



espaço gourmet  
**Tropical**



## Couvert

*Couvert da Chácara* \$ 23,90  
Misto de patês, frios, manteiga e molho pesto, acompanhos de cesta de pães.

## Entradas e Aperitivos

*Tartare de Salmão* \$ 33,20  
Tartare de salmão fresco, cubos de maçã verde, perfume de gengibre e pimenta dedo-de-moça.

*Punheta de Bacalhau* \$ 32,00  
Tradicional receita portuguesa de bacalhau desfiado e marinado no azeite extra virgem com cebolas e ervas. Acompanha cesta de torradas.

*Carpaccio Tropical* \$ 24,80  
Finíssimas lâminas de filé mignon temperado com molho de alcaparras, parmesão, ervas e folhas de rúcula. Acompanha cesta de torradas.

*Excondidinho de Bacalhau* \$ 36,00  
Com batata baroa e gratinado em forno a lenha.

*Berinjela Gratinada* \$ 17,80  
Berinjela recheada com creme de brócolis gratinada em forno a lenha.

*Bolinha de Bacalhau* \$ 25,30  
Tradicional receita de bolinhos de bacalhau da casa modelados na colher.

*Bacalhau Crocante* \$ 32,20  
Lascas de bacalhau levemente empanados, servidos com tapenade e pesto de man-jericão.

*Pastet de Cogumelos* \$ 17,50  
Refogado de shimeji, shitake e cogumelos Paris.

*Pastet de Camarão* \$ 17,50  
Camarão com alho poró e molho cremoso.

*Pastet de Quatro Queijos* \$ 15,20  
Mussarela, provolone, bola e gorgonzola.

*Suflê de Cogumelos* \$ 21,50

*Suflê de Camarões* \$ 21,50

*Suflê de Bacalhau* \$ 21,50

*Suflê de Palmito com Queijo Brie* \$ 21,50

\* Tempo de preparo: Aproximadamente 25 minutos.

## Saladas

<i>Salada Sashimi</i>	\$ 28,00
Mix de folhas verdes com sashimi de salmão levemente grelhado e molho teriaki.	
<i>Salada Chácara Tropical</i>	\$ 29,50
Folhas de rúcula com camarões grelhados ao molho de funcho.	
<i>Salada Gourmet Tropical</i>	\$ 32,00
Endívias com salmão marinado, molho de iogurte com abacaxi e hortelã.	
<i>Salpicão Crocante</i>	\$ 28,50
Aipo, maçã, cenoura ralada, iogurte, frango defumado e amendoim.	
<i>Caprese da Chácara</i>	\$ 22,00
Mussarela de búfala, folhas de rúcula, tomates e pesto de manjericão.	
<i>Ceasar Natureza</i>	\$ 30,80
Alface americana, lascas de parmesão, molho ceasar, crôtons e frango grelhado.	

## Pratos Especiais

<i>Bacalhau a Portuguesa</i>	\$ 74,00
Lombo de bacalhau cozido, acompanhando de brócolis, batata, cebola no vapor, ovos cozidos e azeitona portuguesa.	
<i>Feio de Bacalhau</i>	\$ 56,00
Três tradicionais receitas de bacalhau em um só prato. Bacalhau ao Brás, bacalhau com natas e salada de grão de bico com bacalhau.	
<i>Bacalhau ao forno a lenha</i>	\$ 72,00
Bacalhau com pimentões coloridos e cebola generosamente regadas ao azeite extra virgem levados ao forno a lenha. Acompanha arroz de brócolis.	
<i>Camarões gratinados no forno a lenha</i>	\$ 48,00
Camarões médios em molho cremoso, cobertos com lascas de parmesão, gratinados no forno a lenha. Acompanhado com arroz de salsa.	
<i>Polvo à Lagareira</i>	\$ 54,00
Receita tradicional do Douro com polvo, alho, cebola, pimentões coloridos e batatas ao murro, assado em forno a lenha, regado no azeite extra virgem.	
<i>Leitão a Pururuca</i>	\$ 46,00
Leitão marinado em vinha d'alho, assado lentamente no forno e pururucado. Acompanha arroz branco, tutu, couve, farofa.	
<i>Paleta de Cordeiro</i>	\$ 47,00
Paleta de baby cordeiro, desossada ao molho de menta, acompanhando de couscous marroquino.	
<i>Truta ao Forno</i>	\$ 42,00
Truta assada em forno a lenha, acompanhada de batata baroa e legumes no vapor e redução de vinho do Porto.	

