



# Casa do Peixe

Gastronomia Marítima



[casadopeixesc](#)

## ENTRADAS

---

**Pastel de Camarão (Harumaki)** un R\$ 17,00  
recheio cremoso de camarão, envolto em finíssima massa crocante

**Croquete de Siri** un R\$ 16,00

**Casquinha de Siri** 2 un R\$ 27,00

## BOLINHOS

**Bolinhos de Peixe** 7 un R\$ 24,00

**Bolinho de Bacalhau** un R\$ 17,00

## OSTRAS DEPURADAS

**Ostras In Natura** dz R\$ 43,00

**Ostras ao Bafo** dz R\$ 43,00

**Ostras Gratinada** 6 un R\$ 43,00

## ISCAS DE PEIXE

Acompanha delicioso molho tártaro

**Isca de Peixe à Milanese** R\$ 37,00

**Isca de Linguado à Milanese** R\$ 64,00

---

## ENTRADAS

---

### CAMARÕES

<b>Camarão à Milanese</b> 200g	R\$ 69,00
<b>Camarão ao Bafo</b> 250g tenros camarões com casca, cozidos no vapor	R\$ 56,00
<b>Camarão ao Alho e Óleo</b> 250g camarões com casca salteado em alho e óleo	R\$ 56,00
<b>Camarão Salteado ao Alho e Óleo</b> 400g camarões descascados salteado em alho e óleo	R\$ 139,00

### MARISCOS

<b>Marisco à Vinagrete</b> 300g	R\$ 49,00
---------------------------------	-----------

### LULAS

<b>Lula à Dorê</b> 150g anéis empanados em leve massa preparada com trigo	R\$ 45,00
<b>Lula ao Alho e Óleo</b> 300g	R\$ 72,00

---

## GUARNIÇÕES

---

Guarnições que acompanham os pratos são servidas a vontade.

<b>Arroz Branco</b>	<b>R\$ 7,00</b>
<b>Arroz ao alho</b>	<b>R\$ 8,00</b>
<b>Arroz Integral</b>	<b>R\$ 9,50</b>
<b>Arroz à Grega</b>	<b>R\$ 12,00</b>
<b>Feijão Preto</b>	<b>R\$ 6,00</b>
<b>Pirão de Peixe</b>	<b>R\$ 9,50</b>
<b>Pirão de Coco</b>	<b>R\$ 18,00</b>
<b>Batata Frita</b>	<b>R\$ 29,00</b>
<b>Batata frita (1/2 porção)</b>	<b>R\$ 18,00</b>
<b>Purê de Batata</b>	<b>R\$ 17,00</b>
<b>Purê de Abóbora Cabochã</b>	<b>R\$ 22,00</b>

## BUFFET DE SALADAS

---

<b>Buffet de Saladas</b>	<b>R\$ 33,00</b>
<b>Buffet de Saladas + Aperitivos</b>	<b>R\$ 17,00</b>
<b>Buffet de Saladas + Pratos</b>	<b>Cortesia.</b>

---

## APRECIE NOSSAS EXCLUSIVIDADES

---

### PRATO INDIVIDUAL

<b>Truta Sabor da Serra</b> filé grelhado, coberto com amêndoas crocantes em lascas e um delicioso purê de abóbora cabochã	<b>R\$ 95,00</b>
<b>Tilápia à Hilda Rodrigues</b> Filé de Tilápia Grelhada, arroz cremoso preparado com alho poró coberto com chips de côco e um toque de molho de Ostra	<b>R\$ 83,00</b>
<b>Filé de Salmão</b> filé alto, fresco, filetado em nossa cozinha, delicioso! legumes ao forno e batatas	<b>R\$ 97,00</b>
<b>Filé de Salmão com Crosta de Gergelim</b> molho de redução de aceto balsâmico, legumes e batatas	<b>R\$ 105,00</b>
<b>Camarão Casa do Peixe</b> camarões Grados grelhados, pirão de coco e brócolis japônês	<b>R\$ 98,00</b>
<b>Camarão Açoriano</b> camarões grados assados em azeite extra virgem aromatizado com ervas frescas arroz branco e batata	<b>R\$ 98,00</b>
<b>Camarão Indiano</b> Camarões médio ao creme de curry, em berço de torradas polvilhadas parmesão gran formaggio	<b>R\$ 137,00</b>
<b>Bacalhau Real</b> gratinado de bacalhau em lascas, entremeado de batatas em cubos e nata	<b>R\$ 127,00</b>
<b>Bacalhau à Moda Açoriana (lombo- Gadus Morhua)</b> preparado com brócolis, tomates, batatas, cebolas e azeitonas pretas	<b>R\$ 149,00</b>
<b>Polvo Lagareiro</b> grelhado, guarnecido com batatas, azeitonas pretas e azeite Extra Virgem	<b>R\$ 137,00</b>

