



GAEL

RW

ENTRADAS

Porção de Pão (12)

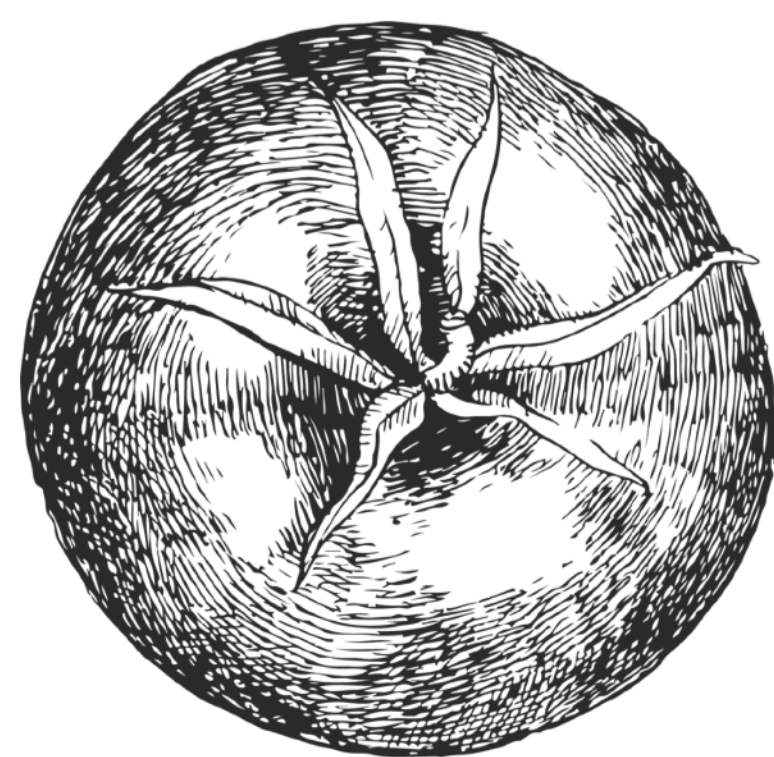


- BOLINHO DE ARROZ | Recheado de muçarela.
Acompanha geleia de pimenta. Con (30) 12 Un (48)
- BOLINHO DE BACALHAU Con (39) 12 Un (63)
- PASTEL MISTO (CARNE & QUEIJO) | Recheio de carne moída e muçarela. (52)
- PASTEL DE CAMARÃO | Recheio de camarões com catupiry. (64)
- DADINHO DE TAPIÓCA | Acompanha geleia de tangerina. (45)
- BURRATA COM PESTO | Uma burrata servida com pesto de manjeriço feito na casa. Acompanha tomatinhos cereja e pães da casa. (69)
- TRIO DE BRUSCHETTA | Tomate c/ cottage, Cogumelos e Gravlax (48)
- HOMUS COM BACALHAU | Acompanha pães da casa (59)
- CRUDO DE CARNE | Acompanha pão de fermentação natural (83)
- CÉVICHE DE SALMÃO | Acompanha torradas (49)
- TARTAR DE ATUM | c/ abacate e crispy de banana da terra (53)
- STEAK TARTAR | Acompanha pão da casa e torradas (81)
- CARPACCIO | Acompanha pão da casa e torradas (59)



SOPAS

- SOPA DO DIA (Consulte nossos garçons) | Acompanha pão da casa (34)



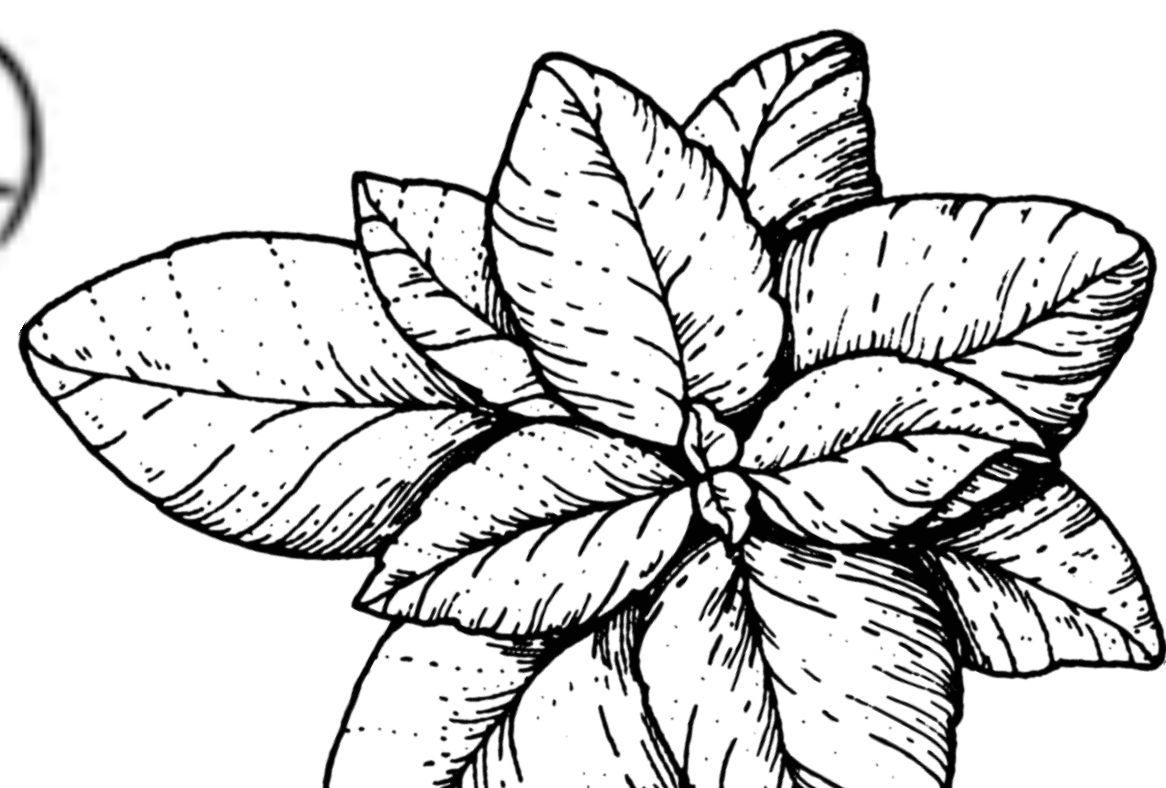
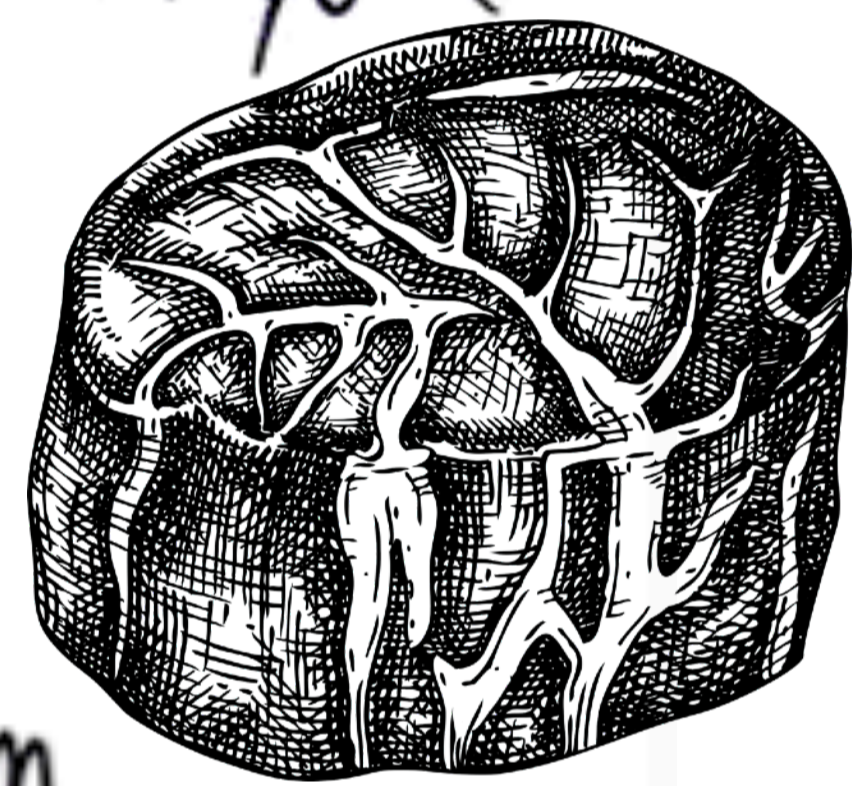