## Grelhados na Lenha

### *Picanha Tropical*

Picanha Uruguaia maturada acompanhada de legumes grelhados, farofa e molho barbecue.

\$ 46,60

### *Bife de Chorizo*

Tradicional corte argentino acompanhado de batata, arroz e farofa. Caldinho de feijão opcional.

\$ 42,00

### *Prime Ribs*

Generoso corte de costela prime acompanhado de onion rings e arroz verde.

\$ 56,00

### *Corneio na Mostarda*

Tornedor de filé mignon grelhado com creme de mostarda Dijon. brócolis no vapor e batata gratin.

\$ 46,00

### *Filé de Frango ao Gengibre*

Filé de peito de frango grelhado, com molho de gengibre acompanhando de risoto primavera.

\$ 38,40

### *Peixe da Semana*

Peixe selecionado diretamente no barco pesqueiro, grelhado com molho de alcaparras, acompanhado de risoto a sua escolha: limão, parmesão ou açafrão.

\$ 53,60

### *Salmão Tropical*

Filé de salmão grelhado com ratatouille de legumes e chutney de abacaxi.

\$ 58,30

### *Lula Catatuña*

Lula recheada com camarões, jamón serrano, salsa e cream cheese. Acompanhado de arroz de brócolis.

\$ 58,30

### *Bacalhau do Manuel*

Posta de Bacalhau Gadus Mohua grelhado, acompanhado de batatas ao murro, brócolis ao alho, manteiga de ervas e tapenade.

\$ 82,50

## Menu Teen

### *Filé Criança*

Filé mignon grelhado (120g), batata sorriso, arroz branco e caldinho de feijão.

\$ 25,20

### *Filezinho de Frango*

Filezinho de frango grelhado com capellini na manteiga.

\$ 23,50

### *Penne do Henrique*

Penne com molho branco e lascas de presunto.

\$ 22,50

### *Frango Empanado*

Frango empanado com arroz branco e molho pomodoro.

\$ 23,50

\* Especificamente para crianças de até 12 anos

## Massas e Risotos

### Ravióli de Pistache

Ravióli recheado com pistache e mix de queijo, ao molho de manteiga, aspargos frescos e camarões.

\$ 55,20

### Costelli de Pera

Massa recheada com pêra, ricota, parmesão e noz moscada, com molho de queijo brie, presunto de Parma e pêras em calda.

\$ 44,80

### Massa Mariana

Massa artesanal fresca (produção própria) no corte fettuccini com frutos do mar ao pomodoro basilico.

\$ 55,20

### Capelletti à Romagnola

Massa recheada de presunto cru, queijo parmesão, mortadela e especiarias ao molho de tomate cassé.

\$ 45,80

### Nidi Camarões

Massa italiana tagliolini ao ovo com camarões médios, flambados no conhaque ao pomodoro basilico.

\$ 47,50

### Risoto de Frutos do Mar

Arroz arbóreo, frigideirada de polvo, lula, camarões, mexilhões flambados e abóbora amassada.

\$ 55,20

### Risoto da Chácara

Arroz arbóreo, mix de cogumelos frescos, queijo manteiga curado e azeite de trufas.

\$ 49,50

### Risoto da Sertão

Arroz arbóreo, carne seca acebolada, queijo coalho e creme de abóbora.

\$ 44,80

### Risoto de Bacalhau

Arroz arbório, lascas de bacalhau e brócolis americano.

\$ 52,00

### Risoto da Roça

Arroz arbóreo, ervilhas frescas e galinha caipira desossada ao molho tradicional.

\$ 44,80

## Sanduíches Especiais

### Salmão com Cream Cheese

Pão australiano, salmão marinado fatiado, cream cheese, cebola roxa, pepino em conserva e alface americana

\$ 22,00

### Leitão com Queijo e Verde

Mini baguete, leitão assado fatiado, queijo mussarela, salsa e cebolinha.

