



## ENTRADAS INDIVIDUAIS

### **Croquetes** (3 unidades)

- Costela (acompanha aioli picante) • R\$ 28
- Bacalhau (acompanha aioli) • R\$ 32

### **Pastéis** (3 unidades)

- Moqueca de Camarão (acompanha aioli siciliano) • R\$ 28
- Queijo Do Reino (acompanha geleia de goiabada) • R\$ 28

### **Dadinhos de Tapioca • R\$ 29**

Finalizado com fios de teriyaki de rapadura. Acompanha geleia picante de frutas amarelas (5 unidades).

### **Ceviche • R\$ 56**

Filé de peixe branco marinado no suco de limão com cebola roxa, gengibre e coentro, servido com chips de batata-doce e milho crocante.

### **Tartare Do Chef • R\$ 58**

Filé mignon cortado na ponta da faca, com picles e ervas frescas. Acompanha fatias de pão da casa.

## ENTRADAS PARA COMPARTILHAR

### **Brie Com Uvas Verdes • R\$ 58**

Queijo Brie gratinado com uvas verdes e mel, finalizado com crocante castanha de caju. Servido com fatias de pão da casa.

### **Camarão Crocante • R\$ 62**

Filé de camarão temperado, com catupiry e empanado na farinha panko e frito, servido com molho pesto (08 unidades).

### **Carpaccio • R\$ 62**

Carpaccio de carne, alcaparras, rúcula, azeite e leve toque de mostarda, finalizado com parmesão, chips e fatias de pão da casa.

### **Burrata • R\$ 66**

Com castanhas de caju, pesto de manjeriçao e coentro, rúcula, tomates cerejas confit, presunto parma, pães artesanais finalizado com azeite.

### **Couvert De Frios • R\$ 68**

Mix de pães, mix de queijos, embutidos, presunto parma, frutas, tomate confit e mel sertanejo.

### **Filet Com Gorgonzola • R\$ 68**

Isclas de filé mignon com molho cremoso de queijo gorgonzola. Acompanha fatias de pão artesanal.

### **Polvo Na Cachaça • R\$ 72**

Tentáculos de polvo grelhados na manteiga da terra, flambado na cachaça. Acompanhado de vinagrete paraibano com abacaxi e maracujá.

### **Tábua De Frutos Do Mar • R\$ 180**

Lagostin, polvo, camarão e lula grelhados na chapa, com legumes salteados. Acompanha manteiga temperada e geleia de pimenta. (Indicado para até quatro pessoas).

DO MAR**Peixe Grelhado • R\$ 72**

Filé de peixe grelhado, purê de banana da terra assada e farofa crocante cítrica.

**Parmeggiana Camarão • R\$ 72 (individual) • R\$ 138 (para 2)**

Filés de camarões temperados empanados na farinha panko e frito, coberto com queijo muçarela derretido, molho de tomate com fettuccine.

**Risoto De Camarão Tropical • R\$ 78**

Camarões salteados com abacaxi na manteiga de garrafa, finalizado com tomate cereja.

**Camarão Alfredo • R\$ 82**

Filé de camarão salteado na manteiga, com fettuccine de grano duro no molho Alfredo, finalizado com azeite trufado.

**Moqueca Sky • R\$ 88 (individual) • R\$ 170 (para 2)**

Preparada com camarão, polvo e filé de peixe branco no molho de coco natural com legumes. Acompanha arroz branco e farofa.

**Polvo Frito • R\$ 89**

Risoto de pesto com polvo frito, finalizado tomate cereja confitado e azeite de ervas.

**Oceania • R\$ 92**

Filé de salmão grelhado com legumes salteados. Acompanhado de molho de maracujá artesanal.

**Salmão Ao Forno • R\$ 94**

Massa de grano duro na manteiga com bacon a alho poró. Acompanha farofa cítrica crocante.

**Lagostim Sky • R\$ 112**

Massa de grano duro na manteiga de limão. Acompanhado de redução de laranja.