SALADAS

- GAEL | Folhas verdes, cenoura, alcaparras, palmito, tomate cereja e batata palha (55)
- MARCO TORRE | Folhas verdes, alcaçofra, palmito, tomate, rosbife, queijo parmesão, molho mostarda e limão. (61)
- ERNESTO | Folhas verdes, tomate, abacate, ovo e atum (55)
- FRIDA e MINA | Mix de folhas, erva-doce, manga, mix de gergelim e molho de melão (49)
- CEASAR SALAD Com frango (49) Sem frango (35)
- GRAVILAX | Mix de folhas, tiras de salmão fresco e temperado, tomate cereja e molho de mostarda (65)
- PADOCA | Mix de folhas, chips de presunto parma, figo e molho de melão (57)

DA TERRA

- MIGNON COM MOLHO DE VINHO | Medalhão de filet mignon grelhado com molho de vinho ao pimentão. Acompanha purê de batata rústica e legumes. (99)
- FRALDINHA COM MOSTARDA | Fraldinha grelhada temperada servida em fatias. Acompanha farofa da casa, vinagrete e batata rústica frita. (94)
- COSTELA LENHADOR | Costela suína marinada e assada lentamente por 7hs. Acompanha purê de mandioca e finalizado com folhas de agrião. (79)
- RIBEYE CAP STEAK | Acompanha legumes grelhados. (105)
- MEDALHÃO COM RISOTO | Medalhão de filet mignon grelhado com molho de vinho pimentão, acompanhado de risoto de cogumelos, parmesão ou alho-poró (98)
- OJO COM FETTUCCINE AO PESTO | Miolo do bife ancho, servido com fettuccine ao pesto, com muçarela de búfala e tomatinhos cereja (92)

