagamentos em cheques, de acordo com a lei nº 7357/85 (Lei do Cheque).
- Conforme Art. 6º da portaria Nº 4 de 22 de abril de 1994, se for encontrado nesse estabelecimento produtos ou serviços iguais com preços diferentes, prevalecerá na concretização da transação o menor dos preços.

**Additional information:**

- We do not accept payment by check based on Law no. 7357/85 (Check Law).
- According to Art. 6 of Decree Law No. 4 of April 22, 1994, if identical products or services are found in this Establishment with different prices, the lowest price will prevail for all transactions made.

**Informaciones adicionales:**

- No aceptamos pagos en cheques basados en la ley nº. 7357/85 (Ley del Cheque).
- Conforme el Art. 6 de la resolución nº. 4 del 22 de abril de 1994, si fueran encontrados en este establecimiento productos o servicios iguales con precios diferentes prevalece en la transacción el menor de los precios.

**A** Alerta! Os itens com símbolo podem causar alergia ou intolerância alimentar em pessoas sensíveis.  
**Warning! Items with this symbol may cause allergies or food intolerance in sensitive people.**  
**¡Atención! Los ítems marcados pueden causar alergia o intolerancia alimenticia en personas sensibles.**

