



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
- Linguíça 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



GLUTEN FREE



LACTOSE FREE



VEGETARIANO

NOSSO LIVRO/COOKBOOK \$228

inclui a sacolinha de rede de pesca da Marulho @marulho

@GASTROMAR Marina Porto Imperial, Paraty - RJ

APERITIVOS & ENTRADAS

- BARLAVENTO** \$82
quadrado crocante de peixe defumado com tartar de peixe fresco com wasabi, shissô e massagô, 4un.
- TOSTADA DE CARAPAU** \$89
feita com nosso pão de fermentação lenta, escabeche de carapau, tomate & cebola caramelizada.
- SUDOESTE** \$94
lula caiçara com azeite de ervas da nossa horta, raspa de limão & nosso polvilho PANC.
- GILDA DE POLVO** \$82
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.
- SIRIQUETE** \$92
bolinho assado de siri do Mamangá em crosta de migas e nossa mayo de pickles, 6un.
- CAMARÃO SPETO** \$159
espeto de camarão com molho de mel e limão, dip de guacamole e batata doce, 6un.
- OSTRA CROCANTE** \$92
cozidas no vapor e rapidamente fritas em crosta de quinoa, com mayo de Bloody Mary. 6un.
- VIEIRA JM** \$86
rapidamente dourada na manteiga artesanal e raspa de limão, 2un.
- MARISCOS GRATINADOS** \$82/6un.
assados com molho cremoso de vinho branco e migas do nosso pão em azeite de ervas.

GASQUINHA

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



- TERRA NOSSA** \$89
tartar de vegetais defumados com burrata artesanal de cunha, pistache, tangerina com nosso polvilho PANC
- TOSTADA DE RICOTTA NOSSA** \$82
ricotta da casa, gratinada com parmesão, uvas fermentadas, mel de castanha do Pará e manjeriçao.

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.
- SARDINHA NAVEGANTE** \$73
limpas e marinadas em molho Su, gengibre, pimenta dedo de moça com folhas crocantes de alga e de arroz.

- PAXXTEL** \$79
IKE camarão 7 barbas, pupunha e cebolinha.
PERNIL assado 8 horas, desfiado em seu molho.
QUESO mix de queijos gostosos. 6un.

- LINGUIÇA BÊBADA** \$79
linguiça artesanal de Cunha, na cachaça, farofa de couve, vinagrette de pimenta biquinho e mostarda.

- CROQUETE SUSETE** \$82
croquete de pato com aioli de laranja, 6un.

- CARPACCIO HARMONIA** \$129
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

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 +frango em tiras +\$52

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

camarões grandes do molho, castan

★ ÉPOCA DE DEFESO ★

puxado na manteiga de canola e picles de maxixe.

\$188

⌘ PEIXE IMPERIAL

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

\$162

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

⌘ IKA

Lula caiçara rapidamente grelhada com edamame sobre arroz negro com coco, creme de ervilhas e alho poró crocante

\$152

⌘ POLVODIOCA

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

\$162

⌘ VIEIRA MANEIRA

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

\$172

⌘ MARISCO & FRITAS & PASTA

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

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

\$142

⌘ ARROZ DE SIRI

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

\$153

PICADINHO GASTROMAR

\$128

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

⌘ ARROZ CALDOSO DE PATO

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

+ovo frito +\$8

P \$152
G \$296

TERRA

⌘ RISOTTO GLORIA

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

\$138

⌘ FILET MOSTARDA

filet mignon ao molho mostarda com batata frita e espinafre.

\$148

⌘ ROÇA FORTE

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

\$132

PASTA FRESCA

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

MAROLA

tagliatelle com molho de tomate, brinha & pesto de ervas frescas. +Dottarga +\$30

★ ÉPOCA DE DEFESO ★

\$152

ORA OVAS

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

\$188

TONICO

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

\$146

⌘ TORCHIETTI ORA-PRO-NOBIS

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

\$126

MARÍTIMO

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

\$163

⌘ BURRATA-ME

tagliatelle ao nosso pomodoro cítrico e burrata cremosa de Cunha.

\$126

SANDUÍCHE

TODOS ACOMPANHAM BATATA FRITA



BURGER CINTRA \$86

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

CAMARÃO POWER \$124

camarão com
avocado
no pão com manteiga na chapa.

★ÉPOCA DE DEFESO★

SUPER FISH \$124

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



M E N U

nosso Menu Degustação é servido para toda a mesa, com mínimo de 2 pessoas

UM POUCO DE TUDO

DE 6 TEMPOS PARA CURTIR

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