



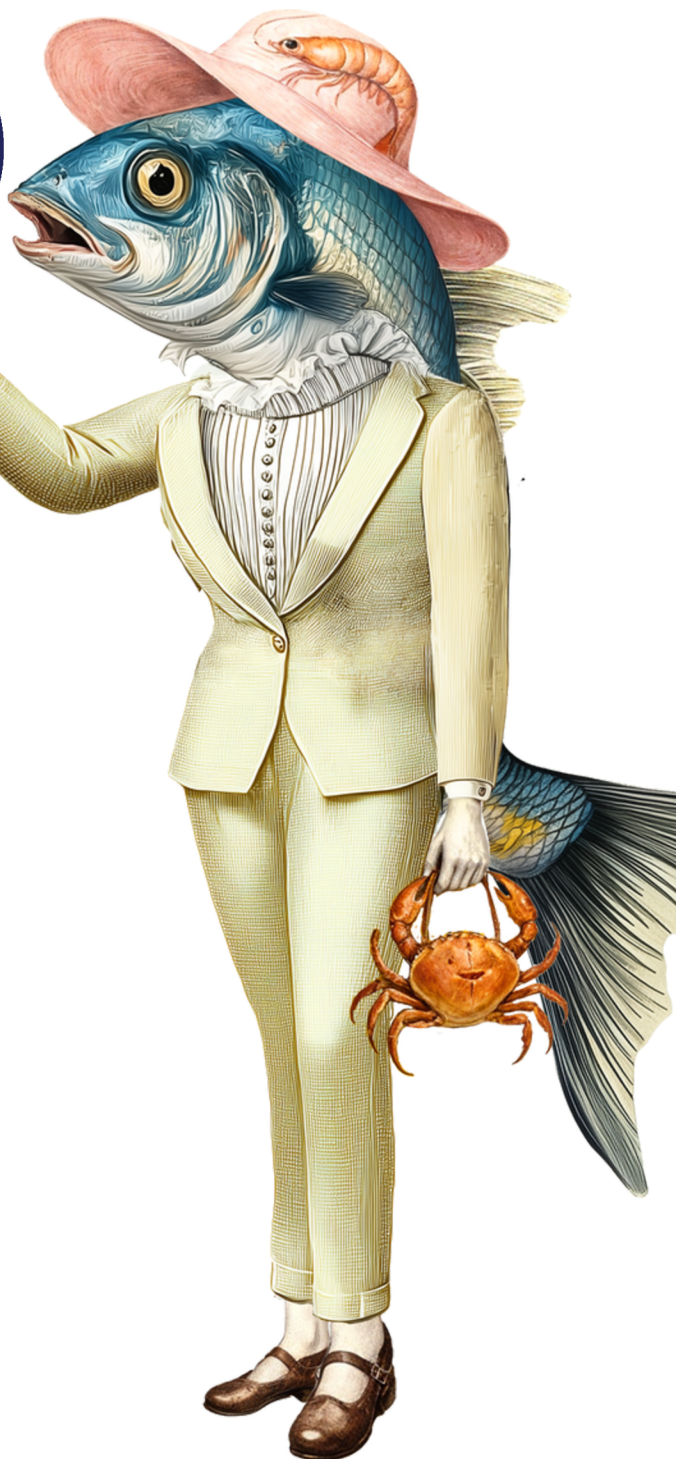
Gastromar

COZINHA NÁUTICA

Apoiamos e incentivamos os pequenos produtores da região e a pesca artesanal local. Priorizamos o orgânico e temos nossa própria horta LINDA que vai direto para seu prato! Respeitamos a sazonalidade da mãe natureza.

PEQUENOS FORNECEDORES QUE FAZEM A GRANDE DIFERENÇA NOS NOSSOS PRATOS:

Celestiano Pastificio, do Joni
Mercado do Produtor Rural de Paraty
Mel e Melado, da Sônia
Vieiras da Ilha, do Bruno e Felipe
Agricultura & Verso, do Maurício
Mini Folhas Especiais, da Dani
Mar & Pesca, do Rodrigo e Gustavo
Linguiça de Cunha, do Maurício
Manteiga e queijo de Cunha, do Zé Cleber
Mercadinho Verde, da Majô
Fiore di Latte, do Vito
BioCunha, da Cíntia
Arroz, Alto do Marins
Nossa Horta Terramar



NOSSO LIVRO/COOKBOOK \$228

inclui a sacolinha de rede de pesca da Marulho
@marulho

@GASTROMAR

Marina Porto Imperial, Paraty - RJ

APERITIVOS & ENTRADAS

BARLAVENTO

quadrado crocante de peixe defumado com tartar de peixe fresco com wasabi, shissô e massagô, 4un.

\$82

TOSTADA DE CARAPAU

feita com nosso pão de fermentação lenta, escabeche de carapau, tomate & cebola caramelizada.

