



ACEITAMOS CARTÕES DE DÉBITO E CRÉDITO.  
\*\*CARDÁPIO VIGENTE DEZ/2020.

## SALADAS

- MAROLA** R\$ 34.00  
Mix de folhas, cenoura e beterraba raladas, cubos de tomate, azeitonas, linhaça e molho da casa.
- TERRAL** R\$ 34.00  
Mix de folhas com molho Caesar, croutons, manga, queijo parmesão e chia.
- CORAL** R\$ 38.00  
Mix de folhas, vinagrete de abacate, com maxixe, tomate, cebola roxa, gergelim e molho da casa.
- SWELL** R\$ 38.00  
Legumes salteados no azeite com sementes de linhaça dourada, gergelim e chia.

- PRATO DO SURF** R\$ 40.00  
**ESCOLHA A PROTEÍNA:** CARNE, PEIXE ou FRANGO.  
Acompanha arroz, feijão, saladinha e farofa

## ESPECIAIS (SERVEM 2 PESSOAS) (PRATOS INDIVIDUAIS - 1/2 PORÇÃO 60% DO VALOR)

- PICANHA DO LEÃO** R\$ 147.00  
com vinagrete, batata rústica e farofa.
- MOQUECA BAIANA PEIXE** R\$ 133.00  
com arroz branco, pirão e farofa.
- MOQUECA BAIANA DE CAMARÃO** R\$ 147.00  
com arroz branco, pirão e farofa.
- MEDALHÃO DE MIGNON** R\$ 126.00  
com arroz piamentese, mix de folhas e molho da casa.
- PEIXE DO LUAR** R\$ 124.00  
com arroz de coco, legumes salteados no azeite e molho especial.
- SPAGHETTI GRANO DURO** R\$ 103.00  
**MOLHOS:** filé mignon na ponta da faca ou camarão.  
*Spaghetti Grano Duro.*
- SPAGHETTI VEG** de legumes e especiarias R\$ 78.00  
**MOLHOS:** gorgonzola ou tomates frescos.

## SANDUÍCHES R\$ 35.00

- TAIPU DE FORA**  
Hambúrguer Angus 180g com queijo mussarela, alface, tomate e maionese do Leão.
- CASSANGE**  
Hambúrguer Angus 180g com queijo cheddar cremoso, cebola caramelizada, pickles e maionese do leão.
- BOMBAÇA**  
Hambúrguer de Picanha 180g, trio de queijos, vinagrete, alface e maionese do leão.

## SANDUÍCHES NATURAIS R\$ 27.00

- GOIÓ**  
Frango cremoso com alface, tomate, cenoura e beterraba raladas.
- CAMPINHO**  
Atum cremoso com alface, tomate, cenoura e beterraba raladas.
- SAPINHO**  
Ricota cremosa com alface, tomate, cenoura e beterraba raladas.
- QUIEPE**  
Tofu cremoso com alface, tomate, cenoura e beterraba raladas.

## BATATA FRITA 400G R\$ 35.00

## SOBREMESAS

- PICOLÉ PÉRICLES** R\$ 10.00
- AÇAI NA TIGELA** com Granola e Mel R\$ 20.00

## BEBIDAS

- ÁGUA MINERAL** R\$ 5.00
- ÁGUA MINERAL COM GÁS** R\$ 7.00
- ÁGUA DE COCO NATURAL** R\$ 10.00
- REFRIGERANTE** R\$ 7.00
- SUCOS** R\$ 10.00
- CERVEJA LATA 350ML** R\$ 10.00
- CERVEJAS ESPECIAIS** R\$ 25.00
- DRINKS E DOSES (NACIONAIS)** R\$ 25.00  
**DRINKS E DOSES (IMPORTADOS)** R\$ 32.00
- CAFÉ NESPRESSO STARBUCKS** R\$ 8.00

## VINHOS

(SOLICITAR CARTA)

- \*ROLHA / POR GARRAFA** R\$ 32.00  
ACOMPANHA: BALDE DE GELO E TAÇAS

**ACEITAMOS CARTÕES DE DÉBITO E CRÉDITO.**  
**\*\*CARDÁPIO VIGENTE DEZ/2020.**



## SALAD

### MAROLA R\$ 34.00

Mix of green leaves, carrot, grated beets, sliced tomatoes, olive, linseed and house dressing.

