

CARDÁPIO

JAG RESTAURANTE

PARA COMPARTILHAR

APPETIZER TO SHARE

BRUSCHETTA DE BRIE E PRESUNTO DE PARMA	55
<i>Pão de campanha com queijo brie derretido, presunto de parma e mel picante de laranja.</i>	
<i>Campagne bread, melted brie cheese, parma ham and spicy orange syrup.</i>	
BRUSCHETTA À PROVENÇAL	50
<i>Pão de campanha com mussarela de búfala, tomates cereja, ervas, parmesão, alho e manjerição.</i>	
<i>Campagne bread, búfala mozzarella, cherry tomatoes, herbs, parmesan, garlic and basil.</i>	
CAMARÕES CROCANTE (8 UND)	75
<i>Camarões em massa harumaki, mel de rapadura, servido com aioli picante.</i>	
<i>Shrimps in harumaki dough, rapadura honey sauce, served with spicy aioli.</i>	
CAMARÃO AIOLI 250gr	82
<i>Camarões fritos no azeite e alho. Servidos com vinagrete e maionese de limão</i>	
<i>Fried Shrimp in olive oil and garlic, served with vinaigrette and lemon mayonnaise</i>	
PASTEL DE BOEUF (6 UND)	45
<i>Pastel de carne cozida no molho de vinho tinto.</i>	
<i>Servido com maionese caseira de cebola caramelizada.</i>	
<i>Brazilian meat pastel (6 units) - fried pastry filled with meat stew in red wine sauce.</i>	
<i>Served with homemade caramelized onion mayonnaise.</i>	
PASTEL CAPRESE (6 UND)	45
<i>Pastel de mussarela de búfala, tomates cereja, manjerição. Servido com molho pistou.</i>	
<i>Fried pastry filled with buffalo mozzarella, cherry tomatoes, and basil. Served with pistou sauce.</i>	
TEMPURÁ DE PEIXE	60
<i>Tiras de peixe em massa de tempurá, temperado com tarê de cajuína e gergelim torrado.</i>	
<i>Servido com maionese caseira de wasabi.</i>	
<i>Fried fish tempurá seasoned with cajuína tarê, sesame seeds and seaweed.</i>	
<i>Served with homemade wasabi mayonnaise.</i>	
TEMPURÁ DE LEGUMES	40
<i>Legumes em massa de tempurá, temperado com tarê de cajuína.</i>	
<i>Servido com maionese de ervas.</i>	
<i>Fried vegetable tempurá seasoned with cajuína tarê and homemade herb's mayonnais.</i>	
CAMEMBERT QUENTE	80
<i>Queijo camembert em massa crocante, finalizado com mel.</i>	
<i>Acompanha pão de campanha.</i>	
<i>Camembert cheese in puff pastry, finished with honey. Served with campagne bread.</i>	

MINI CHEESEBURGERS (2 UND)	50
<i>Mini-hambúrgueres (60gr), queijo prato, ovo de codorna frito, pickles de maxixe, ketchup de goiaba e mostarda dijon, servido no pão brioche.</i>	
Grilled mini burgers, danish cheese, maxixe pickles, quail egg, guava ketchup and dijon mustard.	
BATATA FRITA (300gr)	35
French fries.	
MACAXEIRA FRITA COM PARMESÃO (300gr)	40
Fried manioc with grated parmesan cheese.	
DADINHOS DE TAPIOCA (8 UND)	45
<i>Goma de tapioca com queijo coalho, acompanha melaço.</i>	
Fried tapioca flour and coalho cheese, served with molasses.	

