

# Menu



Marbelle

restaurante

COBRAMOS 10% DE SERVIÇO | NÃO ACEITAMOS CHEQUES





# Petiscos

Surpreenda-se enquanto aguarda seu prato principal. 😊

## BATATA CAJUN

Batata frita sequinha e crocante temperada com ervas finas e camarão à milanesa cobertos com um delicioso creme de páprica, salsinha e crocante de castanha de caju. 69,90

## DADINHOS DE TAPIOCA (6 UN.)

Petisco vegetariano super saboroso acompanhado de geleia de pimenta artesanal. 29,90

## PASTEL 3 QUEIJOS

Crocante, sequinho e muito recheado para abrir seu apetite. Acompanha geleia de pimenta. 49,90

## CAMARÃO UBATUBA

Camarão Rosa crocante na panko recheado com o legítimo Catupiry®. 79,90

## CASQUINHA DE SIRI

O tempero secreto e o queijo gratinado fazem da nossa Casquinha de Siri a entrada mais pedida da casa! Experimente! 21,90

## CEVICHE WONG

Famoso prato peruano, nosso ceviche leva cubos de peixe branco, polvo, cebola roxa, suco de limão, pimenta dedo-de-moça, milho e salsinha picada. 59,90

## COCONUT SHRIMP

Camarões Rosa crocante na panko e lascas de côco, acompanhado de molho chutney de laranja. 79,90

## PASTEL DE CAMARÃO (6UNI.)

Massa crocante com um delicioso recheio de camarão acompanhado de maionese caseira. 49,90



Sem lactose



Vegano



Vegetariano



Sem glúten

REGALO DEL MARE

# Petiscos

Surpreenda-se enquanto aguarda seu prato principal.



## OSTRAS CROC CROC (1/2DZ.)

Ostras gratinadas com molho béchamel e crosta crocante de farinha de pão. 39,90

## À PROVENÇAL

Frutos do Mar salteados no azeite extra virgem e temperados com sal, pimenta do reino, alho e ervas frescas. Acompanha pãozinho de fermentação natural @paodapiazza.

Camarão Rosa 99,90  
Lula 59,90  
Polvo 99,90

## BOLINHO DE BACALHAU

Crocante por fora e cremoso por dentro, nosso bolinho de bacalhau vai te surpreender! 59,90

## VARAL DE CAMARÃO

Camarão Rosa crocante na panko pendurados num lindo varal e acompanhado de maionese de páprica defumada. 99,90

## OSTRAS GRATINADAS (1/2 dz.)

Com molho béchamel e queijo parmesão. 34,90

## BOLINHO DE SIRI CREMOSO

Nossa casquinha de siri na versão bolinho e muito mais cremoso. 49,90

## À MILANESA

Nosso milanese é feito com as melhores farinhas de rosca e panko, fritas somente em óleo de algodão, livres de gordura trans. Acompanha limão e molho tártaro. Aproveite !

Camarão 79,90  
Lula 59,90  
Marisco 49,90  
Isca de Peixe 69,90

## BATATAS FRITAS

Crocante por fora, macia por dentro e acompanhadas de maionese caseira. 24,90

# Tábuas de frutos do mar

Para compartilhar entre 4 pessoas. 🧑🧑🧑🧑

## TESOURO DO MAR

Um pouco de tudo nunca é demais: camarão à milanesa, lula à milanesa, fritas e 1/2dz de ostras gratinadas. 149,90

## REGALO DEL MARE

Generosa porção que vem um pouquinho de tudo: camarão à milanesa, isca de peixe, fritas e 1/2dz de ostras gratinadas. 149,90



Sem lactose



Vegano



Vegetariano



Sem glúten



# Pratos Especiais







Adicione  
salada  
por 9,90.

## Pratos especiais

Diferente de tudo o que você já viu. Para 2 pessoas.

### ILHA DOS LOBOS

Filé de Congrio Rosa à milanesa, arroz à grega cremoso de Catupiry e camarão, gratinados com queijo mussarela e parmesão e coberto com batata palha artesanal. 189,90

### CALDEIRADA COMPLETA

Peixe, camarão, lula, polvo, marisco e pimentões em rodela ensopados lentamente na panela de pedra sabão, azeite de dendê, leite de côco e especiarias. Acompanha arroz branco e pirão de peixe. 189,90

### BACALHAU GRATINADO

Autêntico bacalhau gadhus Morhua gratinado com brócolis, batatas laminadas, molho béchamel, queijo mussarela e parmesão. Acompanha arroz branco. 219,90