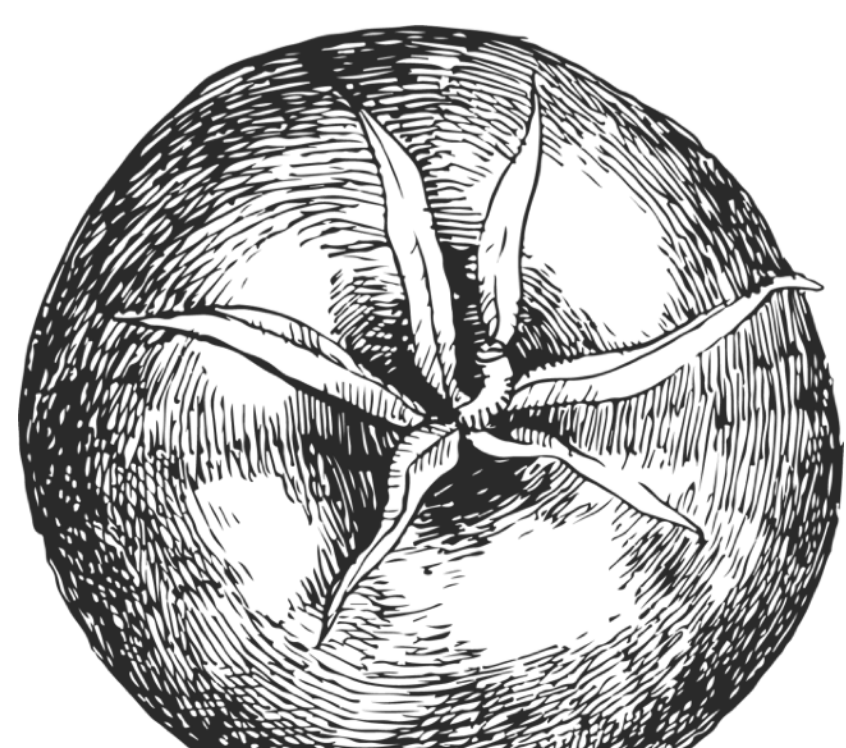




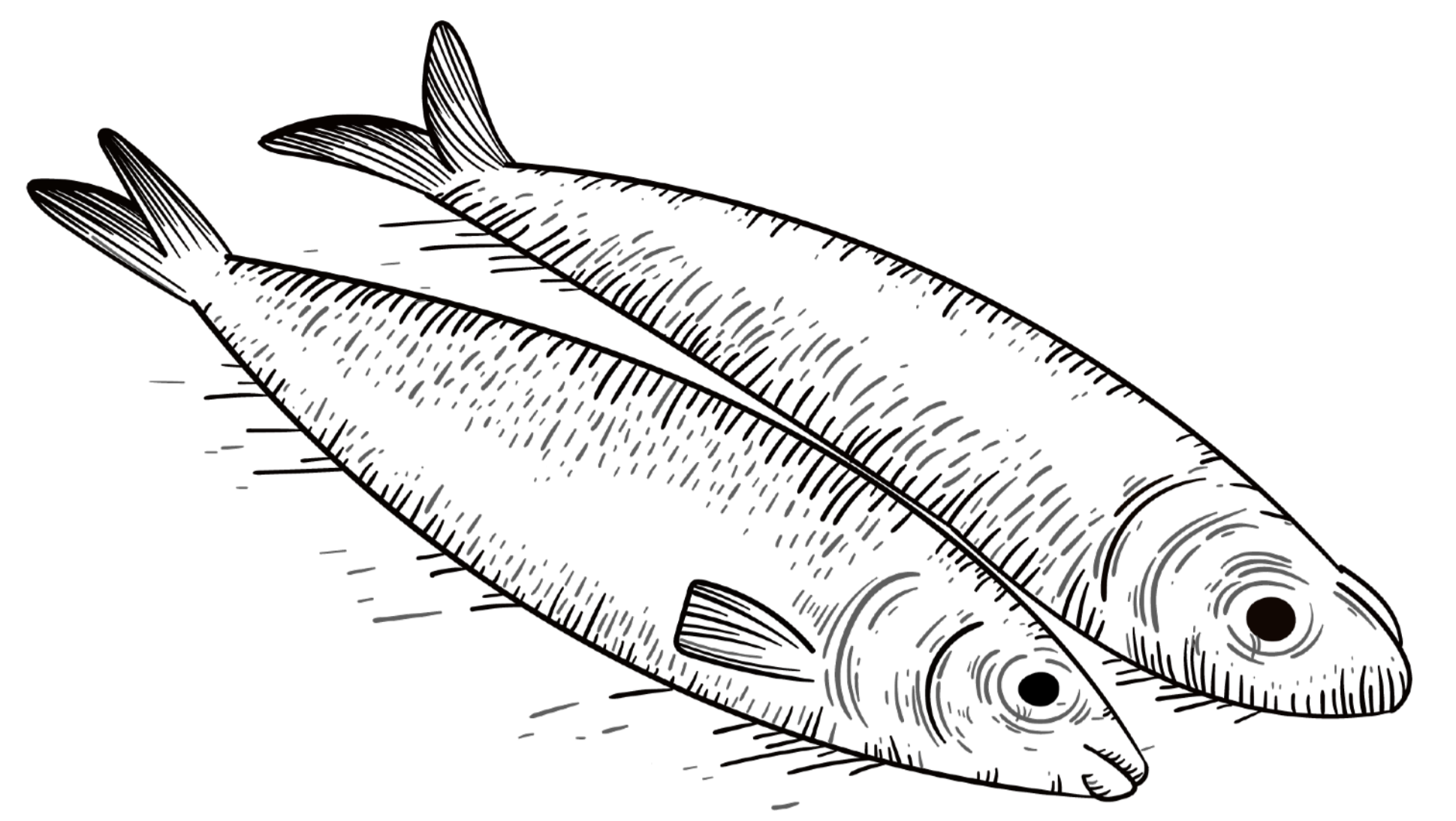
- PARMEGIANA | Filé mignon empanado coberto q molho de tomates frescos. Coberto e gratinado com muçarela e parmesão. Acompanha batata palha. (75)
- PEITO DE FRANGO COM RISOTO DE QUINOA | Filé de frango marinado e grelhado q molho de iogurte. Acompanha risoto de quinoa. Finalizado q azeite e folhas de manjeriçãõ. (65)

MASSAS

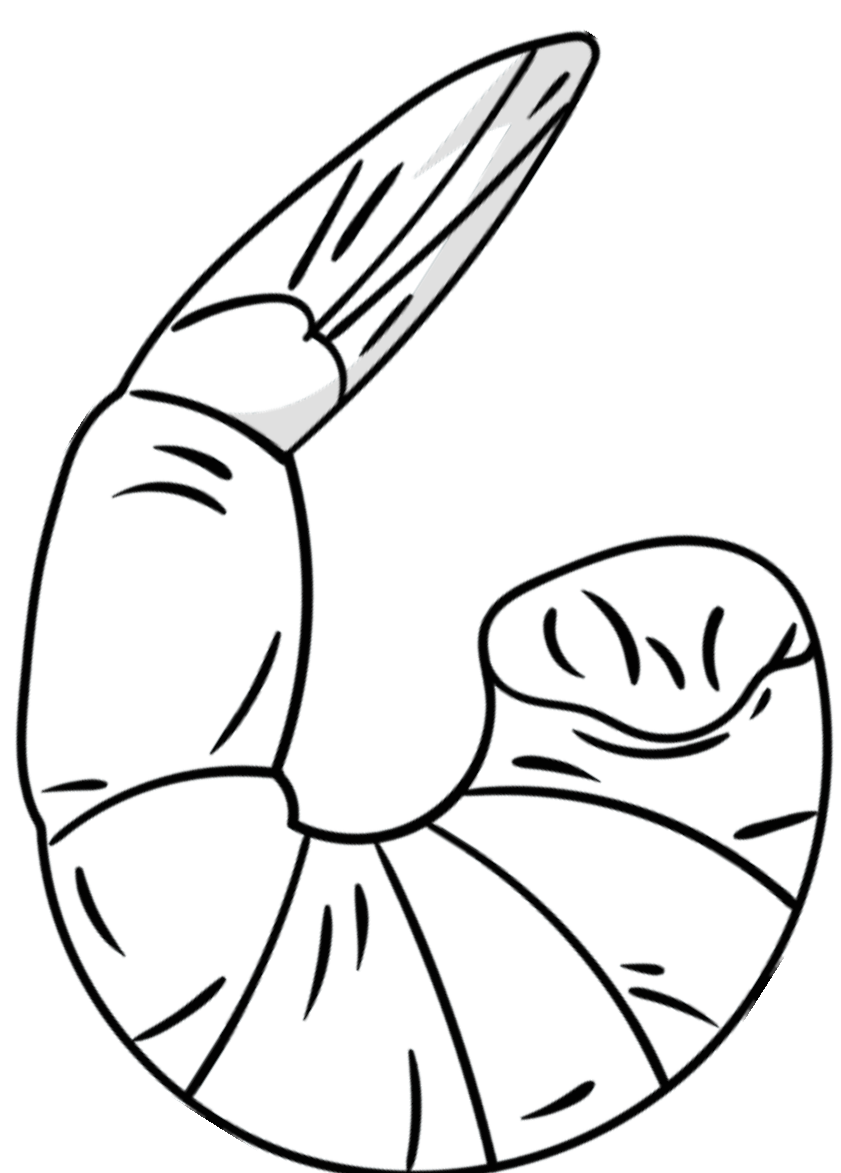
- LINGUINE q RAGU DE LINGUIÇA | Molho de tomates frescos, linguiça artesanal em pedacinhos e finalizado q cebolinha. (63)
- LINGUINE À BOLONHESA | Molho a bolonhesa feito à base de tomates frescos, manjeriçãõ e vinho tinto. (67)
- LINGUINE À CARBONARA | Receita tradicional à base de ovos, guanciale, queijo pecorino e grana-padano e pimenta verde. (69)
- LINGUINE q CAMARÃO | Molho de tomates frescos, camarões graúdos e finalizado q manjeriçãõ. (79)
- PENNE AL LIMONE q LASCAS DE SALMÃO | Molho de creme de leite fresco, finalizado q limão siciliano. (75)
- LASANHA À BOLONHESA | Camadas de massa fresca, presunto royale, muçarela, molho branco e bolonhesa. (77)



