
ENTRADAS

1012/Camarão Recheado com Requeijão e Nozes (8 unidades)

Camarão recheado com pasta de requeijão e nozes defumadas com crispy de couve.

R\$ 88,00

1014/ Ostras Gratinadas com Nata Requeijão e Parmesão

R\$ 85,00

1016/Bolinhos de Peixe com Geleia de Pimenta

R\$ 75,00

1017/Brusqueta (5 unidades)

Pão artesanal fatiado, gratinado com tomate, parmesão e manjerição

R\$ 48,00

1019/Carne de Siri com Gratan de Queijo Gouda 300g

Carne de siri ao molho do chef com gratinado de queijo.

R\$ 48,00

1031/Batata Frita 300g

R\$ 43,00

1033/Camarão à Milanese 300g

R\$ 98,00

1035/Lula à Dorê

R\$ 85,00

1036/Isclas de Peixe 400g

R\$ 75,00

1037/Isclas de Filé Mignon ao Molho de Gorgonzola

R\$ 80,00

SALADAS

¹⁰⁶⁰/Salada Mediterrânea

Folhas rasgadas, acrescidas de tomate cereja, queijo Gouda, gomos de laranja e Nozes.
R\$ 58,00

¹⁰⁶¹/Salada Tropical

Folhas rasgadas, acrescidas de lâminas de manga e pepino, regados ao molho de mostarda
R\$ 52,00

¹⁰⁶²/Salada Caprese

Tomates, mozzarella de búfala e folhas de manjeriço, regados ao azeite de
oliva e flor de sal.
R\$ 64,00

¹⁰⁶³/Salada do Chef com Camarões

Folhas rasgadas, acrescidas de tomate cereja, queijo Gouda, gomos de laranja e Nozes
e lâminas de manga.
R\$ 84,00

PRATOS PARA 2 PESSOAS

⁵⁰¹/Risoto Al Mare

Camarão, lula e polvo, puxados na manteiga com cebola e alho, molho de tomate, leite
de coco e requeijão, finalizado com azeite de oliva e camarões à milanesa.
R\$ 294,00

⁵⁰³/Salmão a Moda do Chef

Posta de salmão com aspargos e tomate cereja.
Servido sobre um delicioso purê de mandioquinha. Acompanha arroz com brócolis.
R\$ 298,00

⁵⁰⁴/Escalopes de Filé a Moda Mirador

Escalopes de Filé Mignon grelhados com molho de queijos, servido com massa Papardelle ao
molho Napolitano e perfume de manjeriço.
R\$ 262,00

⁵⁰⁵/ Moqueca Mirador

Moqueca tradicional, com robalo e camarões, musseline de batata e arroz branco.
R\$ 312,00

RISOTOS

1079/ **Risoto Napolitano com Iscas de Filé Mignon**

Risoto com iscas de filé, tomate cereja e manjeriço.

R\$ 99,00

1080/ **Risoto Praia do Rosa**

Risoto de camarão ao molho de tomate e um toque de manjeriço.

R\$ 104,00

PRATOS COM CAMARÃO

1100/ **Sunset Mirador**

Camarão puxado no azeite de oliva com arroz, leite de coco e frutas frescas, purê de pimenta e molho pesto, finalizado com nozes.

R\$ 128,00

1101/ **Camarão aos Cogumelos Frescos e Farofa de Amêndoas**

Camarões puxados na manteiga, cogumelos frescos e nata. Acompanhado de farofa de castanhas e arroz.

R\$ 132,00

1102/ **Camarão ao Gorgonzola**

Camarões puxados nos queijos mozzarella, queijo cremoso e gorgonzola. Acompanhados de batata rústica e arroz

R\$ 104,00

PRATOS COM PEIXE

1125/ Salmão Mirador

Folhado de Salmão com recheio de espinafre estufado e cream cheese sobre Arroz Negro. (Consultar disponibilidade)

R\$ 128,00

1127/ Salmão ao Pesto com Risoto de Castanhas

Posta de salmão assado, regado ao pesto de manjerição
Acompanhado de risoto de queijo parmesão e castanhas.

R\$ 124,00

1128/ Salmão com Legumes Refogados e Arroz

Salmão assado, com legumes salteados e arroz branco.

R\$108,00

1130/ Tropicália

Robalo assado, purê de banana da terra com leite de coco, chips de batata doce no sal,
pesto de hortelã e farofa de castanhas

R\$ 134,00

1131/ Polvo Sunrise

Polvo grelhado com purê de mandioquinha e legumes salteados na manteiga.

