

MENU ESPECIAL

CEIA DE

NATAL
& Ano Novo

O PEDIDO É REALIZADO NO RESTAURANTE CORRESPONDENTE.

T R A G G A
≈ DEL MAR ≈

MENU ESPECIAL

ENTRADAS

Bolinho de Bacalhau | R\$119

(12 unidades. 40g cada)

Acompanha aioli de pimentão amarelo.

Camarão Crocante | 6 un. R\$84 / 12 un. R\$149

Camarão empanado com Catupiry.

Salada de Bacalhau | R\$198

Salada de bacalhau com creme de leite fresco, batata calabresa, cebola roxa, azeitona preta, pimentão vermelho e salsinha.

Salada de Polvo L'Ancienne | R\$209

Polvo grelhado com batatas l'ancienne: batata calabresa morna, molho de mostarda l'ancienne, aipo, cebola roxa, azeitona preta e bacon caramelizado.

Salada de Grãos com Bacalhau | R\$209

(Serve 8 pessoas)

Bacalhau em lascas, bacon, mix de grãos (feijão fradinho, grão de bico e lentilha), cebola roxa, tomate cereja, pimentão amarelo e vermelho, pimenta dedo-de-moça, azeite de ervas e raspas de limão siciliano.

Salada Grega | R\$129/kg

(Serve 6 pessoas)

Queijo de Feta, dressing yogurt, tomate cereja fresco e assado, pepino, alcaparrones, azeitona preta, aipo, cebola braseada, molho pesto e crocante de azeitona.

Quiche de Bacalhau | R\$239

(Serve 10 pessoas)

Quiche de bacalhau, cebolas, azeitona e molho bechamel. Finalizado com Parmesão.

Quiche de Camarão | R\$198

(Serve 10 pessoas)

Quiche de camarão, alho-poró, abacaxi e molho bechamel. Finalizado com Parmesão.

MENU ESPECIAL

CEIA



Bacalhau em Natas | R\$398

(Serve 5 pessoas)

Bacalhau em lascas, batata, cebola refogada e natas.

Bacalhau à Lagareiro | R\$498

(Serve 4 pessoas)

Lombo de bacalhau, batata ao murro, brócolis, cebola refogada, azeitona preta, alho frito e ovo cozido.



Chester | R\$349

(Serve 6 pessoas)

Chester assado finalizado com manteiga clarificada. Acompanha 250g de farofa.

T R A G G A
≈ DEL MAR ≈

MENU ESPECIAL

CEIA



Arroz Cremoso de Bacalhau | R\$369

(Serve 5 pessoas. Aprox. 2kg)

Arroz cremoso com lascas de bacalhau refogadas com alho e cebola, parmesão, azeitona preta, tomate cereja, coentro e palha de batata baroa. Obs.: Não enviamos o ovo de codorna estrelado.

Bacalhau Colonial | R\$369

(Serve 5 pessoas)

Lascas de bacalhau refogadas com azeite e alho, salsinha, tomate cereja, cebola charlota ao vinho tinto, batata sauté, brócolis e azeitona preta.



Arroz Caldosos Del Mar | R\$369

(Serve 5 pessoas)

Arroz caldosos de camarão, lula e polvo. Acompanha basilicão crocante.

Arroz de Camarão VM | R\$498

(Serve 5 pessoas)

Arroz de camarão VM.



Pancetta Suína | R\$279/kg

(Serve 5 pessoas. Aprox. 2kg)

Barriga suína assada lentamente, com leve crosta. Finalizada em seu próprio molho.

Obs.: O preço refere-se somente ao kg da proteína e molho. Acompanhamento meramente ilustrativo.

MENU ESPECIAL

ACOMPANHAMENTOS

Arroz de Amêndoas e Castanhas | **R\$ 119/kg**

Arroz com amêndoas torradas na manteiga.

Arroz de Açafrão | **R\$ 89/kg**

Com alho frito.

Farofa de Abacaxi com Coco | **R\$ 109/kg**

Farofa panko com abacaxi caramelizado e coco.

Batata L'Ancienne | **R\$ 109**

Batata calabresa, molho de mostarda l'ancienne, aipo, cebola roxa, azeitona preta e bacon caramelizado.

T R A G G A
≈ DEL MAR ≈

MENU ESPECIAL

SOBREMESAS



Mil Folhas | **R\$219**

(Serve 10 pessoas)

Mil folhas de beijinho e doce de leite.

Cocada ao forno | **R\$119**

(500g)

Cocada cremosa da casa. Não acompanha sorbet de abacaxi cremoso. Não acompanha sorvete.



Rabanada | **R\$98**

(6 unidades)

Rabana recheada com doce de leite.

Cheesecake | **R\$229**

(Serve de 10 a 12 fatias)

Cheesecake de limão siciliano e manjeriço com farofa de coco.



Pavê de Doce de Leite Gourmet | **R\$229**

(Serve de 10 a 12 fatias)

Creme gourmet aerado, biscoito champagne irrigado com vinho do Porto, doce de leite e farofa de biscoito.