### TERRAL R\$ 34.00

Mix of green leaves with Caesar dressing, croutons, mango, parmesan cheese and chia seeds.

### CORAL R\$ 38.00

Mix of green leaves, avocado vinaigrette, gherkin, tomatoes, red onion, sesame seeds and house dressing.

### SWELL R\$ 38.00

Salted vegetables in olive oil with golden linseeds, sesame seeds and chia seeds.

### SURFER'S DISH R\$ 40.00

CHOOSE THE PROTEIN: MEAT, FISH OR CHICKEN.

Served with rice, beans, salad and farofa.

## SPECIALS (SERVES 2 PPL) (INDIVIDUAL - 1/2 PORTION 60% OF THE PRICE)

### PICANHA DO LEÃO R\$ 147.00

Sirloin cap with vinaigrette, rustic potatoes and farofa.

### MOQUECA BAIANA PEIXE R\$ 133.00

Regional fish stew with rice, fish stew and farofa.

### MOQUECA BAIANA DE CAMARÃO R\$ 147.00

Regional shrimp stew with rice, fish stew and farofa.

### MEDALHÃO DE MIGNON R\$ 126.00

Mignon medallion with Piemontese rice, mix of green leaves and house dressing.

### PEIXE DO LUAR R\$ 124.00

fish with coconut rice, salted vegetables in olive oil and special dressing.

### SPAGHETTI GRANO DURO R\$ 103.00

SAUCE: Mignon fillet or shrimp.

Spaghetti Grano Duro.

### VEGGIE SPAGHETTI made with vegetables and spices R\$ 78.00

SAUCES: gorgonzola or fresh tomatoes.

## SANDWICHES R\$ 35.00

### TAIPU DE FORA

Angus burger 180g with mozzarella cheese, lettuce, tomatoes and house mayo.

### CASSANGE

Angus burger 180g with creamy cheddar cheese, caramelized onion, pickles and house mayo.

### BOMBAÇA

Sirloin cap burger 180g, cheese trio, vinaigrette, lettuce and house mayo.

## NATURAL SANDWICHES R\$ 27.00

### GOIÓ

Creamy chicken with lettuce, tomatoes, carrots and grated beets.

### CAMPINHO

Creamy tuna with lettuce, tomatoes, carrots and grated beets.

### SAPINHO

Creamy ricotta with lettuce, tomatoes, carrots and grated beets.

### QUIEPE

Creamy tofu with lettuce, tomatoes, carrots and grated beets.

## FRENCH FRIES 400G R\$ 35.00

## DESSERT

### PÉRICLES POPSICLE R\$ 10.00

### AÇAÍ BOWL with granola and honey R\$ 20.00

## BEVERAGES

### MINERAL WATER R\$ 5.00

### SPARKLING MINERAL WATER R\$ 7.00

### COCONUT WATER R\$ 10.00

### SODA R\$ 7.00

### JUICE R\$ 10.00

### CANNED BEER 350ML R\$ 10.00

### SPECIAL BEER R\$ 25.00

### DRINKS & SHOTS (domestic) R\$ 25.00

### DRINKS & SHOTS (international) R\$ 32.00

### STARBUCKS NESPRESSO COFFEE R\$ 8.00

## WINES

(UPON REQUEST)

### \*CORK / PER BOTTLE R\$ 32.00

SERVED WITH BUCKET OF ICE AND GLASSES.

WE ACCEPT ALL MAJOR  
CREDIT AND DEBIT CARD.  
\*\*MENU OF DEZ/2020.