DO MAR



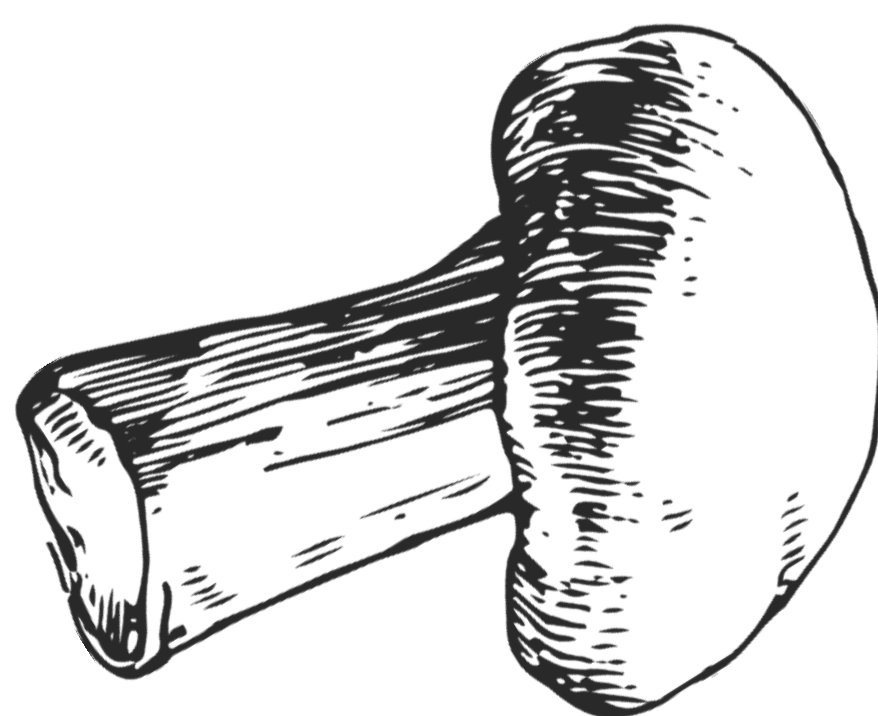
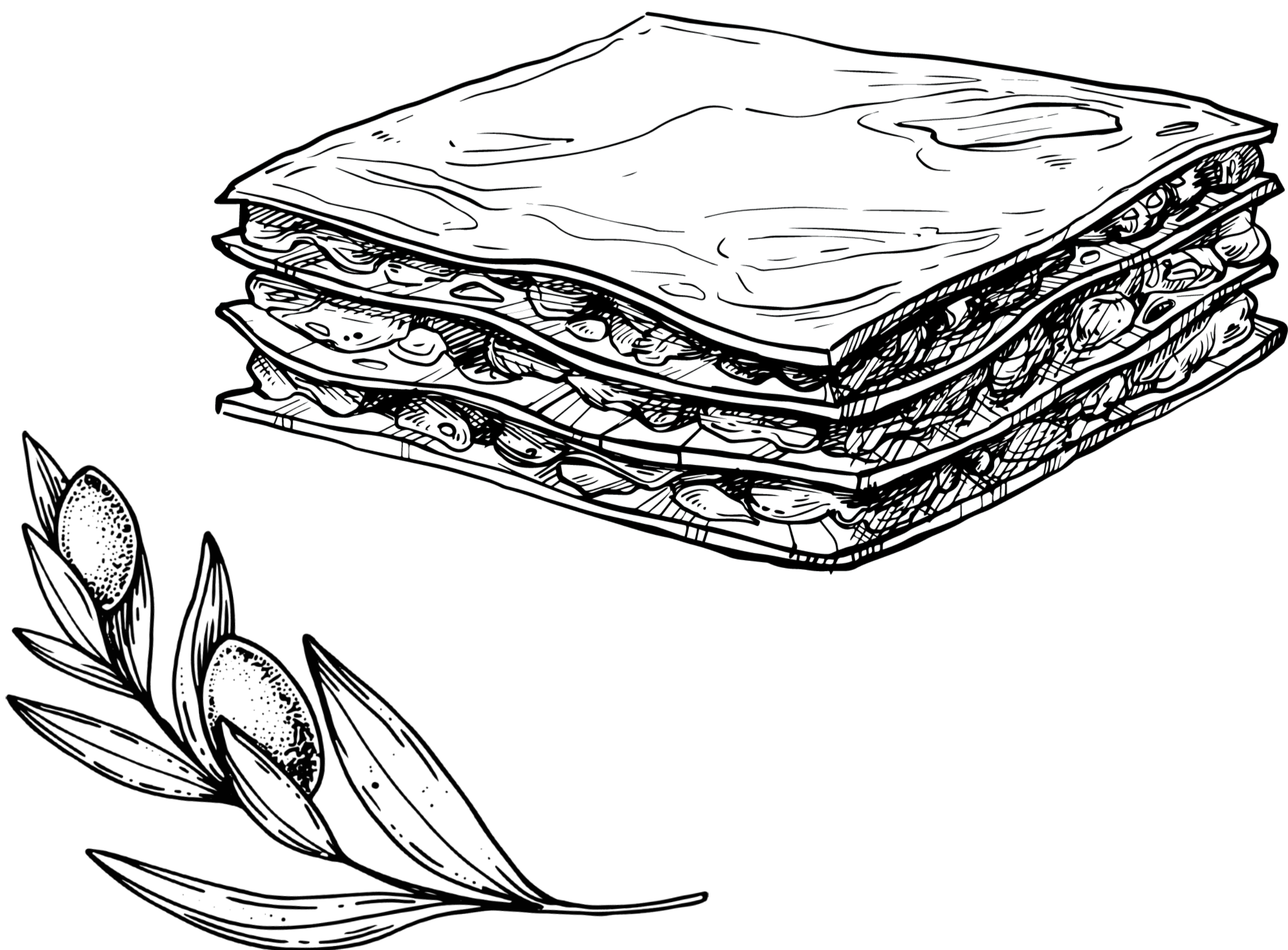
- BACALHAU A LAGAREIRO | Posta de bacalhau sobre cama de batatas ao murro, brócolis salteado no azeite e finalizado c/ azeite negro da casa. (105)
- BACALHAU C/ NATAS | Lascas de bacalhau, batatas cozidas e molho branco (Natas). (89)
- SALMÃO AO FORNO | Salmão assado, com molho de gengibre, azeite sal e pimenta. Acompanha arroz de côco e legumes tostados. (92)
- SALMÃO C/ RISOTO DE ALHO PORÓ | Salmão grelhado c/ molho de gengibre. Acompanha risoto de arroz arbóreo cozido em caldo de legumes e finalizado c/ alho poró em tiras (96)
- MOQUECA DE ROBALO | Posta de Robalo, leite de côco fresco e artesanal, banana, no molho de dendê. Acompanha arroz branco, farofa da casa e pirão. (98)
- ATUM C/ CHÁ VERDE | Posta de atum, envolta em crosta de chá verde e mix de gergelim. Acompanha arroz de côco e legumes tostados. (92)
- RISOTO DE CAMARÃO | Arroz arbóreo, camarão rosa grelhado, caldo de legumes, vinho branco, queijo parmesão e finalizado com cebolinha francesa. (98)





