

CARDÁPIO

PRINCIPAL



GERALDO
restaurante

S A B O R E S

ÚNICOS

QUE CONTAM

histórias.

UMA VILA DE PESCADORES E UM SONHO: O DESEJO DE UMA VIDA MELHOR

Em 1955, tudo que seu Geraldo tinha era um pequeno armazém e uma imensa vontade de construir seu legado. Não foi somente o risoles, a casquinha de siri ou o camarão recheado de dona Arlete que conquistaram os moradores da região, mas sim o *profissionalismo e cuidado* no preparo de cada alimento. O comprometimento com os primeiros consumidores e a visão aguçada que seu Geraldo tinha para os negócios deram início à história do restaurante.

O PEQUENO ARMAZÉM

A medida que foi conquistando mais clientes — *sendo sua maioria nativos e surfistas que estavam de passagem* —, a família de seu Geraldo estava paralelamente *construindo sua trajetória*. Pescadores da região tornaram-se grandes amigos e o pequeno armazém se despediu e deu lugar ao restaurante, que na época tinha apenas algumas mesas dispersas e a incrível vista para o mar.

A prioridade em produzir uma comida caseira de qualidade, prezando sempre pelo bom atendimento e gentileza com os clientes, permanece sendo a tradição do Geraldo Restaurante.

Com profissionais dispostos e competentes e um toque de amor no preparo de cada refeição, hoje o restaurante conta com diversos clientes, inclusive muitos deles tornaram-se amigos da família.

O Geraldo Restaurante procura, acima de tudo, proporcionar uma *experiência única e encantadora*, onde a gastronomia pode ser desfrutada à beira mar, num ambiente prazeroso e aconchegante. E sem esquecer, é claro, da companhia dos botos, que vivem dando seu show particular!



Geraldo Bar



Primeira fachada



DO MAR
À MESA



INFORMAÇÃO IMPORTANTE

*Se você for alérgico a camarão, glúten ou lactose,
favor comunicar aos nossos atendentes.*

Tripadvisor
Travelers'
Choice Awards



Senha do Wi-Fi
fibrainternet

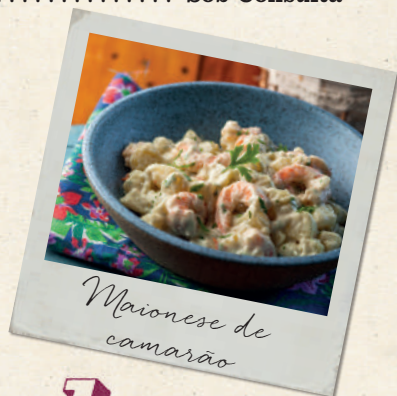


Siga-nos nas redes
geraldorestaurante.com.br



ENTRADAS

- CASQUINHA DE SIRI**  **R\$29**
Unidade
- CAMARÃO RECHEADO**  **R\$14**
Unidade
- RISOLE DE CAMARÃO** **R\$18**
Unidade
- RISOLE DE QUEIJO**  **R\$12**
Unidade
- MINI RISOLE DE CAMARÃO** **R\$46**
6 unidades
- COQUILLE DE CAMARÃO** **R\$28**
Unidade
- COQUILLE DE SIRI** **R\$26**
Unidade
- MAIONESE DE CAMARÃO** **R\$69**
- BOLINHO DE BACALHAU**  **R\$72**
6 unidades
- BOLINHO DE SIRI**  **R\$59**
6 unidades
- OVA DE TAINHA**  **Sob Consulta**
Par



Saladas

- FOLHAS VERDES**  **R\$44**
Seleção de folhas verdes com mini croutons e queijo parmesão ralado, finalizado com molho cítrico.
- CAPRESE**  **R\$82**
Tomate, muçarela de búfala e manjericão.
- BURRATA COM CAMARÕES** **R\$189**
Camarões grelhados, burrata, folhas mistas e molho pesto.
- POLVO COM LEGUMES MEDITERRÂNEO**  **R\$219**
Polvo e legumes grelhados em cama de folhas mistas.