### POLVO DO MARUJO

Para quem ama o saboroso molusco de 8 tentáculos, este prato é perfeito! Leva polvo grelhado com pimenta do reino, ervas frescas e lâminas de alho, acompanhado de arroz de brócolis e batatas coradas perfumadas com alecrim. Experimente! 259,90

### GRELHADOS MARBELLE

O prato mais pedido da casa e não é à toa: filé de peixe, camarão, marisco, lula, polvo e fatias de abacaxi grelhados na pedra. Acompanha arroz branco e pirão de peixe. Um espetáculo! 219,90

### POLVO DO CHEF

A combinação do Polvo agri-doce, grelhado com tomatinhos, alho, limão siciliano, shoyu, mel e suco de gengibre com nosso purê de batata baroa vai te surpreender! Acompanha farofa de castanhas. 259,90

### MOQUECAS

Feitas à moda baiana, nossas moquecas encantam a qualquer um que a experimente. Acompanha arroz branco, pirão de peixe e farofa de banana.

Peixe 169,90  
Camarão 219,90  
Mista 189,90  
Vegana 129,90

### PEDRA DO FRADE

Primo do Ilha dos Lobos, a camarão à milanesa, arroz à grega cremoso de Catupiry® e camarão, gratinados com queijo mussarela e parmesão e coberto com batata palha artesanal. 189,90



Sem lactose



Vegano



Vegetariano



Sem glúten



# *Camarões*





# Camarões

Camarão direto do produtor.  
Para 2 pessoas. 🍤

## CAMARÃO À GREGA

Camarão crocante na panko acompanhado por delicioso de arroz à grega com toque de açafrão, batata canoa e queijo provolone empanado.

Camarão Rosa 169,90  
Camarão Médio 149,90

## CAMARÃO NA MORANGA

Um dos pratos mais bem servidos da casa, nossa moranga recheada com creme rosé de abóbora, camarões médios e champignon gratinada com Catupiry®, acompanhado de arroz branco e batata palha artesanal faz o maior sucesso por aqui. Experimente! 189,90

CAMARÃO THAI



## CAMARÃO THAI

Inspirado na culinária tailandesa, esse saboroso prato é composto por Camarão crocante na panko com gergelim e arroz cremoso de abacaxi. Acompanha geléia de pimenta artesanal.

Camarão Rosa 169,90  
Camarão Médio 149,90

## CAMARÃO DO FAROL

Camarão Rosa crocante na panko recheado com o legítimo Catupiry®, arroz de açafrão e abobrinha e batatas coradas com perfume de alecrim. 169,90

## CAMARÃO THERMIDOR

Camarões médios ao molho Thermidor cremoso com toque de mostarda gratinados com mussarela, parmesão e Catupiry® acompanhado de arroz branco e batatas sauté. 169,90

## ESCONDIDINHO DE CAMARÃO

Nosso delicioso escondidinho leva camarão ao molho de tomates frescos, catupiry, creme de batata baroa e para gratinar queijos mussarela e parmesão. Acompanha batata palha caseira e arroz branco. 169,90

## CHICLETE DE CAMARÃO

Camarão, palmito pupunha grelhado e molho bechamel cremoso coberto com muito queijo gratinado na pedra. Acompanha arroz branco e batata canoa. 189,90

## DUETTO DO CHEF

Combinação de dois camarões da casa: Coconut Shrimp e Do Farol, acompanhados por arroz de pupunha e batatas coradas com perfume de alecrim. 169,90



Adicione  
salada  
por 9,90.



Sem lactose



Vegano



Vegetariano



Sem glúten





# Peixes Grelhados





# Peixes Grelhados

Escolha o peixe de sua preferência em uma de nossas deliciosas receitas. 🐟  
Para 2 pessoas.

Adicione  
salada  
por 9,90.

## ENCANTADO

Filé de peixe grelhado com delicioso molho de Camarão Rosa, tomate sweetgrape, cogumelos e toque cítrico, acompanhado de arroz cremoso de pupunha e batatas sauté.

Congrio Rosa 174,90  
Peixe da Época 164,90  
Salmão 164,90

## MOLHO DE CAMARÃO

Filé de peixe grelhado com muito molho aveludado de camarão, acompanhado de arroz branco, pirão de peixe e farofa especial da casa.

Congrio Rosa 159,90  
Peixe da Época 149,90  
Salmão 149,90

## CROCANTE

Filé de peixe grelhado com crosta de castanha de caju, acompanhado de arroz de pupunha e batatas coradas com perfume de alecrim.

Congrio Rosa 169,90  
Peixe da Época 159,90  
Salmão 159,90

## ORIENTAL

Esse prato leve e saboroso vai te surpreender! Filé de peixe empanado ao molho oriental de tomatinhos, alho, limão siciliano, shoyu, mel e gengibre acompanhado de purê de batata baroa e farofa de panko.