R\$ 155,00

PRATOS COM CARNE

1151/ Filé Wellington

Escalope de mignon 200gr, envolto com mix de cogumelos e massa folhada, musseline de batata e molho roti.

R\$ 124,00

1152/ Escalopes de Mignon com Risoto de Queijos

R\$ 124,00

1155/ Filé ao Molho de Cogumelos e Vinho Cabernet Sauvignon

Cubos de filé mignon com cogumelos ao molho de vinho cabernet sauvignon e nata, acompanhamento: arroz e Musseline de batata

R\$ 128,00

1153/ Pancetta

Barriga de porco, purê batata doce roxa, pickles de cenoura e pepino japonês, molho roti.

R\$ 84,00

MASSAS

1201/ Massa ao Molho Gorgonzola. Salmão Salteado e Cebolas Caramelizadas

Penne ao creme de gorgonzola, com salmão salteado e cebola caramelizada

R\$94,00

1202/ Carbonarrísima

Espaguete, bacon, parmesão, nata, ceboleto e gema desidratada.

R\$84,00

1204/ Massa dos Mares

Parpadelle ao molho de tomates e camarões salteados

R\$104,00

1203/ Papardelle Dijon

Massa pappardelle, iscas de filé, blend de mostardas dijon e ancienne, nata, conhaque e rúcula.

R\$94,00

PRATOS COM FRANGO

1175/ Frango à Moda Portuguesa

Peito de Frango grelhado puxado no azeite de oliva acrescidos de tomates, cebolas, azeitonas e tomilho fresco. Acompanhamento: Arroz e fritas.

R\$ 78,00

1176/ Frango com Molho Dijon

Cubos de frango grelhado ao molho com dijon. Acompanhamento: arroz com castanhas.

R\$ 82,00

PRATOS VEGETARIANOS

1226/ **Escondidinho de Banana da Terra Vegano**

Purê de banana da terra com leite de coco, cogumelos salteados ao molho de tomate, crispy de couve verde e farofa de castanhas

R\$ 86,00

1078/ **Risoto de Cogumelos com Gratan de Gouda e Crispy de Couve**

Risoto de cogumelos com gratan de gouda e crispy de couve.

R\$ 95,00

PRATOS KIDS

1250/ **Mirador Kids** (Para crianças até 12 anos.)

Iscas de carne, peixe, ou frango, grelhados. Acompanhamentos de arroz, feijão e batatinha frita.

R\$ 62,00

1254/ **Massa Bolognese**

Penne ao molho bolognese de filé mignon ao molho de tomates.

R\$ 62,00

SOBREMESAS

1279/ **Mil Folhas à Moda do Chef**

Massa folhada com creme de confeiteiro e doce de leite feitos na casa, finalizado com morangos picados. Serve 2 pessoas

R\$ 86,00

1280/ **Tartar de Morango com Ganache de Chocolate**

R\$ 45,00

1281/ **Petit Gâteau de Chocolate**

R\$ 52,00

1282/ **Pudim de doce de leite**

R\$ 32,00

LANCHES

1305/ **Hamburguer Artesanal**

Servido com alface, tomate, queijo, cebola caramelizada.

R\$ 48,00

1306/ **Misto Quente**

R\$ 22,00

1307/ **Queijo Quente**

R\$ 20,00

1308/ **Sanduíche Vegetariano**

Pão de forma, cenoura, tomate, alface e queijo mussarella.

R\$ 32,00

1309/ **Sanduíche com Peito de Peru ou Presunto**

Pão, cenoura, tomate, alface, queijo mussarella e molho especial.

R\$ 32,00

1311/ **Omelete de Queijo Mussarella, Presunto e Tomate.**

R\$ 34,00

1313/ **Omelete de Legumes, Puxados na Manteiga, Sal e Pimenta.**

R\$ 34,00

1314/ **Tapiocas Queijo Gorgonzola ou Peito de Perú com Tomate e Queijo Mussarella ou Chocolate meio Amargo com Morango.**

R\$ 38,00

1316/ **Batata Frita**

R\$ 43,00

BEBIDAS

DRINKS

103/ WHISKEY SOUR R\$ 44,00
Whisky, limão siciliano e clara de ovo.

104/ KIR ROYAL R\$ 42,00
Licor de cassis e espumante.

105/ GIN TÔNICA R\$ 42,00
Gin, limão e tônica.

