

Minha paixão pela terra, pela cozinha e pelos animais começou ainda na minha infância, durante as idas ao sítio dos meus avós.

Comer frutas direto do pé, legumes e vegetais da nossa própria horta, brincar e tocar na terra era algo que fazíamos muito e desde então, de alguma ou muitas formas, me fascinou.

Quando comecei a trabalhar no mundo da gastronomia, tinha certeza de que era o que eu queria.

A cozinha para mim é muito mais do que aquilo que você vê no seu prato. A origem de cada insumo, respeitar sua sazonalidade, conhecer seu produtor e a magia da mistura do ingredientes é o que procuro levar para a mesa sempre que eu cozinho, especialmente aqui no Itacoa.

Uma viagem gastronômica para cada canto do mundo que passei, visitei e cozinhei, nunca esquecendo de onde vim e de onde os elementos do seu prato vieram.

*Proporcionar uma viagem única entre eu,
você e o alimento.*

A handwritten signature in black ink, appearing to be 'Rafael', written in a cursive style.

ALMOÇO EXECUTIVO

Segunda à sexta, 12h às 16h, exceto feriados

ENTRADAS

BAO DE PANCETA

BBQ e sunomono.

BOLINHO DE BACALHAU

Com molho pil pil.



PASTEL DE SIRI

Com tartare de banana e feijão azuki.

TACO DE CARNE DE SOL

Queijo coalho e manteiga de garrafa.

CESTINHA DE CAESAR SALAD DO RAFA

PRINCIPAIS

SOBRECOXA DE FRANGO DESOSSADA E CROCANTE

Com purê de baroa, BBQ e muita cebolinha.

CANELONE DE ABOBRINHA COM RICOTA

Espinafre e molho de amêndoa noisette.



PEIXE GRELHADO COM CROSTA DE FOCACCIA

E risotto de limão siciliano.

VIRADO PAULISTA

Na versão do Chef Rafa.

KAFTA GRELHADA

Tatziki e legumes orgânicos.



PICADINHO ERREJOTA

Adicional de + 20 reais.

SOBREMESAS

CHEESECAKE DE DOCE DE LEITE

FRUTA DO DIA



BOLO DE COCO DA RICELLE

PRATO PRINCIPAL + ENTRADA OU SOBREMESA 70

ENTRADA + PRATO PRINCIPAL + SOBREMESA 79



NÃO CONTÉM GLÚTEN



VEGETARIANO

Todos os pratos podem conter traços de glúten

PARA ACOMPANHAR

PÃO DE AIPIM 18
De fermentação natural e artesanal

**TORRADA DE FOCACCIA
ARTESANAL** 14

ENTRADAS

FRICASSÉ DE COGUMELOS 46
Creme de Grana Padano, ovo caipira e brotos da Fátima. Entrada vencedora do MasterChef profissionais.

**MIL FOLHAS DE PUPUNHA COM
CAMARÃO** 48
Salada de camarão, alho negro e botarga de Itajaí.

PÃO DE QUEIJO IBÉRICO 28
Chorizo Ibérico, aioli defumado e Grana Padano.

CROQUETE DE PORCO NA LATA 34
Com BBQ de rapadura na cachaça | 6 unid

**EMPANADITAS DE CARNE
DE PANELA** 46
Servida com espuma de provolone | 5 unid

**STRACCIATELLA NO BOWL
CROCANTE DE MASSA DE PASTEL** 49
Marmelada de tomate com rúcula e pistache.

ARANCINI DE POLVO 36
Com aioli de gengibre e molho romesco | 6 unid

**STEAK TARTARE DE WAGYU NA
PONTA DA FACA** 58
Servido com batata frita temperada ou torrada de focaccia.

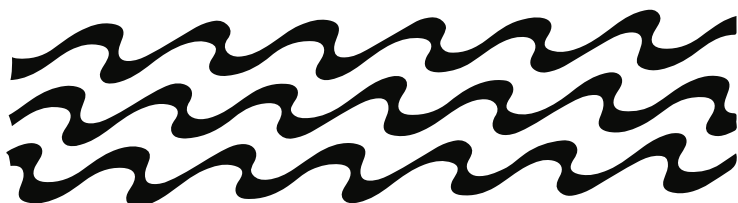
**CAESAR SALAD DO RAFA NO BOWL
CROCANTE** 38
Adicional de salada de frango grelhado R\$ 18
Adicional de salada de camarão R\$ 32

TACOS DE CARNE DE SOL 50
Queijo coalho, aioli de manteiga de garrafa e crumble macaxeira.

SALADA DO CHEF 50
Frango grelhado, feijão azuki, variedades de pickles e tortilla crocante.

