



Burrata Caprese



Gorgonzola com Mignon

Entradas

BURRATA CAPRESE - R\$ 63

Mozzarella de búfala, molho pesto, rúcula, tomate cereja. Acompanha fatias de pão italiano.

BURRATA GRATINADA - R\$ 60

Mozzarella de búfala gratinada, molho pesto, tomate cereja. Acompanha fatias de pão italiano.

CEVICHE DE TILÁPIA TROPICAL - R\$ 60

Tilápia em cubinhos com uma combinação tropical de manga, banana da terra, gengibre e suco de laranja e limão, tornando tudo mais refrescante e saboroso.

FLOR DE CARPACCIO - R\$ 65

Carpaccio de Lagarto laminado e disposto em forma de flor. Com molho de mel, mostarda e raspas de limão. Servido com rúcula e tomate cereja ao pesto, acompanha fatias de pães.

SALADA CAESAR - R\$ 62

Alface americana com molho caesar, cubos de frango grelhados e defumados, acompanha croutons, tomate cereja e parmesão ralado.

SALADA TABOO - R\$ 66

Nossa salada combina uma seleção de frutas sazonais, crispy de parma e queijo brie. O contraste entre a doçura das frutas e a suavidade do brie cria uma harmonia irresistível. Finalizada com molho tarê.

STEAK TARTARE - R\$ 68

Mignon cru cortado na ponta da faca, temperado com alcaparras, cebola roxa e molho de mostarda. Acompanha batata frita e mix de folhas.

TERRA E MAR - R\$ 64

Combinação exótica e saborosa que celebra sabores tropicais. Dois trios de banana da terra assada, servidos com perfeição. O primeiro trio é acompanhado por três pedaços de polvo grelhado, temperados com um toque de azeite de ervas e pimenta do reino. O segundo trio traz três camarões salteados na manteiga com alho e finalizados com um toque de limão siciliano. Uma harmonia entre a riqueza do mar e o aconchego da terra.

Risotos

ALHO PORÓ COM SALMÃO - R\$ 93

Risoto de alho poró com salmão grelhado, raspas de limão siciliano e demi glace de laranja.

GORGONZOLA COM MIGNON - R\$ 94

Risoto de gorgonzola acompanhado de um delicioso medalhão de mignon e demi glace de vinho tinto.

PESCADOR - R\$ 97

Risoto de frutos do mar. Uma combinação irresistível de camarões, mexilhão e polvo cozidos no ponto perfeito Um convite ao paladar para uma viagem ao litoral.

POLVO - R\$ 110

Risoto acompanha o polvo cozido até ficar macio, é delicadamente misturado com arroz, que absorve todo o sabor de um molho de tomate fresco e aromático.

Lanches

TABOO - R\$ 43

Hamburguer 150g, alface, cebola, bacon e queijo cheddar. Acompanha batata frita.

FRANGO CROCK - R\$ 45

Filé de Frango empanado, alface, cebola roxa e tomate confitado. Acompanha batata frita.

Sobremesas

BROWNIE DE CHOCOLATE - R\$ 39

Chocolate 70%, sorvete de doce de leite artesanal, calda quente de rapadura e farofa de castanha crocante.

BRISA TROPICAL - R\$ 34

Mousse de iogurte com limão cravo, redução de abacaxi com maracujá e farofa crocante de castanha com hortelã.

