

Gastronomia

Paraty Marin

Como Funciona?

Ao reservar a sua estadia na Paraty Marin você tem a opção de adicionar o nosso Serviço Gastronômico à sua reserva. Pedimos que nos avisem com no mínimo 24hrs de antecedência se irão almoçar ou jantar na Paraty Marin e que indiquem se alguém do grupo sofre de restrições alimentares ou alergias graves.

As refeições na Paraty Marin são “family style.” Ou seja, preparamos UM prato para o seu grupo. Para crianças podemos preparar itens do nosso MENU KIDS, o qual pode ser adaptado conforme necessário.

O almoço é servido diariamente na Sede, entre as 12.30hrs e 15.30hrs. Todas as refeições servidas na Sede são acompanhadas por uma salada caprichada e finalizadas por uma de nossas deliciosas sobremesas.

Para os jantares oferecemos duas opções;

- Podemos deixar um jantar preparado na cozinha de sua casa

Você somente precisa finalizar e servir a refeição na hora desejada.

Na manhã seguinte nossa equipe fará a limpeza geral da cozinha e a coleta de sobras.

ou

- Podemos preparar e servir uma refeição completa na Sede.

*Serviço disponível à partir de 4 adultos



Valores

Os nossos pratos são bem servidos e muito caprichados. Oferecemos um desconto progressivo, relativo ao número de pessoas no grupo.

(ex. 4 pessoas → 4% de desconto / 10 pessoas → 10% de desconto)

Crianças até 4 anos não pagam, e crianças até 11 anos podem escolher uma das opções do MENU KIDS, ou acompanhar os adultos pagando 50% do valor do prato selecionado.

Valores por Pessoa

Na Sede: R\$ 175 // Delivery: R\$ 130

Menu Kids

R\$ 65 (por criança - até 11 anos)

O serviço gastronômico na Sede sempre inclui uma salada/entrada e sobremesa.

O Delivery não inclui a sobremesa.

Menu

Nas páginas seguintes apresentamos algumas das opções que servimos na Paraty Marin. Caso você tenha uma preferência por alguma das opções, nos avise. Faremos o possível para agradar o seu grupo!

Respeitamos a sazonalidade dos nossos ingredientes para poder oferecer o melhor de cada época, portanto alguns dos itens do nosso menu podem estar indisponíveis durante certas épocas do ano.



Do Mar



Paraty Marin

Robalo assado com um delicado molho de maracujá. Servido com arroz e banana da terra. Especialidade da casa!

Robalo Limone

Um prato que mescla a suavidade do limão siciliano, a cremosidade do leite de côco e todos os benefícios da cúrcuma. Um prato que além de lindo é delicioso!

Aquela Moqueca

Alguns toque especiais deixam a nossa moqueca incrível! Usamos o filé do peixe, então você não precisa se preocupar com as espinhas.

Bóbó Mix de Camarões

Usamos inhame além de um mix sensacional de camarões para otimizar os benefícios e o sabor desse clássico.

Camarão no Abacaxi

Um prato com influencia da cozinha Tailandesa, leva camarões salteados e servidos com um delicioso molho de côco, abacaxi e capim cidreira.



Pratos servidos somente na SEDE.



Mare Nostrum

Nossa versão da "Prancha de frutos do Mar". Um prato cheio de sabor e maravilhoso de ver. Nosso prato mais especial!

Adicional de R\$ 25/pessoa



Peixe Fritz

Filé de peixe branco empanado em flocão de milho. Servido com purê de batata e legumes da estação grelhados.

Alecrim Dourado

Peixe super fresco grelhado com suave toque de alecrim. Servido com nosso Trio Mix (tomates, cebola e batatinhas). Levíssimo!

Polvo à Gallega

Tentáculos de polvo puxados no azeite de ervas e acompanhado pelo nosso super Trio Mix de batata bolinha, cebolinhas e tomates assados.



Arroz Valenciano

Um arroz puxado num delicioso caldo caseiro. Muito saboroso repleto de pedaços de polvo, lula ou camarão.

Camarão Grelhado

Camarões fresquinhos salteados e servidos com legumes da estação. Um prato super leve e maravilhoso na sua simplicidade.





Mata & Serra

Limone Caipira

Um prato que mescla a suavidade do limão siciliano, a cremosidade do leite de côco e todos os benefícios da cúrcuma. Aqui na versão caipira - feito com frango.

