Restaurante
Estaleirinho

ACESSÍVEL

ADEGA

FRALDÁRIO

ESPAÇO EVENTOS

PET FRIENDLY
NO DECK

REDE: ESTALEIRINHO
SENHA: DESDE1981

Não cobramos taxa de serviço;

Não fazemos meia porção;

Não cancelamos após enviado
para cozinha;

Não fazemos alteração nos pratos;

Todos os pedidos são produzidos
na hora;

Tempo médio de
espera 30 min;

Dias de maior movimentação
podem ocorrer atrasos.

Rua Higino João Pio nº 320

Praia do Estaleirinho
Balneário Camboriú-SC

47 3263.2047

PETISCOS

BOLINHO DE PEIXE (und) **R$18**

BOLINHO DE BACALHAU (und) **R$20**

BOLINHO DE CAMARÃO (und) **R$20**

BOLINHO DE LAGOSTA (und) **R$38**

CASQUINHA DE SIRI A MILANESA (und) **R$25**
Empanado com farinha de rosca

CASQUINHA DE SIRI GRATINADA (und) **R$30**
Gratinado com molho branco

COQUILES DE CAMARÃO (und) **R$60**
Nata, vinho branco, catupiry
e camarão

CAMARÃO MÉDIO À MILANESA (porção) **R$175**
Empanado com farinha de rosca

CAMARÃO MÉDIO À PANE (porção) **R$195**
Empanado com queijo parmesão

CAMARÃO MÉDIO ALHO E ÓLEO (porção) **R$185**

CAMARÃO MÉDIO GRELHADO (porção) **R$185**
grelhado na manteiga

CAMARÃO MÉDIO NO COCO (porção) **R$195**
empanado com coco ralado

LULA CROCANTE (porção) **R$105**
empanado com farinha panko

LULA À MILANESA (porção) **R$85**
empanado com farinha de rosca

LULA ALHO E ÓLEO (porção) **R$95**

MARISCO À VINAGRETE (porção) **R$55**

ISCA DE PEIXE GRELHADA (porção) **R$85**
grelhada na manteiga

ISCA DE PEIXE ESPECIAL GRELHADA (porção) **R$155**
salmão, congrio ou linguado

ISCA DE PEIXE À MILANESA (porção) **R$85**
empanado com farinha de rosca

CAMARÃO ESTELA MARES

ISCA DE PEIXE ESPECIAL À MILANESA (porção) **R$155**
congrio ou linguado

ISCA DE PEIXE CROCANTE (porção) **R$105**
empanado com farinha panko

ISCA DE PEIXE À PANE (porção) **R$105**
empanado com queijo parmesão

PETISCADA ESTALEIRINHO (porção) **R$210**
lula á milanesa, camarão à milanesa, camarão grelhado, isca de peixe à milanesa e batata rústica

ISCA DE MIGNON GRELHADO (porção) **R$105**
Grelhada na manteiga

ISCA DE FRANGO À MILANESA (porção) **R$80**
empanado com farinha de rosca

ISCA DE FRANGO CROCANTE (porção) **R$80**
Empanado com farinha panko

PASTEL DE CAMARÃO (6 und) **R$40**

PASTEL DE QUEIJO (6 und) **R$30**

BATATA FRITA (porção) **R$38**

BATATA RÚSTICA COM QUEIJO E BACON **R$60**
Acomp. Creme de cheddar (porção)

OSTRA NATURAL (6 und) **R$30**

OSTRA AO BAFO (6 und) **R$35**

OSTRA À VINAGRETE (6 und) **R$40**

OSTRA GRATINADA (6 und) **R$45**

OSTRA GRATINADA COM MOLHO BRANCO (6 und) **R$50**

TRIO DE OSTRAS (6 und) **R$40**
Ostra ao bafo, ostra gratinada, ostra natural

PASTEL
DE CAMARÃO

SALADAS

CAESER COM FRANGO **R$40**
Alface americana, tomate cereja, queijo parmesão, crótons, frango desfiado e molho caeser

CAESER COM SALMÃO **R$55**
Alface americana, tomate cereja, queijo parmesão, crótons, salmão desfiado e molho caeser

CAESER COM CRISPY DE QUEIJO **R$40**
Alface americana, bacon, tomate cereja, queijo parmesão e molho caeser