Sem lactose



Vegano



Vegetariano

Para meia refeição, cobramos 70% do valor

PORÇÕES

TODOS OS PRATOS SERVEM BEM 2 PESSOAS

COMBINADOS

CAROBA **R\$246**

*Camarão, lula nativa e polvo puxados
no azeite com alho e especiarias*

DOLORES **R\$179**

*Camarão à milanesa, lula à dorê, marisco
à milanesa, fritas.*

GALHA-TORTA **R\$189**

*Camarão à milanesa, isca de peixe à milanesa,
bolinho de siri (3 un), ostra gratinada (2 un), fritas.*



CAMARÕES

CAMARÃO À MILANESA **R\$126**

CAMARÃO À DORÊ **R\$126**

CAMARÃO AO ALHO E ÓLEO *sem casca* **R\$156**

CAMARÃO AO ALHO E ÓLEO *com casca* **R\$94**

CAMARÃO AO BAFO **R\$94**



Milanesa



Alho e óleo



Ao bafo

LULAS

LULA À MILANESA **R\$74**

LULA À DORÊ **R\$74**

MARISCOS

MARISCO À MILANESA **R\$64**

MARISCO À VINAGRETE **R\$66**





PEIXES

ISCA DE PEIXE À MILANESA  R\$68

PEIXE FRITO EM POSTAS  R\$109

Anchova ou tainha



OSTRAS

OSTRAS GRATINADAS R\$68

6 unidades



BATATAS

BATATA FRITA   R\$34

BATATA FRITA RÚSTICA   R\$44

ADICIONE A SUA BATATA

+ BACON
R\$12

+ QUEIJO
R\$8

+ BACON E QUEIJO
R\$18



Sem lactose



Vegano



Vegetariano

Para meia refeição, cobramos 70% do valor



Refeições

TODOS OS PRATOS SERVEM BEM 2 PESSOAS

Acompanham arroz, feijão, farofa e pirão.

COMBINADOS

CAROBÁ **R\$278**

*Camarão, lula nativa e polvo puxados
no azeite com alho e especiarias*

DOLORES **R\$211**

*Camarão à milanesa, lula à dorê, marisco
à milanesa, fritas.*

GALHA-TORTA **R\$221**

*Camarão à milanesa, isca de peixe à milanesa,
bolinho de siri (3 un), ostra gratinada (2 un), fritas.*



Carobá



Dolores

*Você sabia que
são nomes de
alguns dos botos
pescadores?*



Galha-torta

PEIXES FRITOS

**LINGUADO À MILANESA
AO MOLHO DE CAMARÃO** **R\$221**

Filé de linguado à milanesa, molho de camarão.

LINGUADO À MILANESA **R\$202**

Filé de linguado à milanesa.

**PESCADA À MILANESA
AO MOLHO DE CAMARÃO** **R\$148**

Filé de pescada à milanesa, molho de camarão.

PESCADA À MILANESA **R\$129**

Filé de pescada à milanesa.

PEIXE FRITO **R\$141**

Anchoa ou tainha em postas.





*tainha ao molho
de camarão*



**SALADA
OPCIONAL
EM TODOS
OS PRATOS**

PEIXES GRELHADOS

SALMÃO

À BELLE MEUNIERE	R\$257
AO MOLHO DE ALCAPARRAS	R\$232
AO MOLHO DE CAMARÃO	R\$252

CÔNGRIO ROSA

À BELLE MEUNIERE	R\$316
AO MOLHO DE ALCAPARRAS	R\$291
AO MOLHO DE CAMARÃO	R\$311

LINGUADO

À BELLE MEUNIERE	R\$279
AO MOLHO DE ALCAPARRAS	R\$254
AO MOLHO DE CAMARÃO	R\$274

ANCHOVA OU TAINHA

AO MOLHO DE ALCAPARRAS	R\$167
AO MOLHO DE CAMARÃO	R\$182



*Salmão ao molho
de camarão*



*Côngrio rosa
à belle meuniere*



Sem lactose



Vegano



Vegetariano

Para meia refeição, cobramos 70% do valor



Camarão na abóbora cabotiá



Camarão ao molho catupiry

**SALADA
OPCIONAL
EM TODOS
OS PRATOS**

CAMARÕES

CAMARÃO NA ABÓBORA CABOTIÁ R\$258

Camarão grelhado com creme de abóbora cabotiá gratinados, arroz, farofa e fritas.

CAMARÃO AO MOLHO CATUPIRY R\$254

Camarão grelhado com alho poró e champignon ao molho catupiry gratinados, arroz, farofa e fritas.

CAMARÃO À PARMEGIANA R\$244

Camarão à milanesa, molho de tomate caseiro, muçarela e parmesão gratinados, arroz, farofa e fritas.

CAMARÃO À GREGA R\$229

Camarão à milanesa, queijo muçarela à milanesa, arroz à grega, farofa, pirão e fritas.