T R A G G A
≈ DEL MAR ≈

MENU JAPONÊS

A CADA 15 A 20 PEÇAS COMPRADAS, ENVIAMOS
1 KIT: 1 HASHI, 2 NOSUKI, 1 SHOYU E 1 TERIYAKI.
KIT EXTRA: R\$ 9

CEIA

SASHIMIS



Salmão / Salmão em Crosta Gergelim /
Salmão Maçaricado e Trufado com Flor de
Sal e Raspas de Limão | **R\$39**
(5 unidades)

Barriga de Salmão Maçaricada e Trufada
com Flor de Sal e Raspas de Limão | **R\$42**
(5 unidades)



Atum / Atum em Crosta de Gergelim | **R\$36**
(5 unidades)

SUSHIS

Salmão / Salmão Maçaricado e Trufado
com Flor de Sal e Raspas de Limão | **R\$39**
(5 unidades)



MENU JAPONÊS



Barriga de Salmão Maçaricada e Trufada com Flor de Sal e Raspas de Limão | **R\$42**
(5 unidades)

Atum / Atum Tartufo Finalizado com Creme de Trufas e Flor de Sal) | **R\$36**
(5 unidades)



Atum com Foie Gras Finalizado com Teriyaki e Flor de Sal) | **R\$54**
(5 unidades)

O AZEITE TRUFADO JÁ VAI NA FINALIZAÇÃO DAS PEÇAS, PARA MAIS, SERÁ COBRADO VALOR ADICIONAL

ROLLS FRIOS

Uramaki Filadélfia | **R\$29**
(5 unidades)

Arroz por fora, alga nori, com recheio de salmão, cream cheese e cebolinha.



MENU JAPONÊS



Hossomaki Filadélfia | R\$29

(5 unidades)

Alga por fora, arroz, salmão, cream cheese e cebolinha.

Salmão Maki | R\$29

(5 unidades)

Alga por fora, salmão e cebolinha.



Salmão Avocado | R\$29

(5 unidades)

Arroz por fora com ovas massago, recheio de salmão e avocado, finalizado com maionese de wasabi e pickles de cebola roxa.

Atum Avocado | R\$29

(5 unidades)

Arroz por fora com ovas massago, recheio de tartar de atum e avocado, finalizado com maionese de wasabi e pickles de cebola roxa.



Shrimp Roll | R\$32

(5 unidades)

Arroz por fora, com recheio de camarão e alho-poró crocante, finalizado com lâmina de salmão maçaricado, creme de trufas e flor de sal.

MENU JAPONÊS

JOES E GUKANS



Joe de Salmão com Melaço | R\$40

(5 unidades)

Lâmina de salmão com recheio de cream cheese, finalizado com melaço de fruta da casa, gergelim e cebolinha.

Joe de Atum com Teriyaki | R\$40

(5 unidades)

Lâmina de atum com recheio de cream cheese, finalizado com teriyaki, gergelim e cebolinha.



Joe de Salmão com Cogumelo | R\$44

(5 unidades)

Lâmina de salmão com recheio de cream cheese com cogumelo portobello picadinho, temperado com cebola roxa, coentro e hondashi.

Joe de Salmão Ebi | R\$49

(5 unidades)

Base de arroz, lâmina de salmão, finalizado com tartar de salmão e camarão.



Joe de Salmão Mango | R\$40

(5 unidades)

Base de arroz, lâmina de salmão, finalizado com cream cheese, geleia de manga com gengibre e farofa crocante de panko com gengibre.

MENU JAPONÊS



Joe de Atum Tartar | R\$40

(5 unidades)

Base de arroz, lâmina de atum, finalizado com tartar de atum temperado com maionese spicy.

Joe de Atum Spicy | R\$40

(5 unidades)

Base de arroz, lâmina de atum, finalizado com cream cheese e geleia de pimenta.



ENTRADAS

CEVICHES - Aprox. 150g

TODOS OS CEVICHES VÃO COM O MOLHO À PARTE



Salmão | R\$69

Cubos de Salmão, leite de tigre, pimenta dedo de moça, cebola roxa e coentro.

Misto | R\$65

Cubos de peixe branco, camarão, lula baby, leite de tigre, pimenta dedo de moça, cebola roxa, coentro, tentáculos de lula crocantes e crispy de batata.



MENU JAPONÊS



Atum / Atum Nikkei | R\$65

Cubos de atum, leite de tigre, cebola roxa, pimenta dedo-de-moça e coentro. Atum Nikkei - Atum em cubos, leite de tigre oriental, cebola roxa, pimenta dedo-de-moça, coentro, óleo de gergelim e nori.

Peixe Branco | R\$65

Cubos de peixe branco, leite de tigre, pimenta dedo-de-moça, cebola roxa e coentro.





PEÇA A SUA

Ceia!

 (21) 98777-0123

 Vogue Square - Barra da Tijuca

www.traggadelmar.br

T R A G G A
≈ DEL MAR ≈