



MENU



Manjericão
restaurante & pesqueiro



SIGA NOSSA REDE SOCIAL
@MANJERICAOGUARA

PETISCOS



084. BATATOSA	R\$ 41,00
fritas, farofa de bacon, molho e parmesão	
260. BURRATA	R\$ 86,00
Queijo cremoso - 200g temperado, tomates cereja, confit, regado com azeite, ervas frescas e torradas	
083. BERINJELA BEIJA FLOR	R\$ 49,00
Berinjela gratinada no azeite com molho de tomate caseiro, queijo e torradas	
201. BRUSCHETTA POMODORO	R\$ 41,00
Pão italiano, alho, orégano, azeite, tomate fresco e parmesão	
334. BRUSCHETTA DE COGUMELO	R\$ 54,00
Pão italiano, alho, orégano, azeite, cogumelo, tomate fresco e parmesão	
149. CARPACCIO DE CARNE	R\$ 59,00
Molho mostarda Dijon, alcaparras, parmesão e torradas	
704. CAMARÃO PROVENÇAL	R\$ 69,00
Camarão sem casca, na manteiga de ervas, alho assado e couve frito	
265. CEVICHE DE SALMÃO	R\$ 73,00
Ao molho de limão, azeite, cebola roxa, ervas, manga, pimenta dedo de moça	
335. CEVICHE DE CAMARÃO	R\$ 73,00
Ao molho de limão, azeite, cebola roxa, ervas, pimenta dedo de moça	
705. DADINHOS DE TAPIOCA (com geléia de pimenta)	R\$ 32,00
054. FILET PETISKAKY NA PANELINHA	R\$ 68,00
Trinchado ao molho gorgonzola e torradas amanteigadas	
171. LINGUIÇA CASEIRA	R\$ 43,00
Linguiça picante, molho, farofa e vinagrete	
238. PASTELZINHO DE QUEIJO	R\$ 32,00
267. PASTELZINHO DE CARNE DE SOL C/ QUEIJO	R\$ 32,00
321. POLVO A LAGAREIRO	R\$ 102,00
grelhado na manteiga de ervas, couve frito, tomate confit e batata	

FONDUE (exclusividade no período noturno)

155. FONDUE DE QUEIJO	R\$ 149,00
Pão, batata, brócolis, tomate cereja e molho)	
156. FONDUE DE CARNE (400g)	R\$ 159,00
Filé, batata frita, torrada e molhos	
157. FONDUE DE CHOCOLATE	R\$ 132,00
Biscoito Waffer, morango, banana, abacaxi e uva	
202. FONDUE MISTO NA PEDRA	R\$ 209,00
(Linguiça, filé, camarão, frango, fritas e molho)	

RISOTOS / MASSAS

(Pratos Individuais)

722. RISOTO DE FILET MIGNON	R\$ 86,00
Tiras de filé flambado, parmesão , manteiga de erva	
058. RISOTO DE CAMARÃO	R\$ 86,00
Camarão flambado no vinho, arroz arbóreo e parmesão	
336. RISOTO DE COGUMELO	R\$ 86,00
Cogumelo, flambado no vinho, arroz arbóreo e parmesão	
163. SPAGHETTI ALLA CARBONARA	R\$ 72,00
Bacon, ovos, queijo parmesão, salsa e pimenta do reino	
296. SPAGHETTI ALLA FILETTO	R\$ 79,00
Filé em tiras ao molho de gorgonzola	
271. SPAGUETTI AO PESTO	R\$ 79,00
Pesto de manjericao com camarão	
295. SPAGUETTI DIJON	R\$ 79,00
Camarão flambado no vinho, ao molho quatro queijos e mostarda Dijon	
208. SPAGUETTI AI GAMBERI NA PANELINHA	R\$ 84,00
Camarão, alcaparras, pimenta calabresa, azeite, tomate e manjericao	

CARNES (02 pessoas)

