

MENU



Não se faz um alimento com sabor sem respeitar o tempo de preparo dos mesmos e a quantidade de clientes na casa. Inclua nossas guarnições em seus pedidos, deixando-os mais completos e saborosos. Será cobrado o valor de 70% em meias porções.



Sugestões do Chefe

Tilápia Alligot.....R\$229,90

Filés de tilápia grelhados envoltos em camadas de molho à base de queijos e camarão, guarnecidos de arroz branco e salada.

Chateaubriand Recheado.....R\$204,90

Filé mignon assado, de cor rosada em seu interior, recheado com shimeji, shitake, champignon e cogumelos paris, guarnecido de risoto de aspargos.

Tilápia grelhada com queijo coalho.....R\$229,90

Filés de tilápia grelhados com queijo coalho gratinado, arroz cremoso com camarão e alho poró, acompanha salada de folhas

Fettuccine com tiras de filet mignom.....R\$169,90

Massa caseira, finalizada com molho de tomates frescos e manjerição, com tiras de filet mignom



Entradas Quentes

Bolinho de Bacalhau Morhua	R\$79,90	Leitoa à Passarinho	R\$62,90
10 unidades.		Feita na gordura de porco.	
Bolinho de Carne Seca	R\$62,00	Lula à Milanesa	R\$62,90
10 unidades.			
Bolinho de Tilápia com Queijo	R\$57,00	Mandioca Frita	R\$29,90
10 unidades.			
Camarão Empanado	R\$121,00	Mignon com Fritas	R\$91,90
Ou alho e óleo.		Mignon Recanto	R\$115,90
		Mignon ao molho cremoso de queijo gorgonzola, guarnecido de tomate cereja.	
Carne Seca com Mandioca	R\$69,90	Onion Rings	R\$34,00
Casquinha de Camarão	R\$42,90	Pastel de Fubá	R\$41,90
		10 unidades - Queijo, Carne ou Misto.	
Casquinha de Siri	R\$40,90	Picanha à Palito com Fritas	R\$126,90
Casquinha de Tilápia	R\$37,90	Polenta Frita	R\$34,00
Carré de Cordeiro Uruguaio	R\$165,00	Provokibe	R\$46,90
		10 unidades.	
Costela no Bafo Desfiada	R\$91,90	Provoleta	R\$45,90
Acompanha onion rings e mandioca na manteiga de garrafa.			
Costela de Tambaqui	R\$68,90	Rã à Milanesa ou Alho e Óleo	R\$102,90
Costelinha com Mandioca	R\$65,90	Tiritos	R\$92,90
		Campeão Comida di Buteco 2011.	
Frango à Passarinho	R\$62,00	Tirolone	R\$69,90
		Campeão Comida di Buteco 2010.	
Fritas	R\$34,00	Torresmo com Mandioca	R\$62,90
Isca de Tilápia Grelhada	R\$75,90	Kibinho de Tilápia com Queijo	R\$46,00
Isca de Tilápia Grelhada com Gorgonzola	R\$89,90	Traíra	R\$68,00
Isca de Tilápia	R\$69,90		

Kids (somente para crianças)

Barquinha..... **R\$29,90**
Batata carinha e/ou nuggets (10 unidades).

Carne..... **R\$48,90**
Filé mignon grelhado ou à milanesa, guarnecido de arroz branco, feijão e batata carinha.
Opção à parmegiana recebe acréscimo de R\$5,00

Espaguete..... **R\$36,90**
Ao molho sugo, guarnecido de batata carinha e nuggets.

