

# GIUSEPPE *mar*

## COUVERT

*por pessoa*

## OSTRAS

*frescas / grelhadas / rockfeller*

## VIEIRAS

*frescas / grelhadas*

## MEXILHÕES FRESCOS

*refogados com vinho branco, azeite extra virgem, pimenta dedo de moça e temperos frescos*

## CEVICHE E TARTARES

### CEVICHE CLÁSSICO

*peixe do dia, leite de tigre, cebola roxa, coentro e pimenta dedo de moça*

### TARTARE DE ATUM ORIENTAL

*com shoyo, gergelim tostado e chantilly de limão, namplá e pimenta togarashi*

### CEVICHE DE SALMÃO

*com leite de coco, limão siciliano, pimenta dedo de moça, cebola roxa e coentro*

### TARTARE DE VIEIRAS

*vieiras canadenses com creme de limão e caviar mujol*

# GIUSEPPE *mar*

## ENTRADAS

LINGUIÇA GIUSEPPE FATIADA  
*unidade*

DELICIA DA DONA GEMA  
*8 unidades*

SALADA MISTA  
*mix de folhas, lascas de pupunha, tomatinho assado e cenoura*

SALADA MORNA DE LEGUMES GRELHADOS  
*batatinha calabresa, couve de bruxelas, cogumelo paris e cebola caramelizada*

SALADA MORNA DE FRUTOS DO MAR  
*camarão, lula, polvo, rúcula, azeite extra virgem e ervas*

TEMPURÁ DE LULAS  
*com maionese de cebolinha francesa*

CHEESECAKE DE HADDOCK  
*torta fria de haddock com creme azedo e caviar mujol*

BOLINHOS DE BACALHAU  
*8 unidades*

PASTÉIS  
*camarão | queijo | carne | catupiry | misto*  
*8 unidades*

PALMITO FRESCO DEFUMADO

TARTE TARTIN DE COGUMELOS  
*com queijo cabra e farofa de brioche*

COXA DE RÃ PROVENÇAL  
*com vinho branco, tomate, salsa, cebola e alho*

# GIUSEPPE *mar*

## COXINHA DE CARANGUEJO

*tradicional coxinha feita com carne de caranguejo  
3 unidades*

## SIRI

*receita tradicional*

## CAVAQUINHA

*molho de gengibre e batata baroa fiapo*

## COGUMELOS PARIS

*salteados, salsa fresca*

## MOQUEQUINHA DE PEIXE

*com farofa de coco*

## HADDOCK

*molho champagne, espinafre, cogumelos paris e tomatinho assado*

## OSTRAS

*ostras frescas com molho de vinho branco*

## VIEIRAS TRUFADAS

*vieiras frescas, salteadas com molho de trufas*

# GIUSEPPE *mar*

## PRATOS DO DIA

*servidos das 12h às 17h, exceto feriados, com direito a sobremesa do dia (consulte o garçom).*

OPÇÃO: STEAK COLLECTION DO DIA

### — SEGUNDA-FEIRA —

#### PEIXE DO DIA NO CARTOCCIO

*com julienne de legumes, ervas frescas e salada de tomates assados*

### — TERÇA-FEIRA —

#### LULA A MILANEZA RECHEADA COM CAMARÃO

*com arroz mediterrâneo*

### — QUARTA-FEIRA —

#### MOQUECA BAIANA DE PEIXE

*com arroz de jasmim e farofa de dendê*

### — QUINTA-FEIRA —

#### SALMÃO ORIENTAL

*com bifun e legumes salteados*

### — SEXTA-FEIRA —

#### BACALHAU ESPIRITUAL

*tradicional receita portuguesa*

# GIUSEPPE *mar*

## CLÁSSICOS

TRANCHE DE NAMORADO  
*acompanhamento a escolher*

TRANCHE DE SALMÃO  
*acompanhamento a escolher*

PANELA DA ZOZÔ  
*polvo, lula, camarão sobre açaçá*

BACALHAU GIUSEPPE  
*lombo de bacalhau do porto gadus morhua, grelhado, servido com batatas ao murro, brócolis, cebola confitada e azeitonas pretas*

TOURNEDOS DE ATUM  
*com alho-poró confitado na manteiga de crustáceos, palmito fresco defumado e molho de capim limão*

BOBÓ DE CAMARÃO E LULA  
*com arroz de jasmin e farofa de dendê*

HADDOCK  
*molho champagne com caviar mujol, espinafre, cogumelos paris, tomatinhos assados e batata assada*

RISOTTO DE LULA  
*com pesto de manjeriçãõ roxo e pistache*

RISOTTO DE POLVO  
*com brócolis, tomates confitados e tapenade de azeitona*

ESPAGUETE MARIANA  
*camarões, mascarpone, rúcula e pimenta dedo de moça*

RISONI DE BACALHAU  
*com batata baroa fiapo, ovo de codorna estalado*

PAGLIA & FIENO  
*com lula, polvo, camarão, peixe, cavaquinha e mexilhão*

# GIUSEPPE *mar*

## PEIXARIA

*Todos os peixes e frutos do mar são entregues diariamente de acordo com a sorte dos nossos pescadores. Preço por quilo.*