---

## PEIXES À MILANESA

---

SERVE DUAS PESSOAS

**Peixe à Milanesa ao Molho de Camarão – Promoção da Casa** R\$ 79,00  
filés crocantes cobertos com molho de camarão, arroz, pirão de peixe e batata dia

**Pescada à Milanesa** R\$ 96,00  
filés crocantes, acompanha arroz, pirão de peixe e batata do dia

**Pescada à Milanesa ao Molho de Camarão** R\$ 133,00  
filés crocantes cobertos com molho de camarão, arroz, pirão de peixe e batata dia

**Linguado à Milanesa** R\$ 135,00  
filés crocantes, arroz, pirão de peixe e batata dia

**Linguado à Milanesa ao Molho de Camarão Especial** R\$ 174,00  
preparado com leite de coco e um suave toque que azeite de dendê, acompanha arroz branco, batata do dia e pirão de Camarão

## PEIXES EM POSTAS

---

SERVE DUAS PESSOAS

Acompanha arroz ao alho, pirão de peixe e batata do dia

**Tainha Frita (sazonal)** R\$ 127,00

**Anchova Frita** R\$ 127,00

---

meia porção será cobrado 65% do valor do prato

## PEIXES GRELHADOS

---

SERVE DUAS PESSOAS

*Guarnições: Arroz Branco, Batata do dia e Pirão de Peixe*

<b>Filé de Merluzão Grelhado</b> Saboroso, carne branca em lascas	R\$ 99,00
<b>Filé de Tainha</b> (450g) (sazonal)	R\$ 117,00
<b>Filé de Anchova</b> (450g)	R\$ 117,00
<b>Filé de Namorado</b> Sabor suave, carne branca e firme	R\$ 115,00
<b>Filé de Namorado à BelleMeunière</b> Coberto com cogumelos frescos, alcaparras e camarões (120g)	R\$ 172,00
<b>Filé de Linguado</b> Peixe nobre, de média altura, e sabor delicado	R\$ 163,00
<b>Linguado com Risoto Milanês</b> Filé grelhado, acompanha risoto milanês Preparado com arroz arbóreo italiano e açafrão espanhol	R\$ 225,00
<b>Filé de Congrio</b> Sabor delicado, sem espinhas, carne branca e macia	R\$ 183,00
<b>Filé de Congrio à BelleMeunière</b> Coberto com cogumelos frescos, alcaparras e camarões (120g)	R\$ 237,00

<b>ACRÉSCIMOS:</b>		
	* Alcaparras com manteiga Ghee	R\$ 17,00
	* Camarões salteado (120g):	R\$ 49,00
	* Belle Meunière:	R\$ 58,00
	* Molho de Camarão camarões mergulhados em um delicioso caldo	R\$ 49,00

---

meia porção será cobrado 65% do valor do prato

## RISOTOS

---

SERVE DUAS PESSOAS

<b>Risoto Milanês</b>	R\$ 97,00
preparado com arroz arbóreo italiano e açafrão espanhol e parmesão gran formaggio	
<b>Risoto de Polvo</b>	R\$ 213,00
preparado com arroz arbóreo italiano e parmesão gran formaggio	
<b>Risoto de Camarão</b>	R\$ 179,00
preparado com arroz arbóreo italiano e parmesão gran formaggio	
<b>Risoto Cítrico com Filé de Namorado (sem glúten)</b>	R\$ 188,00
Preparado com arroz arbório italiano, suco de laranja, parmesão gran Formaggio, acompanha filé de Namorado e banana grelhados	

## MOQUECA

---

SERVE DUAS PESSOAS

Postas ensopadas , preparadas com leite de coco, suave toque de azeite de dendê, acompanha arroz branco , farofa de dendê e pirão.

