



cardápio



(*) Receitas servidas apenas para duas pessoas.

Pratos para duas pessoas, 1/2 porção será cobrado 58% do valor do cardápio.

Couvert Artístico 8,00 por pessoa (Opcional)
Taxa de serviço (Opcional)

Atenção, a legenda é indicada apenas aos INTOLERANTES a glúten e lactose. NÃO SUGERIMOS AOS ALÉRGICOS, pois todas as nossas receitas são produzidas na mesma cozinha, podendo conter: glúten e lactose.

Avise-nos se tiver alguma restrição alimentar.
Nos importamos com você.

Algum prato que você ama não está mais no cardápio? Pode solicitar ao garçom que faremos para você!

Legendas:



Não contém glúten



Vegetariano



Não contém lactose



🌿 nossa história 🌿

Mais de 20 anos de Tradição e Paixão por Ubatuba.

Tudo começou em outubro de 2003, quando duas pessoas, movidas por um sonho decidiram criar um espaço que celebrasse a Família e os sabores únicos de Ubatuba. Assim nasceu o Restaurante Raízes, uma casa dedicada a encantar pessoas.

Ao longo desses anos, nossa história foi construída com muito esforço, carinho e um profundo respeito às nossas origens. O que começou como um pequeno restaurante à beira-mar cresceu e se consolidou como um dos ícones gastronômicos do litoral norte, reconhecido por sua hospitalidade e pela autenticidade de sua cozinha.

Nosso menu é um tributo à rica cultura caiçara, com destaque para peixes e frutos do mar frescos, preparados com excelência. Oferecemos também carnes de primeira, saladas frescas, massas artesanais e pizzas elaboradas com ingredientes premiados.

Na coquetelaria não poderia ser diferente, além da nossa adega cuidadosamente selecionada, nossa carta valoriza ingredientes da Mata Atlântica, integrando a riqueza natural da região à sua experiência.

Da nossa família para a sua, este é um convite para vivenciar o sabor, tradição e cultura que só 20 anos de histórias e raízes podem oferecer.

ENTRADAS



Antepasto 49

Coalhada seca, pasta de beringela, abobrinha no azeite, pimentão austríaco e pães artesanais 7 grãos e italiano



Casquinha de Siri 34

(unidade)



Polvo à Provençal 112

Polvo (180g) salteado na manteiga com ervas, vinho branco, tomate cereja e cebola roxa. Acompanha pão artesanal 7 grãos

Lambe Lambe Frescos 91

Mariscos frescos ao molho de tomate rústico levemente picante, vinho branco e manteiga, finalizado com coentro (opcional). Acompanha pão italiano tostado com alho e manteiga

Camarão na Manteiga 130

Camarão grande (4 unidades) salteado no vinho branco e manteiga, finalizado com molho de ervas. Acompanha pão italiano

Picanha Defumada 83

Lâminas de picanha defumada, molho de frutas vermelhas, telha de parmesão e cebolinha. Acompanha pão italiano

Carpaccio de Carne 46

Finas lâminas de carne, molho de tangerina com alcaparras, nuvem de parmesão e brotos. Acompanha pão artesanal 7 grãos

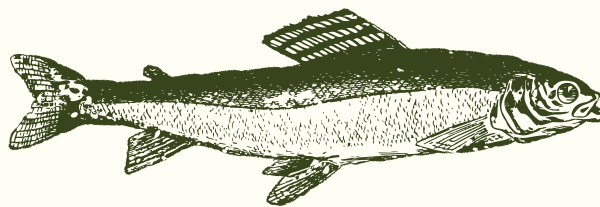
Pastel de Camarão com Catupiry e Gorgonzola 42

(2 unidades)



Acesse as Fotos de alguns de nossos pratos neste QRCode

FRESCOS



*Salada do Mar 190

Polvo, lula, camarões médios e mariscos ao vinagrete da casa, azeite de ervas, saladinha. Acompanha pão italiano tostado com alho e manteiga



Tradicional Ceviche de Peixe Branco 72

Peixe da região em cubos, tradicional molho de ceviche, cebola roxa, tomate cereja, pimenta dedo de moça, coentro e chips de banana da terra



Tradicional Ceviche de Salmão 85

Salmão em cubos, tradicional molho de ceviche, cebola roxa, tomate cereja, pimenta dedo de moça, coentro e chips de banana da terra



Lula Carretillero 62

Lula e seus tentáculos à dorê, tradicional molho de ceviche, cebola roxa e tomate cereja, finalizado com coentro (opcional)



Patacón de Peixe Branco 61

Canapé de banana crocante, tartare de peixe branco com aioli de wasabi, levemente apimentado (6 unidades)



Patacón de Salmão 75

Canapé de banana crocante, tartare de salmão com aioli de wasabi, levemente apimentado (6 unidades)



Ostras Frescas 56

(4 unidades)



Ostras e Manga 63

Brunoise de pimenta dedo de moça com manga e molho oriental (4 unidades)



Ostras Gratinadas 63

Ostras com molho branco e parmesão gratinados (4 unidades)



Acesse as Fotos de alguns de nossos pratos neste QRCode

leve ostras para sua casa!

