

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.

VIRADO PAULISTA

Na versão do Chef Rafa.

CANELONE DE ABOBRINHA COM RICOTA

Espinafre e molho de amêndoa noisette.



KAFTA GRELHADA

Tatziki e legumes orgânicos.



PEIXE GRELHADO COM CROSTA DE FOCACCIA

E risotto de limão siciliano.

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

PRATO PRINCIPAL

61



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

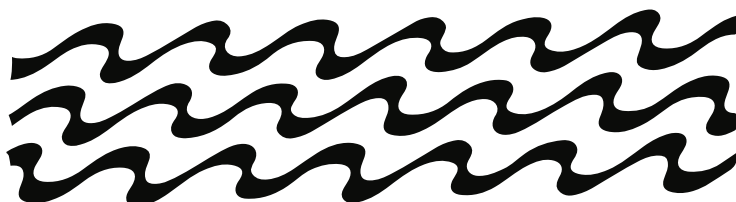
SALADA DO CHEF 50
Frango grelhado, feijão azuki, variedades de pickles e
tortilla crocante.

LAGOSTA CROCANTE 54
Sunomono, cebolinha e Kimchi.

BERINJELA TERIAKI  48
Com pesto de castanha e crumble de macaxeira.

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

- RAFA GOMES



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.

PEIXE DO DIA 96

Servido com caponata siciliana, pesto de castanha e balsâmico.

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 açafrão espanhol.

GNOCCHI DE RAGU DE BOEUF BOURGUIGNON 94

Cebola crocante, alho poró e crumble de avelã.

LASANHA ABERTA DE COSTELA ANGUS 94

Queijo coalho, purê de baroa e espinafre salteado.

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

Cremoso 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.

COCKTAILS

OLD FASHIONED	42	RIO 40 GRAUS	42
Whisky, angostura e twist de laranja.		Gin, Cointreau, xarope de jalapeño, suco de limão. <i>Drink favorito do Chef Rafa.</i>	
PINK LEMONADE	38	NEGRONI	42
Vodka, suco de cranberry, suco de limão e água com gás.		Campari, Gin, Vermouth Rosso e laranja.	
APEROL SPRITZ	42	DIRTY MARTINI	42
Espumante, Aperol, água com gás e laranja.		Vodka, suco de azeitona e twist de limão e Dry Vermouth.	
BLOODY MARY	38	FITZGERALD	42
Suco de tomate temperado, vodka ou tequila, limão e aipo.		Gin, angostura, suco de limão.	
HOT SKIRT	38	KIR ROYAL	40
Vodka, xarope de melancia, tabasco, suco de limão e espuma de hibiscus.		Licor de cassis e Espumante.	
MIMOSA	38	CARAJILLO	38
Espumante e suco de laranja.		Licor 43 e café expresso Coffee ++.	
MULE	38	ITACOA COFFEE	38
Vodka ou gin, soda de gengibre com limão e espuma de gengibre.		Jameson, caramelo salgado e Coffee ++.	
COSMOPOLITAN	38	COZUMEL	38
Vodka, Cointreau, suco de cranberry e suco de limão.		Stella Artois, suco de limão e borda de sal.	
MOJITO CUBANO	38	MARGARITA	40
Rum, hortelã, suco de limão, bitter de laranja e água com gás.		Tequila, Cointreau e suco de limão.	
CAIPIRINHA OU CAIPIVODKA	30	CLERICOT	
Nacional		Frutas da estação e Cointreau.	
CAIPIVODKA PREMIUM	38	VINHO BRANCO OU ESPUMANTE	
Importada		JARRA 1 LITRO: 190	
CAIPIVODKA SUPER PREMIUM	46	TAÇA: 46	
Importada			

GIN TÔNICAS

G&T DIA DE PRAIA	G&T COSTÃO
Gin tônica do dia.	Gin, tônica, coulis de maracujá, suco de limão, laranja e espuma de gengibre.
G&T BANANAL	G&T PEDRA DO ELEFANTE
Gin, tônica, chá de frutas silvestres, cranberry, morango, uva e espuma de hibiscus.	Gin, tônica, xarope de capim limão, suco de limão, cubos de abacaxi, hortelã e espuma de gengibre.
G&T CAMALEÃO	G&T PRAINHA
Gin, tônica, zimbro, canela em pau, anis estrelado e espuma hibisco.	Gin, tônica, tangerina, manjeriço, cointreau, suco de limão e espuma de gengibre.
G&T PAMPO	
Gin, tônica, xarope de jalapeño, pepino japonês, suco de limão e espuma de gengibre.	

SODAS ARTESANAIS

SODA DE GENGIBRE 24

Água com gás, xarope de gengibre e limão siciliano com espuma cítrica de gengibre.

SODA DE MORANGO 24

Água com gás, xarope de morango e limão siciliano com espuma cítrica de hibiscus.

SODA DE MELANCIA 24

Água com gás, xarope de melancia e limão siciliano com espuma cítrica de gengibre.

SODA DE MARACUJÁ 24

Água com gás, coulis de maracujá e limão siciliano com espuma cítrica de gengibre.

SODA DE CAPIM LIMÃO 24

Água com gás, xarope de capim limão e limão siciliano com espuma cítrica de gengibre.

SODA DE TANGERINA 24

Água com gás, xarope de tangerina e limão siciliano com espuma cítrica de gengibre.

PINK LEMONADE 24

Água com gás, xarope de capim limão, suco de limão, cranberry e espuma de hibiscos.

SOFT DRINKS

ÁGUA COM OU SEM GÁS 8

ÁGUA ITALIANA SAN PELLEGRINO COM GÁS 32

ÁGUA ITALIANA PANNA SEM GÁS 32

COCA-COLA NORMAL OU ZERO 9

GUARANÁ NORMAL OU ZERO 9

TÔNICA NORMAL OU ZERO 9

CITRUS 9

CAFÉ EXPRESSO 8

CAFÉ EXPRESSO MACCHIATO DUPLO 12

CAPPUCCINO 12

CHÁS

CHÁ DE FRUTAS VERMELHAS 16

CHÁ DE HIBISCO 16

CHÁ MATE COM LIMÃO 16

CHÁ MATE COM MARACUJÁ 16

CHÁ MATE COM FRUTAS VERMELHAS 16

CHÁ MATE COM CAPIM LIMÃO 16

CHÁ MATE COM GENGIBRE 16

CERVEJAS

STELLA ARTOIS 330 ML 16

STELLA ARTOIS 330 ML SEM GLÚTEN 18

**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

