



**O RESTAURANTE MAIS
CAPIXABA DO MUNDO**



CARANGOLOVER,

É uma alegria ter você com a gente!

Queremos lembrar que a taxa de serviço de 10% é totalmente opcional, sendo uma forma cultural de apreciação pela excelência dos serviços prestados. Esse valor é compartilhado entre todos que ajudam a tornar sua experiência especial: equipe de salão, recepção, limpeza, copa e cozinha.

O valor aparecerá ao final da conta. Essa contribuição é uma escolha sua. Caso prefira não incluí-la, basta informar nossa equipe.

Agradecemos por escolher o Ilha e por fazer parte da nossa história. Aproveite cada momento, sinta-se em casa e divirta-se!



Atenção com as nossas legendas:



Caso possua algum tipo de alergia, favor informar imediatamente o garçom.

The background of the lower half of the poster is an illustration of an underwater scene. It features a sandy ocean floor, various colorful coral reefs in shades of blue, orange, and red, and several tropical fish including a yellow and black striped fish, a pink jellyfish, a red and white striped fish, and a small orange and white striped fish. A large sea turtle with a green and blue patterned shell is swimming in the lower left. Bubbles are rising from the bottom.

Sejam Bem-Vindos ao Restaurante Mais Capixaba do Mundo!



English Menu

Caranguejo e Cia

Caranguejo (unidade) 🍷🍷
O DONO DA COISA TODA!

12,00

Caranguejada Capixaba 🍷🍷

04 unidades de caranguejos preparados ao tradicional molho de moqueca capixaba.

54,00

Casquinha de Camarão

150g de camarão cremoso, preparado com os tradicionais temperos da moqueca capixaba.

35,00

Casquinha de Camarão Gratinada

150g de camarão cremoso, preparado com os tradicionais temperos da moqueca capixaba, finalizado com molho de queijo gratinado.

39,00

Casquinha de Siri 🍷🍷

150g de siri desfiado, preparado com os tradicionais temperos da moqueca capixaba.

39,00

Casquinha de Siri Gratinada

150g de siri desfiado, preparado com os tradicionais temperos da moqueca capixaba, finalizado com molho de queijo gratinado.

45,00



Caranguejada Capixaba



NOSSA PROMESSA:

5 MINUTOS OU GRÁTIS!



PEÇA sua casquinha de siri.
Se ela não chegar em **5 MINUTOS**
você **LEVA GRÁTIS!**

Gugu Barbarioli
Gugu Barbarioli



Pastel de Queijo

PRA COMEÇAR SUA EXPERIÊNCIA COM A GENTE :)

Entradinhas

Pastel de Camarão

Mini pastéis recheados de camarão cremoso e molho de moqueca capixaba.

5 unids.	10 unids.
28,00	54,00

Pastel de Siri

Mini pastéis recheados de siri desfiado cremoso e molho de moqueca capixaba.

5 unids.	10 unids.
28,00	54,00

Pastel de Carne Seca

Mini pastéis recheados de carne seca cremosa.

5 unids.	10 unids.
28,00	54,00

Pastel de Queijo

Mini pastéis recheados com queijo muçarela.

5 unids.	10 unids.
28,00	54,00

Bobozim de Camarão

55,00

115g de Camarões Especiais imersos no tradicional molho de moqueca capixaba, envolvidos em um cremoso purê de aipim com leite de coco. Acompanha pãozinho - contém Glúten.

Mostradim de Camarão

69,00

150g de creme de Camarão, coberto com purê de aipim e gratinado com queijo.

Mostradim de Carne Seca

69,00

150g de creme de Carne Seca desfiada, coberta com purê de aipim e gratinado com queijo.

Franguim Cremoso

69,00

250g de Peito de Frango grelhado, servido com molho de queijo parmesão e muçarela e gratinado. Acompanha pãozinho.

Franguim à Parmegiana

69,00

150g de Peito de Frango empanado em farinha panko, servido com molho de tomate da casa e finalizado com molho de queijo cremoso e gratinado. Acompanha pãozinho.

Boizim à Parmegiana

92,00

150g de Filé empanado em farinha panko, servido com molho de tomate da casa e finalizado com molho de queijo cremoso e gratinado. Acompanha pãozinho.



Franguim Cremoso



Trio Elétrico do Mar

do Ilha

Bolinho de Moqueca

32,00

05 croquetes de Peixe desfiado, preparados com molho de moqueca capixaba, recheados com queijo muçarela, empanados na farinha panko e fritos. Acompanha molho agri-doce de banana da terra com pimenta de cheiro.

Bolinho de Bacalhau

75,00

12 deliciosos bolinhos de Bacalhau fritos, acompanhados de limão para temperar a gosto.

Batata Frita

35,00

350g de Batata Frita, servida bem quentinha. Acompanha molho de maionese da casa.

Fritas da Ilha

49,00

350g de Batata Frita, coberta com molho de queijo e cubos de bacon crocantes. Experiência finalizada na sua mesa.

Lula Empanada

65,00

200g de anéis de lula, temperados com lemon pepper, empanados na farinha panko e fritos. Acompanha batata frita, molho de maionese da casa e limão para finalizar a gosto.