Frango..... **R\$42,90**
Filé de frango grelhado ou à milanesa, guarnecido de arroz branco, feijão e batata frita.
Opção à parmegiana recebe acréscimo de R\$5,00

Peixe..... **R\$45,90**
Tilápia grelhada ou à milanesa, guarnecida de arroz branco, feijão e purê de batatas.
Opção à parmegiana recebe acréscimo de R\$5,00



Arroz

Arroz com Bacalhau Morhua..... **R\$87,90**

Arroz com Brócolis..... **R\$27,90**

Arroz com Brócolis e Bacon..... **R\$32,90**

Arroz à Grega..... **R\$30,90**

Arroz Piamontese..... **R\$42,90**

Arroz com Pupunha..... **R\$41,90**



Lanches

Churrasquinho de Filet Mignon..... **R\$54,90**
Baguette recheada com rúcula, tomates frescos e filet mignon.

Churrasquinho de Costela..... **R\$43,90**
Baguette recheada com queijo, costela no bafo desfiada e onion rings, guarnecida de vinagrete.

Churrasquinho Recanto..... **R\$64,90**
Baguette com gergelim recheadas com 150g de filé mignon, alface americana, tomates frescos, ovos, bacon, molho da casa e catupiry.

Adicionais: Bacon R\$7,90 | Ovo R\$7,90 | Salada R\$7,90

Guarnições

Bacon..... **R\$11,00**

Queijo..... **R\$11,00**

Cheddar..... **R\$11,00**

Catupiry..... **R\$11,00**

Entradas Frias

Carpaccio de Mignon.....R\$64,90

Com folhas de rúculas frescas, molho de alcaparras, parmesão e pão fatiado.

Ceviche de TilápiaR\$74,90

Com frutas da estação.

Frios Mistos.....R\$61,90

Azeitonas verdes, salame, ovos de codorna, provolone, palmito, gorgonzola e tomate seco.

Ovos de Codorna.....R\$26,90

Palmito.....R\$45,90

Provolone.....R\$32,90

Salame.....R\$32,90



Acompanhamentos

AmendoimR\$6,00

Arroz BrancoR\$20,90

Banana à MilanesaR\$25,90

Feijão.....R\$18,90

Panaché de LegumesR\$36,90

Pirão.....R\$32,90

Purê de BatatasR\$25,90

Virado.....R\$21,90

Farofa.....R\$13,90

VinagreteR\$8,90

MolhoR\$6,60

Tártaro, pimenta ou alho.

Saladas

Salada Caprese.....R\$60,90

Tomates frescos, mozzarella de búfala, tomate seco, folhas de manjeriço e molho de alcaparras.

Salada EspecialR\$76,90

Alface, rúcula, agrião, tomate seco, ovos de codorna, palmito, mozzarella de búfala, azeitonas verdes, cebola, croutons e parmesão.

Salada Tropicale.....R\$87,90

Alface, rúcula, salmão, gorgonzola, pêssago, figo, croutons, castanha de caju e molho de maracujá

Salada de Palmito e Tomate.....R\$54,90

Salada Recanto.....R\$87,90

Alface, rúcula, agrião, tomate seco, ovos de codorna, palmito, mozzarella de búfala, azeitonas verdes, cebola, croutons, frutas frescas da estação e lascas de amêndoas.

Salada Simples.....R\$47,90

Alface, rúcula, tomates frescos, cebola, ovos de codorna e azeitonas verdes.

Salada Ceasar.....R\$76,90

Alface americana fresca, molho Ceasar, parmesão, croutons e filé de frango grelhado em tiras.



Massas

Fettuccine à la Julie.....R\$189,90

Camarões refogados servidos sobre uma deliciosa massa caseira ao molho branco, finalizada com parmesão.

Lasanha de Bacalhau.....R\$179,90

Delicioso bacalhau Morhua desfiado, refogado no azeite com condimentos, postos sobre massa de lasanha caseira, guarnecido de arroz branco, salada e fritas.

Lasanha de Camarão.....R\$199,90

Camarões salteados, postos sobre deliciosa massa de lasanha caseira, guarnecido de arroz branco, salada e fritas.

Lasanha de Tilápia.....R\$150,90

Filés de tilápia grelhados, postos sobre deliciosa massa de lasanha caseira, guarnecido de arroz branco, salada e fritas.