“A sazonalidade permite renovar os sabores, as formas, as cores e toda a experiência gastronômica do restaurante”

- RAFA GOMES



 NÃO CONTÉM GLÚTEN  VEGETARIANO

PRINCIPAIS

BERINJELA A MILANESA COM ESPUMA DE PROVOLONE

 62

Salada fresca de ervas e trigo sarraceno crocante.

SALMÃO NA CROSTA DE MOSTARDA 98

Cenouras orgânicas coloridas, romana grelhada e granola salgada

POLVO GRELHADO 108

Molho romesco, batata na manteiga de ervas e farofa de milho.

CAMARÃO COM QUEIJO CREMOSO 98

Risoto de queijo cremoso com camarões salteados, bisque, limão siciliano e alho poró.

CANELONES DE CONFIT DE PATO 94

Molho de queijo defumado e cebola caramelizada no vinho do Porto.

PALETA DE CORDEIRO CONFITADA 112

Risoto de Grana Padano trufado e demi glace.

LEITÃO CONFITADO 96

Purê de batata com wasabi, bok choy e demi glace de jabuticaba.

MILANESA SUÍNA 104

Com stracciatella, cebolinha e risoto de açafreão espanhol.

LASANHA ABERTA DE COSTELA ANGUS 94

Queijo coalho, purê de baroa e espinafre salteado.

GNOCCHI DE RAGU DE BOEUF BOURGUIGNON 94

Cebola crocante, alho poró e crumble de avelã.

HAMBÚRGER BLEND DE WAGYU COM ANGUS 68

Pão de aipim artesanal, queijo da Serra da Canastra, aioli defumado e batata frita.

TORNEDOR DE FILET MIGNON 134

Com aligot de queijo da Serra da Canastra, espinafre salteado e ovo caipira.

**Qualquer guarnição pode ser substituída pelo Risotto do dia, com adicional de 20 reais*

SOBREMESAS

CHOCOLATE BRANCO 36

Creoso de chocolate branco com maracujá. Sobremesa vencedora do MasterChef.

BANOFFEE 32

Doce de leite, amendoim e banana.

O TAL BOLO DE COCO 38

Revisitado pelo chef Rafa.

PETIT GATEAU DE NUTELLA 28

Creme inglês de cumaru e frutas vermelhas.

BEBIDAS

DRINKS

APEROL SPRITZ	38
NEGRONI	38
KIR	36
KIR ROYAL	36
DRY MARTINI	40
OLD FASHIONED	38
MOJITO	34
MARGARITA	36
MIMOSA	38
MULE	38
BLOODY MARY	38
FITZGERALD	42
CARAJILLO	38
ITACOA COFFEE	38

GIN TÔNICAS

Gin nacional 42 | Gin importado 56

G&T DIA DE PRAIA
G&T BANANAL
G&T CAMALEÃO
G&T COSTÃO
G&T PEDRA DO ELEFANTE
G&T PRAINHA

CAIPIRINHAS

Frutas a escolher

CAIPISAKE	36
CAIPIRINHA DE CACHAÇA	28
CAIPIVODKA IMPORTADA	32
CAIPIVODKA NACIONAL	28

CERVEJA

STELLA ARTOIS 330 ML	15
----------------------	----

FORMAS DE PAGAMENTO (ALÉM DE DINHEIRO):
AMERICAN EXPRESS, ELO, MASTERCARD, VISA

[Não aceitamos cheques]

COMISSÃO DE DEFESA DO CONSUMIDOR DA
CÂMARA MUNICIPAL DO RIO DE JANEIRO
TEL.: 3814-1370 OU 3814-1361
FISCALIZAÇÃO SANITÁRIA DO MUNICÍPIO DO RIO DE JANEIRO | TEL.: 1746
VIGILÂNCIA SANITÁRIA | TEL.: 151

SE BEBER, NÃO DIRIJA | LEI 5304/208

LICOR

LICOR 43	30
LIMONCELLO	30
COINTREAU	30

NÃO ALCÓOLICAS

ÁGUA (COM E SEM GÁS)	8
ÁGUA SAN PELLEGRINO	28
ÁGUA PANNA	28
REFRIGERANTE	9
ÁGUA TÔNICA	9
MATE DA CASA	12
CHÁ DE HIBISCO	16
CHÁ MATE COM LIMÃO	16
SUCO DE TOMATE TEMPERADO	18
SUCO DE FRUTAS	14
CAFÉ EXPRESSO	8
CAFÉ EXPRESSO MACCHIATO DUPLO	12
CAPPUCCINO	12
CHÁ NATURAL	9

SODAS ARTESANAIS 24

SODA DE GENGIBRE
SODA DE MORANGO
SODA DE MELANCIA
SODA DE MARACUJÁ
SODA DE CAPIM LIMÃO
SODA DE TANGERINA

TAÇAS DE VINHO

Consultar os vinhos disponíveis

ESPUMANTE	30
ROSÉ	35
BRANCO	35
VINHO DO PORTO	25
TINTO	35/65