

REFÚGIO DO ESTALEIRO

MENU

ENTRADAS

Tábua de frios 145,00

Gorgonzola, parmesão, mussarela búfala, brie, parma, copa, salame, damasco, pães, uva, geleia artesanal, azeitona e castanhas

Burrata 79,00

Mussarela de búfala fresca, rúcula, pesto de manjeriço com pistache, tomate cereja e amêndoas douradas, finalizado com flor de sal e pão de fermentação natural.

Camarão Crocante com sour cream 78,00

06 und de camarão G empanado na farinha Panko.

Tartar de Salmão 78,00

Cubos de salmão temperados com mostarda, sal, pimenta, raspas de limão siciliano, acompanha torradas e shoyo com gengibre.

Carpaccio 68,00

Carne bovina crua cortada em finas fatias, acompanha rúcula, parmesão, alcaparras, azeite de ervas, mostarda e pão tostado.

Bruschetta de Parma 62,00

Pão italiano, queijo brie, rúcula, cebola caramelizada e presunto de parma.

Bruschetta Caprese 58,00

Pão italiano, tomate, manjeriço, mussarela de búfala e azeitona.

Bun Bao de Costela 48,00

Mini sanduiche de pão no vapor recheado costela finalizado com ailo.

Dadinho de Tapioca 45,00

Com geleia de pimenta feita na casa.

Antepastos 45,00

Seleção de pães quentinhos com caponata de berinjela, pasta de gorgonzola, pasta de tomate seco, tapenade de azeitona e manteiga de ervas.

Coxinha de Cordeiro (02 und) 38,00

Pernil de cordeiro feito através de um processo de cozimento lento e de produção artesanal.

SALADAS

Salada Alla Romana 58,00

Mix de folhas verdes, tomate cereja, mozzarella de búfala, cebola caramelizada e presunto de parma.

Salada Caprese 58,00

Rodelas de tomate, mozzarella de búfala fresca, folhas de manjeiricão, finalizada com redução de balsâmico.

Salada da Casa 52,00

Mix de folhas, peito de frango em cubos, bacon, tomate, croutons, parmesão e molho.

Salada Refúgio 45,00

Mix de folhas, palmito, tomate e castanha de caju triturada.

FRUTOS DO MAR

Polvo a Mediterrânea 170,00

Tentáculo de polvo grelhado com páprica defumada, batatas rústicas e vinagrete de azeitonas.

Polvo com Arroz Negro 165,00

Tentáculo de polvo grelhado, risoto de arroz negro finalizado com azeite de rúcula e aioli defumado.

Camarão com Gnhocci de Mandioquinha 160,00

Camarão GG grelhado com gnhocci de mandioquinha, molho alfredo e lâminas crocantes de amêndoas.

Camarão Siciliano 150,00

Camarão GG grelhado com risoto de limão siciliano e bisque de camarão.

Pescada Açoriana **126,00**

Pescada grelhada com camarão ao molho de tomates frescos e purê de batata, finalizado com ervas e brotos.

Robalo à Gremolata **115,00**

Filé de robalo grelhado com gremolata de camarão e legumes na manteiga.

Congrio ao Velouté **115,00**

Filé de congrio grelhado, espaguete de abobrinha, crocante de batata doce sobre um creme de alho poró.

Congrio à Brasileira **115,00**

Filé de congrio grelhado com crosta de pistache e purê de banana e molho de moquequinha.

Linguado da Camila **110,00**

Linguado grelhado na crosta de castanha molho de cogumelos com tomate cereja e ervilha torta.

Pescada Caiçara **105,00**

Pescada grelhada, pirão de peixe, couve refogada na manteiga e alho finalizado com farofa crocante de pães.

Salmão à moda do Chef **100,00**

Salmão grelhado sobre cama de bananas grelhadas e molho de maracujá, manga, leite de coco e mel.

Salmão com Couscous **75,00**

Filé de salmão grelhado com molho tarê, couscous com legumes e molho de ervas.