<b>Garoupa</b>	R\$ 249,00
<b>Garoupa com Camarões</b> (120g)	R\$ 285,00

---



## CAMARÕES

---

SERVE DUAS PESSOAS

**À Milanesa** R\$ 147,00  
acompanha arroz branco, pirão de peixe e batata do dia

**À Parmeggiana** R\$ 185,00  
Coberto com delicioso molho ao sugo, mussarela e parmesão gratinado  
arroz e batata do dia

**Salteados ao Alho e Óleo (400g)** R\$ 165,00  
camarões descascados, acompanha arroz branco, pirão de peixe e batata do dia

**Grelhado** \*(prato individual) R\$ 99,00  
camarões Grados, arroz branco e batata do dia

**À Grega** \*(prato individual) R\$ 125,00  
deliciosos camarões Grados à milanesa intercalados com  
queijo coalho, acompanha arroz a grega e batata do dia

**Aqueduto "Homenagem ao amigo Valério"** R\$ 229,00  
camarão à milanesa, ao bafo e salteado ao alho óleo, filé de linguado à  
milanesa, bolinho de peixe, banana à milanesa, arroz branco, pirão de peixe e batata do dia

---

## FRANGO

---

SERVE DUAS PESSOAS

**Filé de Frango Grelhado** R\$ 89,00  
acompanha arroz e batata do dia

**Filé de Frango à Parmegiana** R\$ 125,00  
delicioso molho ao sugo, mussarela e parmesão gratinado  
arroz e batata do dia

## MIGNON

---

SERVE DUAS PESSOAS

**Filé Mignon à Parmegiana** R\$ 162,00  
delicioso molho ao sugo, mussarela, gratinado com parmesão, arroz e batata do dia  
*\* individual* R\$ 69,00

## PRATOS INFANTIS

*\* Prato individual*

---

**Macarrão Casa do Peixe** R\$ 31,00  
espaguete com molho ao sugo e filé de frango à milanesa

**Isca de Mignon à Milanesa, arroz e batata frita** R\$ 37,00

**Espaguete ao Molho Sugo** R\$ 22,00

---

meia porção será cobrado 65% do valor do prato

## BEBIDAS

---

<b>Água mineral, Água com gás</b>	R\$ 6,00
<b>Água H2O Lemon</b>	R\$11,00
<b>Sucos</b>	R\$ 9,50
Laranja, Limão, Limonada Suíça, Abacaxi c/hortelã Maracujá	R\$ 11,00
<b>Uva Integral</b>	R\$ 14,00
<b>Refrigerantes</b>	R\$ 8,00
Coca-Cola, Coca Zero, Guaraná, Guaraná Diet, Sprite, Fanta laranja, Tônica	
<b>Citrus Lata, Ictea Pêssego e Ictea Limão</b>	R\$ 10,00
<b>Energético</b>	R\$ 19,00

## CERVEJAS

---

<b>Pilsen</b> Brahma	R\$ 17,50
<b>Extra</b> Original, Serra Malte, Eisenbahn	R\$ 19,00
<b>Heineken</b>	R\$ 22,00
<b>Schorstein Pilsen</b> 500ml	R\$ 25,00
<b>Long Neck</b> Malzebier Brahma, Heineken, Stella Artois, Eisenbahn Pilsen	R\$ 14,00
<b>Long Neck s/ álcool</b>	R\$ 15,00
<b>Schorstein Ipa</b> 500ml	R\$ 38,00