SANDUÍCHES

SANDWICHES

CLUB SANDUÍCHE	55
<i>Peito de peru defumado, bacon, abacate, tomate, alface, ovo cozido picado, cebola roxa e maionese caseira, no pão brioche. Acompanha batata chips.</i>	
Club sandwich - smoked turkey breast, bacon, avocado, tomato, lettuce, boiled egg, red onion and homemade mayonnaise on brioche bread. Served with potato chips.	
SANDUÍCHE DE ATUM	65
<i>Atum fresco picado, marinado em molho oriental, alface, tomate, cebola roxa e maionese da casa no pão de campanha. Acompanha batata chips.</i>	
Campagne bread with fresh tuna fish, lettuce, tomato, red onion, homemade mayonnaise. Served with potato chips.	
MISTO REAL	65
<i>Presunto de parma, mussarela de búfala, alface, tomate, maionese e molho pistou. Servido no pão de campanha artesanal. Acompanha batata chips.</i>	
Homemade campagne bread with parma ham and buffalo cheese, lettuce, tomato, homemade mayonnaise and Pistou sauce. Served with potato chips.	
CHEESEBURGER TRADICIONAL	60
<i>150gr de hambúrguer caseiro com queijo prato, pickles de maxixe, alface, tomate, maionese de bacon e ketchup caseiro de goiaba. Acompanha batatas fritas.</i>	
150gr burger with danish cheese, lettuce, tomato, bacon mayonnaise, mustard and homemade guava ketchup in an artesanal bun. Served with french fries.	
TONKATSU SANDO	60
<i>Lombo de porco empanado, molho tarê de cajuína, maionese de wasabi e salada asiática, servido no pão de forma oriental (shokupan).</i>	
Shokupan bread with breaded pork loin, wasabi mayonnaise, asian salad and cajuína tarê sauce.	

VEGGIE BURGER (VEGETARIANO)	60
<i>Hambúrguer de soja (plant base) com queijo cheddar vegano, alface, tomate e maionese vegana, servido no pão brioche artesanal, acompanha batatas fritas.</i>	
Veggie burger - chickpeas burger with mozzarella cheese, lettuce, tomato, homemade mayonnaise in brioche bread, served with French fries	

SALADAS

SALADS

SALADA ÍNDIA	65
<i>Salada aromática de camarões cozidos, mix de folhas verdes, manga marinada, queijo coalho, palmito, tomate cereja, castanha de caju caramelizada e vinagrete de maracujá.</i>	
Aromatic shrimp salad with green leaves, marinated mango, coalho cheese, heart of palm, cherry tomato, caramelized cashew nut and passion fruit vinegar.	
SALADA CAESARENSE	60
<i>Peito de frango grelhado, alface crespa, molho caesar, bacon, ovo de codorna, croutons de queijo coalho empanado e castanhas de caju tostadas.</i>	
Grilled chicken breast, lettuce, caesar sauce, bacon, quail egg, coalho cheese and roasted cashew nut.	
SALADA NIÇOISE	75
<i>Atum confitado, batatas bolinha, pimentões, tomate cereja, vagem, cebola, anchovas, ovo cozido, azeitona preta, cheiro verde e aioli de bacon e croutons.</i>	
Tuna confit, potatoes, bell peppers, string bean, cherry tomato, anchovy, boiled egg, black olives, parley, scallion and bacon aioli and croutons.	
SALADA DE VERÃO	65
<i>Salada refrescante de alface, melancia marinada com gengibre e laranja, mussarela de búfala, tomates cereja, hortelã, azeitonas pretas, manjeriço, cebola roxa, molho pistou e croutons</i>	
Refreshing salad with lettuce, watermelon marinated with ginger and orange, buffalo mozzarella, cherry tomatoes, mint leaves, black olives, red onion, basil, pistou sauce and croutons.	

ENTRADAS

STARTERS

CEVICHE DA CASA	60
<i>Peixe fresco do dia, leite de tigre, cebola, pimentões, pimenta dedo de moça, gengibre, coentro e leite de coco fresco do nosso jardim. Servido com patacones (banana da terra frita).</i>	
Yellow hake, tiger's milk, onions, bellpepper, red chilli, ginger, coriander and homemade fresh coconut milk. Served with patacones (fried plantains).	

