MENU ESPECIAL

CEIA DE

NATAL

& Ano Novo

O PEDIDO É REALIZADO NO **RESTAURANTE CORRESPONDENTE**.

TRAGGA

DEL MAR

MENU ESPECIAL

ENTRADAS

Bolinho de Bacalhau | R$119
(12 unidades. 40g cada)
Acompanha aïoli de pimentão amarelo.

Camarão Crocante | 6 un. R$ 84 / 12 un. R$149
Camarão empanado com Catupiry.

Salada Grega | R$139/kg
(Serve 6 pessoas)
Queijo de Feta, dressing yogurt, tomate cereja fresco e assado, pepino, alcaparrones, azeitona preta, aipo, cebola braseada, molho pesto e crocante de azeitona.

Quiche de Camarão | R$198
(Serve 10 pessoas)
Quiche de camarão, alho-poró, abacaxi e molho bechamel.
Finalizado com Parmesão.

Caesar Del Mar | R$139
(Serve 8 pessoas)
Alface americana, camarão grelhado, pipoca de camarão, parmesão e molho Caesar.

Salada de salmão | R$ 198
(Serve 8 pessoas)
Mix de folhas, cubos de salmão temperados com flor de sal, tomate-cereja, alcaparra, cebola, rabanete, molho de maracujá e tartar de manga.

Salada de atum tartufo | R$ 189
(Serve 8 pessoas)
Mix de folhas, cubos de atum temperados com flor de sal, aïoli de trufas, azeitona preta, alcaparra crocante, croûton, azeite verde e flor de sal.

TRAGGA
≈DEL MAR≈

Menu Especial

Ceia



Bacalhau em Natas | R$398

(Serve 5 pessoas)

Bacalhau em lascas, batata, cebola refogada e natas.

Bacalhau à Lagareiro | R$529

(Serve 4 pessoas)

Lombo de bacalhau, batata ao murro, brócolis, cebola refogada, azeitona preta, alho frito e ovo cozido.





Chester | R$349

(Serve 6 pessoas)

Chester assado finalizado com manteiga clarificada. Acompanha 250g de farofa.



Camarão Del Mar | R$398

(Serve 4 pessoas)

Camarão flambado no cognac ao molho curry, acompanhado de arroz de amêndoas.

TRAGGA
DEL MAR

Menu Especial

Ceia



Arroz Cremoso de Bacalhau | R$398

(Serve 5 pessoas. Aprox. 2kg)

Arroz cremoso com lascas de bacalhau refogadas com alho e cebola, parmesão, azeitona preta, tomate cereja, coentro e palha de batata baroa.
Obs.: Não enviamos o ovo de codorna estrelado.

Arroz Caldoso Del Mar | R$398

(Serve 5 pessoas)

Arroz caldoso de camarão, lula e polvo.
Acompanha basilicão crocante.





Roastbeef Suíno | R$199/kg

(O preço refere-se somente ao kg da proteína e molho.
Acompanhamento meramente ilustrativo.)

Filé mignon suíno braseado e assado com o seu próprio molho roti.

TRAGGA
DEL MAR

Menu Especial

Acompanhamentos

(Vendidos por Kg)

Arroz de Amêndoas e Castanhas | **R$119/kg**
Arroz com amêndoas torradas na manteiga.

Arroz de Açafrão | **R$89/kg**
Com alho frito.

Farofa de Abacaxi com Coco | **R$109/kg**
Farofa panko com abacaxi caramelizado e coco.

Batata L'Ancienne | **R$109/kg**
Batata calabresa, molho de mostarda l'ancienne, aipo, cebola roxa, azeitona preta e bacon caramelizado.

TRAGGA
DEL MAR

Menu Especial

Sobremesas



Mil Folhas | R$249

(Serve 10 pessoas)

Mil folhas de beijinho e doce de leite.



Rabanada | R$98

(6 unidades)

Rabana recheada com doce de leite.



Pavê de Doce de Leite Gourmet | R$239

(Serve de 10 a 12 fatias)

Creme gourmet aerado, biscoito champagne irrigado com vinho do Porto, doce de leite e farofa de biscoito.