\$ 16,80

### Cordeiro com Azeite e Ervas

Ciabatta com pasta de grão de bico, paleta de cordeiro assada desfiada com salada.

\$ 21,00

### Prego

Tradicional sanduíche Português. Mini baguete com carne de vitelo assado, servido com mostarda Dijon.

\$ 18,30

<i>Ratatouille Tropical</i>	\$ 18,70
Focaccia, abobrinha, berinjela marinadas e grelhadas, tomate seco e mussarela de búfala.	
<i>Hambúrguer Campeão</i>	\$ 20,50
Pão de hambúrguer, hambúrguer de picanha da casa, queijo cheddar, cebola crocante e alface.	
<i>Mortadela Belerusa</i>	\$ 16,10
Baguete tradicional, mortadela Ceratti, pasta de azeitona e lascas de queijo.	
<i>Peito de Peru</i>	\$ 17,80
Ciabatta, peito de peru defumado, pasta de ricota com cenoura e alface.	
<i>Picanha</i>	\$ 21,60
Baguete tradicional, picanha, queijo prato, tomate e alface.	
* Todos os sanduíches acompanham salada ou batata frita.	

## Sobremesas

<i>Baby Pêras com Sorvete de Amora</i> .....	\$ 14,20
<i>Ataif de Nozes</i> .....	\$ 14,60
<i>Erasmissi</i> .....	\$ 14,90
<i>Pêra ao Açúcar</i> .....	\$ 16,90
<i>Creme de Papaya com Cassis</i> .....	\$ 12,90
<i>Petit Gateau</i> .....	\$ 14,80
<i>Banana Flambada com Sorvete de Pistache</i> .....	\$ 14,60
<i>Sorvete Häagen-Dasz (Pequeno)</i> .....	\$ 8,20
<i>Sorvete Häagen-Dasz (Grande)</i> .....	\$ 19,90
<i>Mini Cookies (Sabores)</i> .....	\$ 8,50

## Bebidas

<i>Refrigerantes</i> .....	\$ 4,50
<i>Água com gás</i> .....	\$ 3,50
<i>Água sem gás</i> .....	\$ 3,50
<i>Água Tônica</i> .....	\$ 4,50
<i>Água de Coco</i> .....	\$ 4,50
<i>Água Nas (375 ml)</i> .....	\$ 8,80
<i>Água Nas (800 ml)</i> .....	\$ 16,80
<i>Perrier</i> .....	\$ 8,80

## Cervejas Especiais

Black Princess.....	\$ 12,90
Black Princess (Excusa).....	\$ 13,20
Wiltenburger Kloster (Barock Dunkel).....	\$ 14,60
Bohemia.....	\$ 5,50
Stella Artois.....	\$ 5,50
Copa.....	\$ 6,50

## Whisky

12 anos - Buchanan's / Chivas / Black Label.....	\$ 18,00
8 anos - Red Label.....	\$ 15,00

## Cachaças

Nega Fula.....	\$ 8,50
Saboe de Minas.....	\$ 7,50
Sagatiba Pura.....	\$ 7,50

## Licores

Frangilica.....	\$ 15,00	43.....	\$ 15,00
Amarula.....	\$ 15,00	Drambuie.....	\$ 15,00
Cointreau.....	\$ 15,00	Pisco.....	\$ 15,00
Limoncello.....	\$ 15,00	Mazart.....	\$ 15,00

## Diversos

José Cueva.....	\$ 12,00	Martini.....	\$ 7,50
Rum Bacardi.....	\$ 8,00	Caipivodka.....	\$ 18,00
Havana Club.....	\$ 12,00	Caipisinha.....	\$ 15,00
Absolut.....	\$ 12,00	Vinho (Eça).....	\$ 12,00
Gautier V.Sop.....	\$ 15,00	Espumante (Eça)....	\$ 12,00
Bagaceira.....	\$ 13,00		



*Chácara  
Tropical*  
Desde 1966

*Faça sua reserva!*

Tel.: 21 2495.8068

[gourmettropical@chacaratropical.com.br](mailto:gourmettropical@chacaratropical.com.br)

[www.chacaratropical.com.br](http://www.chacaratropical.com.br)