Gastromar
COZINHA NÁUTICA
· PARATY ·

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
BIOCUNHA, DA CÍNTIA
ARROZ, ALTO DO MARINS
NOSSA HORTA TERRAMAR





NOSSO LIVRO/COOKBOOK $228
inclui a sacolinha de rede de pesca da Marulho @marulho

GLUTEN FREE LACTOSE FREE VEGETARIANO

@GASTROMAR

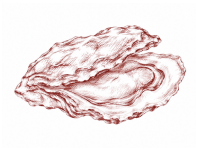
MARINA PORTO IMPERIAL, PARATY - RJ

O COMEÇO DE TUDO

Tudo começa pelo ingrediente. Escolha o seu caminho.

● ENTRADAS ● PRINCIPAIS

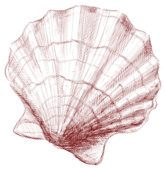
OSTRA



MIGNONETTE $18/un. · $92/6un.
ostras da Ilha Grande com mignonette de cebola roxa e gengibre.

CROCANTE $48/3un. · $92/6un.
em crosta de quinoa e mayo de wasabi.

VIEIRA



CRUA $35/un. · $176/6un.
com raspa de limão.

JM $71/2un. · $179/6un.
na manteiga com raspa de limão.

VOL AU VENT DE VIEIRA $179
com creme de açafrão da terra e arroz de couve-flor cremosa com missô de grão de bico

OVAS

BATATOVAS $107
mini batata assada com creme azedo e ikura, ovas de salmão, 6un.

ORA OVAS $188
tagliolini em molho cremoso com guanciale Curiango, três tipos de ovas de peixes e gema curada.

MARISCO

VÔNGOLE

GRATINADO $82/6un.
com migas de pão, manteiga, alho, limão e salsinha, 6un.

MOULES FRITES $152
mariscos frescos da Ilha Grande, abertos no vapor do vinho branco, tomate, ervas & batata frita crocante.
+tagliolini no final com o caldo, +$58/pessoa

TONICO $152
tagliolini ao vôngole catado com amor, aberto no vapor do vinho branco, bacon e limão-siciliano.

SIRI



CASQUINHA $53/un.
siri do Mamanguá com migas do nosso pão de fermentação natural, assada e com gomo de limão tostado.

SALPICÃO DE SIRI $116
salada de batata com maçã verde, salsão, siri e pimenta dedo de moça.

ARROZ DE SIRI $161
crocante, como fazemos no Sem Pressa, com muito siri do Saco do Mamanguá, refogado com cebola, alho-poró, gengibre, dedo de moça e misturado com mandioca palha.

POLVO

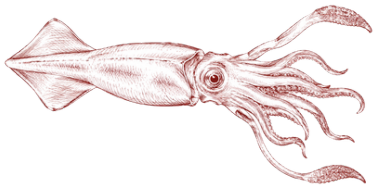


POLVOLETTE $116
lascas de coco seco, cebola roxa, coentro, pimenta dedo de moça, limão cravo, com chips de batata doce.

POLVODIOCA $161
mandioca prensada na manteiga de Cunha com tentáculo de polvo na chapa com romesco, páprica defumada, cebola, tomates fermentados e cebolinha braseada.

ENTRADAS · PRINCIPAIS

LULA

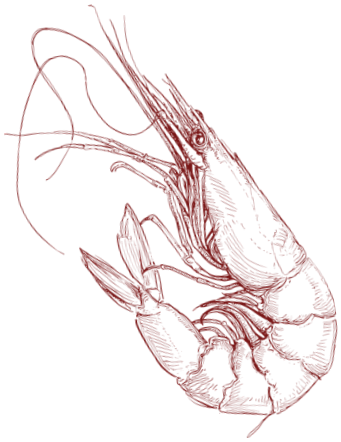


SUDOESTE — $98
lula caiçara com azeite de ervas da nossa horta, raspa de limão & nosso polvilho PANC.

ANSIOSA — $107
lula, linguiça, manga palmer, tomate, hortelã e conserva de cebola roxa, com torrada do pão da casa.

IKA — $152
lula caiçara rapidamente grelhada com edamame sobre arroz negro com coco, creme de ervilhas e alho poró crocante.

CAMARÃO



SPETO — $159
espeto de camarão VG fresco grelhado com mel e limão, dip de guacamole de manga & chips de batata doce, 6un.

PASTEL — $80/6un.
IKE camarão 7 barbas, pupunha e cebolinha.