FRITURINHAS



Camarão Coconut 130

Camarão recheado com catupiry, empanado no coco ralado e panko. Acompanha geléia da casa (4 unidades)



Croqueta de Polvo 50

Tradicional bolinho espanhol frito com temperos da região empanados na farinha panko (6 unidades)



Bolinho de Bacalhau (Gadus Morhua) 55

(6 unidades)



Bolinho de Costela 55

Bolinho de costela com abóbora cabotiá, empanados na farinha panko. Acompanha geléia da casa (6 unidades)



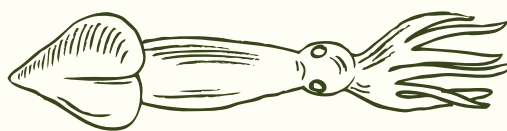
Dadinho de Mandioca 45

Massa de mandioca com queijo, fritos. Acompanha aioli de páprica defumada



Acesse as Fotos de alguns de nossos pratos neste QRCode

PORÇÕES



Picanha Aperitivo 120

Picanha grelhada, tomates e cebolas salteadas. Acompanha molho chimichurri e pão artesanal 7 grãos



Lula à Dorê 82

Anéis de lula empanados. Acompanha molho tártaro e molho bravo



Camarão à Dorê 82

Camarões 7 barbas empanados. Acompanha molho tártaro e molho bravo



Isca de Peixe à Dorê 82

Isca de peixe empanados. Acompanha molho tártaro e molho bravo



SALADAS



*Salada Caesar 72

Alface americana, tomatinho cereja, rabanete, cebola roxa, croutons, frango grelhado na brasa e bacon feito na casa, ao molho ceasar, finalizado com parmesão



Salada do Sargento 128

Pão Italiano tostado com alho e manteiga, berinjela assada, palmito, rúcula, tomate, pimentão austríaco, azeitona preta, erva doce e mussarella de búfala



*Salada de Búfala 72

Mussarella de búfala frita, pesto de manjerição, pasta de beringela, tomate cereja confit, saladinha de rúcula e alface frisée, acompanha pão focaccia

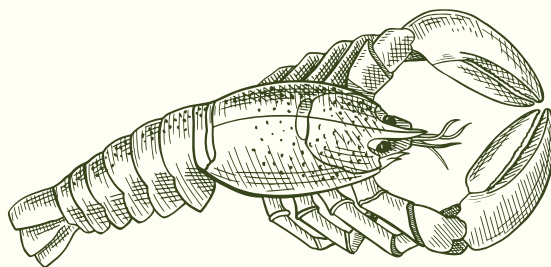


*Salada Thay 60

Acelga, repolho roxo, cebola roxa, tomate cereja, coentro, pepino, manga, massa bifun e crocantes ao molho tailandês



FRUTOS DO MAR



*Pescador 412

Filet de peixe do dia, lagosta cavaca, camarões grandes puxados no alho e azeite, polvo, lula e mariscos salteados na manteiga com ervas. Acompanha banana empanada e arroz com salsinha



Massa e Frutos do Mar 238

Fettuccine ao molho rústico de tomate. Camarões pequenos e médios, polvo, lula e mariscos grelhados com manteiga e ervas, finalizado com manjeriço fresco, farofinha de coco e parmesão



*Lagosta ao Thermidor 362

Lagosta, cogumelos dourados na manteiga, flambados no conhaque ao molho branco com páprica doce. Acompanha purê de batata e arroz com salsinha



*Arroz Cremoso de Camarão e Lula 236

Arroz de camarão e lula cremoso gratinado com mussarela, tentáculos de lula à dorê, camarões empanados na panko e gergelim, mariscos frescos, ervilha, finalizado com aioli defumado e coentro (opcional)



*Paella à Marinare 389

Camarões grandes e pequenos, polvo, lula, mariscos e bacon da casa salteados nos temperos da região, peixes em tiras à dorê e arroz com acelga, açafraão, tomate, pimentão e tomate confit