SALADA DE PALMITO **R$40**
Alface americana, palmito e tomate cereja

SALADA VEGANA **R$18**
Alface americana, rúcula, agrião, tomate cereja e molho pesto

SALADA PRIMAVERA **R$30**
Alface americana, tomate cereja, palmito e manga

SALADA MISTA **R$20**

SALADA MISTA COM PALMITO **R$30**

MAIONESE DE BATATA **R$15**
Batata, maionese e tempeiro verde

MAIONESE DE BATATA COM CAMARÃO **R$45**
Batata, maionese, tempeiro verde e camarão

SALADA TROPICAL DE CAMARÃO **R$45**
Alface americana, rúcula, agrião, frutas da estação, molho de maracujá e camarão salteado

SALADA TROPICAL
DE CAMARÃO

+ Acompanhamentos

LEGUMES SALTEADOS	**R$9**
LEGUMES GLACEADOS	**R$9**
ARROZ	**R$5**
ARROZ PIAMONTESE	**R$21**
ARROZ COM ALHO	**R$5**
ARROZ À GREGA	**R$5**
ARROZ COM BANANA	**R$5**
ARROZ COM CASTANHAS	**R$5**
ARROZ COM CASTANHAS E BANANA	**R$5**
ARROZ CREMOSO	**R$5**
ARROZ COM BRÓCOLIS	**R$5**
PIRÃO DE PEIXE	**R$5**
BATATA SOUTÉ	**R$5**
BATATA FRITA	**R$15**
BATATA RÚSTICA	**R$20**
PURÊ DE BATATA	**$15**

LAGOSTAS

GRELHADA **R$410**
Grelhada na manteiga. Acompanha arroz piamontese e legumes salteados

ESTALEIRINHO **R$430**
Grelhada, regada com champignon, alcaparras, palmito e aspargos. Acompanha arroz branco, batata soute e pirão de peixe

GRATINADA **R$430**
Grelhada e gratinada ao molho bechamel. Acompanha arroz branco e batata soute

CASAL PERFEITO

QUATRO QUEIJOS **R$450**
Grelhada e gratinada ao molho de queijo parmesão, provolone, catupiry e mussarela. Acompanha arroz branco e batata soute

ERVAS FINAS **R$430**
Grelhada e regada ao molho de ervas finas. Acompanha arroz com alho, batata rústica e pirão de peixe

BADEN **R$430**
Grelhada e gratinada ao molho bechamel com bacon. Acompanha Arroz branco e batata soute

NEGRA **R$480**
Salteado no azeite de oliva. Acompanha risoto negro com tomate cereja

GELÉIA DE AMORA **R$430**
Grelhada e regada com geleia de amora. Acompanha arroz branco e batata soute

LAGOSTA
ESTALEIRINHO

POLVO

GRELHADO **R$310**
Acomp. Arroz branco, pirão de peixe e batata soute

PORTUGUESA **R$330**
Salteado no azeite de oliva e coberto ao molho de pimentão, cebola, cenoura, azeitona, batata e azeite de oliva. Acomp. Arroz branco, pirão de peixe e batata soute

COM AMÊNDOAS **R$330**
Acomp. Arroz branco, pirão de peixe e batata soute

ALHO E ÓLEO **R$310**
Acomp. Arroz branco, pirão de peixe e batata soute

ESTALEIRINHO **R$330**
Salteado em pedaços, com tomate cereja, palmito e manjericão. Acomp. Arroz branco, pirão de peixe e batata soute

DO CHEFF **R$350**
Grelhado no azeite de oliva. Acomp. Risoto de alho poro

NEGRO **R$350**
Salteado no azeite de oliva. Acomp. Risoto negro com tomate cereja

POLVO NEGRO

FRUTOS DO MAR

MARES A GOURMET VIP (SERVE 4 PESSOAS) **R$1.050**
Lagosta, congrio, salmão, camarões grelhados e camarões a paulista. Acomp. Arroz branco, arroz com alho, batata soute e pirão de peixe

CASAL PERFEITO **R$360**
Lagostas e camarões grelhados.
Acomp. Arroz piamontese e legumes salteados

MISTO DE FRUTOS DO MAR
Lula à milanesa, peixe grelhado, peixe à milanesa, camarão à milanesa e camarão grelhado. Acomp. Arroz branco, batata soute e pirão de peixe.
Adicional pane R$20,00
CONGRIO, SALMÃO OU LINGUADO **R$410**