CARNES

Mignon ao Porto 132,00

Medalhão de filé mignon grelhado, risoto de parmesão, farofa de pães e demi glacê com vinho do porto.

Mignon Alla Romana 127,00

Medalhão de filé mignon grelhado, purê de batata, presunto de parma e molho de ervas frescas.

Mignon à Papardelle 126,00

Medalhão de filé mignon grelhado com crosta de castanhas, guarnecido de papardelle ao molho dijon.

Mignon Alfredo 118,00

Filé mignon empanado com queijo gratinado, molho Alfredo e espaguete na manteiga.

Entrecot Angus 116,00

Steak de Entrecot grelhado, espaguete na manteiga e molho de queijo.

Mignon à Parmegiana 107,00

Filé mignon empanado, molho de tomate artesanal e queijo. Acompanha arroz branco, farofa e batata frita.

Bife de Chorizo 105,00

Contra filé de Angus grelhado, vinagrete, farofa, maionese de batata e arroz biro biro.

Frango à Parmegiana 68,00

Filé de peito de frango empanado, molho de tomate e queijo. Acompanha arroz branco, farofa e batata frita.

Picadinho de Carne 65,00

Cubos de alcatra com molho, arroz branco, ovo frito, farofa e banana grelhada.

MASSAS

Fettuccine Refúgio 138,00

Massa grano duro, pesto de manjeriçã, tomate cereja, camarão GG grelhado e tentáculo de polvo.

Papardelle Al Limone com Camarões 135,00

Massa grano duro, camarão GG, molho Alfredo finalizado com raspas de limão siciliano, amêndoas douradas e brotos.

Gnhocci ao Aroma de Trufas e Mignon 125,00

Gnhocci de batata produzido na casa, cubos de filé mignon finalizado com manteiga de trufas, crocante de parma e parmesão.

Gnhocci de Mandioquinha 86,00

Gnhocci grelhado com ragú de linguiça Blumenau finalizado com parmesão.

Gnhocci ao molho de Cogumelos 75,00

Gnhocci de batata produzido na casa, molho de cogumelos shiitake, shimeji e paris, finalizado com manteiga de trufas.

Penne à Moda do Chef 72,00

Massa Grano Duro, filé mignon, bacon, cebola, pimentões, brócolis e creme de leite.

Penne à Gorgonzola 68,00

Massa grano duro, molho de queijo gorgonzola, ervas frescas e cubos de mignon.

Espaguete à Carbonara 65,00

Massa grano duro, bacon, gema de ovo e parmesão, finalizado com crocante de bacon.

Espaguete à Bolonhesa 65,00

Massa Grano duro, molho de tomate e filé mignon picadinho.

RISOTOS

Risoto frutti di Mare 122,00

Camarão, lula, marisco, polvo, manteiga, cebola, arroz arbóreo, vinho branco ervas frescas e parmesão.

Risoto de Camarão com Alho Poró 118,00

Camarão, arroz arbóreo, cebola, vinho branco, alho poro, manteiga e parmesão.

Risoto de Mignon 98,00

Cubos de Filé Mignon, arroz arbóreo, cebola, vinho branco, manteiga, parmesão e crispy de batata doce.

Risoto de linguiça Blumenau 93,00

Linguiça blumenau, arroz arbóreo, cebola, manteiga, vinho branco, parmesão, amêndoas tostadas.

Risoto de Funghi 78,00

Funghi, arroz arbóreo, cebola, vinho branco, manteiga e parmesão.

Risoto Caprese 65,00

Tomate cereja, molho pomodoro, mussarela de búfala fresca, arroz arbóreo, cebola, manteiga, vinho branco, parmesão e manjeriço.

PARA COMPARTILHAR

Serve 02 pessoas

Moqueca de Camarão 306,00

*Camarão, azeite de dendê, leite de coco, cebola, pimentões e coentro.
Acompanha arroz branco e farofa de dendê.*

Camarão à Ganesh 306,00

Camarão ao molho cremoso de curry e leite de coco, servido dentro do abacaxi. Acompanha farofa de dendê e arroz.

