

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

ENTRADA + PRINCIPAL + SOBREMESA  
A PARTIR DE R\$ 52

## ENTRADAS

**BOLINHO DE CARNE DE SOL  
E PIMENTA DE CHEIRO**

**SALADA DO CHEF  
NA CESTINHA CROCANTE**

**PASTEL DE POLVO E GENGIBRE**

**BAO DE CAMARÃO CROCANTE**

**SALADA MEDITERRÂNEA**  

## PRINCIPAIS

### TILÁPIA

Com arroz cremoso de limão siciliano e legumes.

60

### PAPPADELLE

Com ragu de carne de sol e coalhada.

62

**RISOTTO DE CENOURA E  
ESPUMA DE PROVOLONE**



52

### LOMBINHO

Com abacaxi e arroz biro biro.

58

### MEDALHÃO DE FRANGO



Com bacon, creme de milho e arroz.

56

### O MELHOR ARROZ DE COSTELA



72

### PICADINHO ERREJOTA

Filé mignon, arroz, farofa de milho, banana e ovo caipira.

72

## SOBREMESAS

**FRUTA DO DIA**  

**BOMBA DE CAPUCCINO**

**ROMEU E JULIETA**

Segunda a sexta  
12h às 16h, exceto feriados

 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.

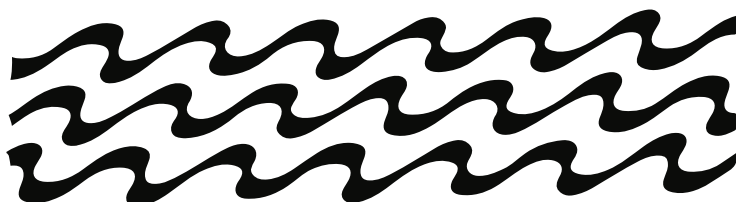
**SALADA DO CHEF** 50  
Frango grelhado, feijão azuki, variedades de pickles e tortilla crocante.

**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

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

## GIN TÔNICAS

<b>G&amp;T DIA DE PRAIA</b>		<b>G&amp;T COSTÃO</b>	
Gin tônica do dia.		Gin, tônica, coulis de maracujá, suco de limão, laranja e espuma de gengibre.	
<b>G&amp;T BANANAL</b>		<b>G&amp;T PEDRA DO ELEFANTE</b>	
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.	
<b>G&amp;T CAMALEÃO</b>		<b>G&amp;T PRAINHA</b>	
Gin, tônica, zimbro, canela em pau, anis estrelado e espuma hibisco.		Gin, tônica, tangerina, manjeriçã, cointreau, suco de limão e espuma de gengibre.	
<b>G&amp;T PAMPO</b>			
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 SAN PELLEGRINO COM GÁS 505 ML	32
ACQUA PANNA SEM GÁS 505 ML	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

HEINEKEN	17
HEINEKEN 0,0%	17
BLUE MOON	26

---

**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