Congrio Rosa 159,90  
Peixe da Época 149,90  
Salmão 149,90  
Vegano 129,90

## BELLE MEUNIÈRE

Filé de peixe grelhado com muito molho aveludado à Belle Meunière, acompanhado de arroz à grega com toque de açafrão e batata rústica.

Congrio Rosa 169,90  
Peixe da Época 159,90  
Salmão 159,90

## À MODA DA CASA

Filé de peixe grelhado, acompanhado de arroz branco e legumes grelhados na manteiga.

Congrio Rosa 159,90  
Peixe da Época 149,90  
Salmão 159,90

## GALHETA

Filé de peixe grelhado com mix de cogumelos na manteiga, purê de batata baroa e arroz branco.

Congrio Rosa 169,90  
Peixe da Época 159,90  
Salmão 159,90



GRELHADO BELLE MEUNIERE



Sem lactose



Vegano



Vegetariano



Sem glúten





FILE MIGNON MARBELLE

Adicione  
salada  
por 9,90.

# File Mignon

Escolha seu ponto e saboreie nossas deliciosas opções. Para 2 pessoas

## FILE MIGNON À PARMEGGIANA

Nosso delicioso filé mignon à parmeeggiana com bastante queijo, acompanhado de arroz branco e fritas. 169,90

## FILE MIGNON À BRASILEIRA

Medalhão de filé mignon grelhado ao molho de mix de cogumelos na manteiga, cobertos com Catupiry®, acompanhado de arroz branco e batatas sauté. 159,90

## FILE MIGNON MARBELLE

Medalhão de filé mignon grelhado ao molho de mix de cogumelos na manteiga, cobertos com Catupiry®, acompanhado de delicioso risoto de alho poró e batatas sauté. 169,90

## ESTROGONOFF DE FILÉ

Delicioso Estrogonoff de Filé Mignon acompanhado de arroz branco e batata palha caseira. 129,90

# Massas

Massas feitas com muito amor, seguindo as tradições italianas. Para 2 pessoas. 

## CARBONARA DE CAMARÃO

Clássico prato da cozinha italiana com o toque do Marbelle: Camarão Rosa, queijo parmesão, bacon, gema de ovo para cremosidade e fettuccine grano duro. Buon appetit! 169,90

## VEGGIE LIFE

Fettuccine ao molho sugo com palmito pupunha grelhado e toque de azeite trufado. 99,90

## AL MARE

Esse prato clássico do mediterrâneo leva Camarão Rosa, lula, polvo, marisco ao molho sugo e fettuccine grano duro italiano. 169,90

## FUNGHI

Fettuccine grano duro ao creme de queijos, mix de cogumelos frescos, tiras de filé mignon e crocante de castanhas. Experimente! 149,90



Sem lactose



Vegano



Vegetariano



Sem glúten



# Saladas

## AQUARELA BRASILEIRA



Palmito, tomate sweetgrape, cebola roxa, cenoura, folhas verdes e azeitonas pretas Azapa. 49,90

## SALADA DE SALMÃO



Salmão grelhado em lascas, tomatinhos, parmesão, castanha de caju, folhas verdes e redução de aceto balsâmico. 49,90

## AO VINAGRETE



Tomate, cebola, pimentões, pimenta dedo-de-moça, salsinha, cebolinha e pesto de manjerição vão deixar esse vinagrete refrescante e delicioso.