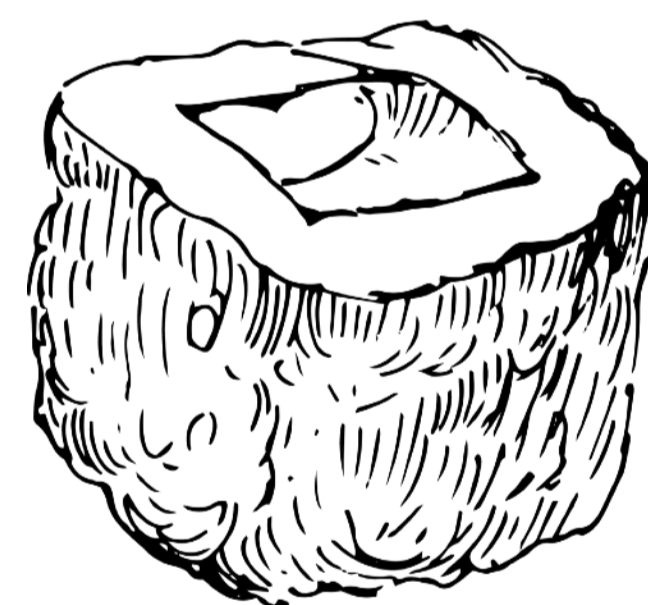
VEGETARIANOS

- MOQUECA DE BANANA | Palmito pupunha, leite de côco fresco artesanal, pimentão amarelo, pimentão vermelho, raiz de coentro, banana, cozidas no molho de dendê. Acompanha arroz branco, farofa e pirão. (78)
- LASANHA DE VEGETAIS | Camadas de berinjelas e abobrinhas fatiadas, ervilha torta, mix de cogumelos, molho branco, muçarela e molho de tomate, finalizada c/ molho branco e gratinada. (77)
- RISOTO DE COGUMELOS | Arroz arbóreo, mix de cogumelos, caldo de legumes e queijo parmesão. (89)
- NHOQUE DE MANDIOQUINHA c/ PESTO E CREME DE BURRATA. (82)



PRATOS DO JAPA

- CARPACCIO | Misto de atum, salmão e peixe branco com molho ponzu, pickles de cebola roxa e amêndoas (58)
- SASHIMI C/ MOLHO PONZU 15 PEÇAS | Salmão, Atum e peixe branco (85)
- SET MISTO 13 PEÇAS (SALMÃO E ATUM) | Sashimi, Uramaki, Hossomaki, Joy e Niguirizuchi (79)
- SET DE SALMÃO 13 PEÇAS | Sashimi, Uramaki, Hossomaki, Joy e Niguirizuchi (75)
- TEMAKI ATUM (35)
- TEMAKI SALMÃO (32)
- TEMAKI CALIFÓRNIA (29)
- URAMAKI SALMÃO 8 Unidades (37)
- URAMAKI CALIFÓRNIA 8 unidades (32)
- HOSSOMAKI SALMÃO 8 Unidades (28)
- HOSSOMAKI ATUM 8 Unidades (30)
- PORÇÃO DE JOU 6 Unidades (36)
- HOT ROLL 8 Unidades (48)
- HOT ROLL CAMARÃO 8 unidades (59)
- SUSHI DUPLAS
 - NIGURI SALMÃO (19)
 - NIGURI ATUM (23)
 - NIGURI PEIXE BRANCO (17)



MENU DEGUSTAÇÃO - SUSHI (Salmão, Atum e Robalo) (162)

- CARPACCIO 3 PEIXES C/ MOLHO PONZU | Pickles de cebola roxa e amêndoas
- 28 PEÇAS (Salmão, Atum e Robalo) | Niguirizushi, Uramaki, Hossomaki, Joy, Temaki e Sashimi.

SANDUÍCHES

- CROQUE MONSIEUR | Pão de brioche, molho bechamel, parmesão, muçarela e presunto cozido. Gratinado. (39)
- CROQUE MADAME | Pão de brioche, molho bechamel, parmesão, muçarela e presunto cozido. Gratinado e finalizado com um ovo frito. (42)
- MISTO QUENTE | Pão da casa, muçarela e presunto cozido. (28)
- MISTO QUENTE LIGHT | Pão da casa, queijo minas fresco e peito de peru. (32)
- BAURU | Pão da casa, muçarela, rosbife, tomate e pickles (35)
- QUEIJO QUENTE | Pão brioche, queijo groyere, queijo minas e parmesão (32)
- GAEL BURGUER | Pão de brioche, blend de carnes, muçarela, cebola roxa caramelizada, acompanha maionese da casa e batata frita (57)

TOSTADAS* Generosa fatia de pão rústico

- HOMUS c/ SHITAKE | Homus de grão de bico, shitake e shimeji salteados na manteiga e cebolinha. (39)
- AVOCADO c/ COALHADA | Coalhada seca, lâmina de avocado, ovo cozido com gema mole e chips de guanciale. (39)
- SALMÃO GRAVILAX | Tiras de salmão gravilax, cream cheese, rúcula e um toque de limão e gengibre. (45)
- ROASTBEEF c/ COGUMELO | Tostada de rosbife caseiro com mix de cogumelos (Shitake e shimeji). (41)
- DO CHARCUTEIRO | Tostada de copa feita na casa c/ queijo e tomates (41)

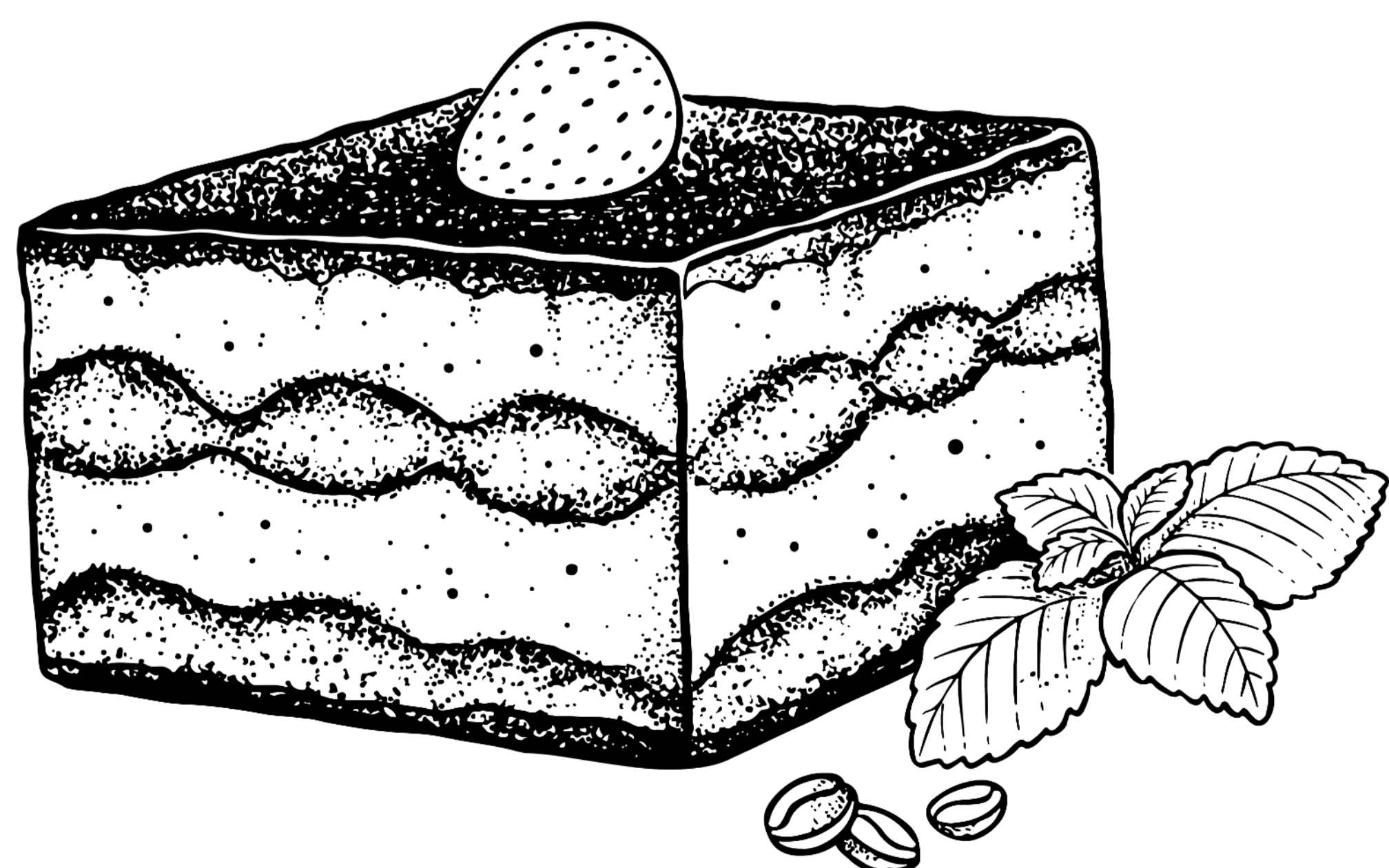
* Finalizados c/ azeite, sal e pimenta do reino.





