



ACAÍÇARA

cozinha
litorânea



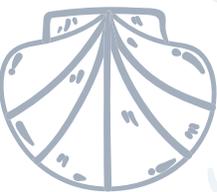
Os sabores da cozinha litorânea

Quando o seu quintal vai desde a floresta atlântica até o mar, você tem a certeza de que terá deliciosos ingredientes à sua disposição para cozinhar. Aqui é assim. Nossa cozinha é baseada na culinária caiçara, utilizando alimentos frescos do nosso litoral para preparar pratos apetitosos.

Frutos do mar, farinha de mandioca, banana-da-terra, pupunha, cataia e preparos na brasa são alguns dos elementos que você encontra no cardápio. Tudo isso ganha conceitos da cozinha contemporânea em pratos assinados pelo chef Fredy Ferreira.

O povo e a cultura caiçara são encontrados desde o litoral sul do estado do Rio de Janeiro até o litoral norte do estado de Santa Catarina. Formada pela miscigenação de indígenas, africanos e europeus, a população que se instalou entre a serra e o mar dessa região herdou conhecimento, receitas e temperos dessas etnias, resultando em uma culinária leve e saborosa.

Seja bem-vindo e aproveite tudo o que A Caiçara tem a oferecer!



Entradas e Saladas

Ceviche à Caiçara - Individual 40,80

Adaptação caiçara do tradicional prato peruano, em que o pescado do dia é marinado no limão com cebola roxa, cebote, milho tostado, tomate, pimentões, chuchu, coentro e lascas de coco.

* Opção vegana: o peixe pode ser substituído por banana.

Saladinha de Chuchu com Camarão - Individual 39,80

Deixe a gente te provar que chuchu é uma delícia! Chuchu cozido al dente, cebola roxa e cheiro verde guarnecido com camarões.

Vinagrete de Mariscos 36,20

O acompanhamento ideal para qualquer um dos nossos pratos principais: o delicioso vinagrete da casa com mariscos cozidos no bafo.

Bolinho de Siri - Un. 28,80

Crocante por fora, macio por dentro: é o sabor em forma de bolinho. Fará você fechar os olhos e soltar aquele "hmmmm".

Pirão de Peixe 25,50

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.

Salada mista à caiçara 45,90

Mix de folhas, pupunha, tomate, milho, cebola, pickles, coco e chips de banana. Uma boa pedida para duas pessoas.

Petiscos

Batata Frita - 400g _____ **28,80**

Mandioca Frita com Bacon - 400g _____ **30,80**

**Tiras de Contra-Filé com
Farofinha de Banana-da-terra** - 500g _____ **75,90**

Bolinho de Bacalhau - 8un _____ **70,80**

Iscas de Peixe - 400g _____ **62,80**

Espetos e petiscos grelhados

Espeto de Legumes do Dia

Acompanha farofa.

11,50

Unidade

Espeto de Polvo

Aquele polvo no ponto com gostinho da brasa! Acompanha vinagrete.

32,80

Unidade

Espeto de Camarão

4 camarões grandes marinados no molho da casa. Acompanha vinagrete.

30,80

Unidade

Espeto de Xixo de Camarão

4 camarões grandes, enrolados no bacon e espetados com cebola e pimentão, marinados no molho da casa. Acompanha vinagrete.

32,80

Unidade

Espeto de Xixo de Contra-filé

O clássico! Contra-filé enrolado no bacon e espetado com cebola e pimentão. Acompanha farofa de banana-da-terra.

19,80

Unidade

Sardinhas na Brasa

Para você que quer só um peixinho na brasa. Acompanha farofa de banana-da-terra.

16,90

Unidade

Ostras na Brasa

Acompanha vinagrete da casa.

41,80

1/2 dúzia

Pupunha Grelhada Meia Casca

Para aperitivar.

25,50

1/2 casca

Pão de Alho da Casa

Meu amigo, você não vai acreditar nesse pão de alho. Não tem nem como descrever, só peça!

12,20

Unidade
(15cm)

Você sabia que agora A Caiçara conta com um defumador todinho dela? Volta e meia nosso chef inventa moda com ele, então fica a dica: Verifique a disponibilidade de defumados com o garçom.

