

2014



2016



2017

RESTAURANTE



2019

CASA SARAVÁ



PROJETO +BARCO



2020



PICNIC NÁUTICO

2021



2022



2024



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 Pastifício, 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
Cocquilles da Cajaíba, do Gabriel
Fiore di Latte, do Vito
BioCunha, da Cíntia
Nossa Horta Terramar

@GASTROMAR

Marina Porto Imperial, Paraty - RJ

APERITIVOS & ENTRADAS



BARLAVENTO

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

\$82

TOSTADA DE CARAPAU

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

\$89

SUDOESTE

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

\$94

SIRIQUETE

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

\$92

CAMARÃO SPETO

espeto de camarão e limão,
dip de guacamol e doce, 6un.

\$159

★ÉPOCA DE DEFESO★

ISCA DE OSTRA

ostras da Ilha Grande à milanesa
crocante & mayo de wasabi, 6un.

\$89

PAXXTEL

IKE camarão 7 barbas, pupunha e cebolinha.

\$79

PERNIL assado 8 horas, desfiado em seu molho.

6un.

QUESO mix de queijos gostosos.

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



FIORE

burrata artesanal de Cunha, tomatinhos assados,
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 que fazemos lentamente, gratinada com
parmesão, mel de trufas, castanhas e manjerição.

\$82

FRIO & CRU

OSTRAS DA ILHA GRANDE \$18/un. \$92/6un.

VIEIRA CANADENSE \$32/un. \$176/6un.

CEVICHADA DELA \$82

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

PESCA PANC \$124

duo de tartar de robalo e atum com
tempura de folhas comestíveis que brotam
na nossa horta orgânica.

VIEIRA ENCANTADA \$92

carpaccio intercalado com pepino,
pétalas de tumbérgia e iogurte cítrico.

CURADO CAIÇARA \$92

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

CRUDO DE ROBALO \$124

fatias de Robalo fresco e abobrinha com bottarga
ralada, raspa de tangerina, pimenta cambuci, flor
de sal e azeite extra virgem.

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.

\$79

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

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

★ÉPOCA DE DEFESO★

+cogumelos +\$30

\$79

NIÇONOSSA

salada de batata doce com atum defumado por
nós, ovos caipira cozidos, cubos de atum cru,
vagem, azeitonas pretas, tomatinhos,
conserva de cebola roxa e mandioca palha.

\$124

PRATO PRINCIPAL

PARA COMPARTILHAR

- JAMBALAYA -

arroz de frutos do mar, com linguiça paio Curiango, camarão, lula, polvo, peixe, marisco, pimentões defumados, tomate, ervilha, tempero Creole e chips de tomate. +ovo frito +\$8

P \$169/ G \$332

- CAÇAROLA DO CAPITÃO -

robalo, camarão, lula & marisco em caldo de moqueca, farofa de banana & nossa mandioca palha.

\$342

- YEMANJÁ -

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

\$342

MAR

CAMARÃO GIGIN

camarões enormes em manteiga do mol picles de maxixe

★ÉPOCA DE DEFESO★

z puxado na a palha e

\$188

PEIXE IMPERIAL

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

\$154

BOMBORDO

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.

\$149

LULAMBIQUE

lula caçara recheada com arroz negro de linguiça e cogumelos de Cunha, sobre creme de ervilhas & hortelã e tomate tostado.

\$152

POLVODIOCA

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

\$162

VIEIRA MANEIRA

vieira canadense levemente grelhada, couve flor assada na manteiga de missô Origem sobre creme de cúrcuma e crocante de coppa do Rafa Bocaina, acompanha arroz negro de coco.

\$172

MARISCO & FRITAS & PASTA



mariscos frescos da Ilha Grande, abertos no vapor do vinho branco, tomate, ervas & batata frita crocante, \$142
+TAGLIOLINI NO FINAL COM O CALDO. +\$58/PESSOA



TERRA

PICADINHO KLAUS \$128

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

FILET MOSTARDA \$142

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



ROÇA FORTE \$126

banana da terra em caldo de moqueca, farofa de taioba e mandioca palha.

ARROZ CALDOSO DE PATO P \$142

G \$282
cozido em seu caldo e linguiça paio Curiango, azeitona azapa e couve crocante. +ovo frito +\$8



RISOTTO DE COGUMELOS \$132

cozido em caldo de vegetais com cogumelos de Cunha ao cognac, tomilho e mascarpone.

PASTA FRESCA

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

MAROLA

tagliatelle ao de pinhão e n

★ÉPOCA DE DEFESO★

ha & pesto

\$152

TONICO

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

\$138

MARÍTIMO

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

\$163

OVAS

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

\$169

TAGLIOLINI DE SIRI

na manteiga de siri do Saco do Mamanguá, cebolinha e bottarga ralada.

\$146



FREGOLA VERDE

cozida em caldo de vegetais com edamame, abobrinha, espinafre, raspas de limão, cúrcuma e avelãs tostadas.

\$126



BURRATA-ME

tagliatelle ao nosso pomodoro cítrico e burrata cremosa de Cunha.

\$126

SANDUÍCHES

TODOS ACOMPANHAM BATATA FRITA

BURGER CINTRA

\$86

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

SIRI MASTER

\$116

siri do Mamangá em crosta crocante, molho tártaro, alface e tomate, no pão brioche com manteiga na chapa.

CAMARÃO POWER

\$124

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

OSTRA BOOM

\$96

ostras empanadas e crocantes, com mayo de wasabi, conserva de cebola roxa, no pão brioche com manteiga na chapa.

SURUBA DE SANDUBA



quarteto de mini versões do Camarão Power, Super Fish, Ostra Boom e Siri Master. \$148

SUPER FISH

\$124

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



MENU DE 6 TEMPOS PARA CURTIR UM POUCO DE TUDO

MÍNIMO 2 PESSOAS

R\$365,00/PESSOA

MENU MAR

1

Paxtel Ike
Gravlax Caiçara
Barlavento

2

Cevichada DELA

3

Vieira Encantada

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 de Cogumelos

5

Roça Forte

6

Brownie TPM
Tapiocôco
Cheesecake Goiabada Cascão

Aqui as dicas de Paraty



da nossa chef Gisela Schmitt