ILHA DO MEL
Peixe grelhado, camarão à milanesa, bolinho de camarão e bolinho de peixe. Acomp. Arroz branco, batata soute e pirão de peixe.
Adicional pane R$20,00
CONGRIO, SALMÃO OU LINGUADO **R$315**

MOQUECA MISTA **R$260**
Peixe, camarão, lula, polvo e marisco com pimentão, tomate, cebola, leite de coco, azeite de dende e caldo de peixe. Acomp. Arroz branco, batata soute, farofa de dende e pirão de peixe

MOQUECA DE PEIXE **R$260**
Peixe com pimentão, tomate, cebola, leite de coco, azeite de dende e caldo de peixe. Acomp. Arroz branco, batata soute, farofa de dende e pirão de peixe

MOQUECA DE CAMARÃO **R$260**
Camarão com pimentão, tomate, cebola, leite de coco, azeite de dende e caldo de peixe. Acomp. Arroz branco, batata soute, farofa de dende e pirão de peixe

MOQUECA PEIXE E CAMARÃO **R$260**
Peixe e camarão com pimentão, tomate, cebola, leite de coco, azeite de dende e caldo de peixe. Acomp. Arroz branco, batata soute, farofa de dende e pirão de peixe

CALDEIRADA DE FRUTOS DO MAR **R$210**
Peixe, camarão, lula, polvo e marisco, pimentão, tomate, cebola e caldo de peixe. Acomp. Arroz branco, batata soute, farinha de mandioca e pirão de peixe

PAELLA VALENCIANA **R$310**
Arroz arbóreo, camarão, lula, peixe, polvo, marisco.
Acompanha queijo ralado

Individuais

CALDEIRADA DE FRUTOS DO MAR **R$105**
Peixe, camarão, lula, polvo e marisco, pimentão, tomate, cebola e caldo de peixe. Acomp. Farinha de mandioca

MOQUECA PEIXE E CAMARÃO **R$130**
Peixe e camarão com pimentão, tomate, cebola, leite de coco, azeite de dende e caldo de peixe. Acomp. Farofa de dendê

POLVO ESTALEIRINHO **R$170**
Salteado em pedaços, com tomate cereja, palmito e manjericão. Acomp. Arroz branco

CAMARÃO
ILHA DAS CABRAS

CAMARÃO
BALNEÁRIO

CAMARÕES SUGESTÕES

À DELICIA **R$170**
Camarão servido com molho de creme de leite e bananas fritas. Gratinado com queijo mussarela e parmesão. Acompanha arroz branco e batata rústica

TAQUARINHAS **R$170**
Camarão à milanesa servido sob cama de arroz à grega, regado ao molho de tomate fresco. Gratinado com queijo mussarela e parmesão. Acompanha batata palha

TAQUARAS **R$170**
Camarão salteado no azeite, alho, pimentão, cebola e tomate. Servido sob cama de arroz regado com leite de coco. Acompanha batata palha

ESTALEIRO **R$170**
Arroz de leite com queijo provolone, coberto de camarões refogados com cebola, alho, tomate fresco e nata. Gratinado com queijo provolone. Acompanha batata rústica

LARANJEIRAS **R$170**
Camarões refogados no azeite com alho e cebola, servidos sob arroz cremoso com manjericão e molho branco. Gratinado com queijo mussarela e parmesão

BALNEÁRIO **R$170**
Camarões servidos sob arroz cremoso com ervilhas e presunto. Gratinado com queijo mussarela e parmesão

PINHO **R$170**
Camarões refogados com alho e cebola, flambados no vinho branco, servidos sob espaguete ao molho bechamel e espinafre. Gratinado com queijo mussarela e parmesão

AMORES **R$170**
Camarões com ervas finas puxados no azeite, alho e cebola. Flambados com vinho branco e misturados ao molho de tomate fresco. Servido sob espaguete com molho de creme de leite com toque de limão siciliano

ILHA DAS CABRAS **R$170**
Camarões com espaguete coberto ao molho de tomate fresco com tomate seco, nata, azeitona preta e rúcula

NA TELHA **R$170**
Camarões refogados no caldo de peixe com pimentões, cebolas e tomates. Servidos sob pure de batata. Acompanha batata palha