Santa Feijoada

Sem segredo! Feijoada "light" (calabresa, paio, bacon e carne seca), com tudo de bom pra curtir sem pressa.

À partir de 4 pessoas.

Picadinho da Casa

O clássico que todo mundo ama. Picadinho de carne, acompanhado por farofa e nossa deliciosa ratatouille ou um belo arroz & feijão

Tikka Masala

Inspirado num clássico prato da comida Indiana leva legumes da estação e um suave molho de curry. Vegetariano ou com frango.

Cuscuz Marroquino

Cuscuz soltinho, temperado com Brunoise de legumes e finalizado com camarões VG (ou frango desfiado).

Mamma Mia

Porque as vezes uma boa massa é tudo o que precisamos. Alfredo, Bolognesa, Cacio & Pepe, Botarga, Pesto... A escolha é sua!

Lasagna da Casa ou Escondidinho

Nossa Lasagna não leva molho bechamel, assim se torna bem leve!
O escondidinho pode ser o tradicional ou o de abóbora com carne seca. Ambos são uma delícia!

2pax 150 / 6pax 380

Massa recheada Celestiana

Ravioli caseiro recheados com Caprese e servidos com suave molho de tomate ou molho pesto

2pax; R\$ 150 / 6pax; R\$ 380

Quiches Variadas

Não deixe de experimentar! Temos diversos sabores... uma mais gostosa que a outra.

Serve 4 pax; R\$ 275

Tortas; Frango com Catupiry ou Camarão com Palmito

Massa super crocante com recheios cemosos. Gostinho de "quero mais!"

4pax; R\$ 300 / 6pax; R\$ 420



Menu KIDS

Caiçara

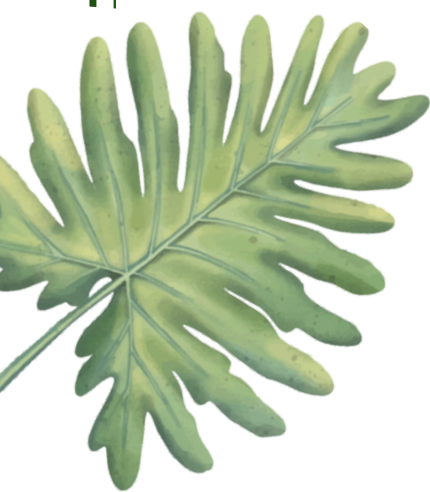
Filé de peixe grelhado, com purê de batatas e verduras na manteiga

Caipira

Arroz e feijão acompanhado por um bife (ou frango) grelhado e verduras

Urbano

Fusilli com molho de bolonhesa, al sugo ou mesmo somente na manteiga.



Nossas Saladas

Salada Tropical

Uma salada de folhas e verduras super colorida e variada.
Trabalhamos com ingredientes frescos e sazonais!

Creta

Uma salada refrescante e crocante.
Com muito pepino, tomate, azeitonas e queijo chancliche

Power!

Além de folhas e verduras da estação essa salada leva um tipo de grão ou leguminosa (feijão Azuki, grão de bico, quinoa, etc.). Uma salada e tanto!

Coleslaw

Nossa Coleslaw (salada de repolho) é feita com um delicioso molho de iogurte caseiro.
Ideal para acompanhar nossos pratos principais que levam frango ou carne.



Sobremesas

Pudim de Leite

Um clássico da cozinha brasileira...
Sem furinhos!

Romeo & Julieta

Uma calda de goiaba quentinha
com uma espuma de queijo levíssima

Manjar Sta. Trindade

A combinação do coco, maracujá e
manga criam uma explosão de sabor!

Banoffee

Já nos foi dito que é a
melhor Banoffee do mundo!

Torta de Limão

Feita com limões da Paraty Marin

Brigadeiro de Colher

Pra quem não nega uma dose de Cacau...

Crostata de Goiaba

Crocante e levemente picante

Mousses Variadas

Surpreenda-se com nossa mousse de Caju!

Frutas da Estação

Para quem gosta de uma
opção mais light

Dulce de Leche

Uma deliciosa dose de dulce de leite!
Pode ser servido puro ou com queijo

*Algumas opções podem estar indisponíveis!