Moqueca Refúgio 293,00

Congrio, camarão, polvo, marisco, lula, azeite de dendê, cebola, pimentão, leite de coco, coentro. Acompanha arroz branco e farofa de dendê.

Paella de Frutos do Mar 270,00

Arroz, açafraão, cebola, pimentões, ervilha, camarão, marisco, lula e peixe.

Moqueca de Congrio 256,00

*Congrio, azeite de dendê, cebola, pimentões, coentro e leite de coco.
Acompanha arroz branco e farofa de dendê.*

Feijoada 175,00

Arroz branco, laranja, farofa, couve, banana à milanesa e panceta crocante.

INFANTIL

Refúgio Kids 48,00

Mignon, frango ou peixe, acompanhado de arroz, feijão, batata sorriso ou fritas.

Risotinho da Sofia 40,00

Arroz arbóreo, cubinhos de frango e queijo parmesão.

Espaguete à Bolonhesa 38,00

Macarrãozinho na manteiga 30,00

Todos os Preços são Apresentados em Reais

SANDUÍCHES

Hambúrguer Refúgio

66,00

Pão, hambúrguer de angus 180 gramas, mussarela, bacon crocante, alface, tomate e batata frita.

Wrap de Salmão

54,00

Salmão, alface, cream cheese, cebola roxa e batata frita.

Ciabatta com Tomate Seco

43,00

Tomate seco, rúcula, queijo branco e batata frita.

SOBREMESA

Brownie da Casa 50,00

Brownie artesanal com sorvete de creme, seleção de castanhas, chantilly de doce de leite e tuille de amêndoas.

Brioche grelhado com calda de frutas amarelas e sorvete de cream cheese 44,00

Broa 43,00

Broa de coco queimado com sorvete de creme, calda de doce de leite e lascas de coco fresco.

Bolo FUDGE com Sorvete de Creme e Caramelo Salgado 38,00

Refúgio 38,00

Laminas de chocolate intercaladas com sorvete de creme e molho cremoso de maracujá.

Petit Gateau com sorvete 38,00

Torta Trufada de Chocolate com Morangos 33,00

Romeu e Julieta 28,00

Sorvete de cream cheese com goiabada.

Banana Flambada 21,00

Banana flambada com conhaque e sorvete de creme.

Salada de Frutas 18,00

Taça de Sorvete 12,00

Creme, chocolate, morango e napolitano.

BEBIDAS

Soft Drinks

Água Mineral	6,50
Água c/ Gás	6,50
Refrigerante	8,00
Chá Gelado	9,00
Água de Coco	15,00
Suco Natural	18,00
Vitamina	15,00
Red Bull 250ml	20,00

Cervejas

Saint Bier Weiss 500ml	28,00
Saint Bier Pilsen 600ml	32,00
Saint Bier IPA 600ml	30,00
Coruja Lager 600ml	30,00
Original	16,00
Stella Artois	16,00
Heineken	18,00
Heineken Zero	18,00
Corona	18,00
Amstel Ultra	16,00
Balde Heineken (5 unid.)	80,00
Balde Corona (5 unid.)	80,00
Balde Original (5 unid.)	70,00

Batidas

Abacaxi	25,00
Coco	25,00
Maracujá	25,00
Morango	25,00

Caipiras

Cachaça	30,00
Cachaça especial	35,00
Vodka Nacional	35,00
Vodka Importada	40,00
Ciroc	47,00
Sake	36,00
Bacardi	33,00
Steinhaeger	33,00
Vinho	30,00

Opções de Frutas:
*Morango, Uva, Abacaxi,
Maracujá, Limão e Kiwi.*

DRINKS

REFÚGIO 48,00

Amázzoni, Vermute Rosso, laranja bahia e água com gás.

ATELIER DO GIN 48,00

Gin, tônica, frutas, botânicos e geléias artesanais para que posso montar o seu drink.

