

Entradas e saladas

Mariscos ao Vinagrete - 8 un. Deliciosos mariscos cozidos no vapor servidos na casca com vinagrete exclusivo da casa.	R\$ 27,30	Tapioca de Camarão - Un. R\$ 27,80
Ostra ao Bafo com Vinagrete - 8 un. Ostras frescas cozidas no vapor com vinagrete exclusivo da casa.	R\$ 36,90	Tapioca de Carne de Sol - Un. R\$ 24,80
Ceviche à Caiçara - Individual Adaptação caiçara do tradicional prato peruano, em que o pescado do dia é cozido no limão rosa com cebola roxa, cebolete, milho tostado, tomate, pimentões, chuchu, coentro e lascas de coco. *Opção vegana: o peixe pode ser substituído por banana	R\$ 27,90	Bolinho de Siri - Un. Crocante por fora, macio por dentro: é o sabor em forma de bolinho. Para você fechar os olhos e soltar aquele "hmmmm".
Pirão de Peixe Um dos clássicos da cozinha caiçara. Farinha de mandioca cozida em um suave caldo de peixe com lascas do pescado do dia e cheiro verde.	R\$ 15,90	Saladinha de Chuchu com Camarão - Individual Chuchu cozido al dente, cebola roxa e cheiro verde guarnecido com camarões.
		Salada mista à caiçara Mix de folhas, pupunha, tomate, milho, cebola, picles, coco e chips de banana. Uma boa pedida para duas pessoas.

Petiscos

Batata Frita - 400g	R\$ 21,80
Mandioca Frita com Bacon - 400g	R\$ 23,80
Tiras de Alcatra com Farofinha de Banana - 500g	R\$ 45,80
Bolinho de Bacalhau - 8 unidades	R\$ 36,90
Abraçadinho de Camarão - 300g	R\$ 46,80
Iscas de Peixe - 400g	R\$ 39,80
Xixo de Camarão Três espetos com quatro camarões cada, cuidadosamente enrolados em tiras de bacon, com pimentões e cebola, marinados em um preparo de ervas frescas e grelhados. Acompanha molho de limão e pimenta da casa.	R\$ 62,80

Pratos principais

Barreado O prato mais tradicional da culinária paranaense é caiçara. A carne, temperada com bacon e cominho, é cozida por horas e horas até quase se desmanchar, formando um caldo saborosíssimo. É acompanhado por arroz, banana e a típica farinha de mandioca de Morretes.	R\$ 45,60	I
	R\$ 84,60	D
Feijoada de Frutos do Mar Amizade, você precisa provar isso aqui. O sabor é um resumo do encontro entre Brasil e Portugal. Com feijão branco, a nossa feijoada é uma deliciosa mistura de cortes de suíno e frutos do mar. É acompanhada por arroz, farofa de banana e vinagrete.	R\$ 48,20	I
	R\$ 85,20	D
Moqueca Vegana de Pupunha e Banana da Terra A pupunha paranaense e a banana da terra são as estrelas deste tradicional prato brasileiro, cozido com leite de coco, dendê e especiarias selecionadas pelo nosso chef. Acompanha arroz e mandioca cozida.	R\$ 43,80	I
	R\$ 81,80	D

Pratos individuais

Filé de Peixe ao Escabeche com Pirão D'água e Ninho de Couve Pescado do dia com a casquinha torrada na frigideira enquanto a carne se mantém flocada e branquinha. O escabeche (pimentões, cebola e ervas frescas curados no azeite) traz mais sabor e frescor ao prato. É servido com pirão e um ninho de couve frita que é uma atração à parte.	R\$ 39,80
Linguini ao Molho de Camarões Seu paladar vai te agradecer. O linguini é servido com camarões, molho à base de leite de coco, tomate cereja, raspas de limão e alfavaca. Suave e marcante. * O linguini pode ser substituído por massa de arroz (pad thai)	R\$ 41,80
Siri Caiçara à Farnel A carne firme do siri com a maciez do aipim, dois ingredientes típicos do nosso litoral. Aqui no A Caiçara, o siri ganha sabores e a cor do pimentão, que é servido sobre o aipim.	R\$ 46,90
Arroz de Frutos do Mar à Caiçara Arroz guarnecido com frutos do mar, tomate, pupunha e condimentos escolhidos pelo chef.	R\$ 46,80
Pratos executivos Clássico é clássico! O tradicional prato de arroz com feijão aqui na Caiçara vem com farofa de banana e mandioca frita ou cozida (você decide). E o que mais? É só escolher entre Alcatra, Filé de peixe ou Pupunha grelhada.	Alcatra R\$ 36,80 Filé de peixe R\$ 36,80 Pupunha grelhada R\$ 34,80
Banana-da-terra Flambada com Açúcar e Canela	R\$ 12,20
Cheesecake com Compota do Dia	R\$ 14,40
Torta Trufada de Chocolate	R\$ 14,90
Sorvete de Creme - Bola	R\$ 6,20

Taxa de serviço: 10%.

ACAÍÇARA
cozinha
litorânea

I Individual D Duas pessoas