212. FILÉ A PARMEGIANA	R\$ 162,00
Gratinado, molho de tomate caseiro, mussarela c/ fettuccine e batata frita.	
073. FILÉ FUNDIDO	R\$ 172,00
Filé grelhado ao molho fundido de queijo, arroz de alho e batata sauteè	
152. FILÉ A GORGONZOLA	R\$ 172,00
Filé grelhado ao molho gorgonzola, arroz de brócolis e batata gratinada	
216. FILÉ GUARÁ	R\$ 172,00
Filé flambado ao molho de cogumelos frescos(paris,shimeji) com fettuccine e aligot	
217. FILÉ AO POIVRE	R\$ 172,00
Filé grelhado ao molho de 03 pimentas, arroz puxado no próprio molho e aligot	
085. FILÉ DO MORAES	R\$ 172,00
Filé grelhado coberto com alho, legumes, arroz a grega e batata chips	
086. FILÉ A PIAMONTESE	R\$ 172,00
Filé grelhado ao molho madeira caseiro c/ bacon, arroz piamontese e batata chips	
021. FILÉ DO CHEF	R\$ 172,00
Filé grelhado ao molho quatro queijos c/ arroz piamontese e batatas gratinadas.	
010. FILÉ DE CARNES (INDIVIDUAL)	R\$ 93,00
145. Picanha Bovina (INDIVIDUAL)	R\$ 93,00
Arroz biro-biro, legumes, vinagrete, cebola grelhada e farofa	
087. BIFE DE CHORIZO (INDIVIDUAL)	R\$ 93,00
Arroz de alho, molho especial, fritas e farofa	

MENU INFANTIL

011. TRINCHADINHO INFANTIL Com arroz e fritas	R\$ 54,00
328. SPAGUETTI A BOLONHESA	R\$ 56,00

FILE DE PEIXE (02 pessoas)

039. PEIXE A DELÍCIA _____ R\$ 172,00
Ao molho branco, bananas fritas, arroz branco e batata gratinada
188. PEIXE MEUNIÉRE _____ R\$ 172,00
Ao meunière, arroz de brócolis, batata chips e salada
219. PEIXE MANJERICÃO _____ R\$ 186,00
Ao molho de camarão, arroz a grega, batata sauté e salada
140. FILE DE SALMÃO _____ R\$ 172,00
Ao molho de cogumelos frescos (Paris, Shimeji), couve frito, arroz de alho, batatas rústicas
308. PEIXADA GOURMET _____ R\$ 172,00
Peixada ao molho de côco, verduras, ovos, arroz branco e farofa de dendê
257. PEIXE NA CROSTA _____ R\$ 172,00
ervas, aligot e arroz de alho

PRATOS INDIVIDUAIS (PEIXES)

305. FILE DE SALMÃO _____ R\$ 92,00
Ao molho de cogumelos frescos (Paris, Shimeji), couve frito, arroz de alho, batatas rústicas
304. FILE DE PEIXE _____ R\$ 89,00
303. FILE DE PEIXE MANJERICÃO _____ R\$ 96,00
Ao molho de camarão, arroz a grega, batata sauté e salada

CAMARÃO (02 pessoas)

774. CAMARÃO GUARAMIRANGA (serve 03 pessoas) _____ R\$ 259,00
Arroz cremoso, presunto, ervilha, molho branco, gratinado com queijo e batata palha
614. CAMARÃO TROPICAL NA PANELINHA _____ R\$ 199,00
Ao molho de côco, com pedaços de abacaxi flambados, gratinado com bechamel ao queijo, arroz e batata soutee.
088. BOBÓ DE CAMARÃO _____ R\$ 199,00
Refogado c/ verduras, dendê, leite de côco, creme de macaxeira, arroz e batata chips
071. FETTUCCINE AI GAMBERI _____ R\$ 199,00
Camarão, alcaparras, pimenta calabresa, azeite, tomate e manjeriço

SALADAS (INDIVIDUAL)

205. SALADA MANJERICÃO _____ R\$ 79,00
Alface roxa, cressa e americana, manga, abacaxi, laranja, camarão, tomate e salsa
213. CAESAR SALAD _____ R\$ 69,00
alface roxa, cressa e americana, frango desfiado, parmesão, crotons e molho especial

SOBREMESAS

183. MARQUISE	R\$ 37,00
Mousse de chocolate, calda quente e sorvete	
600. SHOW DE BOLAS	R\$ 37,00
Sorvete de creme, calda de chocolate e chocolate granulado	
106. BROWNIE	R\$ 37,00
Com sorvete e calda quente de chocolate	
236. ROMEU E JULIETA	R\$ 37,00
Sorvete de queijo com calda de goiabada	
031. PUDIM DE LEITE	R\$ 28,00
Com ameixa em calda	
230. MANJERICÃO GUARÁ	R\$ 39,00
Sorvete de creme com banana caramelizada e farofa de castanha	
776. TAÇA SURPRESA	R\$ 42,00
Bolo de rolo com sorvete de queijo e calda de goiaba	