Pratos principais

Caiçarinha

Aquele almoço de vó caiçara! Peixe empanado, arroz, molho de camarão, mandioca frita, feijão e saladinha mista.

118,80 **2**
220,80 **4**

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.

62,80 **1**
118,80 **2**

Barreado Vegano

O clássico litorâneo ganha sua versão vegana à base de carne de jaca verde, alho, cebola, cenoura, cominho e muitos segredos! Para que até quem não come nada de origem animal possa ter a experiência caiçara em sua plenitude!

60,80 **1**
115,90 **2**

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.

81,90 **1**
152,80 **2**

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.

58,50 **1**
108,90 **2**

Moqueca de Peixe

Era moqueca de peixe que vocês queriam?

A gente atende! Agora a deliciosa moqueca vegana também tem sua versão clássica por aqui com o pescado do dia. Imperdível e inesquecível!

75,90 **1**
140,20 **2**

Legenda: **1** Prato Individual **2** 2 Pessoas **4** 4 Pessoas

Pratos Individuais

Linguini ao Molho de Camarões

68,80

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)

Linguini ao Molho de Mariscos à Mediterrânea

62,20

Linguini cozido al dente com molho a base de tomates, azeitonas pretas, alcaparras, azeite de oliva e mariscos: aquele toque mediterrâneo à mesa caiçara.

Linguini à Mediterrânea Vegetariano

48,80

Linguini cozido al dente com molho a base de tomates, azeitonas pretas, alcaparras e azeite de oliva. Quem disse que comida vegetariana não é louca de gostosa?

Siri Caiçara à Farnel

64,80

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.

Arroz de Siri com Camarões Flambados na Cataia

78,80

Coisa de outro mundo! Um delicioso clássico do nosso litoral guarnecido com camarões médios flambados na cataia, o whisky caiçara. Prato imperdível!



Assados na Brasa

Assados Inteiros, com a marinada da casa, do jeito que o churrasqueiro gosta!

Pescado do Dia _____ CONSULTAR

Peixe inteiro, tostadinho e suculento consulte com o garçom os pescados disponíveis e seus valores (cobrado por kg)

Polvo _____ 86,80 1

Imagina aquele polvo com o ponto à perfeição.

Agora imagina ele assado na brasa. É coisa de outro mundo!

168,80 2

Camarão Pistola _____ 89,90 1

Camarões pistola na brasa. No ponto, com aquela marinada que aflora os sabores. Tem como ser melhor?

174,80 2

Sapateira _____ 95,80 1

A prima menorzinha da lagosta tem lugar cativo no nosso coração. Você já experimentou essa delícia?

182,80 2

Contra-filé _____ 59,80 1

Clássico é clássico, né? Para a opção de carne no meio de tantos frutos-do-mar nosso churrasqueiro elegeu o contra: suculência e sabor à toda prova!

