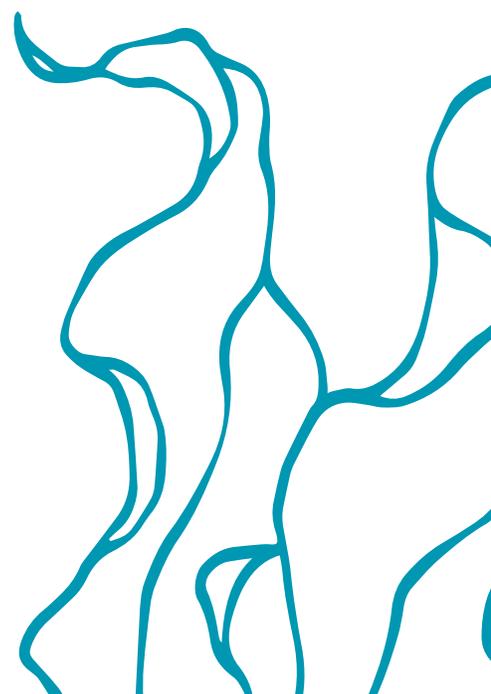
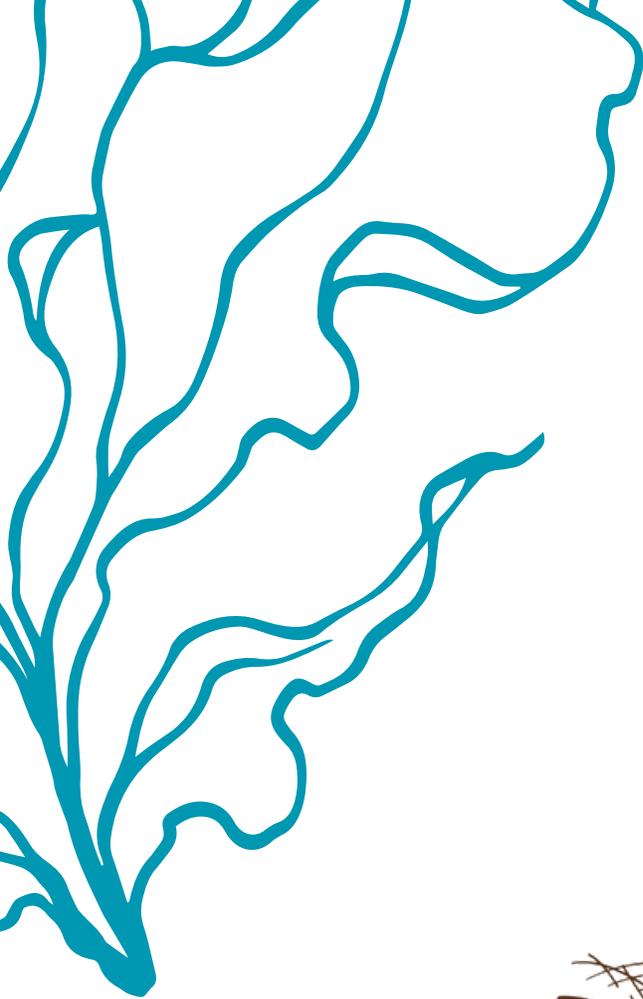
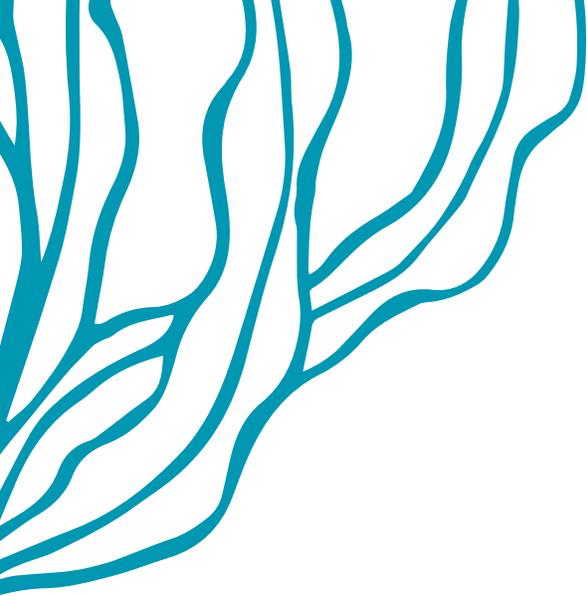




Casa Acayu
Pousada & Bungalows
Alagoas-Brazil





ENTRADAS

Carpaccio de carne - 69,90

com molho de mostarda, rúcula e aceto balsâmico, servido com salsa de parmesão em azeite e pimenta-do-reino.

Ceviche de Camarão e Manga (30 minutos) - 95,90

Ceviche de camarões marinados no limão, acompanhado de cubos de manga e salsa fresca.

