

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

### CROQUETE DE CARNE DE SOL

Com pimenta de cheiro.

### PASTEL DE CAMARÃO CATUPIRY

### TARTARE DE PEIXE BRANCO E MANGA

Na focaccia.

### SALADA DO CHEF

Na cestinha crocante.

### TOSTADA DE BABAGANUCHE

## PRINCIPAIS

### LASANHA DE CARNE DE PANELA E ESPINAFRE

### RISOTTO DE ABÓBORA

Com ricota salgada e nozes pecan.

### FRANGO PARMEGIANA, BATATA RÚSTICA E SALADA DE ERVAS

### TILÁPIA

Com risotto primavera e tomate assado.

### O MELHOR ARROZ DE COSTELA

### FILÉ MIGNON

Com risotto de cogumelos trufado e alho poró crocante (adicional de + 28 reais).

### PICADINHO ERREJOTA

Adicional de + 20 reais.

## SOBREMESAS

### FRUTA DO DIA

### PANNACOTA DE MORANGO E CRUMBLE DE CHOCOLATE BRANCO

### BOLO DE CENOURA

Com calda de brigadeiro.

PRATO PRINCIPAL + ENTRADA OU SOBREMESA 72,

ENTRADA + PRATO PRINCIPAL + SOBREMESA 82,

 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.

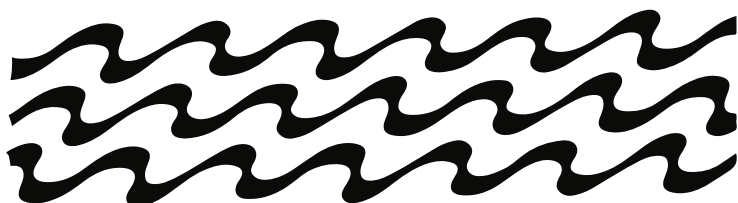
**CAESAR SALAD DO RAFA NO BOWL  
CROCANTE** 38  
Adicional de salada de frango grelhado R\$ 18  
Adicional de salada de camarão R\$ 32

**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

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.



## 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 |
| PORTO TÔNICA  | 34 |

### 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

|               |    |
|---------------|----|
| HEINEKEN      | 17 |
| HEINEKEN 0,0% | 17 |
| BLUE MOON     | 26 |

### LICOR

|            |    |
|------------|----|
| LICOR 43   | 30 |
| LIMONCELLO | 30 |
| COINTREAU  | 30 |

### NÃO ALCÓOLICAS

|                                    |    |
|------------------------------------|----|
| ÁGUA (COM E SEM GÁS)               | 8  |
| ÁGUA SAN PELLEGRINO COM GÁS 505 ML | 28 |
| ACQUA PANNA SEM GÁS 505 ML         | 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 |

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