112,80 2

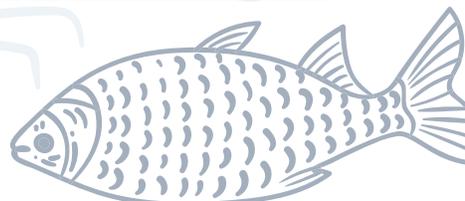
Pupunha Grelhada na Casca _____ 45,50 1

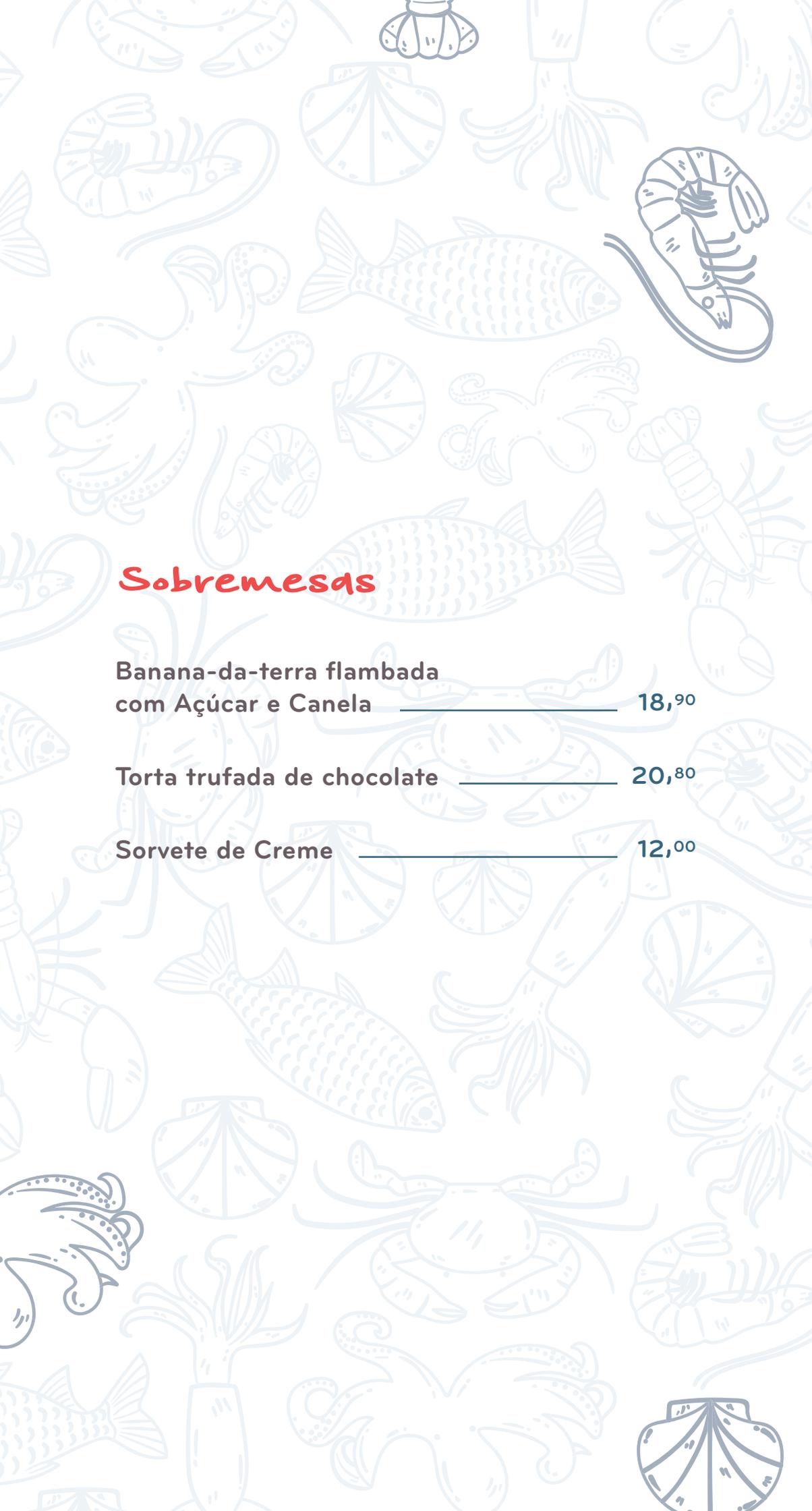
Esse é direto da floresta caiçara. A pupunha grelhada com todo carinho e a nossa marinada. Amizade, churras vegano da melhor qualidade!

86,80 2

Todos os assados dessa sessão vem com três acompanhamentos. Você pode escolher entre: Arroz, Farofa de banana-da-terra, Saladinha mista, Salada de batatas e cebolas na brasa e Legumes grelhados.