467/ BRAMBLE GIN R\$ 45,00
Gin Bombay Bramble (gin de frutas vermelhas),
suco de limão siciliano e açúcar líquido.

106/ TROPICAL GIN R\$ 48,00
Gin, Red Bull Tropical e laranja.

107/ MARGARITA R\$ 42,00
Tequila, suco de limão e licor de laranja.

108/ MOJITO R\$ 40,00
Rum prata, água com gás, açúcar, hortelã e limão.

109/ PIÑA COLADA R\$ 42,00
Rum, leite de coco, suco de abacaxi e leite condensado.

110/ PÔR DO SOL (SOLAR) R\$ 42,00
Licor de morango, suco de laranja e vodka.

111/ APEROL SPRITZ R\$ 42,00
Aperol, espumante e rodela de laranja.

112/ DRY MARTINI R\$ 42,00
Gin, Vermute branco e azeitona.

113/ CLERICOT JARRA R\$ 150,00
Vinho branco com frutas (morango, abacaxi, maçã, laranja e açúcar).

114/ ACAPULCO R\$ 42,00
Tequila, suco de limão, suco de maracujá e granadine

115/ NEGRONI R\$ 44,00
Gim, Campari e Vermute.

116/ GIRL POWER
Licor de Cassis, gin, suco de laranja. R\$ 44,00

SUCOS NATURAIS

251/	ABACAXI	R\$ 18,00
252/	LARANJA	R\$ 18,00
253/	MARACUJÁ	R\$ 18,00
254/	MORANGO	R\$ 18,00
255/	LIMONADA SUÍÇA	R\$ 18,00

ENERGÉTICOS

220/	RED BULL (250ml)	R\$ 25,00
223/	RED BULL TROPICAL (250ml)	R\$ 25,00

CAFÉ E CHÁ

1320/	CAFÉ EXPRESSO	R\$ 9,00
1325/	CHÁ	R\$ 7,00

ÁGUA

201/	SEM GÁS	R\$ 8,00
202/	COM GÁS	R\$ 8,00

REFRIGERANTE

203/	COCA-COLA	R\$10,00
204/	COCA-COLA ZERO	R\$10,00
205/	GUARANÁ	R\$10,00
206/	GUARANÁ ZERO	R\$10,00
209/	SCHWEPES CITRUS	R\$10,00
210/	ÁGUA TÔNICA	R\$10,00

BEBIDAS ALCOÓLICAS

CERVEJAS

55/	PATAGÔNIA IPA (740ml)	R\$ 42,00
351/	PATAGÔNIA WEISSE (740ml)	R\$ 42,00
601/	PATAGÔNIA PILSEN (740ml)	R\$ 42,00
602/	STELA ARTOIS (330ml) ou STELA S/ GLÚTEN	R\$ 18,00
603/	CORONA (330ml)	R\$ 18,00
604/	HEINEKEN (330ml) ou HEINEKEN ZERO ÁLCOOL	R\$ 18,00

CAIPIRINHA

122/ CACHAÇA R\$ 35,00

CAIPIROSKA

123/ ABSOLUT R\$ 46,00

124/ SMIRNOFF R\$ 38,00

125/GREY GOOSE R\$ 48,00

VODKA (Dose)

459/ ABSOLUT R\$ 35,00

460/ SMIRNOFF R\$ 30,00

490/GREY GOOSE R\$ 40,00

GIN (Dose)

465/ TANQUERAY R\$ 35,00

466/ HENDRIX R\$ 55,00

467/ BRAMBLE BOMBAY R\$ 35,00

TEQUILA (Dose)

457/ JOSÉ CUERVO ORO R\$ 30,00

458/ JOSÉ CUERVO PRATA R\$ 30,00

470/ DON JÚLIO R\$ 44,00

WHISKY (Dose)

461/ BALLANTINE'S R\$ 35,00

462/ JACK DANIEL'S R\$ 40,00

463/ JOHNNIE WALKER BLACK LABEL R\$ 42,00

464/ JOHNNIE WALKER RED LABEL R\$ 35,00

468/ CHIVAS (Escócia) R\$ 42,00

LICOR (Dose)

469/ LICOR 43 R\$ 40,00

AMARULA (dose)

455/ AMARULA R\$ 35,00

UNDERBERG (dose)

456/ UNDERBERG R\$ 30,00

JAEGERMEISTER (dose)

600/ JAEGERMEISTER R\$ 35,00

A Equipe Mirador Agradece a sua preferência.
Volte sempre!