SUCOS (copo) *(Todos os sucos são feitos com água mineral)*

711. LARANJA	R\$ 16,00
755. ABACAXI C/ HORTELÃ (Fruta)	R\$ 16,00
793. MARACUJÁ (Fruta)	R\$ 16,00
706. CAJÁ (Polpa)	R\$ 16,00
867. MORANGO (Fruta)	R\$ 21,00
791. MANGA (Fruta)	R\$ 16,00
792. LIMÃO (Fruta)	R\$ 16,00
795. UVA INTEGRAL (garrafa 300ml)	R\$ 16,00
104. MELANCIA C/ HORTELÃ E LIMÃO (Fruta)	R\$ 16,00
892. DETOX (Couve manteiga, limão, abacaxi, hortelã e gengibre)	R\$ 25,00
098. CAJUÍNA NORDESTINA	R\$ 14,00
318. DOSE SUMO DE LIMÃO (50ml)	R\$ 3,00

LICORES

759. LICOR FRANGÉLICO	R\$ 29,00
760. LICOR COINTREAU	R\$ 29,00
233. LICOR 43	R\$ 36,00

Cobramos 10% de taxa de serviço

DRINKS

259. CLERICOT (Geléia de ameixa, morango, maçã, limão siciliano, hortelã, espumante de vinho branco e licor de laranja)	R\$ 33,00
607. LAGOA AZUL (Vodka, curaçau blue, sumo de limão, refrigerante de soda)	R\$ 28,00
322. MOJITO CUBANO (Rum, sumo de limão taiti, xarope simples, hortelã, água com gas)	R\$ 26,00
323. MULATA SERRANA (cachaça serrana, sumo de limão, xarope de rapadura e gelo britado)	R\$ 27,00
324. DRY MARTINI (Gin, gel e azeitona)	R\$ 32,00
325. SOFT VIRGIN (Suco de maracujá, sumo de limão, morangos macerados, fatia de laranja Bahia e xarope simples)	R\$ 27,00
326. NEGRONI (Bitter Campari, gin, vermute rosso, fatia de laranja e gelo)	R\$ 33,00
736. GIN TÔNICA (Tônica, limão siciliano e especiarias)	R\$ 32,00
737. GIN TROPICAL (Suco de laranja, tônica, hortelã e especiarias)	R\$ 36,00
738. IBIZA GIN (Gin, frutas vermelhas e água tônica)	R\$ 36,00
741. APEROL SPRITZ (Aperol, espumante, água com gás e laranja)	R\$ 36,00
604. MARGARITA (Tequila prata, Cointreau, limão)	R\$ 36,00
748. CAIPIRINHA DE LIMÃO (FRUTA)	R\$ 22,00
749. CAIPIRINHA DE MARACUJÁ (FRUTA)	R\$ 22,00
750. CAIPIRINHA DE KIWI (FRUTA)	R\$ 22,00
761. CAIPIRINHA DE ABACAXI (FRUTA)	R\$ 22,00
754. CAIPIRINHA DE MORANGO (POLPA)	R\$ 31,00
751. CAIPIROSKA DE LIMÃO (FRUTA)	R\$ 22,00
752. CAIPIROSKA DE MARACUJÁ	R\$ 27,00
753. CAIPIROSKA DE KIWI (FRUTA)	R\$ 27,00
762. CAIPIROSKA DE ABACAXI (FRUTA)	R\$ 27,00
756. CAIPIROSKA DE MORANGO (POLPA)	R\$ 35,00
778. CAIPIROSKA C/ VODKA IMPORTADA (ABSOLUT)	R\$ 39,00
801. MOSCOW MULE	R\$ 36,00
721. CARAJILLO 43 (Licor 43, café expresso e gelo)	R\$ 43,00

Cobramos 10% de taxa de serviço

EM DIAS NORMAIS OS NOSSOS PRATOS TEM UM TEMPO DE PREPARO DE APROXIMADAMENTE 30 Min.