Legenda: 1 Prato Individual 2 2 Pessoas





Sobremesas

Banana-da-terra flambada
com Açúcar e Canela _____ 18,90

Torta trufada de chocolate _____ 20,80

Sorvete de Creme _____ 12,00

Bebidas



Original - 600ml	_____	18,90
Spaten - 600ml	_____	18,90
Stella - 600ml	_____	19,90
Becks - 600ml	_____	20,90
Serramalte - 600ml	_____	19,90
Colorado Ribeirão Larger - 600ml	_____	21,90
Colorado Appia - 600ml	_____	24,90
Stella - Longneck	_____	12,90
Stella Sem Glúten - Longneck	_____	15,50
Spaten - Longneck	_____	11,90
Becks - Longneck	_____	12,90
Corona - Longneck	_____	15,50
Chopps Especiais - 300ml	_____	18,00
Chopps Especiais - 500ml	_____	23,00
Chopp Brahma Pilsen - 300ml	_____	12,00
Chopp Brahma Pilsen - 500ml	_____	17,00
Brahma Zero - Lata	_____	10,80
Água Mineral - 500ml	_____	6,60
Água Mineral com gás - 500ml	_____	6,60
Suco de laranja copo - 300ml	_____	9,60
Suco de laranja jarra - 750ml	_____	18,00
Limonada suco de laranja copo - 300ml	_____	9,60
Limonada suco de laranja jarra - 750ml	_____	18,00
Mate batido com limão copo - 300ml	_____	10,00
Mate batido com limão jarra - 750ml	_____	19,00
Refrigerante - Lata	_____	8,50

Vinhos Tintos

Benjamin - Malbec - Argentina	70,80
Cefiro Reserva - Pinot Noir - Chile	149,80
Ventisquero Reserva - Carménère - Chile	107,80
Nuevo Mundo - Cabernet Sauvignon(orgânico) - Chile	140,50
Olaria - Tinto suave - Portugal	72,80
Olaria - Tinto seco - Portugal - Taça 350ml	26,00

Vinhos Brancos

Crios - Torrontés - Argentina	120,50
Tantehue - Chardonnay - Chile	72,80
Quinta dos Bons-Ventos - Blend - Portugal	93,40
Olaria - Portugal - Taça 350ml	26,00

Vinhos Verdes

Santola - Blend - Portugal	98,90
Casal Garcia - Blend - Portugal	116,80

Vinhos Rosés

Casa Valduga Arte - Gewurztraminer/Malbec - Brasil	82,80
Quinta dos Bons Ventos - Cabernet Sauvignon/Camarate - Portugal	93,40
Crios - Malbec - Argentina	120,50
Monsaraz Doc - Blend - Portugal	127,80

Espumantes

Cava Don Roman - Brut - Espanha	130,80
Terranova - Moscatel - Brasil	88,30
Casa Valduga Arte - Demi-Sec - Brasil	112,80



Doses

Johnnie Walker Red Label	_____	20,40
Johnnie Walker Double Black	_____	27,60
Jack Daniel's	_____	25,20
Steinhaeger	_____	10,80
Underberg	_____	10,80
Jagermeister	_____	25,20
Domecq	_____	12,00
Ciroc	_____	25,20
Campari	_____	12,80
Tequila Jose Cuervo	_____	21,80
Cachaça Seleta	_____	12,80
Cachaça Charmosa de Minas	_____	12,80
Cachaça Chico Mineiro	_____	12,80
Cachaça Claudionor	_____	12,80
Cachaça Porto Morretes	Ouro/Banana _____	16,80
Cachaça Jambú	_____	14,40
Cachaça Cataia	_____	14,40
Cachaça Germana	_____	14,40



Coquetéis Clássicos

Caipirinha	21,80
Caipirinha Especial	26,80
Aperol Spritz	36,80
Cuba Libre	20,80
Gin Tônica Seager's	27,80
Gin Tônica Amazzoni/Hambre	38,80
Mate c/ Jambu	24,20
Mojito	24,20
Negroni	38,40

Coquetéis Autorais

Boto rosa	30,00
Cataia, maracujá, xarope de hibisco e limão	
Gin A Caiçara	32,00
Gin, maracujá, xarope de morango, limão e água com gás	
Graciosa	30,00
Cachaça de banana, maracujá, suco de limão e xarope simples	
Caipora	30,00
Cataia, xarope de morango, manjericao, água com gás e limão	
Curupira	36,00
campari, mãeCafilha (cachaça com melado) e cataia infusionalada com mel e canela	