VINAGRETE DE POLVO	65
<i>Lâminas de polvo ao molho cítrico com manga, pepino e cebola roxa, servido com torradas.</i>	
<i>Slices of octopus in citrus sauce with mango, cucumber and red onions. Served with toasts.</i>	
NOSSO STEAK TARTAR	75
<i>Filé mignon picado na faca, temperado com cebola, alcaparras, salsinha, mostarda Dijon e molho worcestershire, finalizado com gema de ovo curada. Acompanha batatas chips.</i>	
<i>Our steak tartare - chopped raw angus fillet mignon, seasoned with red onions, capers, parsley, dijon mustard, worcestershire sauce, finished with cured egg yolk. Served with potato chips.</i>	
BRANDADE DE BACALHAU	60
<i>Bacalhau refogado com batatas, ervas, creme de leite, farofa de pão tostado e molho pistou.</i>	
<i>Cod fish, olive oil, potatoes, heavy cream, herbs, garlic croutons and pistou sauce.</i>	
CASSOULET DE CAMARÃO E COGUMELOS	60
<i>Caçarola de camarões grelhados ao bechamel de cogumelos paris, gratinado com queijo parmesão. Acompanha pão de campanha.</i>	
<i>Shrimp and mushroom cassoulet with bechamel sauce and parmesan. Served with campagne bread</i>	
CRUDO DE SALMON	65
<i>Lâminas de salmão defumado, molho ponzu, pickles maçã verde, aioli de limão e tangerina defumada. Acompanha torradas.</i>	
<i>Smoked salmon slices in ponzu sauce, green apple pickles, lemon aioli and tangerine.</i>	
ENSOPADO DE CARANGUEJO	45
<i>Carne de caranguejo refogado, caldo verde da praia a base de leite de coco do nosso jardim, coentro e salsa. Servido com farofa cítrica.</i>	
<i>Crab meat stew and coconut milk from the garden, green sauce and citric panko flour.</i>	

PRATOS PRINCIPAIS

MAIN COURSE

◆ PEIXES E FRUTOS DO MAR / FISH & SEAFOOD

BOUILLABAISSE CEARENSE (SERVE 2 PESSOAS)	220
<i>Caldo encorpado de peixe, camarão, mexilhão e lula, com batatas e ovos de codorna cozidos, pimentões, cebola e tomates, acompanha porções de arroz, pirão e farofa.</i>	
<i>French style fish stew with a twist (Dendê oil, coconut milk and coriander leaves), fish, shrimp, mussel and squid, potatoes and boiled quail eggs. Served with rice, cassava porridge and toasted manioc flour.</i>	
PARRILLADA DO MAR (SERVE 2 PESSOAS)	240
<i>Chapa de peixe, polvo, camarões e legumes grelhados, tomate confit, molho pistou e aioli de limão. Acompanha porções de arroz e farofa.</i>	
<i>Seafood barbecue (serve 2) - grilled fish, octopus, shrimps and vegetables, served with tomato confit, pistou sauce and lemon aioli. Served with rice and toasted manioc flour.</i>	

PEIXE A BELLE MEUNIÈRE	110
<i>Filé de peixe do dia e camarão na manteiga, alcaparras, cebola, suco de limão, cheiro verde e amêndoas tostadas. Servido com arroz de castanhas de caju.</i>	
Sautéed hake fish and shrimps, capers, onion, parsley, scallion, lemon juice and toasted almond. Served with cashew nut rice.	
SALMÃO MEDITERRÂNEO	95
<i>Filé de salmão grelhado com molho de azeite extra virgem, tomates cereja, cheiro verde, manjerição, azeitonas pretas e limão, servido com batatas e legumes salteados.</i>	
Grilled salmon with extra virgin olive oil, cherry tomatoes, scallion, oregano, basil, black olives and lime., sauteed potatoes and vegetables.	
PEIXE EM CROSTA	98
<i>Peixe grelhado em crosta de pão, molho beurre blanc, aspargos, abobrinha, couve-flor e brócolis.</i>	
Baked fish topped with bread crumble, beurre blanc sauce, asparagus, zucchini and broccoli.	
POLVO GRELHADO	120
<i>Polvo grelhado, servido com molho romesco, batatas rústicas e maionese de bacon.</i>	
Grilled octopus served with romesco sauce, rustic potatoes and bacon mayonnaise.	
 ♦ CARNES E CAÇAS / MEAT & GAME	
PORTERHOUSE BLACK ANGUS (SERVE 2 PESSOAS)	340
<i>Corte especial de contrafilé e filé mignon (900gr), servido com batatas rústica, crispy de cebola, maionese defumada e molho criola.</i>	
Grilled Special T-bone cut (top sirloin and mignon), served with country stule potatoes, smoked mayonnaise, crispy onions and criola sauce (green sauce)	
BOEUF BOURGUIGNON	180
<i>Clássico guisado francês de carne, cenoura, batatas, cebola, cogumelos paris, ao molho de vinho tinto. Servido com purê de polenta cremosa.</i>	
Classic french beef stew in red wine sauce with vegetable and potatoes. Served with creamy polenta.	
CHATEAUBRIAND	175
<i>Corte alto de filé mignon com 400gr, servido com batatas brava e molho gorgonzola.</i>	
400gr of grilled large tenderloin cut. Served with spicy country style potatoes and blue cheese sauce.	
ENTRECÔTE	145
<i>300g de contrafilé marmorizado, grelhado, servido com batatas sauté em azeite trufado. Acompanha molho a escolha: molho mostarda ou molho poivre.</i>	
Grilled boneless ribeye steak, with truffled sauté potatoes and sauce of choice: Mustard or Poivre sauce	
FILET MIGNON SERENADO COM ABÓBORA	95
<i>Medalhão de filé mignon curado por 24hr em baixa temperatura, servido com creme de abóbora assada, Roti de rapadura e farofa de castanha de caju.</i>	
Dry aged filet mignon with roasted pumpkin purée, molasses roti sauce and cashew nut praline	

