



Casa da Praia

RESTAURANTE & EVENTOS



BOMBINHAS - SANTA CATARINA

DESDE 2011

Para beliscar e compartilhar

Mar

TARTARE DE SALMÃO E EMULSÃO DE AVOCADO

R\$ 119,90

Salmão cubos, alcaparras, picles, cebola roxa, cream cheese, mostarda amarela e avocado, acompanha cesta de pão maltado.

OSTRAS AO FORNO

R\$ 97,90

Fonduta de queijo brie e crosta de castanha caju.

GRATIN DE OSTRAS

R\$ 89,90

Creme de pupunha e queijo parmesigiano.



BOLINHO DE BACALHAU

R\$ 99,90

Pestare de tomate seco e aioli de limão siciliano

LULA PROVENÇAL

R\$ 119,90

Mini lula salteada, crumble de parmesão com ervas e coulis de tomate.

LULA À DORÉ

R\$ 109,90

Lula nacional empanada em farinha italiana.

VÔNGOLE FLAMBADO

R\$ 133,90

Vôngoles frescos, vinho branco e especiarias

PASTÉIS CAMARÃO MARETTIMO

R\$ 84,90

Camarão com molho curry e geléia de abacaxi.

GAMBAS AL AJILLO - *clássico espanhol*

R\$ 199,90

Camarão grande, alho, páprica picante, pimenta calabresa, acompanha pão ciabatta

CAMARÕES CROCANTE

R\$ 207,90

Camarões grandes recheados com cream cheese empanado na panko.

POLVO SALTEADO DEFUMADO

R\$ 193,90

Pesto de rúcula, tomate cereja e alho confitado, acompanha pão rústico.



MARIA LUÍZA - *clássico açoriano*

R\$ 89,90

Filezinho de peixe local feito à moda antiga, temperado com sal e limão e empanado na farinha italiana, acompanhado de vinagrete de abacaxi.

Natureza

Para acompanhar

SALADA MEDITERRÂNEA

R\$ 59,90

Alface, rúcula, tomatinhos, azeitona preta, bacon tostado, lascas de parmesigiano, crispy de cebola e molho de mostarda e mel.

SALADA TROPICAL

R\$ 74,90

Alface, rúcula, brie, salame italiano, castanha de caju, figo e redução de balsâmico e mel.

Terra

Para beliscar e compartilhar

BURRATA

Burrata com tomatinho confitados e defumado, molho pesto, acompanha pão torrado.

R\$ 89,90

CROQUETA DE CARNE SECA

Recheada com mussarela, servido com sweet chilli

R\$ 82,90

STEAK TARTARE

Mignon bovino cru, cebola roxa, mostarda dijon, alcaparras, pickles, salsinha, molho inglês, ceboulete e gema de ovo, acompanha pão rústico maltado

R\$ 138,90

KRANJSKA KLOBASA

Linguiça suína com bacon assada na brasa com mozzarella, servida no pão ciabatta.

R\$ 57,90



PATO DA MATA

Cubos de peito de pato salteado no azeite de gergelim com mix de cogumelos e brotos

R\$ 198,90

FILET MIGNON EM TIRAS

Mignon assado na brasa com cebolas tostadas, batatinhas assadas, mix de cogumelos no azeite de gergelim e banana da terra assada no braseiro

R\$ 156,90

BATATAS RÚSTICAS

Batatas em meia lua acompanhada de molho 4 queijos

R\$ 58,90

BATATAS FRITAS

Batatas palito com aioli de alho defumado

R\$ 39,90

Mar

Principal

SALMÃO REFRESCANTE

Salmão grelhado no azeite de hortelã, farofa crocante de maracujá e risoto de queijo brie

R\$ 129,90

LINGUADO COM PALMITO ASSADO

Linguado na manteiga com emulsão de balsâmico e mel, acompanhado de palmito assado na brasa, seleção de vegetais e arroz de quinoa selvagem.

R\$ 124,90

LINGUADO CRISPY

Linguado empanado na panko com crispy de mandioquinha, camarões confitados com tomatinhos, acompanhado de arroz cremoso de moqueca.

R\$ 112,90

GAROUPA NEGRA

Garoupa grelhada com banana da terra assada no braseiro, crispy de couve e risoto de alho poró.

R\$ 157,90



Mar

Principal

BACALHAU CONFITADO

Bacalhau confitado em azeite de ervas acompanhado de batatas ao murro e arroz com quinoa selvagem

R\$ 184,90

BACALHAU BEURRE BLANC

Bacalhau assado na brasa ao molho beurre blanc acompanhado de aspargos assados na brasa e couscous marroquino

R\$ 196,90

CAMARÕES L'ANCIENNE

Camarões salteados em azeite de ervas, mostarda l'ancienne e tomilho, acompanhado de pupunha assada na brasa e arroz cremoso de côco.