BOBÓ **R$170**
Camarões refogados no azeite de dende, com tomate, cebola, pimentões e leite de coco

MISTO **R$450**
Camarão grelhado, alho e oleo, à milanesa, à pane e à grega. Acompanha arroz branco, batata rústica e molho de camarão

CAMARÃO GRELHADO

CAMARÕES ROSA

GRELHADO **R$270**
Grelhado na manteiga, sem casca e com cabeça. Acompanha arroz branco, pirão de peixe e batata soute

ESTALEIRINHO **R$290**
Camarão ensopado ao molho de tomates com palmito. Acompanha arroz branco e batata soute

FILADELFIA **R$290**
Camarão pistola, recheado com catupiry, empanado na farinha panko. Acompanha risoto de alho poró e batata rústica

ESTELA MARES **R$290**
Camarões grelhados na manteiga servidos sob cama de pure de batata, cobertos por catupiry e gratinados com queijo parmesão. Acompanha arroz branco e pirão de peixe

PAULISTA **R$270**
Alho e oleo com casca. Acompanha Arroz branco, pirão de peixe e batata soute

PANE **R$260**
À milanesa no queijo parmesão. Acompanha arroz branco, pirão de peixe e batata frita

À MILANESA **R$250**
Acompanha arroz branco, pirão de peixe e batata frita

A GREGA **R$250**
Intercalado com cubos de queijo à milanesa. Acompanha arroz a grega, batata frita e pirão de peixe

QUATRO QUEIJOS **R$290**
Gratinado ao molho de queijo provolone, catupiry, mussarela e parmesão. Acompanha Arroz branco e batata soute

BADEN BADEN **R$250**
Gratinado com molho bechamel e bacon. Acompanha arroz branco e batata soute

MODA DA CASA **R$250**
Regado ao molho rosado, maça e palmito. Acompanha arroz branco e batata soute

COSTA BRAVA **R$270**
Camarão refogado com cebola, palmito e molho branco, coberto por cebola crispy. Acompanha arroz branco e batata soute

ESPECIAL **R$270**
Camarão salteado no azeite de oliva, alho, cebola e creme de palmito. Acompanha arroz branco e batata soute

CAMARÃO FILADÉLFIA

Individuais

À GREGA **R$125**
À milanesa, intercalado com cubos de queijo à milanesa. Acompanha arroz à grega e batata frita

À PANE **R$130**
Empanado no queijo parmesão. Acompanha arroz branco e batata frita

COSTA BRAVA **R$135**
Camarão refogado com cebola, palmito e molho branco, coberto por cebola crispy. Acompanha arroz branco e batata soute

ESTALEIRINHO **R$145**
Camarão ensopado ao molho de tomates com palmito. Acompanha arroz branco e batata soute

ESTELA MARES **R$145**
Camarões grelhados na manteiga servidos sob cama de pure de batata, cobertos por catupiry e gratinados com queijo parmesão. Acompanha Arroz branco e pirão de peixe

DELÍCIA **R$85**
Camarão servido com molho de creme de leite e bananas fritas. Gratinado com queijo mussarela e parmesão. Acompanha arroz branco e batata rústica

TAQUARINHAS **R$85**
Camarão à milanesa servido sob cama de arroz à grega, regado ao molho de tomate fresco. Gratinado com queijo mussarela e parmesão. Acompanha Batata palha

PINHO **R$85**
Camarão refogado com alho e cebola, flambado com vinho branco. Servido sob espaguete ao molho bechamel e espinafre. Gratinado com queijo mussarela e parmesão

PEIXES

GRELHADOS
Grelhado na manteiga. Acompanha arroz branco, pirão de peixe e batata soute

ANCHOVA	TILÁPIA	CÔNGRIO	SALMÃO	LINGUADO
R$145	R$145	R$240	R$240	R$240

À BELLE MEUNIERE
Grelhado na manteiga, coberto por champignon, alcaparras, palmito e aspargos. Acompanha arroz branco, pirão de peixe e batata soute

ANCHOVA	TILÁPIA	CÔNGRIO	SALMÃO	LINGUADO
R$175	R$175	R$270	R$270	R$270

MOLHO DE CAMARÃO
Grelhado e regado ao molho de camarão. Acompanha arroz branco, pirão de peixe e batata soute