Risottos

Risottos cremosos, arroz arbóreo preparado ao vinho branco, manteiga e caldo da casa, finalizado com parmesão. Pratos individuais.

Risotto de Abóbora com Carne Seca	R\$63,90
Risotto de Aspargos	R\$57,90
Risotto de Alho Poró e Bacon	R\$59,90
Risotto de Bacalhau Morhua	R\$86,90
Risotto de Brócolis e Bacon	R\$58,90
Risotto de Camarão e Tomate Seco	R\$80,90
Risotto de Cogumelos	R\$59,90
Risotto de Costela	R\$63,90
Risotto de Frutos do Mar	R\$91,90
Lula, tentáculo de polvo, mariscos, camarão e peixe branco.	
Risotto de Gorgonzola e Pera	R\$62,90
Risotto de Mignon	R\$67,90
Risotto de Mignon Quatro Queijos	R\$76,90
Risotto de Quatro Queijos	R\$70,90
Risotto de Tilápia com Camarão	R\$84,90



Peixes Grelhados

Robalo.....R\$230,00

Robalo grelhado com purê de banana da terra guarnecido de legumes na manteiga de ervas, arroz e salada.

ESCOLHA SEU PEIXE:

Badejo.....R\$214,90

Camarão.....R\$209,90

Filé de Tambaqui.....R\$169,90

Filé de Tilápia.....R\$164,90

Lombo de Pirarucu.....R\$175,90

Robalo.....R\$230,90

Salmão.....R\$183,90

Truta.....R\$175,90

MOLHOS E ACOMPANHAMENTOS:

Antepasto de Berinjela

com molho gorgonzola guarnecido de brócolis.

Belle Meunière

com molho a base de alcaparras, champignon, cebola, azeitona preta, tomate grape e camarão, guarnecido de batatas sauté.

Creme de Abóbora

com camarões salteados, guarnecido de brócolis.

Creme de Milho Verde

guarnecido de brócolis.

Creme de Mostarda Dijon

guarnecido de aspargos.

Creme de Palmito Pupunha

guarnecido de mozzarella de búfala gratinada, recheada de tomate seco e rúcula.

Grelhado na Manteiga

com legumes.

Molho de Maracujá

guarnecido de batatas douradas.

Molho de Alcaparras

guarnecido de batatas à dorê.

Molho de Amêndoas

com uva, guarnecido de batatas sauté.

Molho do Chefe

molho com shimeji, alho, tomate grape e manjeriço, guarnecido de brócolis.

Molho Fiorentina

molho bechamel com espinafre, guarnecido de batatas salteadas em manteiga de ervas.





Peixes Empanados

Tilápia Dourada.....R\$165,90

Filés de tilápia à milanesa, guarnecidos de legumes salteados na manteiga, purê de banana da terra, arroz branco e salada.

Tilápia à Milanesa.....R\$153,90

Filés de tilápia à milanesa, guarnecidos de legumes salteados na manteiga, arroz branco, salada, vinagrete e molho tártaro.

Tilápia à Milanesa em Isca.....R\$153,90

Tilápia em isca à milanesa na panko, guarnecida de purê de batatas, arroz branco, salada, vinagrete e molho tártaro.

Tilápia à Milanesa em Tiritos.....R\$175,90

Tilápia em isca empanada no Doritos, guarnecida de purê de batatas, arroz branco, salada, vinagrete e molho tártaro.

Tilápia RecheadaR\$180,90

Corte de tilápia recheado com presunto e queijo / camarão (acréscimo de R\$5,00) / gorgonzola / cheddar / tomate seco com ricota / ricota com damasco / escarola, bacon e alho / mix de cogumelos. Guarnecido de arroz branco, salada, purê de batatas, vinagrete e molho tártaro.

Tilápia à Parmegiana.....R\$167,90

Tilápia ao molho com mozzarella gratinada, guarnecida de arroz branco, salada e fritas. Opção de molho: branco, vermelho ou rosé.