Arroz de Polvo 284

Tentáculos de polvo salteados na brasa, arroz com polvo cozido em seu próprio caldo, batatas rústicas e aioli de páprica defumado, finalizado com coentro (opcional)



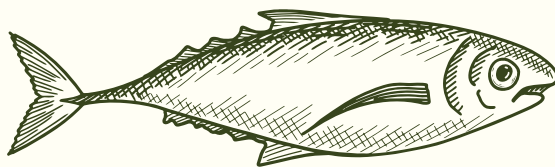
Polvo à Moda do Patrão 284

Tentáculos de polvo puxados no azeite, vinho branco e ervas. Acompanha batatas coradas, arroz com rúcula, tomate e pimentão confit



Acesse as Fotos de alguns de nossos pratos neste QRCode

PEIXES



*Caiçara Raízes 222 266

Peixe inteiro na brasa com molho de ervas, banana da terra grelhada com melão e gengibre, saladinha de erva doce, tomate cereja e cebola roxa, salsão e palmito pupunha ao molho de ceviche, pirão e arroz com couve



*Peixe na Brasa 222 266

Peixe da época espalmado na brasa finalizado com molho de ervas. Acompanha arroz com rúcula, farofinha de coco e maionese de batata, alho poró e camarões 7 barbas

*Perequê 300

Filet de abadejo empanado e recheado com catupiry e camarões 7 barbas. Acompanha fritas e arroz à grega



*Bacalhau à Portuguesa 336

Postas altas de bacalhau com legumes refogados no azeite e alho. Acompanha arroz branco



*Peixe do Chefe 220

Peixe do dia grelhado, ao veluté de coco (caldo de peixe creme de leite e um toque de leite de coco), cogumelos shitake, shimeji, paris, brócolis, banana grelhada, finalizado com coentro (opcional). Acompanha arroz de salsinha



Parmegiana ao Molho Rústico de Camarão 220

Filet de peixe empanado na panko ao molho rústico de tomate e camarões 7 barbas, gratinado com mussarela e parmesão finalizado com coentro (opcional). Acompanha fritas com aioli e temperinhos e arroz branco



Peixe Thai 220

Filet de peixe do dia com crosta de coco ao molho tailandês, purê de banana da terra e arroz basmati com castanha



	<u>do dia</u> <u>da época</u>	<u>abadejo</u> <u>salmão</u>
À Valenciana	242	268

Filet grelhado na panela de ferro, azeitonas pretas, pimentões e tomate cereja puxados no azeite, cobertos com tentáculos de lula à dorê. Acompanha purê de mandioquinha



	<u>do dia</u> <u>da época</u>	<u>abadejo</u> <u>salmão</u>
Verão	220	255

Filet de peixe grelhado, coberto com molho de ervas, palmito, tiras de pimentão, tomate confit e legumes refogados no azeite e alho. Acompanha arroz branco



	<u>do dia</u> <u>da época</u>	<u>abadejo</u> <u>salmão</u>
À Belle Meunière	242	268

Filet grelhado na panela de ferro, camarões pequenos, alho poró, champignon, alcaparra e vinho branco puxado na manteiga, finalizados com castanha de caju. Acompanha batata da casa e arroz branco



ENSOPADOS



*Moqueca de Frutos do Mar 378

Postas de peixe, camarões médios, polvo, lula, marisco ao molho de moqueca, finalizado com coentro (opcional). Acompanha pirão de peixe, farofa de dendê e arroz branco



Moqueca Mista 295

Postas de peixe e camarões médios ao molho de moqueca, finalizado com coentro (opcional). Acompanha farofa de dendê, pirão de peixe e arroz branco



*Bobó de Camarão 275

Camarões médios e pequenos ao creme de mandioca com leite de coco e azeite dendê. Finalizado com camarões empanados na farinha de tapioca. Acompanha arroz branco e farofinha de coco



Moqueca de Peixe com Palmito e Banana 278

Postas de peixe, banana da terra, palmito, ao molho de moqueca, finalizado com coentro (opcional). Acompanha farofinha de coco, pirão de peixe e arroz branco



Moqueca de Peixe 236

Postas de peixe ao molho de moqueca, finalizado com coentro (opcional). Acompanha farofa de banana, pirão de peixe e arroz branco