Trio Elétrico do Mar

109,00

200g de anéis de lula empanados na farinha panko, 200g de camarão paulistinha com casca marinado na cerveja e 300g de gorjão de peixe, todos fritinhos numa mesma porção. Acompanha molho de maionese da casa e limão para finalizar a gosto.



Fritas da Ilha



TODO MUNDO QUE VEM NO ILHA EXPERIMENTA!

Fritinhos

Gorjão de Peixe 🐟

59,00

300g de Peixe em cubinhos, empanados e fritinhos. Acompanha batata frita, molho de maionese da casa e limão para finalizar a gosto.

Novidade!

Filé de Peixe à Parmegiana

149,00

630g de Filés de Peixe branco, empanados na farinha panko e fritos. Servidos sobre molho de tomate da casa e finalizados com uma cascata de molho de queijo gratinado e 115g de Camarões Especiais salteados. Acompanha purê de batata e arroz branco. Experiência finalizada na sua mesa.

*Peixe Frito Especial 🐟

159,00

700g em postas ou 1kg de Peixe Frito inteiro (depende do peixe, porque a maré pode mudar - consulte o garçom a disponibilidade do dia). Acompanha 200g de Camarão Paulistinha com casca, banana da terra frita, batata frita, farofinha da casa, vinagrete e limão para finalizar a gosto.

*Peixão Mega Power

239,00

1,3kg de Peixe fritinho com 03 espetinhos de Camarão grelhado no azeite de ervas. Acompanha batata frita com molho de queijo e bacon, banana da terra frita, arroz, farofinha da casa, vinagrete e limão para finalizar a gosto.

**O que a maré nos trouxe?
Consulte com o garçom qual
o peixe disponível.*



Gorjão de Peixe





do Ilha

Camarão Maluquinho

53,00

200g de Camarões com casca, temperados com lemon pepper, marinados na cerveja, empanados e fritos. Acompanha molho de maionese da casa e limão.

Sugestão
do Gugu

Camarão Especial Empanado

53,00

115g de Camarões Especiais, temperados com lemon pepper, empanados na farinha panko e fritos. Acompanha molho de maionese da casa e limão.

Camarão VM Empanado

74,00

125g de Camarões VM, temperados com lemon pepper, empanados na farinha panko e fritos. Acompanha molho de maionese da casa e limão.

Camarão VG Empanado

199,00

08 unidades de Camarões VG, temperados com lemon pepper, empanados na farinha panko e fritos. Acompanha molho de maionese da casa e limão.

Lapada de Camarão

259,00

Uma tábua com cerca de 1,5kg de petiscos fritos: 115g de Camarões Especiais, 200g de Camarões Paulistinha com casca, 300g de gorjão de Peixe e um varal com 06 Camarões VM empanados. Acompanha aipim frito com molho de queijo, batata frita, 06 bolinhos de moqueca recheados com queijo, 05 pastéis de Camarão, farofinha da casa, vinagrete e molho de maionese da casa.



Camarão Maluquinho



Camarão Especial Empanado

CARANGOLOVER, COMO SOU MUUUUITO EXAGERADA,
POSSO DEMORAR. MAS VALE A PENA ME ESPERAR!



Camarão da Rainha

Culinária

Camarão Sensacional

Até 2 pessoas 4 pessoas
169,00 | 219,00

Camarões Especiais salteados (2 pessoas: 230g / 4 pessoas: 460g), servidos sobre arroz cremoso com presunto e ervilhas, gratinado com queijo muçarela e parmesão e finalizado com batata palha artesanal.

Camarão Sensacional do Sertão

Até 2 pessoas 4 pessoas
174,00 | 229,00

Camarões Especiais salteados (2 pessoas: 230g / 4 pessoas: 460g), servidos sobre arroz cremoso com carne seca e paio, gratinado com queijo muçarela e parmesão e finalizado com batata palha artesanal.