\$89

SUDOESTE

lula caçara OU camarão VM com azeite de ervas da nossa horta, raspa de limão & nosso polvilho PANC.

\$94

GILDA DE POLVO

espeto de polvo com pimentão defumado, mini cebola em conserva e azeitona com romesco sobre torrada com tomate ralado e crocante de coppa Curiango, 2un.

\$82

SIRIQUETE

bolinho assado de siri do Mamangá em crosta de migas e nossa mayo de picles, 6un.

\$92

CAMARÃO SPETO

espeto de camarão VG fresco grelhado com mel e limão, dip de guacamole de manga & chips de batata doce, 6un.

\$159

OSTRA CROCANTE

cozidas no vapor e rapidamente fritas em crosta de quinoa, com mayo de Bloody Mary. 6un.

\$92

VIEIRA JM

rapidamente dourada na manteiga artesanal e raspa de limão, 2un.

\$86

MARISCOS GRATINADOS

assados com molho cremoso de vinho branco e migas do nosso pão em azeite de ervas, 6un.

\$82

CASQUINHA

cada uma com seu ingrediente para brilhar e todas com migas do nosso pão de fermentação natural, assadas e com gomo de limão tostado. \$52/un.

SIRI DO MAMANGÁ

CAMARÃO & PUPUNHA

JACA & CASTANHA DE CAJU



COCOTTE DE COGUMELOS

ao forno, na manteiga artesanal, shoyo, cebolinha e pão da casa.

\$82

IORE

burrata artesanal de Cunha, tomates fermentados, pesto de pinhão e nossa focaccia levain. + bottarga +\$30

\$88

BOSSA NOVA

tartar de vegetais defumados, creme azedo, pistache e crocante de polvilho.

\$89

TOSTADA DE RICOTTA NOSSA

ricotta da casa, gratinada com parmesão, uvas fermentadas, mel de castanha do Pará e manjeriço.

\$82

FRIO & CRU

OSTRAS DA ILHA GRANDE

\$18/un. \$92/6un.

com mignonette de cebola roxa e gengibre.

VIEIRA CANADENSE

\$36/un. \$176/6un.

com raspa de limão e flor de sal.

CEVICHADA DELA

\$82

robalo fresco, cebola roxa, pitaya, pimenta dedo de moça, letche de tigre e chips de batata doce.

CRUDO DO MAR

\$198

tartar de atum com água de tomate fermentado, ussuzukuri de robalo com ponzu de pato, vieira com raspa de limão e flor de sal.

Acompanha tempura de PANCs da Mata Atlântica.

CURADO CAIÇARA

\$132

blinis de tapioca com o peixe local, Prejereba curada na cachaça e beterraba, creme azedo, conservas da casa e caviar de Mujol, 5un.

COQUETEL DE CAMARÃO

\$129

3 camarões VG e 2 VM em taça gelada de molho Marie Rose e borda de páprica doce.

PAXXTEL

IKE camarão 7 barbas, pupunha e cebolinha.

PERNIL assado 8 horas, desfiado em seu molho.

QUESO mix de queijos gostosos.

\$79
6un.

LINGUIÇA BÊBADA

linguiça artesanal de Cunha, na cachaça, farofa de couve, vinagrette de pimenta biquinho e mostarda.

\$79

CROQUETE SUSETE

croquete de pato com aioli de laranja, 6un.

\$82

CARPACCIO HARMONIA

que fazemos aqui, de filet mignon com parmesão, pinhão tostado, alcaparra, creme de mostarda dijon e torrada da nossa focaccia.

+salada verde da horta +\$22

\$129

SALADA



TERRAMAR

\$82

mix DA NOSSA HORTA LINDA, de folhas, brotos e flores, cenoura, rabanete, parmesão, mix de castanhas e vinagrette de Dijon e limão cravo.

+lula +\$32 +camarão VM +\$52 +cogumelos +\$30

PRATO PRINCIPAL

PARA COMPARTILHAR

- CAÇAROLA DA CAPITÃ -

robalo, camarão, lula & marisco em caldo de leite de coco, tomates & cebolas, farofa de banana & nossa mandioca palha.

\$379

- JAMBALAYA -

arroz de frutos do mar, com linguíça paio Curiango, camarão, lula, polvo, peixe, marisco, pimentões defumados, tomate, ervilha, tempero Creole e chips de tomate.

+ovo frito +\$8

P \$182/ G \$364

- YEMANJÁ -

grelhado de pescado inteiro, frutos do mar frescos, banana grelhada, taioba da horta refogada & purê de batata com vôngole.

\$386



MAR



CAMARÃO GIGIN

\$188

camarões grandes flambados no gin, com arroz puxado na manteiga do molho, castanha-do-pará, mandioca palha e picles de maxixe.