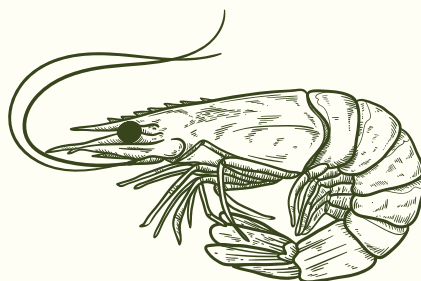
Moqueca de Camarão 275

Camarões médios ao molho de moqueca, finalizado com coentro (opcional). Acompanha farofa de dendê, pirão de peixe e arroz branco



Acesse as Fotos de alguns de nossos pratos neste QRCode

CAMARÕES



*Risoto de Camarão 345

6 camarões grandes na brasa e azeite de ervas, risoto com camarões 7 barbas e parmesão, finalizado com mussarela de búfala cremosa em lascas



Tenório 263

10 camarões médios recheados com catupiry e empanados. Acompanha purê de mandioca gratinado com parmesão e arroz com abobrinha Itália e cogumelo



*Haiti 335

8 camarões grandes refogados na manteiga e cozidos na água de coco e vinho branco, arroz envolvido com molho branco e camarões pequenos, gratinados com parmesão e catupiry



*À Caiçara 305

10 camarões grandes na brasa finalizados com tomate confit e molho de ervas. Acompanha pirão e arroz de couve



*Camarão na Moranga 283

Camarões refogados, ao molho cremoso de abóbora cabotiá gratinado com catupiry e parmesão, finalizado com camarões empanados na farinha de tapioca. Acompanha arroz com salsinha



Camarão da Praia 273

Camarões médios e camarões sete barbas no abacaxi ao molho de leite de coco com curry, gratinado com parmesão, acompanha camarões empanados no gergelim, fettuccine de palmito purpunga na manteiga e arroz basmati com castanha.



Camarão Primavera 267

10 camarões médios empanados na panko, farinha de tapioca, gergelim e no coco, queijo empanado e banana à milanesa. Acompanha saladinha de erva doce, tomate cereja, salsão, cebola roxa e palmito ao molho de ceviche, maionese da casa e arroz à grega



*Ubatumirim 244

3 palmitos extragrandes empanados e recheados com camarões 7 barbas e catupiry, coberto com molho branco e gratinado com parmesão. Acompanha arroz com salsinha

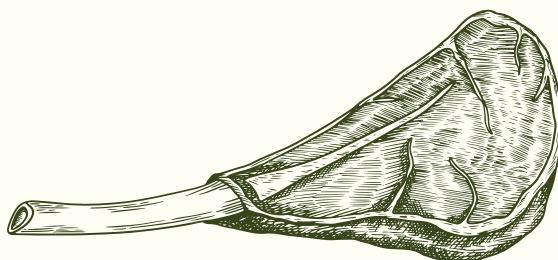


Ao Thermidor 263

Camarões médios, champignons e cebola dourados na manteiga, flambados no conhaque, com molho branco, páprica doce e creme de leite fresco, gratinado com parmesão e catupiry, finalizado com batata palha da casa. Acompanha arroz com salsinha



CARNES



*Coração de Alcatra 195

Fatias de alcatra ao molho roti, acompanha nhoque de mandioquinha gratinado no creme de milho tostado



Filet Mignon em Crosta de Queijos 258

Medalhão de filet mignon em crosta de queijos gratinado, molho de gorgonzola, purê de batata gratinado e arroz com cebola à dorê



Filet Mignon à Fiorentina 280

Escalope de mignon grelhado no forno de carvão, bacon feito na casa, palmito ao molho bechamel e creme de leite fresco com espinafre (opcional) gratinado com parmesão. Acompanha arroz branco com cebola à dorê



Filet Mignon ao Molho Madeira 242

Medalhão de mignon grelhado no forno de carvão, cogumelos ao molho madeira. Acompanha purê de batata e arroz com cebola à dorê



Filet Mignon com Legumes 258

Filet mignon grelhado no forno de carvão, molho chimichurri, palmito, tiras de pimentão, tomate confit e legumes refogados no azeite e alho. Acompanha arroz branco



Filet Mignon à Parmegiana 234

Com molho ao sugo e mussarella, gratinado com parmesão. Acompanha fritas e arroz branco



*Cordeiro 265

Picanha com alcatra de cordeiro ao molho de carne com tangerina, farofa, salada de abóbora, vagem empanada, pesto de hortelã, acompanha arroz branco.