Camarão Capixaba

Até 2 pessoas 4 pessoas
169,00 | 219,00

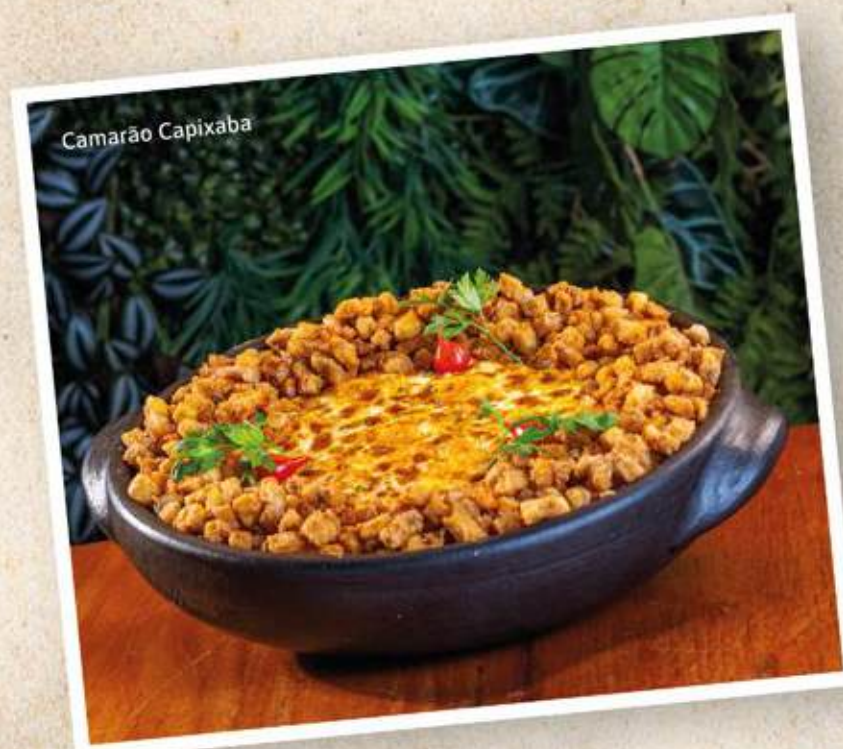
Camarões Especiais salteados (2 pessoas: 230g / 4 pessoas: 460g), servidos sobre arroz cremoso inspirado nos sabores da moqueca capixaba, gratinado com queijo muçarela e parmesão e finalizado com cubos de banana da terra frita.

Camarão da Rainha

Até 2 pessoas 4 pessoas
227,00 | 339,00

Camarões Especiais salteados (2 pessoas: 115g / 4 pessoas: 230g), servidos sobre um creme de bacalhau com alho poró, gratinados com queijo muçarela e parmesão. Finalizados com batata palha artesanal e Camarões recheados com Catupiry, empanados na farinha panko e fritos (2 pessoas: 06 un. / 4 pessoas: 12 un.) Acompanha arroz branco.

Novidade!



Camarão Capixaba



Chiclete de Camarão

do Ilha



Sugestão
do Gugu

Chiclete de Camarão

Até 2 pessoas 4 pessoas
179,00 | 249,00

Camarões Especiais salteados (2 pessoas: 230g / 4 pessoas: 460g) e imersos em um creme de puro queijo, preparados com tomate e coentro, gratinados com queijo muçarela e parmesão. Acompanha arroz branco e batata palha artesanal.

Bobó de Camarão Especial

Até 2 pessoas 4 pessoas
169,00 | 219,00

Camarões Especiais (2 pessoas: 460g / 4 pessoas: 690g) imersos no tradicional molho de moqueca capixaba, envolvidos em um cremoso purê de aipim com leite de coco. Acompanha arroz branco.

Novidade!

Camarão Vitorinha

Até 2 pessoas 4 pessoas
169,00 | 219,00

Camarões Especiais salteados (2 pessoas: 230g / 4 pessoas: 460g) na manteiga noisette, servidos sobre uma camada de purê de aipim cremoso e uma deliciosa moqueca de palmito fresco. Finalizado com crispy de cebola preparado na casa e acompanhado de arroz branco.

Camarão no Coco

Até 3 pessoas
199,00

460g de Camarões Especiais mergulhados em um succulento creme de coco, servido no próprio coco e finalizado com batata palha feita na casa. Acompanha arroz branco.



Camarões da Prainha 🍤

460g de Camarões Especiais salteados com legumes grelhados, molho de manjerição, parmesão ralado, azeitonas e pimenta biquinho. Acompanha arroz verde e purê de batata.

Até 2 pessoas
189,00

Peixe da Jurema Cremosa 🐟

500g de filé de Peixe grelhado, coberto com molho cremoso de 230g de Camarão Especial com palmito e tomate confitado. Acompanha arroz verde e purê de batata.

Até 2 pessoas
169,00

Peixe das Castanheiras 🐟

500g de filé de Peixe branco grelhado, servido com legumes mediterrâneos cozidos e grelhados, cortados em rodela. Finalizado com manteiga e amêndoas laminadas. Acompanha arroz verde e purê de batata.

Até 2 pessoas
149,00

Peixe da Dona Penha 🐟

500g filé de Peixe Branco grelhado, com 230g de Camarões Especiais salteados, servidos com mix de legumes salteados (ervilha, batata, cenoura, brócolis, palmito, pimentões amarelos e vermelhos, cebola roxa, azeitonas e pimenta biquinho) e tomates grelhados. Acompanha arroz verde e purê de batata.

Até 2 pessoas
169,00

Salada Caesar

Tradicional salada de alface americana, croutons, queijo parmesão em lascas e delicioso molho caesar.

Individual
44,00

Salada Caesar de Frango

Tradicional salada de alface americana, croutons, queijo parmesão em lascas e delicioso molho caesar. Servida com 150g de Peito de Frango grelhado.

Individual
64,00

Salada Caesar de Filé

Tradicional salada de alface americana, croutons, queijo parmesão em lascas e delicioso molho caesar. Servida com 150g de Filezinho grelhado.

Individual
74,00

Salada Caesar de Camarão

Tradicional salada de alface americana, croutons, queijo parmesão em lascas e delicioso molho caesar. Servida com 230g de Camarões Especiais salteados.