Traíra Espalmada.....R\$192,90

Traíra inteira à milanesa, guarnecida de panachê de palmito pupunha e tomate grape, arroz branco, salada e batatas douradas.

Peixes Assados

Bacalhau Morhua com Batatas ao MurroR\$269,90

Lombos de bacalhau Morhua assados ao azeite, com pimentões, cebola, azeitonas pretas e batatas cozidas, guarnecidos de arroz à grega e salada.

Tilápia com Carne de SiriR\$186,90

Filés de tilápia assados com recheio de carne de siri, ao molho de tomates com cogumelo, guarnecidos de salada e nhoque salteados na manteiga de ervas e parmesão.

Lombo de BacalhauR\$269,90

Lombo de bacalhau Morhua assado ao azeite, com pimentões, cebola, e azeitonas pretas, guarnecido de arroz com ervilhas e salada.

Tilápia Inteira RecheadaR\$175,90

Tilápia inteira desossada, recheada com farofa e banana da terra, guarnecida de batatas assadas, arroz com amêndoas e salada.

Frutos do Mar

CaldeiradaR\$251,90

Caldo à base de leite de coco, com anéis de lula, tentáculos de polvo, mariscos, camarões salteados e peixe branco em cubos, guarnecido de arroz branco e salada.

Espaguete com Frutos do MarR\$205,90

Deliciosa massa ao molho de tomates, cozida com anéis de lula, tentáculos de polvo, mariscos, camarões e peixe branco em cubos, finalizada com queijo parmesão.

PaellaR\$251,90

Arroz parboilizado, refogado com mariscos e camarões, acompanhado de anéis de lula, tentáculos de polvo e peixe branco em cubos, guarnecido de salada.

Moquecas

Moqueca de Tilápia com CamarãoR\$169,90

Filés de tilápia cozidos em molho condimentado, finalizados com camarão, guarnecidos de arroz branco, pirão e salada.

Moqueca de Pirarucu com CamarãoR\$171,90

Postas de pirarucu cozidas em molho condimentado, finalizadas com camarão, guarnecidas de arroz branco, pirão e salada.

Moqueca de Posta de Pintado com CamarãoR\$164,90

Postas de pintado cozidas em molho condimentado, finalizadas com camarão, guarnecidas de arroz branco, pirão e salada.





Carnes

Cordeiro Uruguaio.....R\$246,90

Carré de cordeiro uruguaio grelhado, guarnecido de batatas salteadas, arroz branco, molho de hortelã e salada.

Chorizo GrelhadoR\$197,90

Chorizo grelhado (corte de contra filé), guarnecido de arroz branco, fritas, ovos fritos, vinagrete, farofa e salada.

Costela no Bafo.....R\$150,90

Costela assada no bafo, guarnecida de arroz branco, onion rings, mandioca na manteiga clarificada, tomate grape confitado, vinagrete, farofa e salada.

Costela Barbecue.....R\$149,90

Costela cozida ao molho barbecue, guarnecida de arroz branco, salada e mandioca ou polenta.

Filé Mignon Recanto.....R\$171,90

Filé mignon grelhado ao molho de gorgonzola, guarnecido de panaché de legumes, arroz branco e salada.

Filé Mignon à Parmegiana.....R\$164,90

Filé mignon ao molho e mozzarella gratinada, guarnecido de arroz branco, salada e fritas (opções de molho: branco, vermelho ou rosé).

Medalhão de Mignon.....R\$208,90

Medalhão de mignon, guarnecido de risotto de aspargos e alho poró, acompanhado de salada. Para troca do risotto, favor consultar o garçom.

Medalhão ao Molho MadeiraR\$186,90

Medalhão de mignon ao molho madeira com fatias de bacon crocante, guarnecido de purê de batatas, arroz branco e salada.

Picanha Especial.....R\$205,90

Picanha grelhada, guarnecida de arroz branco, ovos fritos, farofa, vinagrete, fritas e salada.