GIGIN — $188
camarões grandes flambados no gin, com arroz puxado na manteiga do molho, castanha-do-pará, mandioca palha e picles de maxixe.

MAROLA — $152
tagliatelle ao limone com camarões, abobrinha & pesto de pinhão e manjericão. bottarga +30

ROLL DE CAMARÃO — $125
pão brioche na manteiga, com camarão, mayo, temperos e acompanha batata frita. 2 unid



PEIXE

CEVICHADA — $89
robalo fresco, cebola roxa, pitaya, pimenta dedo de moça, leche de tigre e chips de batata doce.

CURADO CAIÇARA — $134
blinis de tapioca com o peixe local, Prejereba curada na cachaça e beterraba, creme azedo, conservas da casa e caviar de Mujol, 5un.

TOSTADA DE CARAPAU — $89
feita com nosso pão de fermentação lenta, escabeche de carapau, tomate & cebola caramelizada.

PATÊ DE ATUM DEFUMADO — $62
patê de atum defumado com torrada da nossa focaccia.

ROLL DE PEIXE — $125
Sanduíche de tartar de peixe fresco no pão brioche dourado com manteiga na chapa e batata frita. 2 unid

IMPERIAL — $170
filet de robalo, purê de batata com massagô, espinafre orgânico, escama de rabanete, amêndoas & demi glace dos ossos do peixe.

DO DIA — $152
em panela de ferro, no vapor do vinho branco, com raspa de limão, sobre batata doce, cebola, tomate, pimenta dedo de moça e azeite de ervas frescas.

ENTRADAS · PRINCIPAIS

TUDO DO MAR

PLATÔ DO MAR — $332
2 ostras crocantes com mayo de wasabi, 2 vieiras cruas com raspas de limão, tartar de peixe, Cevichada Dela, patê de atum defumado por nós, Polvolette, manteiga de siri com flor de sal, vinagrete de mexilhão com abacaxi e mayo cremosa de camarões com salsão. Acompanha fatias de pão da casa.

JAMBALAYA — 1p $182 · 2pp $364
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

ORECCHIETTE MARÍTIMO — 1p $170 · 2pp $332
massa artesanal ao molho cremoso de vinho branco, frutos do mar e páprica defumada.

CAÇAROLA DA CAPITÃ — 2pp $379
robalo, camarão, lula & marisco em caldo de leite de coco, tomates & cebolas, farofa de banana & nossa mandioca palha.

YEMANJÁ — 2pp $386
grelhado de pescado inteiro, frutos do mar frescos, banana grelhada, taioba da horta refogada & purê de batata com vôngole.



TUDO DA TERRA

CASQUINHA DE JACA — $53/un.
com migas do nosso pão de fermentação natural, assadas e com gomo de limão tostado.

LINGUIÇA BÊBADA — $89
linguiça artesanal de Cunha, na cachaça, farofa de couve, vinagrete de pimenta biquinho e mostarda.

SALADA TERRAMAR — $89
mix da nossa horta LINDA, de folhas, brotos e flores, cenoura, rabanete, parmesão, mix de castanhas e vinagrete de Dijon e limão-cravo.
lula +44 / camarão VM +53 / lascas de frango +35.

CARPACCIO HARMONIA — $134
que fazemos aqui, de filet mignon com parmesão, pinhão tostado, alcaparra, creme de mostarda Dijon e torrada da nossa focaccia.
salada verde da horta +26

TOSTADA DE RICOTTA — $89
ricota da casa, gratinada com parmesão, uvas fermentadas, mel de castanha-do-pará e manjericão.

PASTEL DE PERNIL / PASTEL DE QUEIJOS — $79/ 6un.
PERNIL assado 8 horas, desfiado em seu molho.
QUEIJOS mix de queijos gostosos.

PICADINHO GASTROMAR — $134
miolo de alcatra na ponta da faca com farofa de banana, arroz de milho, ovo perfeito cremoso e couve crocante.

BURGER CINTRA — $89
180g do nosso blend especial, queijo, pão brioche dourado na chapa, cebola caramelizada & mayo de picles.

VERDOLA — $134
arroz negro de coco, purê de banana-da-terra, pupunha com azeite de ervas e alho-poró crocante.

FILET MOSTARDA — $152
filet mignon ao molho mostarda com batata frita e espinafre.

TORCHIETTI POMODORO — $134
massa artesanal verde de ora-pro-nóbis, com nosso molho de tomate cítrico e manjericão crocante.

AQUI AS DICAS DE PARATY

DA NOSSA CHEF GISELA SCHMITT