CAMARÃO À MILANESA ✂ R\$158

Camarão, arroz, feijão, farofa e pirão.

CAMARÃO À DORÊ ✂ R\$158

Camarão, arroz, feijão, farofa e pirão.



Camarão à parmegiana



Camarão à dorê

Camarão à grega





ENSOPADOS

CALDEIRADA À MODA DA EDNA  **R\$278**

Posta de peixe, siri, camarão, lula, polvo e molho de tomate caseiro, arroz, farofa e pirão.

MOQUECA DE PEIXE  **R\$264**

Posta de peixe, molho de tomate caseiro, pimentões e leite de coco, arroz, farofa e pirão.

MOQUECA DE CAMARÃO  **R\$264**

Camarão, molho de tomate caseiro, pimentões e leite de coco, arroz, farofa e pirão.



RISOTOS E MASSAS

RISOTO DE CAMARÃO **R\$196**

Camarão, arroz arbóreo, farofa e parmesão ralado.

RISOTO DE FRUTOS DO MAR **R\$194**

Camarão, lula e marisco, arroz arbóreo, farofa e parmesão ralado.

RISOTO DE SALMÃO **R\$192**

Cubos de salmão com arroz arbóreo, farofa e parmesão ralado.

RISOTO DE COGUMELO   **R\$122**

Cogumelos e arroz arbóreo.

FETTUCCINE COM FRUTOS DO MAR **R\$268**

Massa de grano duro ao molho de tomate caseiro e bechamel, siri, lula, camarão, polvo e parmesão ralado.

FETTUCCINE COM CAMARÃO **R\$224**

Massa de grano duro ao molho de tomate caseiro e bechamel, camarão e parmesão ralado.



Sem lactose



Vegano



Vegetariano

Para meia refeição, cobramos 70% do valor



Bacalhau do Geraldo

SALADA
OPCIONAL
EM TODOS
OS PRATOS



Bacalhau às natas

POLVO E BACALHAU

BACALHAU DO GERALDO R\$359

Lombo de bacalhau com pimentões, tomate, azeitonas, cebola, batata sauté e alho caramelizado e arroz de amêndoas.

BACALHAU ÀS NATAS COM BATATAS GRATINADAS R\$369

Lascas de bacalhau salteados com cebola, alho, pimentões e azeitonas, nata fresca e molho bechamel gratinados e arroz.

POLVO DO RAFA R\$372

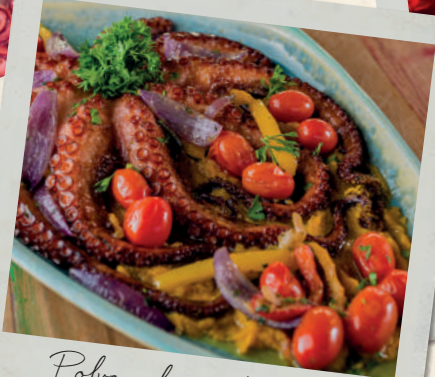
Tentáculos de polvo em cama de batata aos murros e vinagrete de manga, arroz de amêndoas e pirão.

POLVO GLACEADO COM PURÊ DE CABOTIÁ R\$382

Tentáculos de polvo e legumes salteados no azeite de oliva, em cama de purê de abóbora cabotiá e arroz de amêndoas.



Polvo do Rafa



Polvo glaceado com purê de cabotiá





CARNES E AVES

*Picanha ao
alho e óleo*

FILÉ À PARMEGIANA R\$238

Filé mignon à milanesa, molho de tomate caseiro, muçarela e parmesão gratinados, arroz, fritas e farofa.

PICANHA AO ALHO E ÓLEO  R\$234

Picanha grelhada ao alho e óleo, arroz, feijão, fritas e farofa.

CONTRA-FILÉ ACEBOLADO  R\$179

Contra-filé grelhado e acebolado, arroz, feijão, fritas e farofa.

FRANGO GRELHADO  R\$106

Peito de frango, arroz, feijão, fritas e farofa.

FRANGO À PARMEGIANA R\$168

Peito de frango à milanesa, molho de tomate caseiro, muçarela e parmesão gratinados, arroz, fritas e farofa.

PRATOS KIDS

FRANGUINHO  R\$34

Peito de frango à milanesa, arroz, feijão e fritas.

LINGUADINHO  R\$66

Filé de linguado à milanesa, arroz, feijão e fritas.