BOMBORDO

\$149

filet de peixe do dia à milanesa crocante sobre couve da horta refogada rapidamente, purê de batata com camarão, salada de tomates com conserva de cebola roxa e limão queimado.

POLVODIOCA

\$162

mandioca prensada na manteiga de Cunha com tentáculo de polvo na chapa com romesco, páprica defumada, cebola, tomates fermentados e cebolinha braseada.

MARISCO & FRITAS & PASTA

\$142

mariscos frescos da Ilha Grande, abertos no vapor do vinho branco, tomate, ervas & batata frita crocante.

+tagliolini no final com o caldo, +\$58/pessoa

PEIXE IMPERIAL

\$162

filet de robalo, purê de batata com massagô, espinafre orgânico, escama de rabanete, amêndoas & demi glace dos ossos do peixe.

CALAMAR

\$152

lula caíçara rapidamente grelhada, sobre creme de ervilhas & hortelã, tomate tostado e fregola artesanal de linguíça com cogumelos de Cunha.

VIEIRA MANEIRA

\$172

vieiras douradas com couve flor assada na manteiga de missô Origem sobre creme de cúrcuma e crocante de coppa do Rafa Bocaina, acompanha arroz negro de coco.

ARROZ DE SIRI

\$153

crocante, como fazemos no Sem Pressa, com muito siri do Saco do Mamanguá, refogado com cebola, alho porró, gengibre, dedo de moça e misturado com mandioca palha.

PICADINHO GASTROMAR

\$128

miolo de alcatra na ponta da faca com farofa de banana, arroz de milho, ovo perfeito cremoso e couve.

ARROZ CALDOSO DE PATO

P \$152

G \$296

cozido em seu caldo e linguíça paio Curiango, azeitona azapa e couve crocante.

+ovo frito +\$8

TERRA



RISOTTO GLORIA

\$138

de pupunha, cozido em caldo de vegetais, com parmesão, tomilho, pacová, mascarpone e lâminas de pinhão crocante.

FILET MOSTARDA

\$148

filet mignon ao molho mostarda com batata frita e espinafre. Ponto sugerido da chef: ao ponto para mal passado.



ROÇA FORTE

\$132

banana-da-terra em caldo de leite de coco, tomates & cebolas, coentro, farofa de taioba e mandioca palha.



PASTA FRESCA



Todas as nossas massas são artesanais, trefiladas em bronze, produzidas localmente pelo nosso parceiro Joni, Pastificio Celestianos.

MAROLA

\$152

tagliatelle ao limone com camarões, abobrinha & pesto de pinhão e manjeriço. +bottarga +\$30

TONICO

\$146

tagliolini ao vôngole catado com amor, aberto no vapor do vinho branco, bacon e limão-siciliano.

MARÍTIMO

\$163

orecchiette ao molho cremoso de vinho branco, frutos do mar e páprica defumada.

ORA OVAS

\$188

tagliolini em molho cremoso com guanciale Curiango, três tipos de ovas de peixes e gema curada.

PLIN DO MAR

\$164

massa recheada de mix de frutos do mar em creme cítrico, com manteiga noizette e lascas de bottarga.



TORCHIETTI ORA-PRO-NOBIS

\$126

massa verde torcida com edamame, abobrinha, espinafre, raspas de limão-siciliano, avelãs tostadas e alho porró crocante.



BURRATA-ME

\$126

tagliatelle ao nosso pomodoro cítrico e burrata cremosa de Cunha.

SANDUÍCHE

TODOS ACOMPANHAM BATATA FRITA

BURGER CINTRA \$86

180g do nosso blend especial, queijo, pão brioche dourado na chapa, cebola caramelizada & mayo de picles.

CAMARÃO POWER \$124

camarões empanados e crocantes, com avocado, ketchup defumado, cebolinha, no pão com manteiga na chapa.

SUPER FISH \$124

filet de pescada empanada e crocante, no pão brioche na chapa, saladinha & mayo de wasabi.



* SURUBA DE SANDUBA *

trio de mini sanduiches de camarão, peixe e ostra crocante. \$138



M E N U

DE 6 TEMPOS PARA CURTIR
UM POUCO DE TUDO

R\$642,00 / PARA 2 PESSOAS



MENU MAR

- 1
Paxtel Ike
Gravlax Caiçara
Barlavento
- 2
Cevichada DELA
- 3
Vieira JM
- 4
Orecchiette Marítimo
- 5
Peixe Imperial
- 6
Brownie TPM
Tapiocôco
Cheesecake Goiabada Cascão

MENU VEGETARIANO

- 1
Casquinha de Jaca & Castanha de Caju
Paxtel Queso
Tostada Ricotta
- 2
Fiore
- 3
Bossa Nova
- 4
Risotto Gloria
- 5
Roça Forte
- 6
Brownie TPM
Tapiocôco
Cheesecake Goiabada Cascão

Aqui as dicas de Paraty



da nossa chef Gisela Schmitt