ANCHOVA	TILÁPIA	CÔNGRIO	SALMÃO	LINGUADO
R$175	R$175	R$270	R$270	R$270

GRATINADO
Grelhado e gratinado ao molho bechamel. Acompanha arroz branco e batata soute

ANCHOVA	TILÁPIA	CÔNGRIO	SALMÃO	LINGUADO
R$165	R$165	R$260	R$260	R$260

PROVENÇAL
Grelhado e coberto por lulas, camarões e mariscos grelhados com alho, cebola, tomate e pimentão. Acompanha arroz branco, pirão de peixe e batata soute

CÔNGRIO	SALMÃO	LINGUADO
R$310	R$310	R$310

BADEN BADEN
Grelhado e gratinado ao molho bechamel com bacon. Acompanha arroz branco e batata soute

CÔNGRIO	SALMÃO	LINGUADO
R$270	R$270	R$270

ERVAS FINAS
Grelhado e regado ao molho de ervas finas. Acompanha arroz branco e batata soute

CÔNGRIO	SALMÃO	LINGUADO
R$270	R$270	R$270

MODA ESTALEIRINHO
Grelhado, regado ao molho de nata, catupiry, ervilha, pimentão, cenoura e ervas finas. Acompanha arroz branco e batata soute

CÔNGRIO	SALMÃO	LINGUADO
R$270	R$270	R$270

MODA DA CASA
Grelhado, regado ao molho rosado, maça e palmito. Acompanha arroz branco e batata soute

CÔNGRIO	SALMÃO	LINGUADO
R$270	R$270	R$270

FIORENTINA
Grelhado, regado ao molho branco com espinafre. Acompanha arroz branco e batata soute

CÔNGRIO	SALMÃO	LINGUADO
R$260	R$260	R$260

SALMÃO COM
GELÉIA DE PIMENTA

MOLHO DE MARACUJÁ

Grelhado e regado ao molho de maracujá. Acompanha arroz branco ,batata soute e pirão de peixe

CÔNGRIO **R$260**
SALMÃO **R$260**
LINGUADO **R$260**

DELÍCIA

Servido com molho de creme de leite e bananas fritas. Gratinado com queijo mussarela e parmesão. Acompanha arroz branco e batata rústica

TILÁPIA **R$170**
LINGUADO **R$265**

COSTA BRAVA

Grelhado e regado ao molho branco com camarão e palmito, coberto por cebola crispy. Acompanha arroz branco e batata soute

CÔNGRIO **R$290**
SALMÃO **R$290**
LINGUADO **R$290**

SALMÃO COM GELÉIA DE PIMENTA **R$240**
Grelhado, regado com geléia de pimenta. Acompanha arroz branco e legumes glaciados

LINGUADO RECHEADO COM POLVO **R$280**
Recheado com polvo à provençal. Acompanha arroz branco e pirão de peixe

LINGUADO RECHEADO **R$240**
Recheado com queijo e palmito.
Acompanha arroz branco e batata frita

LINGUADO OU CONGRIO À ROMANA **R$260**
Acomp. Arroz branco, pirão de peixe e batata frita

LINGUADO OU CONGRIO À MILANESA **R$240**
Acompanha arroz branco, pirão de peixe e batata frita

BACALHAU MODA DO CHEFF **R$260**
Salteado no azeite de oliva com cebola, nata, azeitona preta e batata. Acompanha arroz branco

BACALHAU COM ALHO PORÓ **R$260**
Bacalhau salteado com azeite de oliva e alho poró. Acompanha arroz branco, pirão de peixe e batata soute

BACALHAU PORTUGUESA **R$260**
Grelhado, coberto ao molho de pimentões, cebola, cenoura, batata, azeitona e azeite de oliva. Acompanha arroz branco e pirão de peixe

Individuais

GRELHADO **R$120**
Grelhado na manteiga. Acompanha arroz com castanhas e legumes. Côngrio, salmão ou linguado

BELLE MEUNIERE **R$135**
Grelhado na manteiga regado ao molho de champignon, alcaparras, palmito e aspargos. Acompanha arroz com castanhas e batata soute, Côngrio, salmão ou linguado

À MILANESA **R$120**
Acompanha arroz com castanhas e batata frita. Linguado ou côngrio