www.restaurantemanjericao.com.br

BEBIDAS QUENTES

740. TEACHER'S (Dose)	R\$ 11,00
742. JOHNNIE WALKER - 08 anos (Dose)	R\$ 20,00
743. JOHNNIE WALKER - 12 anos (Dose)	R\$ 32,00
781. OLD PARR - 12 anos (Dose)	R\$ 24,00
725. JACK DANIELS (Dose)	R\$ 24,00
744. MARTINI (Dose)	R\$ 10,00
746. CAMPARI (Dose)	R\$ 10,00
745. VODKA SMIRNOFF (Dose)	R\$ 11,00
747. RUN MONTILLA (Dose)	R\$ 11,00
726. BLACK WHITE (Dose)	R\$ 15,00
707. VODKA ABSOLUT (Dose)	R\$ 25,00
041. TEQUILA	R\$ 22,00
025. GIN TANQUERAY (Dose)	R\$ 28,00
502. ROLHA DO WHISKY	R\$ 100,00
190. CAFÉ ESPRESSO (capsula TRÊS CORAÇÕES)	R\$ 9,90
333. CAPPUCINO (capsula TRÊS CORAÇÕES)	R\$ 9,90

BEBIDAS GELADAS

732. MONSTER	R\$ 16,00
064. SCHWEPES TÔNICA	R\$ 8,90
712. SCHWEPES CITRUS	R\$ 8,90
709. ÁGUA MINERAL (COM GÁS)	R\$ 8,90
718. ÁGUA MINERAL (SEM GÁS)	R\$ 7,90
719. COCA COLA (Lata)	R\$ 8,90
825. COCA COLA ZERO (Lata)	R\$ 8,90
263 KUAT	R\$ 8,90
210 KUAT ZERO	R\$ 8,90
716 FANTA LARANJA	R\$ 8,90
772 FANTA UVA	R\$ 8,90
777 SPRITE	R\$ 8,90
209 SPRITE ZERO	R\$ 8,90
723. CERVEJA HEINEKEN (Long neck)	R\$ 14,00
735. CERVEJA HEINEKEN (600 ml)	R\$ 22,00
069. CERVEJA STELLA ARTOIS (600 ml)	R\$ 22,00
330. CERVEJA HEINEKEN ZERO ALCOOL (Long neck)	R\$ 15,00
332. CERVEJA ESTRELA GALICIA (Long neck)	R\$ 11,00
331. CERVEJA ESTRELA GALICIA 600ml	R\$ 16,00
043- CERVEJA AMISTEL 600ml	R\$ 17,00
713. CERVEJA EISENBACH 600ml	R\$ 17,00

CACHAÇAS (Dose)

780. PITU GOLD	R\$ 8,90
701. YPIOCA 150	R\$ 14,00
702. YPIOCA 160	R\$ 21,00
757. YPIOCA PRATA	R\$ 8,90
893. AVIADOR	R\$ 9,90

Carta de Vinho

Espumante

(BRASIL)

027 SALTON BRUT	91,00
047 NERO MOSCATEL	99,00
059 NERO BRUT	99,00
254 NATURELE MOSCATEL	129,00
255 NATURELE MOSCATEL ROSÉ	129,00

Vinho Branco

014 CARMEN DISCOVERY SUAV. BLANC	64,00
101 NATURELLE BRANCO SUAVE	99,00
108 VENTISQUEIRO CHARDONNAY	149,00
130 PIONEIRO CHARDONNAY	93,00
187 TONEL 20 CHARDONNAY	87,00
191 LEON DI TARAPACÁ CHARDONNAY	111,00
193 PIONEIRO SAUVIGNON BLANC 375ml	59,00
256 MONTE INFINITUS SUAVIG. BLANC	72,00
257 MONTE INFINITUS ROSÉ	72,00
266 MONTE INFINITUS CHARDONNAY	72,00
268 PÉ BRANCO	89,00
269 MATEUS ROSÉ	129,00
279 SANTA RITA	81,00
283 ARTE DE ARGENTO PINOT GRIGIO	107,00
317 CORDEIRO COM PIEL DE LOBO - BLANCO DE BLANCAS	121,00
710 VISIONÁRIO MORANDÉ CHARDONNAY	87,00
901 BENJAMIN NIETO BRANCO SUAVE	84,00
906 MIL RICES CHARDONNAY 750ml	62,00
908 JP AZEITÃO BRANCO 750ml Bacalhôa	95,00
909 VERDE CASA MENDES 750ml	95,00
913 IL CEPRONE SICILIANE PINOT GRIGIO 750ml	111,00

Vinho Tinto

(BRASIL)

056 CASA VALDUGA ORIGEM RESERVA ELEGANCE CAB./SAUV.	119,00
124 QUINTA DO MORGADO TINTO SUAVE	43,00
153 CASA VALDUGA ARTE MALBEC	115,00
172 NATURELLE CAB. SAUV. MERLOT, MARSELAN	109,00