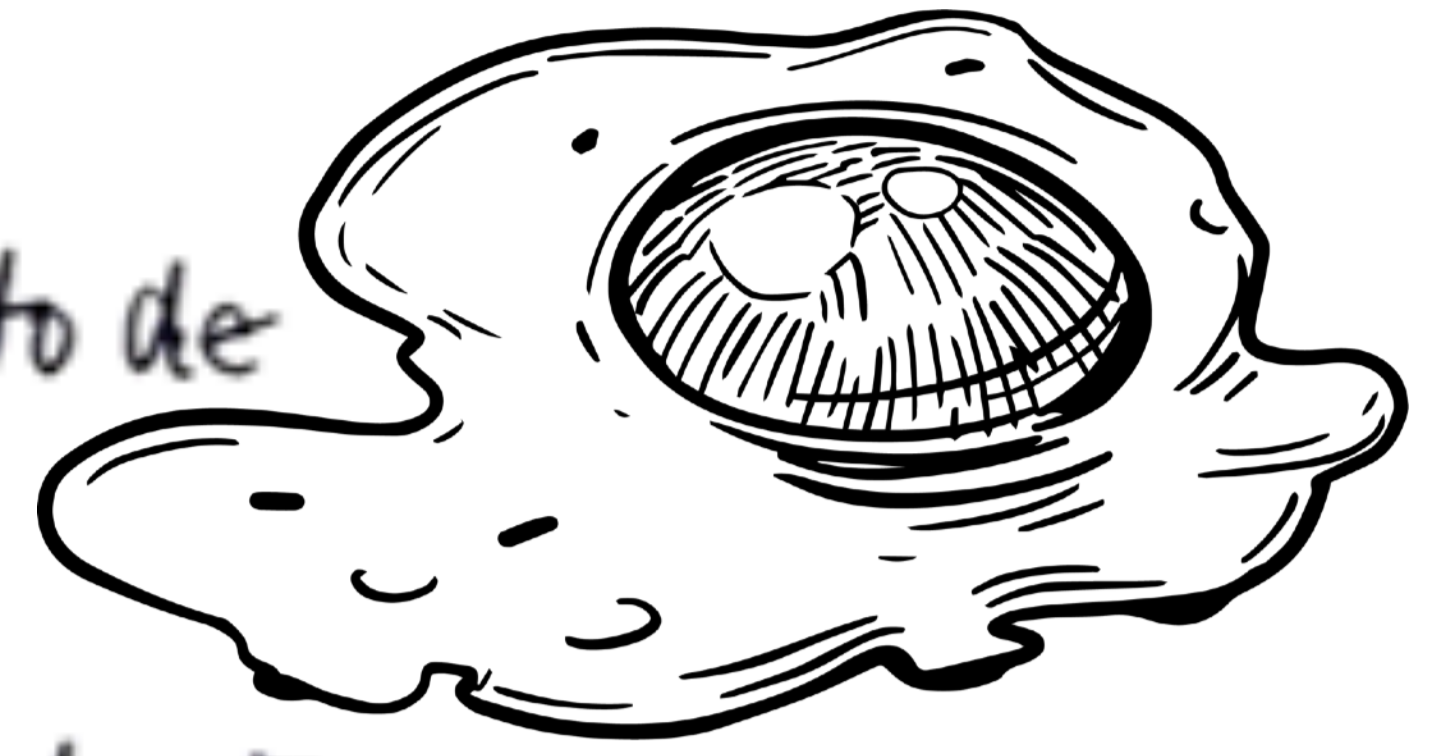
SOBREMESAS

- MOUSSE DE CHOCOLATE | Feito à base de chocolate belga Callebaut 70,5%, ovos, creme de leite, açúcar, manteiga e sal Maldon. (35)
- MANJAR DE CÔCO | Côco fresco, leite, leite de côco, leite condensado, açúcar demerara. Finalizado c/ gemas de laranja e calda de gengibre e mel. (35)
- TORTA DE BANANA | Massa de bolacha aveia e mel, castanha de caju, açúcar demerara, farinha de trigo integral e manteiga. Recheio de requeijão de búfala, açúcar e pasta de baunilha. Coberto c/ creme patisserie e rodelas de banana. (35)
- PAVÊ DE CHOCOLATE | Camadas de bolachas champanhe umedecidas em leite, intercalando entre creme inglês, bolacha e creme à base de chocolate belga. Finalizado c/ creme e gotas de chocolate Callebaut. (36)
- CHEESE CAKE DE FRUTAS VERMELHAS | Torta de queijo cremoso c/ calda de frutas vermelhas. (36)
- FUDGE DE CHOCOLATE c/ SORVETE DE CREME | Sobremesa cremosa de chocolate servida c/ sorvete e calda de chocolate. (35)
- RABANADA AO FORNO | Brioche assado com manteiga e finalizado com creme fouettée e caramelo salgado (35)