ROMANA **R$125**
Empanado no queijo parmesão. Acompanha arroz com castanhas e batata frita. Linguado ou côngrio

ERVAS FINAS **R$135**
Grelhado e regado ao molho de ervas finas. Acompanha arroz com castanhas e legumes.
Côngrio, salmão ou linguado

MOLHO DE CAMARÃO **R$135**
Grelhado e regado ao molho de camarão. Acompanha arroz com castanhas e legumes. Côngrio, salmão ou linguado

LINGUADO GRELHADO

AVES

FRANGO GRELHADO **R$95**
Grelhado na manteiga. Acompanha arroz à grega e batata frita

FRANGO PARMEGIANA **R$110**
À milanesa e regado ao molho de tomate com ervilhas, presunto e gratinado. Acompanha arroz à grega e batata frita

FRANGO À MILANESA **R$95**
Acompanha arroz à grega e batata frita

FRANGO CROCANTE **R$105**
Empanado na farinha panko. Acompanha arroz à grega e batata frita

FRANGO AO MOLHO DE MOSTARDA DIJON **R$110**
Grelhado na manteiga, regado ao molho de mostarda. Acompanha arroz cremoso

Individuais

FRANGO GRELHADO **R$50**
Grelhado na manteiga. Acompanha arroz à grega e batata frita

FRANGO PARMEGIANA **R$60**
À milanesa, regado ao molho de tomate com ervilhas, presunto e gratinado. Acompanha arroz à grega e batata frita

FRANGO À MILANESA **R$50**
Acompanha arroz à grega e batata frita

FRANGO QUATRO QUEIJOS **R$60**
Grelhado e regado ao molho de queijo provolone, catupiry, mussarela e parmesão. Acompanha Talharim na manteiga

CARNES

MIGNON GRELHADO **R$165**
Grelhado na manteiga. Acompanha arroz à grega e batata frita

MIGNON COM GELEIA DE AMORA **R$185**
Grelhado na manteiga, regado com geléia de amora. Acompanha risoto de alho poró

MIGNON AO MOLHO DE MOSTARDA DIJON **R$185**
Grelhado na manteiga, regado ao molho de mostarda. Acompanha arroz cremoso

MIGNON À PARMEGIANA **R$185**
À milanesa e regado ao molho de tomate com ervilhas, presunto e gratinado. Acompanha arroz à grega e batata frita

MIGNON AO MOLHO MADEIRA **R$185**
Grelhado na manteiga e regado ao molho madeira com champignon. Acompanha arroz a grega e purê de batata

MIGNON AO POIVRE **R$185**
Flambado com conhaque, creme de leite, manteiga e pimenta em grão. Acompanha arroz à grega e batata frita

MIGNON À CHATEAUBRIAND **R$185**
Grelhado na manteiga e regado ao molho de carne com vinho e pimenta em grão. Acompanha arroz à grega e batata frita

Individuais

MIGNON GRELHADO **R$85**
.Grelhado na manteiga. Acomp. Arroz à grega e batata frita

MIGNON À PARMEGIANA **R$95**
À milanesa, regado ao molho de tomate com ervilhas, presunto e gratinado. Acomp. Arroz à grega e batata frita

MIGNON AOS QUATRO QUEJOS **R$95**
Grelhado e regado ao molho de queijo provolone, catupiry, mussarela e parmesão. Acomp. Talharim na manteiga

MIGNON COM
GELÉIA DE AMORA

RISOTOS & MASSAS

Todos risotos acompanham queijo parmesão

SALMÃO	**R$95**
CAMARÃO	**R$95**
POLVO	**R$125**
FUNGHI COM TOMATE CEREJA	**R$75**
SHITAKE E SHIMEJI	**R$75**
LINGUIÇA BLUMENAU	**R$65**
MIGNON	**R$75**
LEGUMES	**R$55**
ALHO PORÓ	**R$55**

FRANGO AO MOLHO DE MOSTARDA DIJON

Todas as massas acompanham queijo ralado

CONCHIGLIONE COM CAMARÃO **R$85**
Recheado com camarão ao molho especial

ESPAGUETE COM SHITAKE E SHIMEJI **R$75**
Molho vermelho, shitake, shimeji e champignon