FILÉZINHO  R\$58

Filé mignon grelhado, arroz, feijão e fritas.

CAMARÃOZINHO  R\$58

Camarão à milanesa, arroz, feijão e fritas.

DEPOIS DO ALMOÇO, QUE TAL UMA SOBREMESA?

*Uma sobremesa é sempre uma ótima pedida!
Conheça nosso menu repleto de delícias.
Vai ser impossível resistir!*



Sem lactose



Vegano



Vegetariano

Para meia refeição, cobramos **70% do valor**

DRINKS clássicos

Mojito

Rum, refrigerante de limão, fatias de limão, hortelã e açúcar.

R\$32



Negroni

Proporções iguais de Gin, Campari e Vermute com fatia de laranja.

R\$42



Piña Colada

Rum, suco de abacaxi, xarope de Curaçau Blue, coco ralado, leite de coco e leite condensado.

R\$36



Anita

SEM ÁLCOOL

Refrigerante cítrico, maracujá e hortelã.

R\$29



DRINKS
com

GIN

Butiá Gin

Gin, tônica, xarope de butiá, limão siciliano, amora, zimbro, hortelã e espuma de butiá.

R\$52



Rojo Gin

Gin infusado no chá de frutas vermelhas, tônica, morango, mirtilo, amora e framboesa.

R\$58

Tropical Gin

Gin, Aperol, Red Bull tropical, pimenta rosa, hortelã, anis e cardamomo.

R\$56



Senior Gin

Gin, tônica, limão siciliano, zimbro e alecrim.

R\$52



DRINKS REFRESCANTES



Aperol Spritz

Aperol, espumante brut, água com gás e laranja.

R\$52

Guarani Mojito

Rum ouro, refrigerante de limão, limão siciliano, tangerina, hortelã e xarope de grenadine.

R\$38



Inhotim

Vodka, energético de maçã verde, Gatorade, tangerina e suco de limão.

R\$37

VERSÃO SEM ÁLCOOL

Energético de maçã verde, Gatorade, tangerina e suco de limão.

R\$28



Cigana

Vodka, Curaçau Blue, suco de laranja, suco de limão siciliano, xarope de açúcar, amora e framboesa.

R\$36





Geraldino

Água com gás, rum, polpa de butiá, hortelã e açúcar.

R\$36

Clover

SEM ÁLCOOL

Água com gás, limão siciliano, amora, xarope de limão siciliano.

R\$29



Elvis

SEM ÁLCOOL

Água com gás, limão siciliano, suco de manga e butiá, xarope de açúcar e espuma de butiá.

R\$29

DRINKS ROBUSTOS



Pê na Areia

Cachaça prata, Limoncello, Jack Honey, limão siciliano, manjerição e xarope de açúcar.

R\$52

Moscow Mule

Vodka, suco de limão, xarope de gengibre, espuma de gengibre e xarope de açúcar.

R\$39



Butiá Mule

Cachaça de butiá, suco de limão siciliano, xarope de gengibre, espuma de butiá e xarope de açúcar.

R\$44

**CONHEÇA TAMBÉM NOSSA
CARTA DE VINHOS**



CAIPIRINHAS

tradicionais

1

ESCOLHA A SUA BEBIDA

SMIRNOFF	R\$29
ABSOLUT	R\$42
CIROC	R\$54
GREY GOOSE	R\$54
YPIOCA	R\$27
ANTONIETA PURA (MG)	R\$44
ANTONIETA JEQUITIBÁ (MG)	R\$44
ANTONIETA AMBURANA (MG)	R\$46
SAGATIBA PURA (SP)	R\$33
ESPÍRITO DE MINAS (MG)	R\$46
SAINT LUDGER	R\$29
BACARDI	R\$32
SAQUÊ	R\$36
STEINHAEGER	R\$32
VINHO	R\$29

2

ESCOLHA UMA FRUTA

LIMÃO

ABACAXI

KIWI

morango

MARACUJÁ

frutas vermelhas

ADICIONE MAIS UMA FRUTA POR R\$5,00

CAIPIRINHAS autorais

Caipirinha Tonetto

Vodka, tangerina, limão,
pimenta dedo de moça,
hortelã e açúcar.

R\$38



Caipirinha Escocesa

Whisky infundado em
capim limão, abacaxi e
açúcar.

R\$49



Caipirinha Ilhota

Rum ouro, kiwi, limão e
açúcar mascavo.

