

Menu



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 pimenta, 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 geléia 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 pálpica 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

Nossa milanesa é feito com as melhores farinhas de rosca e panko, fritas somente em óleo de algodão, livres de gordura trans. Acompanha limão e molho tártero. 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





Pratos especiais

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

Adicione
salada
por 9,90.

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 rodelas ensopados lentamente na panela de pedra sabão, azeite de dendê, leite de coco 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 agridoce, 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



Adicione
salada
por 9,90.

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 sautée. 169,90

ESCONDIDINHO DE CAMARÃO

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

CHICLETE DE CAMARÃO

Camarão, palmito pupunha grelhado e molho bechamél 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



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 sautée.

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



GRELHAO BELLE MEUNIERE



Sem lactose



Vegano



Vegetariano



Sem glúten



FILÉ MIGNON MARBELLE

File Mignon

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

Adicione salada por 9,90.

FILÉ MIGNON À PARMEGIANA

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

FILÉ 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

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 manjericão 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 coco, 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