CARRÉ DE CORDEIRO 130

Paleta de cordeiro grelhado, Dueto de cuscuz (milho e marroquino) e molho roti de whiskey.
Grilled rack of lamb, served with duo cuscuz (corn and moroccan), served with whiskey roti sauce

LOMBO SUÍNO 90

Lombo suíno marinado, servido com mousseline de batata e queijo e vinagrete de milho tostado

Pork rump steak, served with cheesy musseline and roasted corn vinaigrette

CONFIT DE CANARD 160

Coxa e sobrecoxa de pato confitada, molho demi-glace de rapadura, purê de ervilhas e batata salteada com bacon.

Confit duck leg and drumstick in demi-glace molasses sauce served with green peas pure, sauteed potatoes and bacon.

♦ **MASSAS E RISOTOS / PASTAS & RISOTTOS**

RIGATONI AL MARE 98

Massa rigatoni ao molho al mare, servido com peixe, polvo, mexilhão e camarão.

Rigatoni pasta in al mare sauce, served with fish, shrimp, octopus and mussel.

FUSILLI DE CAMARÕES À PROVENÇAL 85

Fusilli puxado na manteiga com camarões grelhados, pimentões, tomates cereja, salsa, salsinha pimenta calabresa e lascas de parmesão.

Buttered fusilli pasta with grilled shrimps, diced bell peppers, cherry tomatoes, celery, pepperoni pepper and parmesan chips.

TORTELLINI COM BÚZIOS DO RIO JAGUARIBE 75

Massa artesanal recheada com búzios da região, servido com molho de moqueca (alho, cebola, pimentões, tomates, leite de coco e azeite de dendê).

Homemade pasta stuffed with regional wells from jaguaribe river, served with moqueca sauce (garlic, onion, peppers, tomatoes, coconut milk and palm oil).

FETTUCCHINE COM ABOBRINHA E MOLHO PISTOU 65

Fettuccine puxado no azeite com alho, abobrinha, tomate cereja e molho pistou.

Fettuccine with olive oil and garlic, cherry tomatoes, zucchini, pistou sauce and grated parmesan.

RISOTO DE COGUMELOS COM FILÉ MIGNON (150gr) 85

Risoto de cogumelos paris, parmesão e escalopes de filé mignon.

Shimeji and shitake mushroom risotto with grilled tenderloin stripes.

RISOTO DE CURCUMA E CAMARÕES 95

Risoto com mascarpone, parmesão, pimentões, açafrão da terra (curcuma) e camarão grelhados.

Risotto with mascarpone, peppers, saffron (turmeric) and grilled shrimp.

PEDIDOS DO MAR AO PRATO/ SPECIAL ORDERS

Produtos solicitados direto ao pescador para entrega no dia seguinte.

Devem ser solicitados com no mínimo 12 horas de antecedência e aguardar confirmação.

LAGOSTA À PROVENÇAL (+/-1KG, SERVE 2 PESSOAS) 460

Escolha até 2 acompanhamentos: arroz – batata assada – legumes grelhados – baião – pirão – batata frita – vinagrete – farofa.

Roasted lobster in provençal sauce with grilled vegetables. Choose up to 3 side dishes: rice – baked potatoes – grilled vegetables – fries – vinaigrette – farofa.