NEGRONI 48,00

Amázzoni Rio Negro, Campari, Vermute Rosso.

MARGARITA 42,00

Tequila José Cuervo, cointreau, limão.

MOJITO 42,00

Rum Claro, fresh lime, hortelã, simple Syrup, água gaseificada.

PINÃ COLADA 39,00

Rum Claro, suco natural de abacaxi, leite de coco e leite condensado.

KIR ROYAL 34,00

Espumante Brut, licor de Cassis.

APEROL SPRITZ 46,00

Aperitivo Aperol, espumante Brut, água gaseificada.

COSMOPOLITAN 48,00

Absolut, suco de cranberry, cointreau, suco de limão.

AMARULA 43 35,00

Licor 43 e Amarula.

LICOR 99 40,00

Licor 43, suco de laranja e Jägermeister.

DRINKS

MOSCOW MULE 46,00

Absolut, Ginger Syrup, limão, glacê cítrico de Gengibre.

PISCO SOUR 44,00

Pisco, suco de limão, simple Syrup, clara e Bitter.

WHISKEY SOUR 46,00

Jack Daniels, suco de limão, simple Syrup, clara, Bitter, cereja.

MIMOSA 34,00

Espumante Brut e suco de laranja.

ALEXANDER 39,00

Conhaque Domec, leite condensado, creme de leite, canela e licor de cacau.

SEX ON THE BEACH 40,00

Licor de pêssago, Smirnoff, suco de laranja e grenadine.

CUBA LIBRE 38,00

Coca-Cola e Rum (Ouro ou Carta Branca).

GIN TROPICAL 48,00

Amázzoni Gin, laranja e energético tropical.

ESPRESSO MARTINI 36,00

Martini Extra Dry, café espresso e simple Syrup.

LAGOA AZUL 46,00

Smirnoff, Curaçau, suco de limão, laranja e Sprite.

ESPRESSO 43 40,00

Licor 43 e café espresso.

BLOODY MARY 38,00

Smirnoff, salsão, suco de limão, molho inglês, sal, pimenta do reino e suco de tomate.

JACK AND COKE 42,00

Jack Daniels e Coca-cola.

DRINKS SEM ÁLCOOL

PINA COLADA 29,00

Suco concentrado de abacaxi, leite de coco e leite condensado.

MOJITO 29,00

Limão, hortelã, simple syrup, água com gás ou sprite.

LIMONADE SPRITZ 29,00

Hortelã, suco de limão siciliano e sprite.

BEBIDAS

Whisky

Chivas Regal	37,00
Johnnie Walker Red	29,00
Johnnie Walker Black	40,00
Jack Daniels	34,00

Licor

Amarula	29,00
Cointreau	34,00
Aperol	24,00
Licor 43	37,00

Vodka

Absolut	25,00
Ciroc	37,00
Smirnoff	19,00

Vermouth

Martini Extra Dry	19,00
Martini Rosso	19,00

Cachaça

Art. Pedro Alemão Prata	12,00
Art. Pedro Alemão Ouro	18,00
Salinas Prata	22,00
Salinas Ouro	22,00
Cachaça Refúgio Premium	26,00
Cachaça Refúgio Garrafa	135,00

Gin

Seagers	19,00
Amázzoni	38,00
Amázzoni Rio Negro	40,00

BEBIDAS

Tequila

Jose Cuervo Reposado	34,00
Jose Cuervo Silver	29,00

Bitter

Steinhaeger	22,00
Underberg	22,00
Jägermeister	26,00
Campari	22,00

Rum

Bacardi Oro	25,00
Bacardi Carta Blanca	23,00
Havana Club 7 anos	35,00

Brandy

Fundador	28,00
Domecq	19,00

Cafeteria

Café Expresso	7,50
Capuccino	16,00
Capuccino com Canela	16,00
Longo	12,00

Pingado	12,00
Chocolate quente	12,00
Chocolate com leite	12,00