

ENTRADAS

OSTRAS | R\$59

(6 unidades)

Ostras frescas com ovas de peixe e chutney de manga.

HUMMUS & PÃO CASEIRO | R\$44

Purê de grão de bico e tahine com pão pita.

BABAGANOUSH | R\$42

Purê de Beringela defumada, tahine, ervas aromáticas e óleo de limão.

BRAVISSIMAS EXOTICA | R\$42

Batata Crocante com Molho de Tomate, Ali-Oli e especiarias picantes.

BRUSCHETTA DE ATUM & ESCALIBADA | R\$50

Bruschetta de atum em escabeche & verduras marinadas.

ATUM SELADO | R\$58

Atum selado com mostarda de mel & chutney de tomate.

NDUJA TARTARE | R\$58

Atum fresco marinado com salame Italiano picante.

CROQUETAS CASEIRAS DE CAMARÃO | R\$58

Rolo frito de Camarão e Pão Ralado com Molho Branco.

CROQUETAS DE FUNGHI PORCINI R\$65

Rolo frito recheado com Molho Branco e funghi porcini com maionese de tartufo.

BOLINHO DE PEIXE EXOTICA | R\$59

Bolinho frito de peixe, limão, gengibre & pimentão, servido com maionese de manga.

DUETTO TARTARE | R\$59

Robalo & Atum fresco com guacamole, mostarda e chips de Batata Doce.

POLVO EL DIABLO | R\$66

Aneis de povo ao molho de tomate arrabiata (spicy).

DUMPLINGS ASIATICO DE PATO| R\$66

Bolinho de massa frito com recheio de pato, castanha de cajú e verdura & molho especial de shoyu.

SALADAS

SALADA MEDITERRÂNEA | R\$52

Rúcula, tomate, pepino, cebola, azeitona, atum fresco confitado, ovo cozido, alface e molho mediterrâneo.

MEZZE DE KAFTA | R\$82

Mezze de kafta de cordeiro com falafel, Salada de crudittes, babaganoush & hummus.

*também opção vegetariana

PASTAS

LASANHA DO CHEF | R\$62

Massa caseira em camadas recheadas com salsa bolognesa do chef e creme bechamel.

GNOCCHI TARTUFO | R\$65

Bolinho caseiro de batata doce, creme branco de tartufo e queijo parmesão.

RAVIOLÃO DE LOLA | R\$89

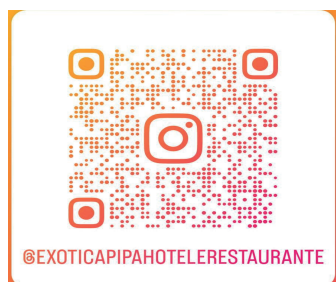
Raviolão de massa fresca de açafraão, com recheio de robalo e camarão, ao molho all'fredo & manteiga de camarão.

PENNE ALFREDO CAMARÃO R\$ 82

Penne na manteiga com creme de leite, camarão, queijo parmesão e salsinha.

RISOTTO DE CAMARÃO | R\$82

Arroz arbóreo com camarão fresco.



@EXOTICAPIPAHOTELERESTAURANTE

CARNES

MINI HAMBURGUER BLACK ANGUS | R\$68

2 Hamburguers de costela de angus marinado, com tomate, cebola caramelizada, alface, queijo cheddar, maionese, pão caseiro e batata frita.

MAGRET DE PATO ASSADO | R\$99

Peito de pato assado com maçã caramelizada, purê de cenoura & gengibre.

CARRÉ FRANCÊS HABIB | R\$99

Costelas de cordeiro grelhadas com molho chimichurri de ervas finas, couscous marroquino & Ratatouille.

FILÉ MIGNON A GUATEMALA | R\$99

Filé mignon grelhado com molho cremoso de mostarda, Abacaxi grelhado e batata papillon com aromas de ervas finas.

SOBREPALETA SUINA MIRTRO | R\$95

Cozinhada a baixa temperatura e selada, servida com batatas sauté frita com salada de verduras e passas ao molho de laranja.

PEIXES

ATUM GRELHADO | R\$82

Filé de atum grelhado em crosta de castanhas, cebola caramelizada e risotto de açafraão.

ROBALO PARAISO | R\$92

Filé de robalo grelhado com abóbora e abobrinha & molho de coco ao curry.

POLVO À GALEGA | R\$95

Polvo grelhado ao estilo gallego com vinagrete mediterrâneo, batatas e páprica.

BEBIDAS

Refrigerantes	R\$ 11
Água sem Gás	R\$ 9
Água com Gás	R\$ 10
Sucos Frescos 1 fruta	R\$ 16
Sucos Frescos 2 frutas	R\$ 20
Cervejas	R\$ 18 R\$ 20
Mikelada (com Tequila)	R\$ 35
Taça de Vinho	R\$ 30
Virgin Cocktails: Virgin Mary	R\$ 30