**Sinfonia Do Mar • R\$ 122**

Frutos do mar salteados na manteiga de terra (lagosta, camarão, polvo e lula) com couscous marroquino refogado com bacon.

DA TERRA**Parmeggiana Mignon • R\$ 72 (individual) • R\$ 138 (para 2)**

Corte de filé mignon temperado, empanado na farinha panko e frito, coberto com queijo muçarela derretido, molho de tomate artesanal com fettuccine.

**Lasanha Bolonhesa • R\$ 72**

Lasanha com camadas de massa fresca recheadas com ragu de carne. Finalizado com molho pomodoro tradicional e fonduta de queijos.

**Carne De Sol Arretada • R\$ 75**

Medalhões de carne de sol de filet mignon preparados na chapa com manteiga da terra, com spaghetti no molho de pesto de manjeriçã e coentro, e geleia de tomate levemente picante.

**Risoto De Mignon E Cogumelo • R\$ 78**

Isclas de filé mignon temperadas e grelhadas e cogumelos salteados, finalizado com azeite.

**Filet Alfredo • R\$ 82**

Medalhão filé mignon na manteiga, com fettuccine de grano duro no molho Alfredo, finalizado com azeite trufado.

**Picanha Nordestina • R\$ 89**

Picanha grelhada na chapa com manteiga da terra, acompanhado de um delicioso rubacão de feijão verde e natas.

**Carré De Cordeiro • R\$ 106**

Carré de cordeiro acompanhado de redução de frutas vermelhas e aligot de batata.

## VEGETARIANOS



### **Moqueca Vegetariana • R\$ 60** (individual) • **R\$ 115** (para 2)

Preparada com banana no molho de coco natural com legumes.  
Acompanha arroz branco e farofa.

### **Risoto De Cogumelos E Queijo Cabra • R\$ 70**

Risoto de funghi salteados, finalizado com azeite de ervas e queijo de cabra em cubos.

## SALADAS

### **Frango Com Maçã E Castanha De Caju • R\$ 55**

Isclas de frango grelhadas, maçã verde crocante, castanhas tostadas e alface fresca, enriquecida com cenoura ralada e cebola roxa finalizada com molho caesar. Acompanha croutons.

### **Salmão • R\$ 60**

Mix de folhas, cubos de salmão grelhado no azeite de ervas, tomates frescos e finalizada com tarê de rapadura. Acompanha croutons.

### **Camarão Sky • R\$ 64**

Camarões grelhados, abacaxi e manga em cubos, com mix de legumes, folhas e coentro fresco, finalizada com molho mostarda e mel. Acompanha croutons.

### **Filé Mignon Com Queijo de Cabra E Cogumelos • R\$ 64**

Medalhão de filé mignon grelhado, cogumelos salteados e queijo de cabra esfarelado, misturados com um mix de legumes, folhas verdes e cebola roxa, finalizada com molho de iogurte e ervas. Acompanha croutons.

## MENU KIDS

Pratos acompanham arroz branco e batata frita

### Galinha Pintadinha (Frango em cubos) • **R\$ 38**

### Procurando Nemo (Peixe em iscas empanadas) • **R\$ 40**

### Boi Da Cara Preta (Filé Mignon em iscas) • **R\$ 42**

## SOBREMESAS

### **Bolo De Coco Gelado • R\$ 28**

Com calda quente de chocolate.

### **Brownie • R\$ 28**

Bolo de chocolate meio amargo com textura macia, finalizado com praliné de castanhas e caramelo salgado.

### **Cheesecake • R\$ 30**

Com calda de frutas amarelas.

### **Petit Gâteau • R\$ 34**

Bolo com recheio cremoso de chocolate meio amargo e sorvete de creme.

### **Crème Brûlée De Pistache • R\$ 36**

Creme suave e delicadamente aromatizado com pistache, finalizado com uma crosta de açúcar caramelizado.

### **Taça De Brigadeiro • R\$ 46**

Perfeita para compartilhar. Taça coberta de brigadeiro belga, com sorvete de creme e chantilly.