PEIXE INTEIRO AO FORNO (1 A 1.5KG, SERVE 2 PESSOAS) 260

PESCA DO DIA DIRETO DO MAR PARA O PRATO, PREPARADO AO FORNO.

Escolha até 2 acompanhamentos: arroz – batata assada – legumes grelhados – baião – pirão – batata frita – vinagrete – farofa.

Catch of the day, from the sea to the plate, baked with vegetables. Choose up to 3 side dishes: rice – baked potatoes – grilled vegetables – baião (black-eyed peas with heavy cream, coalho cheese and coconut milk) – pirão (mush of cassava and fish stock) – fries – vinaigrette – farofa.

SOBREMESAS

DESERTS

CHEESECAKE ROMEU & JULIETA 45

Nossa versão da clássica torta de queijo com creme de goiaba e vinho do porto, servido com crumble de amêndoas e parmesão.

Our version of the classic cheesecake with guava and porto wine sauce, served with almond and parmesan cheese crumble.

TAPIOCA COM CAFÉ 40

Dadinhos de tapioca com queijo coalho tostado, brigadeiro de café e crocante de amêndoas e castanha de caju.

Tapioca dices with coalho cheese, brazilian truffle with coffee, almond and crumbled cashew nuts.

MENAGE DU CHOCOLAT 45

Mousse de chocolate belga 50%, creme de chocolate tostado e calda de chocolate ao leite.

Belgian 50% chocolate mousse, toasted chocolate cream, milk chocolate sauce.

BANOFFEE MILLE FEUILLE 40

Massa de pastel açúcar e canela, servida com doce de leite, banana tostada na manteiga e flambada no whisky. Servida com sorvete de baunilha branca.

Fried pastry filled with brazilian milk caramel and cinnamon, buttery banana flambe in whiskey, served with vanilla ice cream.

COCADA ÍNDIA 40

Cocada cremosa de coco colhido no nosso jardim, servida com sorvete caseiro de coco, calda de caramelo salgado e praliné de castanha de caju.

Fluffy and moist coconut cake made with coconuts from our garden, served with homemade coconut ice cream, salty caramel syrup and cashew nut crumble.



PETIT GATEAU COM DOCE DE LEITE	45
<i>Bolo cremoso de chocolate belga recheado com doce de leite, servido com sorvete de baunilha.</i> Creamy belgian chocolat cake, brazilian milk caramel and vanilla ice cream.	
LE CAFÉ GOURMAND	28
<i>Café expresso acompanhado de 3 mini pâtisseries da casa Zeste em Pontal de Maceió.</i> Espresso coffee with 3 mini pastries made by casa Zeste in Pontal de Maceió.	
CREME DE AÇAÍ	35
<i>300ml de açaí. Escolha até 4 acompanhamentos: granola, aveia, leite em pó, leite condensado, mel, banana, morango ou kiwi.</i> 300ml of açaí cream. Choose up to 4 toppings: Granola, oat flakes, honey, powdered milk, condensed milk, bananas, strawberries or kiwi.	
SORVETES DA CASA	30
<i>Consulte nossos sabores disponíveis. // Homemade ice cream - check out our flavor options.</i>	

MENU INFANTIL

CHILDREN'S MENU

ESCOLHA 1 (UMA) PROTEÍNA (100gr) E 2 (DOIS) ACOMPANHAMENTOS.
CHOOSE 1 PROTEIN AND 2 SIDES DISHES.

..... **50**

PROTEÍNAS (100gr): // Proteins

- **FILÉ DE PEIXE** // *Fish fillet*
- **FILÉ DE FRANGO** // *Chicken breast fillet*
- **FILÉ MIGNON** // *Filet mignon*

ACOMPANHAMENTOS // Side dishes:

- **ESPAGUETE AO MOLHO SUGO,**
- **ESPAGUETE AO MOLHO BRANCO**
- **ESPAGUETE NA MANTEIGA**
Spaghetti Al Sugo, Bechamel or Butter sauce
- **ARROZ E FEIJÃO** // *Rice and Beans*
- **BATATAS FRITAS** // *French fries*
- **PURÊ DE BATATAS** // *Mashed potatoes*
- **CREME DE ABÓBORA** // *Pumpkin puree*
- **LEGUMES COZIDOS** // *Cooked vegetables*

*Pratos previstos para atender crianças menores de 10 anos.