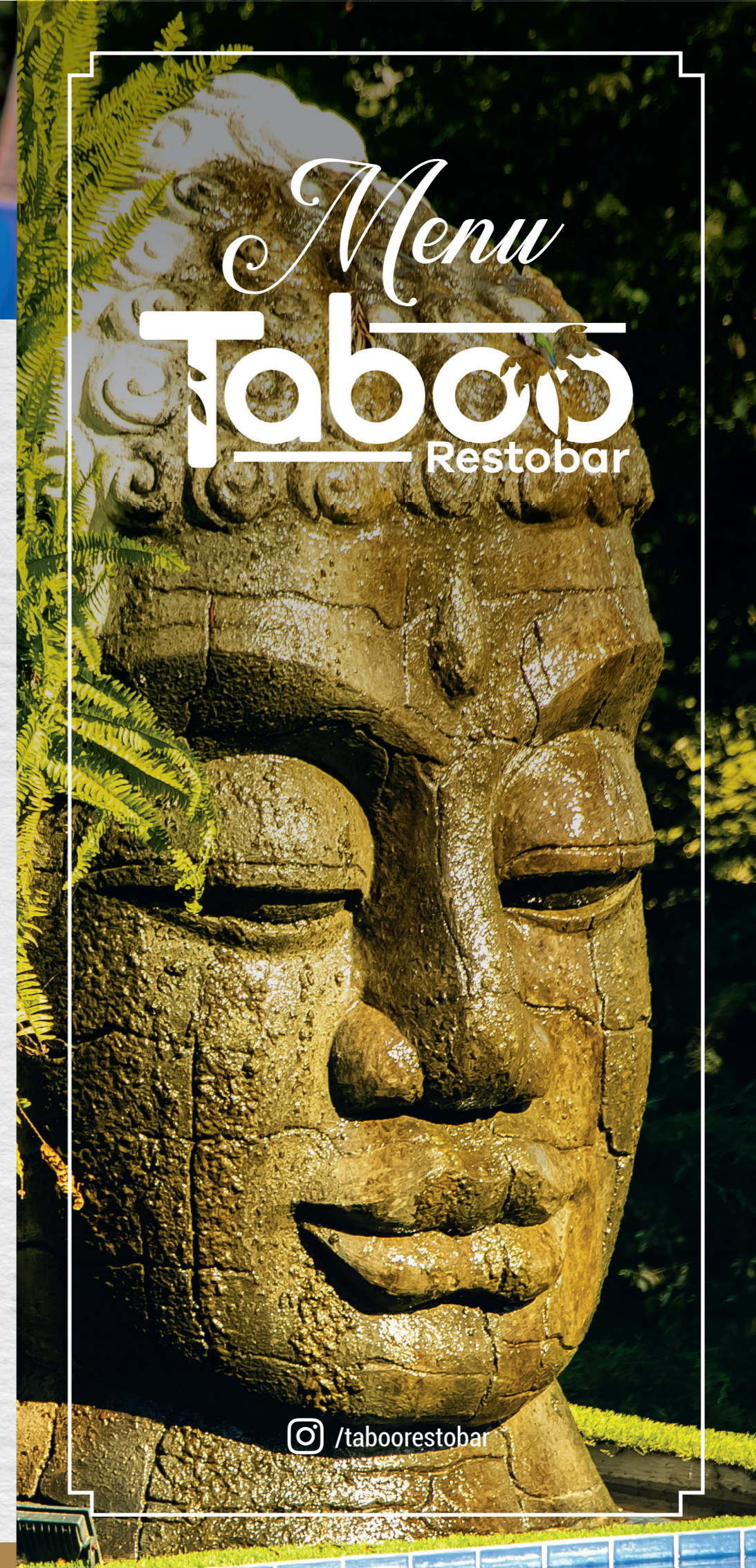
TRIO DE BRIGADEIROS - R\$ 35


Servido na colher, brigadeiro de chocolate, coco queimado e capim santo.

Menu

Taboo

Restobar



 /taboorestobar

Para preservar a autenticidade de nossos sabores, não aceitamos alterações nos pratos. Agradecemos a compreensão



Bolota de Costela



Fettuccine ao Mare



Caraiva

Para Compartilhar

BATATA PEPPER - R\$ 45

Porção de batata frita, temperada com raspas de limão, pimenta, queijo parmesão e bacon, deliciosamente gratinada.

BANANA DA TERRA TABOO - R\$ 42

Banana da terra grelhada no azeite artesanal de ervas e cebola roxa. Finalizado com pimenta biquinho e melado de cana.

BOLOTA DE COSTELA - R\$ 48

Costela assada com queijo e especiarias. Crocância e suculência, na mesma medida.

DADINHO DE TAPIOCA - R\$ 42

Dadinho de tapioca com queijo. Acompanha geléia de pimenta com abacaxi. Um dos nosso queridinhos.

ISCAS DE TILÁPIA - R\$ 62

Tilápia temperada com shoyu e ervas frescas, empanado na farinha panko. Acompanhando molho especial Taboo.

MINI PASTEL DE CAMARÃO - R\$ 58

Mini pastéis recheados de camarão, alho poró, abóbora cabotiá e queijo parmesão. Servido com molho especial Taboo.