PARA COMEÇAR O DIA

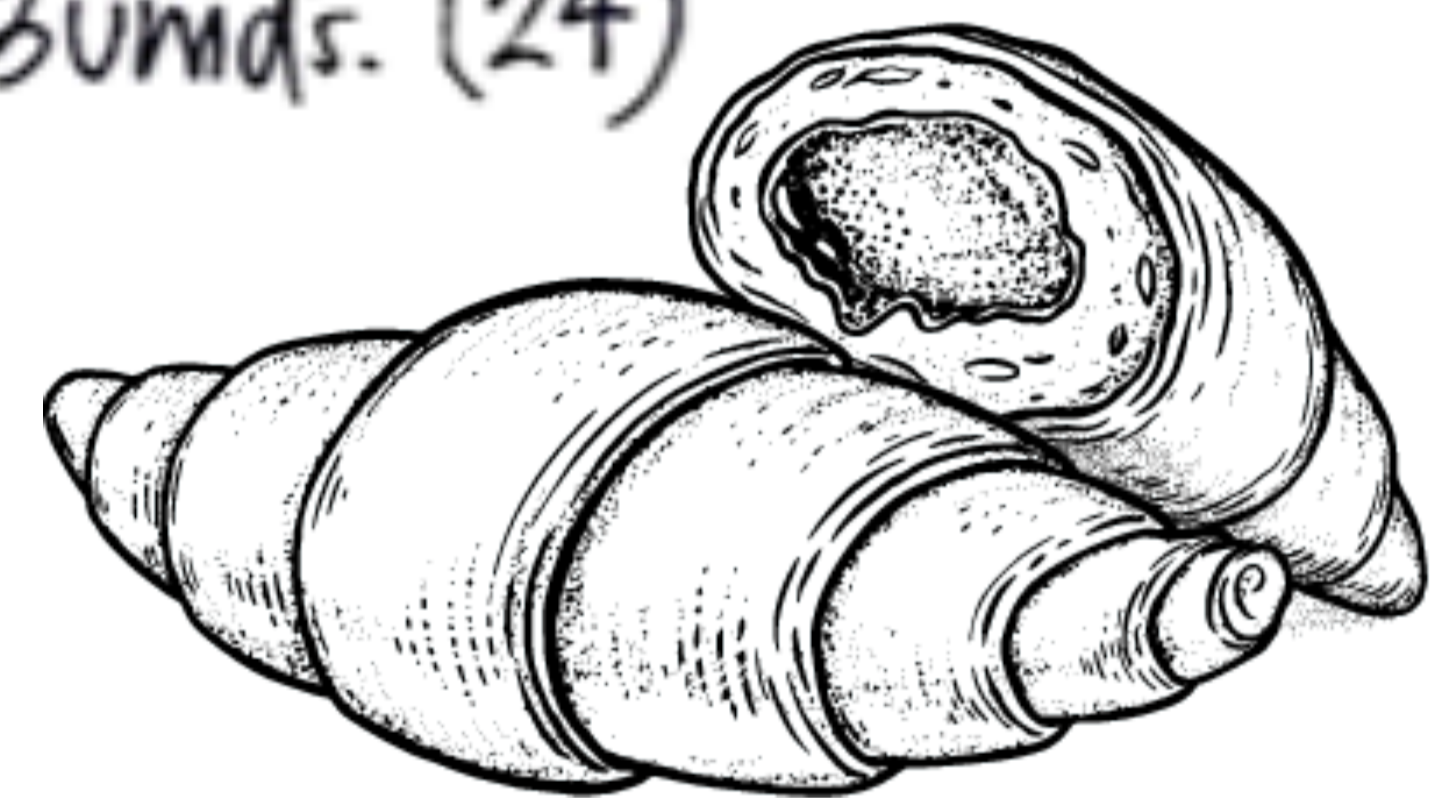
- IOGURTE NATURAL | Integral, pode escolher c/ mel, granola e geléia (22)
- IOGURTE DE CHIA | Iogurte feito na casa com chia e leite de aveia. Pode escolher c/ mel, granola e geléia. (22)
- SALADA DE FRUTAS DA ESTAÇÃO | Frutas do dia c/ acompanhamento de granola e calda de laranja c/ gengibre. (18)
- OVOS MEXIDOS CREMOSOS | 3 ovos caipiras. Acompanha torradas de pão de fermentação natural. (18) Pode adicionar presunto, queijo branco, muçarela, peito de peru, guanciale e mix de cogumelos (+5 cada item)
- OMELETE | 3 ovos caipiras. Acompanha torradas de pão de fermentação natural. (18) Pode adicionar presunto, queijo branco, muçarela, peito de peru, guanciale e mix de cogumelos (shimeji e shitake) (+5 cada item)
- TAPIOCA | Goma de tapioca, pode ser tradicional ou com chia (27) Pode escolher um acompanhamento: queijo e presunto, queijo branco e peito de peru ou ovos mexidos.
- PÃO DE QUEIJO | Pão de queijo caseiro, feito c/ queijo meia cura e parmesão. Opção tradicional ou com chia. 3 unidades (14)
- COXINHA CREMOSA | Feita na fadoca, com massa de mandioca e recheio cremoso de peito de frango desfiado trita na hora. 3 unids. (24)



PÃES NA CHAPA

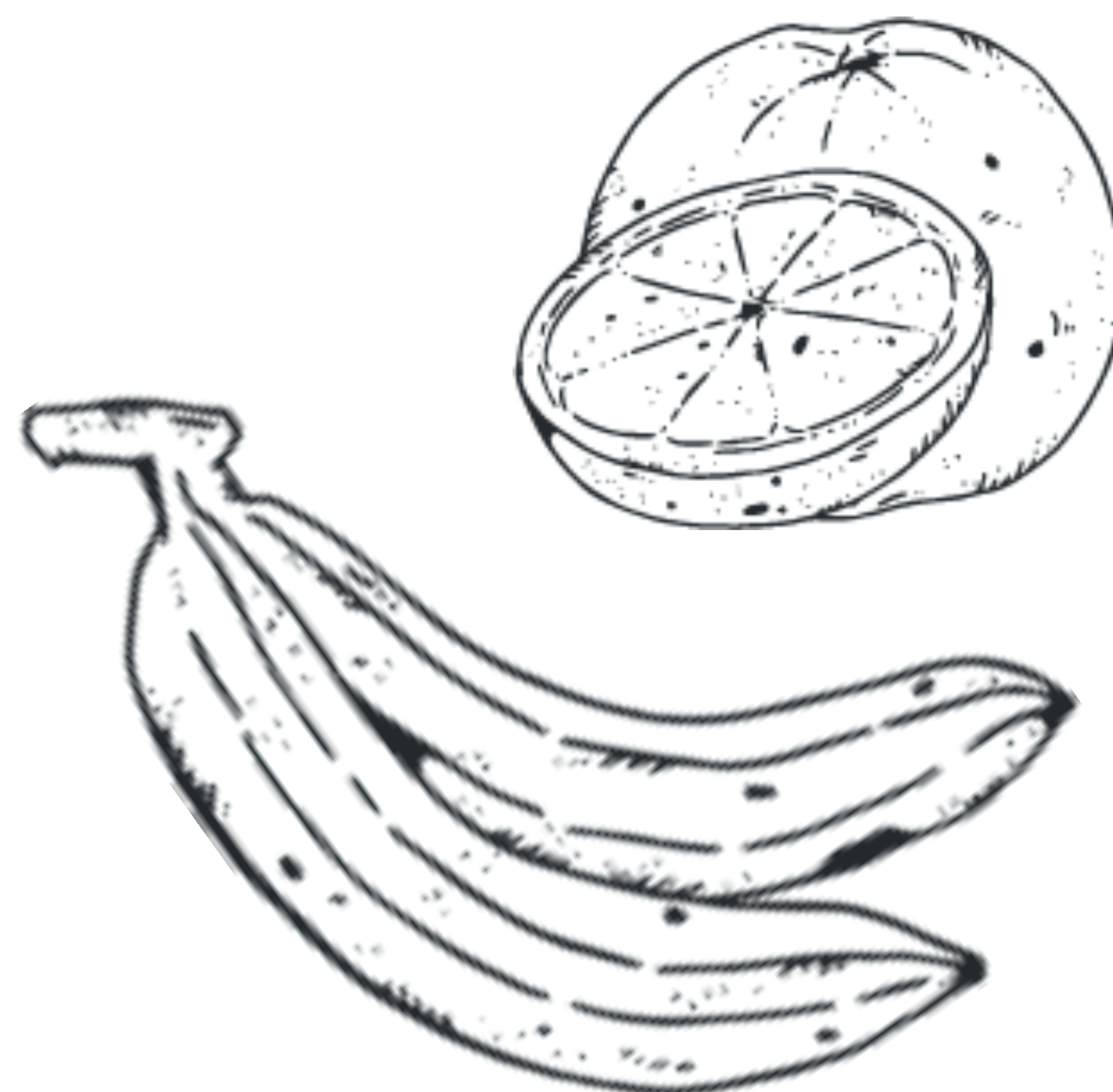
. Pode ser pedido c/ requeijão
Na entrada, faz casquinha ou na saída, requeijão mole.