Tutu à Mineira.....R\$149,90

Tutu à mineira, guarnecido de couve, ovos caipiras fritos, filé mignon suíno, torresmo, linguiça calabresa, arroz branco e salada.

Feijão Tropeiro.....R\$170,90

Feijão tropeiro, guarnecido de fritas, mignon à milanesa, banana frita, ovos caipiras fritos, torresmo, arroz branco e salada.

**FAVOR ESCOLHER O PONTO DA SUA CARNE:
MAL PASSADA, AO PONTO OU BEM PASSADA.**

Sobremesas

Banana Flambada.....R\$33,00

Creme de Papaya, Morango ou Manga.....R\$27,90

Petit GateauR\$33,00
Chocolate / leite ninho com Nutella.

Pudim de Leite Condensado.....R\$14,90

Taça de Sorvete.....R\$22,90
Chocolate, morango ou creme.

Café expresso.....R\$7,90



BEBIDAS

Sucos

Limonada Recanto.....R\$17,90
Limão, hortelã e Sprite.

Limonada SuíçaR\$17,90
Limão, leite condensado e Sprite.

Suco Del Valle.....R\$9,90
Uva e maracujá.

Suco ao Leite.....R\$14,90

Suco duas Frutas.....R\$14,90

Suco NaturalR\$10,90
Laranja, morango, limão, maracujá, abacaxi, abacaxi com hortelã, melancia e manga.

Suco Polpa.....R\$9,90
Acerola e Caju.

Refrigerantes e Energéticos

H2O.....R\$9,90
Limão ou limoneto.

Refrigerante.....R\$9,90
Coca-Cola, Fanta laranja, Sprite, Schweppes citrus, Guaraná, e Coca-cola zero.

Soda Italiana.....R\$22,90
Cranberry e Maçã Verde.
(consulte o garçom para demais sabores)

Red Bull.....R\$17,90
Tradicional
(consulte o garçom para demais sabores)

Água

Água com Gás.....R\$7,90

Água sem Gás.....R\$7,90

Água Tônica.....R\$9,90

Água Tônica Zero Lata...R\$9,90

Drinks Clássicos

Aperol R\$39,90
Laranja e espumante.

Bramble R\$34,90
Limão siciliano, gin, xarope de açúcar, finalizado com calda de amora.

FitzGerald R\$39,90
Limão siciliano, angostura, gin e xarope de açúcar.

Marguerita R\$32,90
Tequila prata, limão e Cointreau.

Meia de Seda R\$32,90
Crema de Leite, crema de cacau, gin e xarope de Açúcar.

Mojito R\$32,90
Limão, hortelã, rum e soda.

Negrone R\$39,90
Gin, Campari, vermouth rosso e Angostura.

Sex on the Beach R\$34,00
Vodka, licor de pêssgo, suco de laranja e grenadine.

ALCOÓLICOS



Drinks Especiais

Big Berry R\$39,90
Frutas vermelhas e vodka.

Brasileirinha R\$39,90
Morango, abacaxi, licor de jabuticaba da casa, vodka e picolé de jabuticaba.

Cajurica R\$39,90
Caju, tangerina, vodka, xarope de gengibre e picolé de tangerina.

Caramelo Cítrico R\$39,90
Tangerina, limão siciliano, cointreau e citrus, finalizado com caramelo citrico.

Mineirinho R\$39,90
Abacaxi, notas de limão, xarope de açúcar, licor de doce de leite e cachaça, finalizado com queijo flambado

Nostalgia R\$39,90
Limão siciliano, Licor 43, água com gás, finalizado com algodão doce.

Passion R\$39,90
Maracujá, notas de limão siciliano e gin, finalizado com espuma de gengibre.



Drinks sem Alcool

Happiness.....R\$29,90

Melancia, notas de limão, xarope de melancia e água com gás, finalizado com algodão doce.

Monday.....R\$29,90

Abacaxi, calda de amora, notas de limão e água com gás, finalizado com algodão doce.