MINI PASTEL DE 2 QUEIJOS - R\$ 42

Mini pastéis recheados com queijo mussarela, catupiry e tomate cereja. Servidos com molho especial Taboo.


ANCHO NA CHAPA - R\$ 89

Bife ancho grelhado (300g), servido com farofa crocante, vinagrete da casa e chimichurri fresco. Um encontro entre suculência e tradição, acompanha pão francês.

LINGUIÇA ARTESANAL NA CHAPA - R\$ 68

Linguiça bragantina artesanal na chapa, com farofa crocante, vinagrete leve e chimichurri aromático, acompanha pão francês.



 /taboorestobar

Massas

FETTUCCINE AO MARE - R\$ 112

Uma combinação irresistível de massa al dente envolta em um delicado molho de tomate, acompanhado por uma seleção de frutos do mar frescos.

SAINT PETER AO LIMONE - R\$ 76

Linguine ao limone com delicioso filé de Saint Peter empanado. Uma crosta dourada que contrasta com sua textura macia. Finalizado com raspas de limão e ervas aromáticas.

MEZZA LUNA DE ABÓBORA COM CARNE SECA - R\$ 78

Massa artesanal recheada com abóbora cabotiá e carne seca, molho de queijo e finalizada na manteiga de sálvia.

MANICARETTI CAPRESE DE ESPINAFRE - R\$ 78

Massa de espinafre recheada com tomate, mussarela de búfala e manjeriço. Um clássico italiano com frescor brasileiro.

Pratos Vegetarianos

FETTUCCINE DE COGUMELOS - R\$ 70

Massa fresca e delicada, envolta em um molho cremoso à base de cogumelos salteados.

NHOQUE DE BANANA DA TERRA - R\$ 79

Nhoque de banana da terra macio e leve, servido ao molho formaggi e manjeriço fresco.

Kids

LINGUINE À BOLONHESA - R\$ 37

Massa fresca com molho bolonhesa artesanal, finalizado com parmesão.

TIRINHAS - R\$ 44

Tirinhas na manteiga. Acompanha arroz branco e batata frita. Opções: Frango ou Tilápia à milanesa.

Principais

CARAÍVA - R\$ 85

Tilápia grelhada com ervas, meia banana da terra defumada e selada na manteiga caramelizada com melado de cana, farofa de dendê com castanhas e bacon e purê de banana da terra. Acompanhado com vinagrete de manga (cebola roxa, manga, banana da terra, salsinha, gengibre e suco de laranja).

ARROZ DE COSTELA - R\$ 72

Costela bovina desfiada, assada lentamente com cebola roxa, tomate e bacon. O arroz é cozido nesse caldo rico e aromático, finalizado com agrião e um ovo perfeito.

MIGNON DO MAR - R\$ 109

Mignon suculento e grelhado, acompanhado por camarões frescos salteados que trazem um toque do mar. Tudo isso é realçado por um aligot de mandioquinha.

COSTELA COM BATATA ANA - R\$ 93

Cubo de costela bovina desfiada e prensada, dourado na manteiga, servido sobre batata Ana em mil-folhas. Acompanha farofa cítrica crocante e agrião fresco para equilibrar com leveza e frescor.

PARMEGIANA DE FRANGO - R\$ 62

Parmegiana empanada na panko, crocante e saborosa, com molho pomodoro artesanal, acompanha arroz branco e batata frita.

PARMEGIANA DE MIGNON - R\$ 81

Parmegiana empanada na panko, crocante e saborosa, com molho pomodoro artesanal, acompanha arroz branco e batata frita.

PANELADA CAIÇARA - R\$ 220

(Serve duas pessoas)

Descubra a autêntica Panelada Caiçara, uma deliciosa celebração de sabores. Feita com uma seleção generosa de frutos do mar frescos, como camarões, mexilhões e polvo. Um arroz aromático que absorve todo o sabor do caldo temperado e um toque de especiarias regionais. Finalizada com ervas frescas e um toque de limão. Esta é uma experiência gastronômica única, perfeita para quem aprecia a riqueza da culinária costeira. Ideal para compartilhar em momentos especiais!

NHOQUE MARAÚ - R\$ 97

Nhoque de banana da terra, camarões salteados com molho de moqueca levemente picante, finalizados com gremolata de ervas e limão.