- BAQUETE | Nossa baguete tradição, cortada ao meio, com manteiga na chapa. (16)
- CROISSANT | Nosso croissant, cortado ao meio, c/ manteiga na chapa (16)
- BRIOCHE | Nosso brioche tipo bola, cortado ao meio, c/ manteiga na chapa. (16)
- INTEGRAL | Nosso pão de forma integral, c/ manteiga na chapa (20)
- BAQUETE DE SEMENTES | Nossa baguete de sementes, cortada ao meio, com manteiga na chapa (18)



VITAMINAS* (22)

- DE BANANA | Banana, aveia e leite
- DE AMORA | Amora e leite
- MISTA | Banana, mamão e leite
- DE AÇAI | Açai, banana e leite



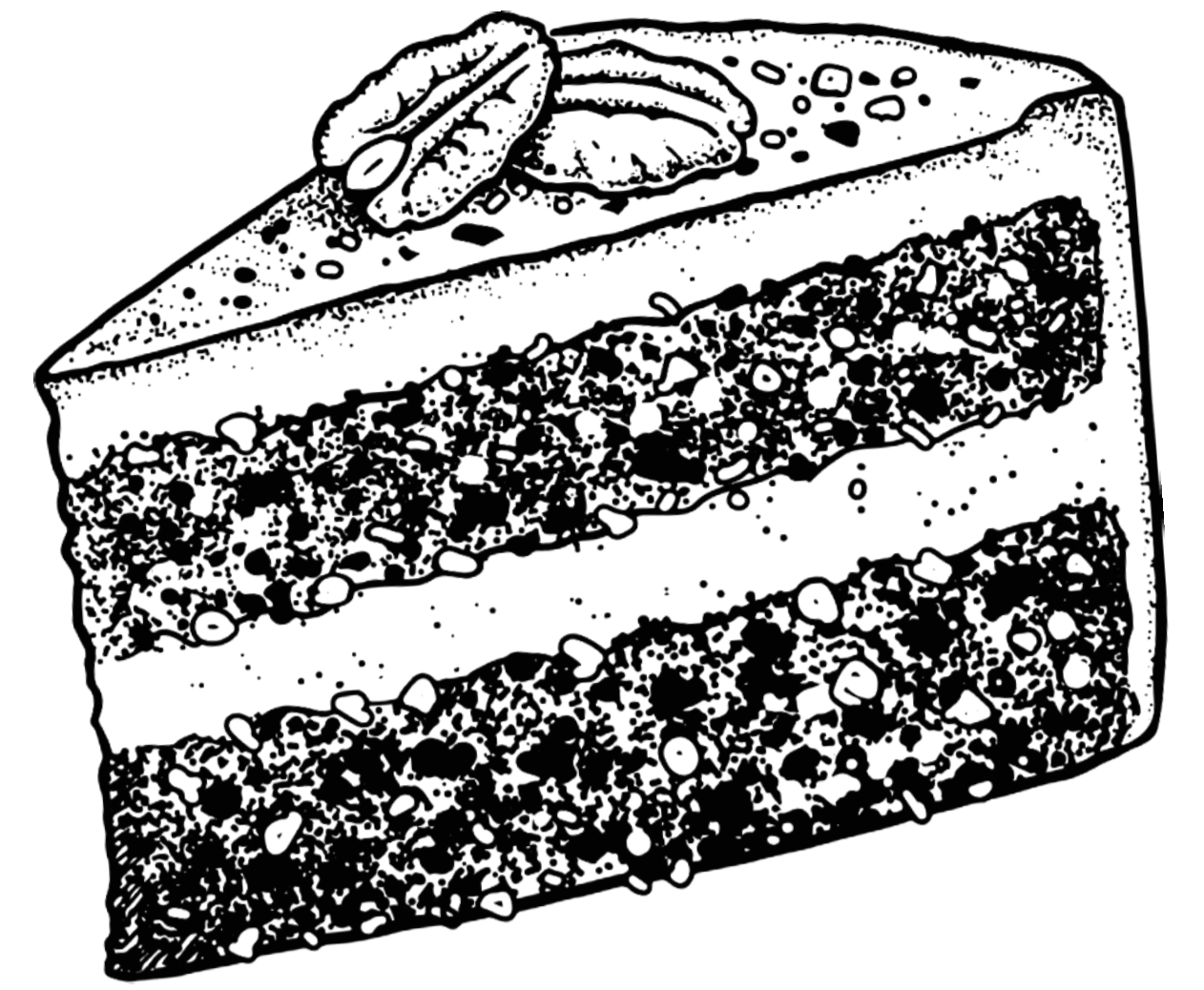
* pode ser leite integral, desnatado ou de aveia.
(Consultar valores desta troca!)

SUCOS NATURAIS

- LIMÃO | MELANCIA | MARACUJÁ | ABACAXI | HORTELÃ (14)
- TANGERINA (17)
- AMARELO ENERGIZANTE | Laranja, cúrcuma, limão, gengibre e cenoura. Fortalece o sistema imunológico. (18)
- VERMELHO | Beterraba, gengibre, cenoura, limão e suco de laranja. Ajuda a combater os radicais livres. (18)
- SUCO VERDE | Couve, limão, gengibre e suco de laranja. Ajuda a limpar e desintoxicar o organismo. (18)



BOLOS



- CENOURA | Com calda de chocolate Callebaut (14)
- LIMÃO | Limão tahiti e siciliano, coberto c/ brigadeiro branco e raspas de limão (14)
- BANANA | Com farinha integral, açúcar mascavo e pedaços de banana. Opção c/ cobertura de doce de leite e gotas de chocolate. (14)
- LARANJA | Laranja pêra, com calda de laranja. (14)
- ABACAXI c/ CÔCO | Molhadinho, pão de ló branco, recheado com creme de côco e abacaxi, coberto c/ côco ralado e calda de leite (14)
- AIPIM c/ CÔCO | Massa de mandioca fresca, com côco fresco e açúcar. NÃO vai farinha. (14)
- MILHO CREMOSO | Massa de milho, leite e açúcar. NÃO vai farinha. (14)
- OVOMALTINE | Pão de ló de chocolate, recheado c/ ganache de ovo maltine e cobertura de calda de chocolate Callebaut. (14)
- CAFÉ c/ NOZES | Pão de ló c/ café, c/ calda de café e nozes. (14)
- BOLO FIT | Massa c/ farinha de amêndoas, banana, maçã e passas (14)