(ARGENTINA)

089 LA FINCA MALBEC	113,00
109 BENJAMIN (NIETO SENETIER) MALBEC	89,00
144 ALFREDO ROCCA MALBEC	169,00
160 TONEL 20 - MALBEC	87,00
161 TONEL 20 - CABERNET SAUVIGNON	87,00
200 DV CATENA CABERNET/MALBEC	199,00
224 ALAMOS MALBEC	189,00
280 LA FINCA CABERNET SAUVIGNON	91,00
281 CALLIA MALBEC	129,00
306 LATITUDE 33 MALBEC	107,00
307 LATITUDE 33 CABERNET SAUVIGNON	107,00
315 CORDEIRO COM PIEL DE LOBO - MALBEC	126,00
316 CORDEIRO COM PIEL DE LOBO - CAB. SAUVIG.	126,00
914 BENJAMIN NIETO CABERNET SAUVIGNON 750ml	84,00
915 ARGENTO CABERNET SAUVIGNON 750ml	127,00

Vinho Tinto

(CHILE)

038 LEON DI TARAPACÁ CABERNET SAUVIGNON	111,00
110 CONDOR MILLAMAN CAB. SAUVIGNON	86,00
129 METROPOLITANO CAB. SAUVIGNON	59,00
134 PIONERO CABERNET SAUVIGNON	98,00
137 PIONEIRO CARMENERE	98,00
194 PIONEIRO CARBENET SAUVIGNON 375ml	59,00
197 PIONERO CARMENERE 375ml	59,00
206 COSECHA TARAPACÁ CABERNET SAUVIGNON	83,00
223 LATIERRA CARMENERE	79,00
286 MONTE INFINITUS MERLOT	59,00
297 CONDOR MILLAMAN CARMENERE	86,00
301 MONTE INFINITUS CARMENE	59,00
302 VISIONÁRIO MORANDÉ CARMENERE	87,00
310 PIONERO RESERVA MERLOT	98,00
311 VISIONÁRIO MORANDÉ CABER. SAUV.	87,00
342 MORANDÉ RESERVA PINOT NOIR	94,00
603 VENTISQUEIRO RESERVA CARMENERE	160,00
897 CARMEN DISCOVERY CAB. SAUVIG.	65,00
902 EMILIANA ADOBE SHIRAZ Orgânico	151,00
916 EMILIANA ADOBE PINOT NOIR 750ml Orgânico	156,00
917 COSECHA TARAPACÁ MERLOT 750ml	72,00
918 MIL RAICES CARMENERE 750ml	69,00
919 MONTE INFINITUS CABERNET SAUVIGNON 750ml	59,00
920 MIL RAICES CABERNET SAUVIGNON 750ml	69,00

(URUGUAI)

921 CUESTA DI GRAVA TANNAT ROBLE 750ml	147,00
--	--------

(ITÁLIA)

176 LAMBRUSCO GIOCONDI	114,00
928 MONTEPULCIANO D'ABRUZZO 750ml	99,00
929 CHIANTI DOCG IL CEPRONE 750ml	129,00
930 PRIMITIVO PUGLIA IL CEPRONE 750ml	117,00

(ESPAÑA)

074 DON LUCIANO TINTO	92,00
111 DON LUCIANO ROSÉ	78,00
925 CABALLERO HIDALGO 750ml Viña de Las Virgens	129,00
926 DON LUCIANO CRIANZA 750ml	91,00

(PORTUGAL)

036 EA (CARTUXA)	162,00
081 ESPORÃO ALANDRA TINTO	84,00
139 PÉ TINTO ESPORÃO	88,00
609 CONVENTO DA VILA	94,00
903 ESPORÃO ALANDRA TINTO 375ml	49,00
904 GANDA LISBOA TINTO	95,00
905 CABRIZ COLHEITA TINTO DÃO	139,00
923 JP AZEITÃO TINTO 750ml Bacalhôa	95,00
924 FLOR DE CRASTO 750ml DOURO	176,00

(FRANÇA)

927 TED THE MULE ROUGE 750ml	135,00
------------------------------	--------

(ROLHA)

501 ROLHA DE VINHO	60,00
502 ROLHA DE WHISKY	100,00



Desfrute do nosso Self Service no fogão a lenha aos sábados.

Em dias de Shows, cobramos
couvert artístico.



Visite nosso site:
www.restaurantemanjericao.com.br

Cobramos 10% de taxa de serviço