

COL

Entradas

- Tartar de Saint Peter**   **R\$36**
Com maçã verde, erva-doce e chips de batata doce roxa
- Lula a Dorê**   **R\$46**
Anéis de lula empanados em farinha de arroz e salsa de pimentão defumado
- Arancini de Camarão**   **R\$38**
Bolinho de camarão e arroz arbóreo empanado com amido de milho, ao molho oriental e toque de gengibre (5 un)
- Carpaccio de Polvo**   **R\$56**
Finas fatias de polvo ao vinagrete de framboesa, mini cebola roxa, páprica picante e mix de brotos
- Burrata ao Pesto**   **R\$42**
Burrata cremosa, molho pesto, tomate cereja e casquinha crocante sem glúten
- Ostras Frescas**   **R\$42 | R\$72**
*Disponível aos sábados e domingos **6 un | 12 un**

Saladas

- Salada Grega**   **R\$36**
Pepino, pimentões, tomate cereja, azeitonas pretas, cebola roxa, queijo feta e alcaparrone
- Salada Oriental de Salmão**   **R\$46**
Sashimis de salmão, rabanete, abacate, cebola roxa, tomate cereja, manga, molho oriental e chips de banana-da-terra
- Salada com Queijo de Cabra**   **R\$36**
Mix de folhas, bolinhas de queijo de cabra, figos e vinagrete de framboesas
- Salada de Camarão**   **R\$44**
Fios de beterraba, cenoura, nabo e bifum, temperados com óleo de gergelim torrado, azeite extra virgem e shoyu

Robatas

- Anchova Negra ao missô**   **R\$22**
- Camarão P ao molho balsâmico**   **R\$22**
- Camarão G ao molho Thai e gengibre**   **R\$28**
- Perna de Mini Lula ao tarê**   **R\$24**
- Salmão ao molho de maracujá**   **R\$20**
- Vieira à redução de baunilha**   **R\$28**
- Aspargos ao tarê**    **R\$16**
- Abobrinha ao tarê**    **R\$12**
- Berinjela ao missô**    **R\$12**
- Brócolis ao tarê**    **R\$12**
- Cebola Caramelizada ao tarê**    **R\$14**
- Shimeji & Shitake ao tarê**    **R\$18**

Pratos Principais

- Atum Selado com Ervas**  **R\$76**
Atum selado na grelha a carvão, purê de repolho roxo, aspargos grelhados e redução de frutas vermelhas
- Polvo com Pupunha na Grelha**   **R\$88**
Polvo grelhado e pupunha assada finalizada na grelha a carvão, com manteiga de ervas e farofa de limão
- Linguini ao Vôngole**  **R\$58**
Vôngoles frescos salteados com vinho branco e tomatinhos em cubos
- Camarões Tigre**  **R\$88**
Camarões preparados na grelha a carvão, com manteiga de ervas e risoto de limoncello
- Salmão Grelhado com Crosta de Castanhas**   **R\$68**
Salmão na grelha a carvão, com crosta de castanha-de-caju, emulsão de graviola e salada de quinoa
- Arroz Negro de Frutos do Mar**  **R\$72**
Arroz negro com lulas, camarões e polvo, finalizado com vieira selada
- Peito de Pato** **R\$74**
Magret de pato preparado na grelha a carvão, com redução de tangerina, tortellini de cogumelos e mascarpone, finalizado com creme de couve-flor
- Wagyu**  **R\$106**
Carne bovina de nobre raça japonesa preparada na grelha a carvão, com mini legumes, mix de cogumelos e arroz selvagem. Acompanha redução de malzbier
- Para Compartilhar**
- Peixe Inteiro (serve 2 pessoas)**   **R\$142**
Peixe do dia preparado inteiro na grelha e forno a carvão, com legumes grelhados e farofa de banana-da-terra. Acompanha molho de amêndoas
- Cascata de Lagostas (serve 2/3 pessoas)**  **R\$286**
Lagostas salteadas e grelhadas no carvão, com manteiga de ervas e arroz de jasmim
- Seleção de Frutos do Mar (serve 2 pessoas)**   **R\$184**
Camarão, polvo, mini lula, mexilhão e vieira preparados na grelha a carvão. Acompanha arroz espanhol
- Sobremesas**
- Crepes de Doce de Leite**  **R\$32**
Crepes na grelha, recheados com doce de leite, acompanhados de sorvete de vanilla
- Panacota de Alecrim**   **R\$24**
Doce italiano cremoso aromatizado com alecrim e calda de damasco
- Torta de Chocolate Belga**   **R\$26**
70%, com calda de frutas vermelhas e sorvete de yogurt
- Abacaxi na Grelha**    **R\$22**
Com sorbet de limão siciliano
- Brigadeiro de Colher**   **R\$18**
Com farofa de castanhas



Alérgicos: produtos podem conter traços de glúten e derivados de leite

@colrestaurante