---

## CAIPIRINHAS

---

<b>Caipirinha</b> (cachaça)	R\$ 20,00
<b>Caipirinha</b> (cachaça amarela)	R\$ 21,00
<b>Caipirinha</b> (sagatiba)	R\$ 25,00
<b>Caipiríssima</b> (bacardi Carta Blanca)	R\$ 22,00
<b>Caipiroska</b> (smirnoff)	R\$ 23,00
<b>Caipiroska</b> (absolut)	R\$ 30,00
<b>Caipireger</b> (esteinhaeger)	R\$ 23,00
<b>Caipirinha de Morango, Maracujá, Abacaxi</b>	R\$ 25,00
<b>Caipirinha de Morango, Maracujá, Abacaxi</b> (sagatiba)	R\$ 30,00
<b>Caipiroska de Morango, Maracujá, Abacaxi</b> (smirnoff)	R\$ 28,00
<b>Caipiroska de Morango, Maracujá, Abacaxi</b> (absolut)	R\$ 35,00
<b>Caipiroska Americana</b> (smirnoff, calda chocolate e cereja)	R\$ 28,00
<b>Saquerinha Morango ou Kiwi</b>	R\$ 28,00
<b>Capirinha de Vinho Tinto</b>	R\$ 26,00
<b>Batida de Côco</b> (smirnoff, leite condensado e leite de coco)	R\$ 28,00

---

## DRINKS

---

<b>Passport</b>	<b>R\$ 16,00</b>
<b>Johnnie Walker Red</b>	<b>R\$ 22,00</b>
<b>Johnnie Walker Black</b>	<b>R\$ 30,00</b>
<b>Vodka Smirnoff</b>	<b>R\$ 15,00</b>
<b>Vodka Absolut</b>	<b>R\$ 22,00</b>
<b>Sagatiba</b>	<b>R\$ 20,00</b>
<b>Campari</b>	<b>R\$ 15,00</b>
<b>Martini Bianco</b>	<b>R\$ 14,00</b>
<b>Bacardi Carta Blanca</b>	<b>R\$ 13,00</b>
<b>Fernet Branca</b>	<b>R\$ 12,00</b>
<b>Underberg</b>	<b>R\$ 15,00</b>
<b>Estinhaeger</b>	<b>R\$ 15,00</b>
<b><i>Gin</i></b>	<b>R\$ 16,00</b>
<b>Iagermeister</b>	<b>R\$ 25,00</b>

---

## SOBREMESAS

---

<b>Sorvete Amoratto Chocochips, Creme e Gengibre</b> Com calda de chocolate	R\$ 20,00
<b>Picolé Amoratto</b> coco, morango e chocolate	R\$ 9,00
<b>Creme de Papaia com licor de Cassis</b>	R\$ 37,00
<b>Petit Gateau de Chocolate</b> servido com 1 bola de sorvete de creme ou gengibre	R\$ 30,00
<b>Torta Gourmet de Limão</b>	R\$ 21,00
<b>Torta Gourmet de Maçã</b>	R\$ 21,00
<b>Trufas</b> preto, branca, mesclada, nozes e cereja	R\$ 11,00
<b>Alfarroba Banana ou Côco</b>	R\$ 10,00
<b>Mini Alfarroba de Caju</b>	R\$ 6,00

## CAFÉ EXPRESSO GOURMET

---

<b>Simple</b>	R\$ 6,50
<b>Afogado</b> expresso com sorvete de creme	R\$ 8,50
<b>Afogado</b> servido na taça de sobremesa	R\$ 10,50
<b>Chá orgânico</b>	R\$ 6,00

## LICORES

---

 <b>Cointreau</b>	R\$ 29,00
 <b>Vinho do Porto Portugues Warres Heritage Ruby</b>	R\$ 35,00
 <b>Cognac Casa Valduga Brendy XV</b>	R\$ 36,00
 <b>Licor Drambuie</b>	R\$ 51,00
 <b>Licor 43</b>	R\$ 47,00

---