ESPAGUETE BOLONHESA **R$75**
Mignon picado com molho de tomate

ESPAGUETE AO MOLHO SUGO **R$55**
Molho sugo e champignon

ESPAGUETE À CARBONARA **R$65**
Bacon, ovos e creme de leite

ESPAGUETE PARISIENSE **R$65**
Presunto, azeitona, frango, champignon e molho branco

PENNE NA MANTEIGA COM ERVAS **R$45**

PENNE QUATRO QUEIJOS **R$55**
Queijo mussarela, queijo prato, queijo provolone e catupiry

TALHARIM A PUTANESCA **R$45**
Alcaparras, azeitona, molho de tomate e cebola

TALHARIM ALHO E OLEO **R$45**

SOBREMESAS

PETIT GATEAU (chocolate) **R$42**

CREME DE PAPAIA COM CASSIS **R$35**

BROWNIE **R$42**

MINI FONDUE **R$60**

BANANA FLAMBADA COM SORVETE **R$16**

BOLA DE SORVETE (creme) **R$6**

SOFT DRINKS

ÁGUA MINERAL COM GÁS **R$7**

ÁGUA MINERAL SEM GÁS **R$7**

ÁGUA TONICA LATA **R$10**

ÁGUA DE COCO **R$**

RED BULL **R$22**

REFRIGERANTES **R$10**
Coca-cola, coca cola zero, guaraná antarctica, guaraná antarctica zero, soda

SUCOS NATURAIS **R$15**
Laranja, limão, abacaxi, abacaxi com hortelã, maracuja, morango

SUCO INTEGRAL DE UVA CASA MADEIRA **R$25**

SODA ARTESANAL (escolha um sabor) **R$20**
Maçã verde, limão siciliano, hibisco, morango, tangerina, toranja, amora, lichia, limão cravo, framboesa, melancia, maracujá, cranberry, mirtilo

CHÁ (escolha um sabor) **R$20**
Chá preto com limão, água e gelo.
- Framboesa;
- Hibísco;
- Limão;
- Morango;
- Pêssego;
- Pêssego
- Low sugar.

FRENCH LEMONADES
(escolha um sabor) **R$25**
- Jabuticaba;
- Maracujá;
- Kiwi;
- Morango;
- Mirtilo.

FRESH LICHIA **R$27**
Lichia, mojito, limão, água com gás e gelo

LARANJA FRESH **R$28**
Laranja sanguinea, limão, água, gelo

LEMONADE SPRITZ **R$28**
Água com gás, amora, morango e gelo

PINK LIMONADE ROSE **R$27**
Água, morango, cranberry, limão espremido e gelo

PINK LIMONADE ROUGE **R$27**
Água, morango, toranja, limão espremido e gelo

CERVEJAS

CHOPP	R$16
EISENBAHN PILSEN 600ML	R$20
HEINEKEN 600ML	R$29
BRAHMA 600ML	R$20
AMSTEL 600ML	R$20
ORIGINAL 600ML	R$25
EISENBAHN PILSEN LONG NECK	R$14
HEINEKEN LONG NECK	R$19
CORONA LONG NECK	R$19
BUDWEISER LONG NECK	R$16
STELLA ARTOIS LONG NECK (sem glúten)	R$19
MALZBIER LONG NECK	R$16
HEINEKEN ZERO LONG NECK	R$19

CERVEJAS ARTESANAIS

ALLES PILSEN **R$30**
Dourada, límpida e de espuma generosa. Aroma maltado e leve sabor de malte lúpulo. Refrescante e com final crisp

VILA WEISSBIER **R$35**
De cor amarelo palha, naturalmente turva e com colarinho abundante. Aromas de tutti-fruti e banana. Leve acidez e textura aveludada

CAPIVARA LITTLE IPA **R$35**
De cor acobreada tras intenso aroma de lupulos citricos. Um amargor pronunciado, com persistencia dos sabores de lúpulo

CAPIVARA DOUBLE IPA **R$38**
De cor acobreada tras intenso aroma de lupulos citricos. Um amargor pronunciado, com persistencia dos sabores de lúpulo

IPE AMARELO **R$35**
Uma lager lupulada de cor dourada, com espuma abundante e persistente. Aroma de notas citricas e perfil limpo. Sabor de lúpulo e amargo agradavel com final crisp