*Cupim Lento 234

Cupim cozido lentamente por 8 horas no próprio caldo, molho de carne com hortelã, risoto com cogumelos shitake, shimeji e paris e mandioca frita com aioli e temperinhos



*Costela Defumada 234

Costela defumada no pit smoker, molho de carne, purê de mandioca gratinado com parmesão, molho de ervas e arroz com cebola à dorê



*Filet ao Cogumelos 279

Medalhão de mignon grelhado no forno de carvão, acompanha fettuccine ao molho de cogumelos shimeji, shitake e paris salteado na manteiga com creme de leite fresco

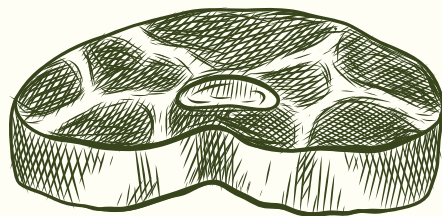


Picanha à Brasileira 271

Picanha grelhada, farofa, fritas e vinagrete com mix de cebolas e tomates. Acompanha arroz branco



CORTES SELECIONADOS



Bife de Ancho 124
400g (Angus)



Chorizo 115
400g (Angus)



Filet Mignon 72
240g



Bife de Ancho 83
250g (Angus)



Acompanhamentos Individuais:

Extra Churrasco 23
Farofa, fritas, vinagrete com mix de cebola roxa e tomate, molho de hortelã e arroz branco

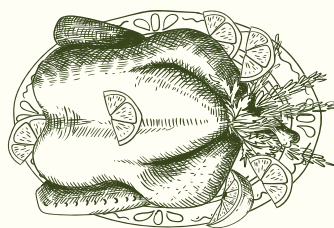
Legumes na Brasa 36
Abobrinha, tomate cereja, beringela, cogumelo, milho e abóbora cabotiá

Molho Extra 11
Molho de ervas ou chimichurri ou vinagrete com mix de cebola roxa e tomate



Acesse as Fotos de alguns de nossos pratos neste QRCode

FRANGOS



Frango com Legumes 170

Coxa e sobrecoxa grelhado na brasa ao molho de chimichurri, palmito, tiras de pimentão, tomate confit e legumes refogados no azeite e alho. Acompanha arroz



Parmegiana de Frango 178

Filet com molho ao sugo e mussarella. Acompanha fritas e arroz



VEGETARIANOS



Jardineira 192

Risoto de palmito juçara com alho poró e parmesão. Acompanha legumes na brasa



Moqueca Vegetariana 152

Palmito, banana da terra, abobrinha e milho ao molho de moqueca, finalizado com coentro (opcional). Acompanha farofa de dendê e arroz branco

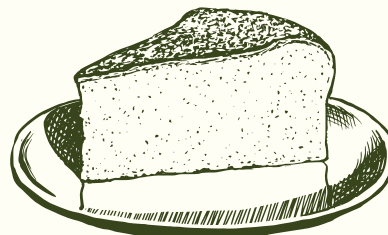


Napolitana 179

Fettuccine ao molho de tomate italiano, finalizado com mussarella de búfala cremosa empanada na panko, alho frito e pesto de manjeriço



SOBREMESAS



Pastelzinho de Banana 37

Pastel de banana, canela, sorvete de doce de leite e calda de laranja

Bombomzito 54

Bombom de chocolate recheado com creme de cappuccino, sorvete de leite com doce de leite e paçoca, brownie de chocolate, terra de cacau e calda quente



Torta Catalã 33

Torta cremosa sob redução de frutas vermelhas e crocante de castanha-do-pará



Petit Gateau Chocolate 40

(2 bolas)



Petit Gateau Chocolate 35

(1 bola)



Pudim 17



Kûasary 38

Frutas cozidas no caldo de melancia, sorvete de uvaia, hortelã e suspiro



Sorvete Santin Taça 30

Baunilha, chocolate, doce de leite e uvaia (2 bolas)



Sorvete Santin Taça 19

Baunilha, chocolate, doce de leite e uvaia (1 bola)



Café Espresso 8



BEBIDAS



Chopp Brahma Claro	17	Água Prata	8,50
Chopp Brahma Black	19	Água Prata com Gás	9,50
Cerveja Stella Artois (600ml)	25	Refrigerante	10
Cerveja Original (600ml)	24	Tubaina Retrô	10
Cerveja Baden Estilos (600ml)	37	Sucos	16
Cerveja Spaten (600ml)	24	Laranja, abacaxi, maracujá, caju, acerola, morango, limão e uva	
Cerveja Heineken (600ml)	29	Sucos Mistos	19
Cerveja Paulaner Weissbier (500ml)	38	Stella Artois (LongNeck)	16
		Corona (LongNeck)	17
		Heineken (LongNeck)	18
		Malzbier (LongNeck)	16
		Sem Álcool (LongNeck)	17,50