Individual
84,00

Leves do Ilha

PARA QUEM QUER PEGAR LEVE

Peixe das Castanheiras

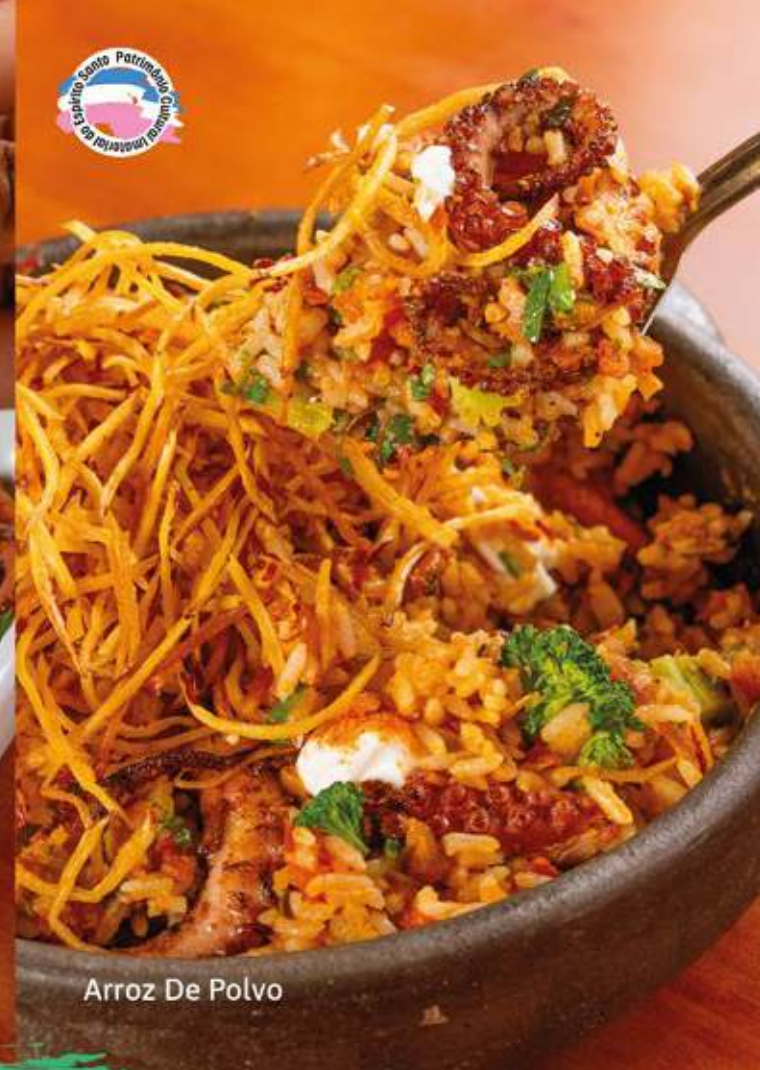




Polvo na Manteiga



Polvo à Madalena



Arroz De Polvo



Especiais do Ilha

PARA PALADARES MAIS REQUINTADOS

Torta Capixaba

185,00

800g da nossa receita tradicional capixaba com bacalhau, peixe desfiado, camarão, palmito, azeitonas e ervas, cozidos em molho de moqueca capixaba. Acompanha arroz branco.

Torta Capixaba de Bacalhau

185,00

800g da nossa receita tradicional capixaba com bacalhau, peixe desfiado, palmito, azeitonas e ervas, cozidos em molho de moqueca capixaba. Acompanha arroz branco.

*Lagosta Grelhada

389,00

Aproximadamente 400g da combinação das caudas de lagostas grelhadas, servidas com 115g de Camarões Especiais amendoados (pré cozidos na manteiga noisette), numa pasta cremosa de batata, palmito pupunha, alho poró e molho de moqueca. Acompanha arroz branco.

***Às vezes tem! :)**
Devido ao Defeso.

Polvo na Manteiga

129,00

400g de Polvo salteado na manteiga, alho e azeite, deglaçado com vinho branco e finalizado com alho frito granulado, limão siciliano, ramos de coentro e ervas frescas picadas. Acompanha pãozinho - Contém Glúten.

Polvo à Madalena

129,00

400g de Polvo salteado no azeite, alho, cebola, tomate, coentro e salsa, com toque cítrico de limão siciliano, pickles de banana da terra e finalizado com alho granulado e ramos de coentro. Acompanha pãozinho - Contém Glúten.

Arroz de Polvo

129,00

400g de Polvo salteado no azeite e alho, deglaçado com vinho branco, cozido em molho de moqueca capixaba e servido em arroz molhadinho. Finalizado com crispy de batata doce, gotas de aioli e páprica defumada.

Arroz de Mariscos

169,00

500g de mariscos: camarão especial, lula, polvo e mexilhão, salteados com azeite e alho, deglaçados com vinho branco, cozidos em molho de moqueca capixaba e servidos num arroz molhadinho. Finalizado com crispy de batata doce.