FRIDA BLOND ALE **R$35**
De coloração dourada-clara, apresenta uma abundante e persistente espuma branca. Seu aroma tem uma profusão de frutas e condimentos. O sabor é suave e delicado. Possui uma textura aveludada e um final seco

CAIPIRAS

Limão, kiwi, morango, maracujá e frutas vermelhas

VODKA	R$25
SMIRNOFF	R$30
KETEL ONE	R$50
ABSOLUT	R$50
VINHO	R$25
STEINHAEGER	R$30
BACARDI	R$30
SAQUÊ	R$30
CACHAÇA	R$25
YPIOCA OURO	R$30

DOSES

GIN TANQUERAY	R$30
GIN GORDON'S	R$17
SMIRNOFF	R$10
STEINHAEGER	R$10
KETEL ONE	R$30
ABSOLUT	R$30
BACARDI RUM CARTA BLANCA	R$10
SAQUE	R$10
CAMPARI	R$18
DON JULIO	R$60

LICORES

BAILEY'S	R$35
AMARULA	R$35
COINTREAU	R$30
LICOR 43	R$25
JAGERMEISTER	R$35
UNDERBERG	R$18

WHISKY

BELL'S	R$10
JOHNNIE WALKER RED	R$18
JOHNNIE WALKER BLACK	R$28
OLD PARR 18	R$70
WHITE HORSE	R$15
JACK DANIEL'S	R$28

COCKTAILS

ALEXANDER **R$25**
Creme de leite, licor de cacau, leite condensado, conhaque, canela em pó e gelo

BATIDA DE COCO, MARACUJÁ OU MORANGO **R$30**
Leite de coco, leite condensado, vodka e gelo

PINA COLADA **R$35**
Leite de coco, abacaxi, leite condensado, rum e gelo

SENSAÇÃO **R$35**
Morango, vodka, prosecco, leite condensado e gelo

MOSCOW MULE **R$44**
Limão espremido, gengibre, açúcar, vodka, água com gás e espuma saborizada

SEX ON THE BEACH **R$35**
Pêssego, grenadine, vodka, suco laranja

O CLÁSSICO **R$44**
Gin, água tonica, limão, alecrim e gelo

TANQUERAY GIN BRAMBLE **R$44**
Gin, amora, framboesa, gengibre, limão e espuma saborizada

NEGRONI **R$44**
Gin, campari, vermute tinto e gelo

DRY MARTINI **R$44**
Vermute, gin, azeitona verde e twist de limão

ROSSO BERRY **R$44**
Vermute rosso, whisky e cranberry

MIX BEACH **R$35**
Campari, smirnoff, suco laranja, toranja

FLAMINGO **R$44**
Gin, toranja, melancia, limão espremido, água tonica e gelo

VALANTINE'S DRINK **R$44**
Cranberry, tequila, rum, espuma framboesa

MARGARITA **R$44**
Cointreau, limão espremido, tequila e gelo

APEROL SPRITZ **R$44**
Aperol, prosecco, água com gas, laranja e gelo

MOJITO **R$44**
Rum, hortelã, limão espremido, soda e gelo

ESTALEIRINHO COCKTAIL **R$44**
Laranja sanguínea, aperol, suco de laranja e água com gás

MAR NEGRO **R$44**
Cointreau, tequila, limão espremido, mirtilo, espuma saborizada

CLASSICAL DAIQUIRI **R$35**
Rum, limão espremido, xarope de açúcar, água

AMOR CORADO **R$44**
Rum, melancia, água tônica e grenadine

DAIQUIRI MORANGO **R$44**
Rum, limão espremido, morango, hortelã e água

CITRUS BLACK **R$44**
Whisky, mirtilo, amora, oda e espuma saborizada

BERRY CREMOSO **R$44**
Whisky, framboesa, cranberry, suco de limão, guarana, espuma saborizada

JOHNNIE BLONDE **R$44**
Johnnie walker blonde, soda, hortelã e gelo

MAR VERMELHO **R$44**
Johnnie walker blonde, morango, maracuja, soda, limão e hortelã

CHAPELEIRO **R$44**
Johnnie walker blonde, licor 43, laranja, limão e gelo

Prepared with the best.

Restaurante Estaleirinho

Rua Higino João Pio nº 320

Praia do Estaleirinho
Balneário Camboriú-SC

47 3263.2047