OSTRAS  
*unidade*

VIEIRAS  
*unidade*

LAGOSTA

CAVAQUINHA

CAMARÃO GRANDE

LULA

PAMPO

ROBALO

BADEJO

GAROUPA

PARGO

OLHO DE BOI

VERMELHO

CENTOLLA DA PATAGÔNIA

POLVO  
*cozido*

GIUSEPPE  
*mar*

## STEAK COLLECTION

*Há mais de 25 anos nossa empresa vem buscando os melhores produtos, as melhores técnicas e os melhores profissionais para elevar a mesa dos nossos clientes. Queremos apresentar a você também no Giuseppe Mar a “Melhor Carne do Rio”, título que o grupo BestFork orgulhosamente detem.*

COSTELA

BIFE DE TIRA

FRALDINHA

PICANHA SUPRA SUMO

STEAK AO SAL GROSSO

# GIUSEPPE *mar*

## ACOMPANHAMENTOS

*todos os pratos da Peixaria e Steak Collection dão direito a um acompanhamento a sua escolha*

### ESPINAFRE

*arroz / creme / vapor*

### ARROZ CALDOSO

*de azeitonas e rúcula*

### ARROZ DE LIMÃO SICILIANO GIUSEPPE

### SALADA DE TOMATINHOS ASSADOS

*com cebola roxa, manjeriço fresco*

### BATATAS

*chips | giuseppe | frita rústica | assada*

### MOUSSELINE DE BAROA

### CEBOLA ASSADA

### MIX DE FOLHAS ORGÂNICAS

*com vinagrete do chef e lascas de pupunha*

### LEGUMES ORGÂNICOS GLACEADOS

*seleção de mini legumes do dia*

### FAROFA DE ABOBRINHA

*com farinha de milho de araxá e pimenta dedo de moça*

### FAROFAS

*de ovos | cebola | banana*



# GIUSEPPE *mar*

## SOBREMESAS

CREME SICILIANO

CREME DE PAPAYA

TARTELETTE DE FRAMBOESA

*com creme de limão siciliano*

ROMEU & JULIETA

*com goiabada cascão de Ponte Nova - MG servida quente e uma bola de sorvete de queijo minas*

PETIT GATEAU DE COCADA MOLE

*com sorvete de tapioca*

MOUSSE DE CHOCOLATE AU PÔT

"LE GRAND ÉCLAIR"

*com diplomata de chocolate belga branco*

CRÈME CARAMEL

CAMINHO DE CHOCOLATE BELGA

*brownie, fondant, macaron, farofa de cacau e sorvete de cupuaçu*

FRUTAS DA ESTAÇÃO

SORVETES

# GIUSEPPE *mar*

## BEBIDAS

ÁGUA MINERAL | 300 ml

ÁGUA SAN PELLEGRINO | 505 ml

ACQUA PANNA | 505 ml

ÁGUA DAS PEDRAS SALGADAS | 750 ml

REFRIGERANTES, ICE TEA, ÁGUA TÔNICA

SUCOS NATURAIS

SUCO MIX  
*abacaxi, maracujá, laranja e hortelã*

LIMONADA SUÍÇA

SUCO DE TOMATE

SUCO DE TOMATE TEMPERADO

CERVEJA BOHEMIA

CERVEJA STELLA ARTOIS

CAFÉ EXPRESSO ORFEU

CHÁS VARIADOS

CAPUCCINO

# GIUSEPPE *mar*

## VINHOS EM TAÇA

*Nota importante: Nosso copo de vinho contém 187 ml “1/4 de uma garrafa”, o que representa quase o dobro do volume que é servido em outros restaurantes.*

## ESPUMANTE

BOSSA BRUT

*Brasil - Serra Gaúcha*

CAVA FREIXENET RODESTIU BRUT

*Espanha - Cataluña*

## BRANCOS

LAS MORAS VIOGNIER 2016

*Argentina - San Juan*

CORDILLERA ANDINA CHARDONNAY 2016

*Chile - Valle Central*

NAMPE LOS HAROLDOS TORRONTÉS 2015

*Argentina - Mendoza*

ROBERT MONDAVI TWIN OAKS CHARDONNAY 2014

*EUA - Califórnia*

## ROSÉS

GEORGES DUBOEUF LA CUVÉE ROSÉ 2015

*França - Vin de France*

PAUL MAS CLAUDE VAL ROSÉ IGP 2016

*França - Languedoc-Roussillon*

# GIUSEPPE *mar*

## TINTOS

GEORGES DUBOEUF LA CUVÉE ROUGE 2015

*França - Vin de France*

LA MORAS MALBEC 2015

*Argentina - San Juan*

BARRICA ANDINA ESTATE SELECTION CARMÉNÈRE 2015

*Chile - Valle Central*

MARQUES DE TOLEDO CRIANZA TEMPRANILLO 2013

*Espanha - La Mancha*