R\$42



BEBIDAS

CERVEJAS 600ML

ORIGINAL	R\$22
SERRA MALTE	R\$22
HEINEKEN	R\$24
STELLA ARTOIS	R\$22
BRAHMA	R\$20

PEÇA UM CHOPE GELADO!

CERVEJAS LONG NECK

STELLA ARTOIS	R\$17
STELLA ARTOIS SEM GLÚTEN	R\$17
HEINEKEN	R\$17
HEINEKEN ZERO	R\$17
CORONA	R\$17
MALZBIER	R\$17

SUCOS, REFRIGERANTES E ÁGUAS

REFRIGERANTE	R\$8
SUCO DEL VALLE	R\$10
<i>Goiaba, Pêssego, Manga e Uva.</i>	
H2OH!	R\$11
ÁGUA MINERAL	R\$7
ÁGUA SAN PELLEGRINO	R\$38
SCHWEPES TÔNICA	R\$9
SODA ITALIANA	R\$22

ENERGÉTICO

RED BULL	R\$22
RED BULL TROPICAL	R\$22
RED BULL ZERO	R\$22

SUCOS NATURAIS

UVA INTEGRAL <i>Vistamontes</i>	R\$19
ABACAXI	R\$12
ABACAXI COM HORTELÃ	R\$13
LARANJA	R\$12
LIMÃO	R\$12
LIMONADA SUÍÇA	R\$19
MORANGO	R\$16
MARACUJÁ	R\$16
FRUTAS VERMELHAS	R\$18

ADICIONE MAIS UMA FRUTA POR R\$5,00

Cobramos taxa de serviço



CERVEJAS

especiais



SAINT BIER PILSEN (600ML)

5% ABV / 12 IBU

De coloração dourada clara e espuma cremosa, possui aroma de cereais e no paladar equilíbrio entre o malte e o lúpulo.

R\$24



SAINT BIER IN NATURA (600ML)

5.2% ABV / 14 IBU

Versão mais turva da Pilsen, mantendo seus aromas e paladares.

R\$26



SAINT BIER BELGIAN (600ML)

6% ABV / 14 IBU

De coloração cobre clara, seu aroma possui notas florais e levemente adocicado. Na boca é levemente doce e frutada.

R\$29



SAINT BIER WEISS (500ML)

5% ABV / 14 IBU

Cerveja de trigo, turva e de coloração amarela-palha. Com notas de banana, cravo e um leve condimentado.

R\$31



BARCO BREWERS SAN DIEGO (600ML)

5.4% ABV / 36 IBU

De coloração amarela dourada, com aroma de frutas amarelas, na boca o equilíbrio entre seus ingredientes chama a atenção.

R\$31



CERVEJAS

especiais



CORUJA CERVEJA VIVA (1L)

4.5% ABV / 15 IBU

A Viva é a primeira corujinha da ninhada, com coloração dourada e um leve floral de lúpulo, é levemente adocicada, com baixo amargor e não pasteurizada.

R\$46



CORUJA EXTRA VIVA (1L)

6.5% ABV / 25 IBU

Dourada, leve, de sabor acentuado e suavemente amarga. É mais encorpada e apresenta um aroma marcante.

R\$48



IMIGRAÇÃO IMPERIAL STOUT (500ML)

9.6% ABV / 55 IBU

De coloração negra, aparência opaca e espuma marfim de boa formação, na boca é de corpo licoroso, amargor alto, com final levemente adocicado com aquecimento alcoólico, permanecendo as notas amadeiradas.

R\$38



ALMIRANTE ATLANTIS SESSION IPA (500ML)

4.8% ABV / 30 IBU

Cerveja clara e turva, de moderado amargor e alta drinkability. Muito aromática, com sabor cítrico e frutado.

R\$32



GERALDO restaurante

Existe um mar que habita em mim.

Um mar de sensações, de sentimentos que tornam a vida mais leve, tranquila e plena.

Um mar de sabores únicos, presentes na grandiosidade da família e na simplicidade de um sorriso.

Um mar de histórias, com ondas que trazem lembranças boas de momentos que vivi e me fazem perceber o presente que é estar aqui.

Pois histórias não se perdem, histórias se agregam, histórias vivem. Histórias são nosso alimento, nosso sentido de existir, assim como o mar.

E como é bom sentir, apreciar, saborear, registrar... viver!



Senha do Wi-Fi
fibrainternet



Siga-nos nas redes
geraldorestaurante.com.br