Summer.....R\$29,90

Morango, mirtilo, notas de limão, hortelã e água com gás, finalizado com algodão doce.

Sunday.....R\$29,90

Maracujá, notas de limão e xarope de tangerina, finalizado com algodão doce.

Doce Mania.....R\$29,90

Limão siciliano, pink lemonade e água com gás, finalizado com algodão doce.

Drinks Mules

Moscow Mule.....R\$39,90

Limão, xarope de gengibre, vodka e espuma de gengibre.

Mula Brasileira.....R\$39,90

Limão siciliano, xarope de gengibre, cachaça e espuma de limão siciliano.

Mule Recanto.....R\$39,90

Limão siciliano, maracujá, Jack Daniels, xarope de caramelo salgado e espuma de limão siciliano.

London Mule.....R\$39,90

Abacaxi, amora, notas de limão, gin, xarope de açúcar e espuma de gengibre.

Balena Mule.....R\$39,90

Morango, notas de limão, Balena, vodka e espuma de limão siciliano.

Gin Tônica Aromatizado

How Delightful.....R\$40,90

Abacaxi, uva verde, limão siciliano, gin, Stock cereja limoncello e espuma gengibre.

Mango Tônica.....R\$40,90

Manga, gin, Stock pêssego limoncello, limão siciliano e espuma limão.

Very Tasty.....R\$40,90

Abacaxi, calda flambada de morango, gin, Licor 43, cointreau, limão siciliano e espuma de limão

Gin With Foam.....R\$40,90

Maçã verde, tangerina, gin, Frangélico, limão siciliano e limoncello.





Caipirinhas Tradicionais

ESCOLHA SUA BEBIDA

AbsolutR\$40,90

BarrilR\$28,90

CachaçaR\$29,90

Salinas, Seleta ou Boazinha.

Vodka NacionalR\$35,00

SaquêR\$28,90

StolichinayaR\$38,90

RumR\$28,90

ESCOLHA SUA FRUTA

Consulte garçom para mais opções.

Maracujá

Morango

Abacaxi

Manga

Limão

Kiwi

Doses

Bacardi (prata ou ouro) R\$18,90

Campari..... R\$18,90

Gin Tanqueray..... R\$31,90

Steinhaeger Schlichte..... R\$34,90

Tequila (prata ou ouro) R\$27,90

Licores

Amarula..... R\$32,90

Frangelico..... R\$31,90

Jagmaster..... R\$32,90

Licor 43..... R\$30,90

Cervejas e Chopp

Chopp Claro Brahma 300ml.....	R\$12,90
Chopp Claro Brahma 400ml (caneca)....	R\$16,90
Chopp Claro Brahma 600ml (caneca)....	R\$21,90
Chopp Black Brahma 400 ml.....	R\$16,90
Brahma	R\$13,90
Corona (long neck)	R\$12,90
Corona Zero (long neck)	R\$12,90
Heineken	R\$19,90
Heineken (long neck)	R\$12,90
Heineken zero (long neck)	R\$12,90
Original	R\$15,90
Serra Malte	R\$13,90
Spaten	R\$15,90
Stella Artois 550ml	R\$17,90
Malzbier	R\$9,90



Vodkas

Absolut	R\$26,90
Sminorff	R\$18,90
Stolchnaya	R\$37,90

Cachaças

Barril	R\$10,90
Canarina	R\$24,90
Salinas	R\$14,90
Vale Verde	R\$21,90
51 Reserva	R\$24,90

Whisky

Ballantines 8 anos	R\$24,90
Buffalo	R\$27,90
Chivas	R\$37,90
Jack Daniels	R\$28,90
Johnnie Walker Black Label	R\$37,90
Johnnie Walker Blue Label	R\$91,90
Johnnie Walker Double Black	R\$41,90
Johnnie Walker Gold Label	R\$33,90
Johnnie Walker Red Label	R\$24,90
Royal Salute	R\$140,90