“Moqueca só capixaba,
o resto é peixada.”

Cacau Monjardim



Moqueca

TODAS AS MOQUECAS SERVEM **2 PESSOAS** E ACOMPANHAM
ARROZ BRANCO, PIRÃO E MOQUEQUINHA DE BANANA DA TERRA.



Moqueca de Camarão Especial 🍤🍤

460g de Camarão Especial.

199,00

Moqueca de Camarão VM 🍤🍤

500g de Camarão VM.

219,00

Moqueca de Camarão VG 🍤🍤

600g de Camarão VG (aproximadamente 16 unidades).

389,00

Moqueca de Frutos do Mar 🍤🍤

750g de mix de Frutos do Mar: cação, mexilhão, lula, polvo e camarão especial.

199,00



Moqueca de Badejo



Capixaba



Acompanhamentos

TODAS AS MOQUECAS SERVEM **2 PESSOAS** E ACOMPANHAM ARROZ BRANCO, PIRÃO E MOQUEQUINHA DE BANANA DA TERRA.

Moqueca de Badejo 🍴🍴
500g de posta de Badejo.

219,00

Moqueca de Cação 🍴🍴
500g de posta de Cação.

169,00

Moqueca de Badejo e Camarão Especial 🍴🍴 259,00
500g de posta de Badejo + 230g de Camarão Especial.

Moqueca de Cação e Camarão Especial 🍴🍴 209,00
500g de posta de Cação + 230g de Camarão Especial.



Moqueca de Badejo e Camarão VM 🍴🍴 279,00
500g de posta de Badejo + 250g de Camarão VM.

Moqueca de Cação e Camarão VM 🍴🍴 229,00
500g de posta de Cação + 250g de Camarão VM.

Moqueca de Badejo e Camarão VG 🍴🍴 389,00
500g de posta de Badejo + 300g de Camarão VG (aproximadamente 8 unidades).

Moqueca de Cação e Camarão VG 🍴🍴 349,00
500g de posta de Cação + 300g de Camarão VG (aproximadamente 8 unidades).

MENU

KIDS

Para crianças de até 14 anos!



Kids Boizinho

49,00

150g de carniha de boi grelhada, acompanhada de arroz, feijão, batata frita (ou purê de batata) e saladinha.

Kids Franguinho

42,00

150g de carniha de frango grelhado, acompanhado de arroz, feijão, batata frita (ou purê de batata) e saladinha.

Kids Peixinho

42,00

150g de cubinho de peixe frito empanado, acompanhado de arroz, feijão, batata frita (ou purê de batata) e saladinha.

Carango Baby Burger

46,00

02 mini hamburgueres artesanais de 60g de carniha de boi grelhada em cada, queijo muçarela e saladinha de alface e tomate. Acompanha mini porção de batata frita, maionese e ketchup.



Guarnições

Moquequinha de Banana da Terra 300g	30,00	Banana Frita 400g	23,00
Aipim Frito 300g	35,00	Batata Palha 150g	20,00
Pirão 300g	20,00	Batata Frita 300g	35,00
Arroz Branco 300g	20,00	Vinagrete Adicional (Porçãozinha)	4,00
Feijão em Caldo 300g	16,00	Farofinha Adicional (Porçãozinha)	4,00
Purê de Batata 400g	23,00		



Delícias Individuais

Moquequinha de Cação 🍷🍷

350g de Cação cozido em molho de moqueca capixaba.

92,00

Moquequinha de Cação e Camarão 🍷🍷

350g de Cação + 115g de Camarões Especiais, cozidos em molho de moqueca capixaba.

125,00

Moquequinha de Siri 🍷🍷

250g de Siri desfiado e cozido em molho de moqueca capixaba.

114,00

Moquequinha de Siri e Camarão 🍷🍷

150g de Siri desfiado + 115g Camarões Especiais cozidos em molho de moqueca capixaba.

129,00

Moquequinha de Camarão Especial 🍷🍷

230g de Camarões Especiais, cozidos em molho de moqueca capixaba.

135,00

Sugestão
do Gugu

Moquequinha de Polvo 🍷🍷

400g de Polvo.

109,00

Moquequinha Vegana 🍷🍷🍷

Moqueca vegana de Banana da Terra com leite de coco, castanha de caju, palmito pupunha, coentro e envoltos em molho de moqueca. Servida quente. Acompanha arroz branco.

92,00

Chicletinho de Camarão

92,00

115g de Camarões Especiais salteados e imersos em um creme de puro queijo, preparados com tomate e coentro, gratinados com queijo muçarela e parmesão. Acompanha arroz branco e batata palha artesanal.

Sensacionalzinho de Camarão

89,00

115g de Camarões Especiais salteados, servidos sobre arroz cremoso com presunto e ervilhas, gratinados com queijo muçarela e parmesão e finalizados com batata palha artesanal.

Capixabinha de Camarão

89,00

115g de Camarões Especiais salteados, servidos sobre arroz cremoso inspirado nos sabores da moqueca capixaba, gratinados com queijo muçarela e parmesão e finalizados com cubos de banana da terra frita.



