



BOA VISTA

SURF LODGE

COUVERT 39,00

Seleção de pães com manteiga e azeite

Bread, focaccia and crostini with butter, pate and extra virgem olive oil

ENTRADAS

☞ ⊗ SALADA NIÇOISE 89,00

Mix de folhas com atum fresco selado, cebola, ovo cozido, tomate e vagem

Mixed greens salad with seared tuna, onion, boiled egg, tomato and green beans

☞ ♡ SALADA CAPRESE 88,00

Mozzarella de búfala, tomate e manjeriço

Buffalo mozzarella, tomato and basil

☞ ⊗ ♡ SALADA DE GRÃOS 86,00

Quinoa, arroz vermelho, castanha de caju, legumes, maçã verde e azeitonas

Quinoa salad with red rice, cashew, vegetables, green apple and olives

CRUDO

☞ ⊗ MISTO DE MAR | Vieira, atum e peixe branco 109,00

Scallop, tuna and white fish

☞ ⊗ CARPACCIO DE POLVO COM BRUNOISE DE TOMATE, ABOBRINHA, AZEITE E LIMÃO 102,00

Octopus carpaccio with tomato, zucchini, olive oil and lemon brunoise

☞ ⊗ TARTAR DE ATUM COM LIMÃO SICILIANO, AZEITE E FLOR DE SAL 107,00

Tuna tartare with sicilian lemon, olive oil and sea salt

☞ CARPACCIO DE CARNE COM RÚCULA E PARMESÃO 99,00

Beef carpaccio with arugula and parmesan

	R\$
MENU KIDS	68,00
Inclui 1 acompanhamento <i>One side dish included</i>	
GALETO <i>Spring chicken</i>	
FILÉ DE PEIXE BRANCO <i>white fish</i>	
ESCALOPPINE DE FILÉ MIGNON <i>Beef scaloppine</i>	
CONTORNI	35,00
Pasta ao molho vermelho ou branco <i>Pasta with tomato or cheese sauce</i>	
Risóni pomodoro ou parmigiano <i>Risóni pomodoro or parmigiano</i>	
Gnocchi de batata à bolonhesa <i>Potato gnocchi with bolognese sauce</i>	
Arroz <i>rice</i>	
Purê de Batata <i>Mashed Potatoes</i>	
Batata frita <i>French fries</i>	
ARROZES	
✂ ARROZ DE BACALHAU	155,00
Lascas de bacalhau, tomate cereja, alho poró e azeitonas Taggiasca <i>Rice with codfish cherry tomatoes, leek and taggiasca olives</i>	
✂ ARROZ DE PATO	189,00
Carne de pato com paio ao próprio molho <i>Rice with duck and sausage in own sauce</i>	
PASTA	
✓ SPAGHETTI POMODORO	89,00
Spaghetti ao molho de tomate e manjeriço <i>Spaghetti with tomato and basil sauce</i>	
✓ TRENETTE AL PESTO	98,00
Trenette ao molho de manjeriço, pinoli e parmesão <i>Trenette with basil, pine nuts and parmesan cheese sauce</i>	
✓ GNOCCHI AL GORGONZOLA	89,00
Gnocchi de batata ao molho cremoso de gorgonzola <i>Potato gnocchi with creamy gorgonzola sauce</i>	
✓ PENNE ALL'ARRABIATA	98,00
Penne ao molho de tomate apimentado	
✓ RAVIOLI DI RICOTTA	109,00
Pasta fresca recheada de ricota com espinafre na manteiga, sálvia e parmesão <i>Fresh pasta stuffed with ricotta and spinach in butter, sage and parmesan sauce</i>	
SPAGHETTI AL MARE	196,00
Spaghetti com camarões, polvo, lula e vieiras <i>Spaghetti with shrimp, octopus, squid and scallop</i>	
RAVIOLI DI PESCE	139,00
Pasta fresca recheada de peixe branco ao vinho branco e cebolinha <i>Fresh pasta stuffed with white fish, white wine and chives sauce</i>	
LASAGNA VERDE À BOLOGNESE	122,00
<i>Lasagna with bolognese sauce</i>	
RAVIOLI D'ANATRA	166,00
Ravioli de pato ao próprio molho e raspas de laranja <i>Duck ravioli in own sauce and orange zest</i>	

Temos opção de massa integral e sem glúten

Whole grain and gluten free pasta available

PRATOS PRINCIPAIS MAIN DISHES	R\$
<p>✂️ SALMÃO AO MOLHO DE AÇAFRÃO COM CAPONATA DE LEGUMES <i>salmon with zaffron and vegetable caponata</i></p>	152,00
<p>✂️ CAMARÃO AO CHAMPAGNE Arroz cremoso servido com camarões grelhados no molho champagne <i>Creamy rice with shrimp in champagne sauce</i></p>	199,00
<p>✂️ ⊕ BACALHOADA Bacalhau cozido no azeite com batatas ao murro, ovo cozido, pimentão, tomate, cebola e azeitonas <i>Cod fish with potatoes, boiled egg, red bell pepper, tomato, onion and olives</i></p>	184,00
<p>✂️ MEDALHÃO DE FILET MIGNON AO MOLHO MOSTARDA COM PURÊ DE BATATAS <i>Mustard sauce and mashed potatoes</i></p>	173,00
<p>SCALOPPE ALLA ROMANA Escalope de filet mignon grelhado com presunto parma e fettuccine manteiga e sálvia <i>Beef scaloppe with parma ham and sage</i></p>	143,00
<p>GRELHADOS EM PARRILLA Acompanha lentilhas, legumes grelhados, batata assada ou salada <i>One side dish included stuffed lentils, potato, grilled vegetables or mashed potatoes</i></p>	
<p>BLACK COD</p>	176,00
<p>POSTA DE ROBALO <i>Sea bass Fish</i></p>	155,00
<p>CAMARÕES <i>Shrimp</i></p>	190,00
<p>POLVO <i>Octopus</i></p>	199,00
<p>OJO DE BIFE Rib Eye</p>	206,00
<p>CARRÉ DE CORDEIRO Rack Lamb</p>	180,00
<p>GALETO Spring Chicken</p>	142,00

SOBREMESAS <i>DESSERTS</i>		R\$
	PANQUECA DE DOCE DE LEITE <i>"Dulce de leche" Pancake</i>	45,00
✂	MORANGO, MERENGUE E CREME DE BAUNILHA <i>Strawberry, meringue and vanilla cream</i>	45,00
	BOLO FUDGE DE CHOCOLATE <i>Chocolate fudge cake</i>	49,00
	MIL FOLHAS COM CREME PATISSERIE <i>Mille-feuille with pastry cream</i>	49,00
	CHEESECAKE COM CALDA DE FRUTAS VERMELHAS <i>Cheesecake with red berries coulis</i>	49,00
✂	SORVETE DO DIA <i>Homemade ice cream</i>	30,00
✂ ⊕	FRUTA DA ESTAÇÃO <i>Seasonal Fruit</i>	29,00

✓ Vegetariano

✂ Sem glúten

⊕ Sem lactose

Não aceitamos cheques | *We don't accept checks*

15% taxa de serviço | *15% service tax not included*

Procon 151 | *procon 151*