Camarão 79,90

Lula 69,90

Marisco 59,90

Polvo 99,90 h

## MAIONESE DE CAMARÃO

Deliciosa maionese de camarão acompanhada de chips de banana da terra. 59,90

# Infantil

## Nemo



Tiras de Mignon, arroz branco e batata sorriso. 39,90

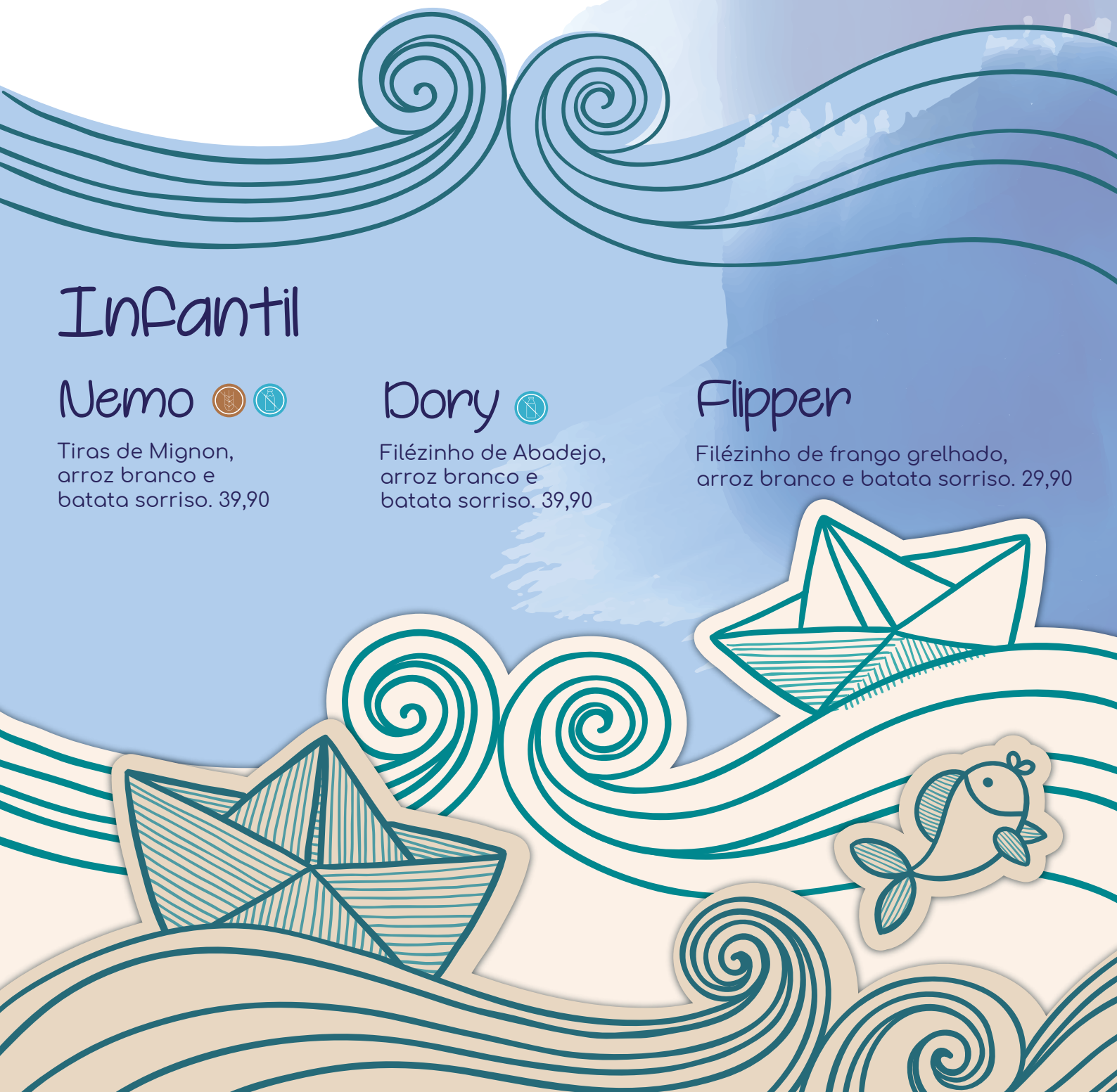
## Dory



Filézinho de Abadejo, arroz branco e batata sorriso. 39,90

## Flipper

Filézinho de frango grelhado, arroz branco e batata sorriso. 29,90







## Sobremesas

A cereja do bolo da sua experiência. Experimente! 😊

### PUDIM PERFEITO

Pudim de leite sem furinhos, calda de caramelo e colherada de doce de leite. 29,90

### PÉROLA NEGRA

Brownie de chocolate meio amargo artesanal, muita nutella, sorvete de chocolate e crumble de nuts. Serve 2 pessoas. 39,90

### JARDIM ENCANTADO

Nosso jardineiro preparou a horta mais gostosa da sua vida: terra de castanhas, sorvete de creme, ganache de doce de leite cremoso, pedaços de brownie e casquinha crocante. Experimente! 34,90

### BANANA FLAMBADA

Nossa banana flambada com rum, especiarias e sorvete de creme será a cereja do bolo da sua experiência. Experimente! 29,90

### PETIT GATEAU

Petit Gateau de chocolate meio amargo artesanal, sorvete de creme, crumble de nuts e calda de chocolate. 34,90

### PARTIU CARIBE!

Vamos embarcar nessa viagem? Banana flambada com rum e tartar de abacaxi com canela, gengibre e leite de côco, cobertos com sorvete de creme, crumble de castanhas e calda de doce de leite. Experimente! Serve 4 pessoas. 69,90



PETIT GATEAU



Sem lactose



Vegano



Vegetariano



Sem glúten





# Marbelle

restaurante