R\$ 169,90



CAMARÕES TROPICAL

Camarões confitados com abacaxi na brasa ao molho de curry acompanhado de arroz com quinoa selvagem

R\$ 154,90

PARPADELLE COM CAMARÕES

Parpadelle com camarões, bacon e rúcula ao molho de nata fresca e parmigiano.

R\$ 129,90

POLVO À LAGAREIRO

Tentáculos de polvo salteados em azeite de ervas com pimentões, cebola, tomate, azeitonas preta, batata braba e arroz cremoso de alho poró.

R\$ 182,90

POLVO NA BRASA

Tentáculos de polvo defumado e assado na brasa, acompanhado de seleção de legumes, homus e croutons de grão de bico.

R\$ 189,90



LAGOSTA À THERMIDOR

Lagosta grelhada com molho de cogumelos, nata e mostarda, acompanhado de ervilhas tortas com lascas de palmito e couscous marroquino.

R\$ 249,90

PAELLA VALENCIANA

Camarões, mariscos, peixe, lula, polvo, frango, cozidos no arroz com ervilhas.

R\$ 214,90

CASSOULET

Camarões, mariscos, peixe, linguiça de porco, polvo cozido no feijão branco com molho de tomate e ervas.

R\$ 199,90

SELEÇÃO DO MAR

Linguado grelhado, camarões salteados no azeite, lula dorè, polvo assado na brasa e bolinho de bacalhau, acompanhados de legumes assados na brasa e arroz cremoso de côco.

R\$ 449,90


Terra


Principal

MEDALHÕES DE MIGNON À BOURGUIGNON  R\$ 154,90
Mignon grelhado ao molho bourguignon
acompanhado de batatas rústicas e arroz piamontese

FILET MIGNON COM GORGONZOLA  R\$ 148,90
Mignon grelhado ao molho gorgonzola, servido
com nhoque na manteiga e crocante de parmigiano

CARRÉ DE CORDEIRO  R\$ 149,90
Assado na brasa com molho rothi, acompanhado
de risoto de aspargos e cogumelos.

MAGRET DE PATO  R\$ 193,90
Peito de pato grelhado com molho de laranja e
brotos acompanhado de purê de mandioquinha.


CODORNA ASSADA  R\$ 116,90
Assada no forno com confit de uvas verde e vermelha,
tomatinhos, azeitonas verde e preta, servido com risoto
de alho poró e limão siciliano

FRANGO CROCANTE  R\$ 104,90
Peito de frango recheado com bacon e mozzarella
empanados na panko, acompanhado de risoto de
alho poró e seleção de vegetais

SELEÇÃO DA TERRA  R\$ 499,00
Mignon, carré de cordeiro,
croqueta de carne seca
batata rústica e frango
crocante, acompanhados
de arroz de quinoa e
legumes salteados na manteiga.




Kids

FILEZINHO DE LINGUADO  R\$ 49,90
Grelhado na manteiga, acompanha arroz, feijão e fritas

ESCALOPINHO DE MIGNON  R\$ 69,90
Grelhado na manteiga, acompanha arroz, feijão e fritas

FRANGUINHO CROCANTE  R\$ 42,90
Empanado na panko, acompanha arroz, feijão e fritas

Sobremesas

PETIT GATEAU BELGA  R\$ 29,90
Gateau de chocolate belga, sorvete,
morangos frescos e amêndoas tostadas.

CARAMELO SALGADO  R\$ 28,90
Tartelette de caramelo salgado com ganache
de chocolate ao leite, servido com sorvete

TARTELETTE DE DULCE DE LECHE  R\$ 28,90
Tartelette recheado com doce de leite e farofa servido
com sorvete

AÇAÍ COMPLETO  R\$ 32,90
Açaí, granola, banana, morango, kiwi, leite condensado e ninho.

AÇAÍ SIMPLES  R\$ 29,90
Açaí, granola e banana.



Casa da Praia

RESTAURANTE & EVENTOS

OBRIGADO!

Pessoas importantes como você nos motivam a melhorar e aperfeiçoar o nosso trabalho, temos grande satisfação em tê-lo como cliente.

NOSSAS REDES SOCIAIS

Clique no ícone e nos acompanhe mais de perto!



@casadapraiarestauranteoficial_



Casa da Praia Restaurante e Eventos



Casa da Praia Restaurante e Eventos



Rede: Restaurante Casa da Praia
Senha: home 0412



(47) 99681-5089 Restaurante



(47) 98420-1121 Eventos

AV. VEREADOR MANOEL JOSÉ DOS SANTOS, 1599
CENTRO - BOMBINHAS / SC