Moquequinha Vegana

***TODAS AS MOQUEQUINHAS ACOMPANHAM PÃOZINHO.
CONTÉM GLUTÉN.**



Filé Perfeito

Carnes

Filé ao Molho de Queijos

149,00

350g de suculentos cubos de Filé Mignon acebolados e cobertos com molho de queijos. Acompanha batata frita.

Filé a Palito

139,00

350g de suculentos cubos de Filé Mignon acebolados. Acompanha batata frita.

Carne de Sol

139,00

350g de Carne de Sol salteada no azeite, alho, tomate cereja e cebola. Acompanha aipim frito e molho de queijo e cubos de bacon fritinhos. Experiência finalizada na sua mesa!

Até 2 pessoas 4 pessoas

179,00 | 245,00

Filé Perfeito

Escalopes de Filé Mignon (2 pessoas: 300g / 4 pessoas: 600g) ao molho chimichurri e arroz verde com batata frita.

Sugestão
do Gugu





e Aves



Frango à Parmegiana

129,00

300g de Filé de Peito de Frango empanados na farinha panko, servidos com molho de tomate da casa e molho de queijo gratinado. Acompanha purê de batata e arroz branco. Experiência finalizada na sua mesa!

Filé Mignon à Parmegiana

189,00

300g de Filé Mignon empanados na farinha panko, servidos com molho de tomate da casa e molho de queijo gratinado. Acompanha purê de batata e arroz branco. Experiência finalizada na sua mesa!

Filé Ô Trem Bão

Até 2 pessoas 4 pessoas

179,00 | 245,00

Escalopes de Filé Mignon (2 pessoas: 300g / 4 pessoas: 600g) ao molho chimichurri, com lascas de bacon, batatas chips e ovo frito. Servidos com arroz preparado em caldo especial e legumes (cenoura, ervilhas e abobrinha).

Sobremesas para quem quer dividir

Churros Me Raspa Que Eu Gosto 49,00

Churros artesanais servidos dentro de uma xícara cheia de um delicioso doce de leite. A xícara vai toda lambrecada e passada em nossa farofa doce secreta para você raspar o churros nela e, se quiser, pode lamber também. Por quê não?! O importante é ser feliz!



Orgulho da Nutri

39,00

Um mix de tentações que faria a Nutri chorar! Bolo de chocolate molhadinho, coberto com brigadeiro branco e preto, confeitos de chocolate, farofa de ovomaltine e uma bola de sorvete de creme para finalizar! Garantia de contrato vitalício com a Nutri!



Ilha Petit Gateau

42,00

Bolinho cremoso por dentro, servido sobre uma caminha da nossa farofa doce secreta e duas bolas de sorvete de creme com calda de chocolate.



Sobremesas para quem não quer dividir

Pudinzin de Leite

18,00

O tradicional da casa de vó agora por aqui também! Mini pudim com calda caramelizada, acompanhado de chantilly, calda de frutas vermelhas e morangos frescos!



Rainha da Cocada

25,00

Sobremesa clássica, leve e saborosa! Deliciosa cocada de forno com calda de maracujá, acompanhada de uma bola de sorvete de creme.



Sodas, Sucos e Não Alcoólicas



Pink Fresh

Suco de laranja, rodela de laranja Bahia, xarope de morango e gelo em cubos.

24,00



Brisa do Mar

Soda, hortelã fresco, açúcar refinado, rodela de limão siciliano e gelo em cubos.

24,00



Convento da Penha

Água com gás e limão, xarope de morango e xarope de blueberry.

24,00



Canela Verde

Suco de limão taiti, soda, manjerição fresco, xarope de maçã verde, canela em pau e gelo em cubos.

24,00

Sugestão do Gugu

SUCOS 300ml (adoça na mesa)

Laranja Integral ou Limão Natural	14,50
Morango, Maracujá ou Manga (polpa)	14,50
Laranja com Morango	14,50
Frutas Vermelhas	19,90
Uva Integral (garrafa)	19,90

Jarra de Suco 750ml (adoça na mesa)

Laranja Integral ou Limão Natural	26,90
Morango, Maracujá ou Manga (polpa)	26,90
Laranja com Morango	26,90
Frutas Vermelhas	32,90

Mais Bebidas

Água 500ml	7,90
Água com Gás 500ml	9,20
H2O 500ml	12,50
Refrigerante	9,20
Energético Redbull Trad. ou Tropical	21,00
Água de Coco no próprio Coco	12,50
Cafezinho Expresso	8,90



Caipis e Bebidinhas

Caipis 315ml

Caipirinha (cachaça e açúcar)

Limão, Morango ou Maracujá	29,00
Frutas Vermelhas	36,00

Caipiríssima (rum e açúcar)

Limão, Morango ou Maracujá	29,00
Frutas Vermelhas	36,00

CaipiAbsolut (vodka Absolut e açúcar)

Limão, Morango ou Maracujá	38,00
Frutas Vermelhas	45,00



Caipivodka (vodka e açúcar)

Limão, Morango ou Maracujá	29,00
Frutas Vermelhas	36,00



Bebidinhas Clássicas



Gin Tônica 450ml

Clássico dos clássicos!
Uma dose de Gin, água tônica e limão.