TRAGGA

DEL MAR

Menu Japonês

Ceia

A cada 15 a 20 peças compradas, enviamos 1 kit:
1 hashi, 2 nosuki, 1 shoyu e 1 teriyaki. Kit extra | **R$9**

SASHIMIS



Salmão / Salmão em Crosta Gergelim / Salmão Maçaricado e Trufado com Flor de Sal e Raspas de Limão | **R$39**
(5 unidades)

Barriga de Salmão Maçaricada e Trufada com Flor de Sal e Raspas de Limão | **R$42**
(5 unidades)





Atum / Atum em Crosta de Gergelim | **R$36**
(5 unidades)

TRAGGA
≈ DEL MAR ≈

Menu Japonês

SUSHIS



Salmão / Salmão Maçaricado e Trufado com Flor de Sal e Raspas de Limão | **R$39**
(5 unidades)



Barriga de Salmão Maçaricada e Trufada com Flor de Sal e Raspas de Limão | **R$42**
(5 unidades)



Atum / Atum Tartufo Finalizado com Creme de Trufas e Flor de Sal | **R$36**
(5 unidades)

O AZEITE TRUFADO JÁ VAI NA FINALIZAÇÃO DAS PEÇAS,
PARA MAIS, SERÁ COBRADO VALOR ADICIONAL

TRAGGA
DEL MAR

Menu Japonês

ROLLS FRIOS



Uramaki Filadélfia | R$29
(5 unidades)
Arroz por fora, alga nori, com recheio de salmão, cream cheese e cebolinha.



Hossomaki Filadélfia | R$29
(5 unidades)
Alga por fora, arroz, salmão, cream cheese e cebolinha.



Salmão Maki | R$29
(5 unidades)
Alga por fora, salmão e cebolinha.



Salmão Avocado | R$29
(5 unidades)
Arroz por fora com ovas massago, recheio de salmão e avocado, finalizado com maionese de wasabi e picles de cebola roxa.



Atum Avocado | R$29
(5 unidades)
Arroz por fora com ovas massago, recheio de tartar de atum e avocado, finalizado com maionese de wasabi e picles de cebola roxa.



Shrimp Roll | R$32
(5 unidades)
Arroz por fora, com recheio de camarão e alho-poró crocante, finalizado com lâmina de salmão maçaricado, creme de trufas e flor de sal.

TRAGGA
DEL MAR

Menu Japonês

JOES E GUKANS



Joe de Salmão com Melaço | R$40

(5 unidades)

Lâmina de salmão com recheio de cream cheese, finalizado com melaço de fruta da casa, gergelim e cebolinha.

Joe de Atum com Teriyaki | R$40

(5 unidades)

Lâmina de atum com recheio de cream cheese, finalizado com teriyaki, gergelim e cebolinha.





Joe de Salmão com Cogumelo | R$44

(5 unidades)

Lâmina de salmão com recheio de cream cheese com cogumelo portobello picadinho, temperado com cebola roxa, coentro e hondashi.



Joe de Salmão Ebi | R$49

(5 unidades)

Base de arroz, lâmina de salmão, finalizado com tartar de salmão e camarão.

TRAGGA
DEL MAR

Menu Japonês

JOES E GUKANS



Joe de Salmão Mango | R$40

(5 unidades)

Base de arroz, lâmina de salmão, finalizado com cream cheese, geleia de manga com gengibre e farofa crocante de panko com gengibre.



Joe de Atum Tartar | R$40

(5 unidades)

Base de arroz, lâmina de atum, finalizado com tartar de atum temperado com maionese spicy.



Joe de Atum Spicy | R$40

(5 unidades)

Base de arroz, lâmina de atum, finalizado com cream cheese e geleia de pimenta.

TRAGGA
DEL MAR

Menu Japonês

Entradas

CEVICHES - Aprox. 150g

TODOS OS CEVICHES VÃO COM O MOLHO À PARTE



Salmão | R$69

Cubos de Salmão, leite de tigre, pimenta dedo de moça, cebola roxa e coentro.

Misto | R$65

Cubos de peixe branco, camarão, lula baby, leite de tigre, pimenta dedo de moça, cebola roxa, coentro, tentáculos de lula crocantes e crispy de batata baroa.





Atum / Atum Nikkei | R$65

Cubos de atum, leite de tigre, cebola roxa, pimenta dedo-de-moça e coentro. Atum Nikkei - Atum em cubos, leite de tigre oriental, cebola roxa, pimenta dedo-de-moça, coentro, óleo de gergelim e nori.

Peixe Branco | R$65

Cubos de peixe branco, leite de tigre, pimenta dedo-de-moça, cebola roxa e coentro.



TRAGGA
DEL MAR

PEÇA A SUA

Ceia!

(21) 97999-3756

Vogue Square - Barra da Tijuca

www.traggadelmar.br

TRAGGA

DEL MAR