35,00



Moscow Mule 270ml

Queridinho dos clientes!
Uma dose de Vodka, xarope de gengibre, soda, suco de limão taiti e espuma de gengibre.

37,00



Negroni 315ml

Clássico italiano com sabor marcante e encorpado!
Uma dose de Campari, Martini, gin e casca de laranja Bahia com gelo em cubos.

37,00



Gin Tropical 450ml

Clássico e queridinho com toque tropical!
Uma dose de Gin, energético tropical e suco de limão taiti.

39,00



Mojito 450ml

Um clássico refrescante, leve e cítrico!
Uma dose de Rum, suco de limão taiti, açúcar refinado, água com gás, hortelã fresca, e gelo em cubos.

37,00



Fitzgerald 315ml (Fifi Geraldão)

Esse é para quem busca frescor e sofisticação!
Uma dose de Gin, suco de limão taiti, xarope simples, bitters angustura.

39,00



Penicillin 315ml

Clássico contemporâneo com toque defumado, picante e marcante!

Uma dose de Whisky, xarope de gengibre, suco de limão taiti e gengibre em conserva.

45,00



Margarita 200ml

Clássico mexicano! Equilibrado e cheio de personalidade!

Uma dose de Tequila, licor cointreau, suco de limão taiti, xarope de agave, casca de limão e finalizado com sal refinado.

37,00

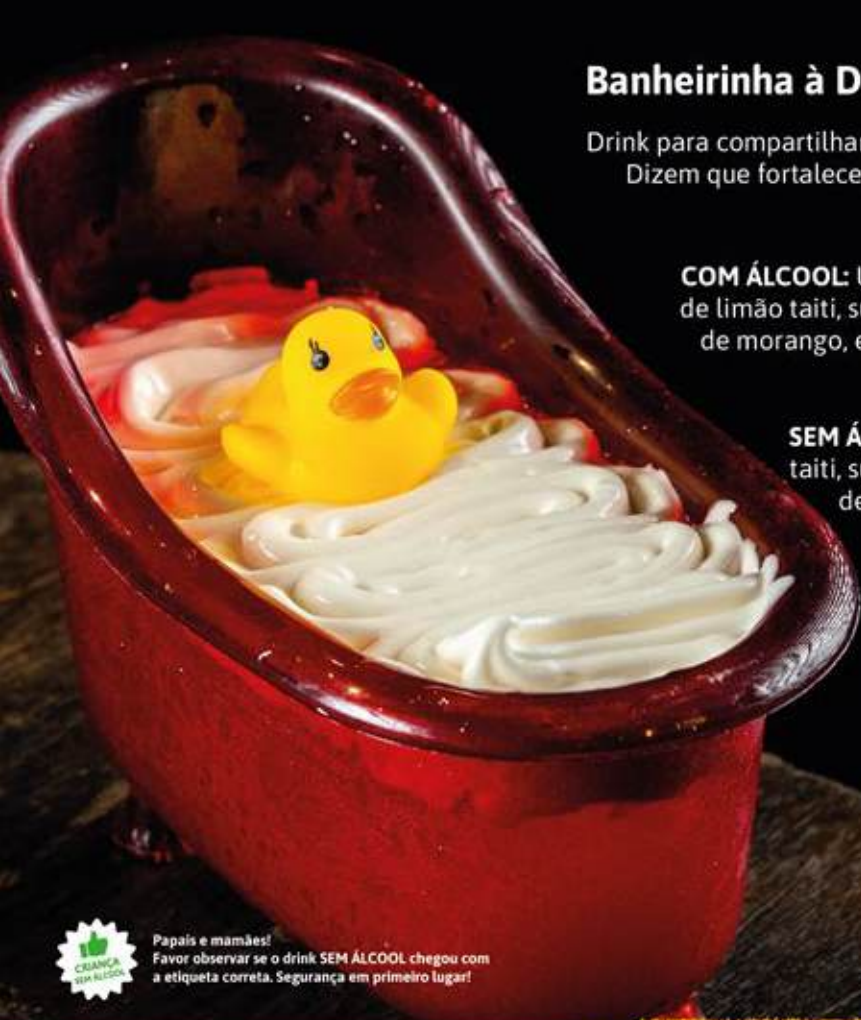


Cosmopolitan 200ml

Drink elegante, cítrico e com toque frutado!

Drink elegante, cítrico e com toque frutado! Uma dose de Vodka, xarope de Cranberry, licor Cointreau, suco de limão taiti, casca de limão e gelo em cubos.

42,00



Banheirinha à Dois

44,00

Drink para compartilhar com quem você ama. Dizem que fortalece mais o amor de quem bebe junto.

COM ÁLCOOL: Uma dose de Gin, suco de limão taiti, suco de laranja, xarope de morango, espuma de maracujá e gelo em cubos.

SEM ÁLCOOL: Suco de limão taiti, suco de laranja, xarope de morango, espuma de maracujá e gelo em cubos.



Papais e mamães! Favor observar se o drink SEM ÁLCOOL chegou com a etiqueta correta. Segurança em primeiro lugar!



Ataque de Tubarão 42,00

Direto do fundo do mar para o Ilha!

COM ÁLCOOL: Uma dose de Vodka, suco de limão taiti, licor de Curaçau Blue, licor Cointreau, mix de mirtilo com morango e gelo em cubos.

SEM ÁLCOOL: Suco de limão taiti, suco de laranja, soda, xarope tropical blue e gelo em cubos.



Papais e mamães! Favor observar se o drink SEM ÁLCOOL chegou com a etiqueta correta. Segurança em primeiro lugar!

Drinks Autorais



Morena Capixaba 39,00

Uma mistura de sabores que surpreende!

Uma dose de cachaça, vinho tinto, limão taiti, xarope e espuma de gengibre.



Onça Pintada 39,00

Uma obra de arte em forma de drink que realça os sabores tropicais!

Uma dose de vodka, licor Cointreau, xarope de coco, polpa e espuma de maracujá e gelo em cubos.



Frutadíssimo 39,00

Para os apaixonados por frutas vermelhas!

Uma dose de vodka, polpa de frutas vermelhas, suco de limão taiti, suco de laranja, canela em pau e gelo em cubos.



Passion Mule 39,00

Releitura do tradicional Moscow Mule. Com toque refrescante, levemente cítrico e com final marcante!

Uma dose de vodka, suco de limão taiti, xarope de gengibre, soda, espuma de maracujá e gelo em cubos.



Batidinha da Casa

A queridinha da casa!

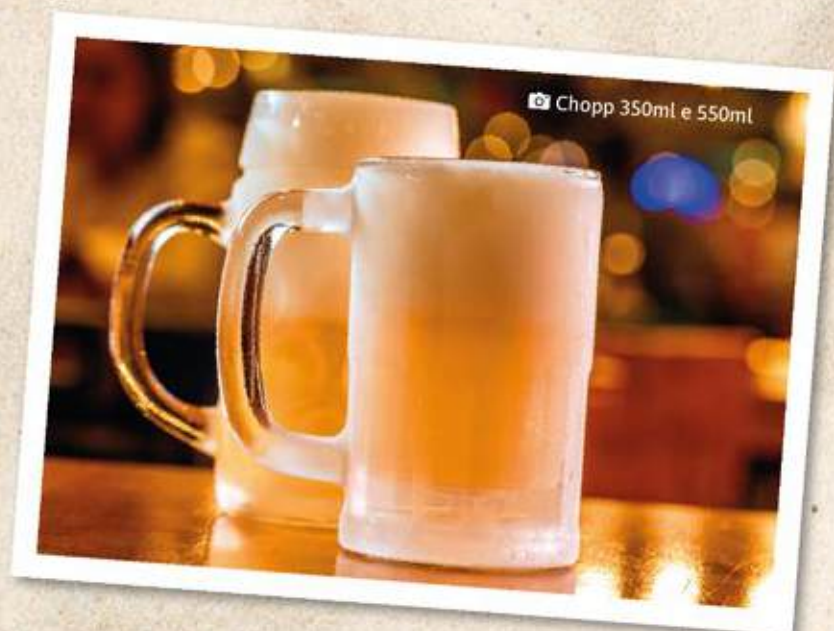
*Consulte Sabores

50ml 8,50 | 125ml 17,00

Chopps, Cervejas e Doses

Chopps

Chopp Brahma 350ml	16,90
Choppão Brahma 550ml	21,50
Chopp do Dia 350ml	21,90
Choppão do Dia 550ml	25,50



Doses

Cachaça	14,90
Cachaça Premium	19,50
Campari	14,90
Conhaque Domecq	14,90
Gin Nacional	23,50
Martini	14,90
Rum Bacardi	17,50
Tequila	25,50
Vodka Absolut	27,50
Vodka Nacional	17,50
Whisky 08 anos	27,50
Whisky 12 anos	35,50

Cervejas 600ml

Brahma	19,90
Original Premium	19,90
Spaten Lager	19,90
Stella Artois	19,90
Stella Artois Gold	22,90
Corona	22,90

Cervejas Long Neck

Cerveja sem álcool	14,50
Budweiser	14,50
Malzbier	14,50
Stella Artois	14,50
Stella Artois Gold	16,50
Corona	16,50



o PARQUINHO MAIS MASSA



Fotos parquinho Vila Velha



Desejamos que sua experiência no Ilha tenha sido inesquecível.
Tenha certeza que nossa equipe se dedicou a fazer o melhor
para isso. Obrigado por sua visita!

Volte logo, volte sempre.

Gugu Barbaoli
Gugu Barbaoli





O Ponto Turístico da Culinária Capixaba

E S P Í R I T O S A N T O - B R A S I L

Vitória 27 3395-0244 | Vila Velha 27 2233-8484

 ilhadocaranguejo.com.br

 [ilhadocaranguejo](https://www.instagram.com/ilhadocaranguejo)



UMA EMPRESA DO GRUPO ILHA.