Caprese do mar com camarões salteados e mussarela de búfala - 95,90

Caprese revisitada com camarões salteados na manteiga, mussarela de búfala, tomate maduro e manjeriço fresco.

SALADAS

Salada verde com frutas tropicais e ricota ao pesto de salsa - 59,90

Salada de alface fresca com cenouras, manga, abacaxi, papaia e ricota fresca, temperada com azeite, pesto de salsa e um toque de limão siciliano.

Salada de rúcula com camarões e manga ao limão siciliano - 89,90

Rúcula crocante com camarões salteados e cubos de manga, temperada com vinagrete de limão e azeite.

Salada Acayu com berinjela e maçã verde ao molho de hortelã - 79,90

Salada de alface, berinjela grelhada, tomates, maçã crocante, mussarela de búfala e uva passa, temperada com maionese leve de hortelã.

Salada Caesar com bacon e molho de Caesar - 89,90

Com alface crocante, bacon, peito de frango grelhado e molho Caesar.





PRATOS PRINCIPAIS

MASSA

Espaguete com lagosta e tomate - 112,90

Espaguete com tomate fresco, acompanhado de lagosta salteada em azeite e tomates.

Espaguete à puttanesca de bacalhau - 99,90

Espaguete com tomate, azeitonas, alcaparras e bacalhau.

Espaguete ao pesto com camarões - 99,90

Espaguete ao pesto com camarões salteados.

Fettuccine aos quatro queijos com filé mignon - 89,90

Fettuccine com molho de queijos, acompanhado de filé mignon grelhado.

RISOTOS

Risoto com essência de moqueca e polvo - 99,90

Risoto italiano com essência de moqueca e polvo assado.

Risoto com pimentões, creme de ricota ao limão e camarões - 99,90

Risoto italiano com pimentões, creme de ricota ao limão acompanhado de camarões salteado

Risoto de beterraba e gorgonzola - 89,90

Risoto italiano com molho de beterraba e gorgonzola, acompanhado de carpaccio de carne com rúcula e parmesão.

Risoto ao açafrão e vinagre balsâmico com filé mignon - 99,90

Risoto italiano ao açafrão com parmesão, servido com filé mignon.

PIZZA

Pizza Margherita - A mãe de todas as pizzas -89,90

Base de tomate, mozzarella e manjericão.

Pizza com polvo, tomatinhos e azeitonas - 109,90

Base branca com mozzarella, tomates assados e azeitonas.

Pizza com mozzarella, tomate fresco, atum e cebola roxa - 99,90

Base de tomate fresco com mozzarella, atum e cebola roxa.

PEIXE

Peixe e camarões em tempura com legumes e maionese de maracujá - 110,90
de maionese de maracujá e arroz com coco.

Lagosta com sopa de tomate e manjeriçã - 120,00

Lagosta assada em sopa de tomate e manjeriçã, servida com batatas crocantes.

Polvo com espuma de batata ao limão e cebolas crocantes - 99,90

acompanhada de uma bruschetta desconstruída

Filé de peixe ao limão e manteiga com purê de batata-doce com coco - 99,90

Filé de peixe servido com purê de batata-doce cremoso, com leite de coco, acompanhada com pimenta-de-cheiro e batatas fritas

Filé de peixe grelhado, molho de camarão com redução de tomate cereja-99,90 ♥

Acompanha risoto de palmito

Filé de peixe com crosta de broa 99,90 ♥

filé de peixe gratinado com camarão frito empanado acompanha purê de batata-doce

Camarão & Banana da terra - 99,90

Camarões aromatizados com cachaça, alho e gengibre, acompanhados de banana-da-terra e abobrinhas grelhadas.

Camarão Maracoco - 99,90 ♥

numa redução do molho de manga e maracujá com toque agri-doce, acompanha arroz de côco e puré de macaxeira e banana

Camarão tropical no abacaxi (t.e. 1 hora) 99,90 ♥

preparado com cebola e queijo parmesão, acompanha batata recheada e arroz de coco

Camarões aos sabores de Marrakech 99,50 ♥

num aveludado molho de curry, acompanha talharim, amêndoa laminada e abacaxi caramelizado

Bacalhau à Casa Acayu 102,50 ♥

bacalhau, assado no forno com cebola e azeite acompanha purê de mandioca com um ovo poché

Lagostins e espinafre ao limão e manteiga com banana-da-terra - 112,90

Lagostins e espinafre salteado, acompanhados de chips de banana-da-terra fritas.

Grelhado de camarões, polvo, bacalhau e lulas - 125,90

com batatas grelhadas e molho de alho e salsa.

Moqueca de peixe e camarão com leite de coco - 112,90 (1 hora) ♥

Clássica moqueca de peixe e camarão, servida com arroz branco ao leite de coco e pirão.

Salmão grelhado - 99,90

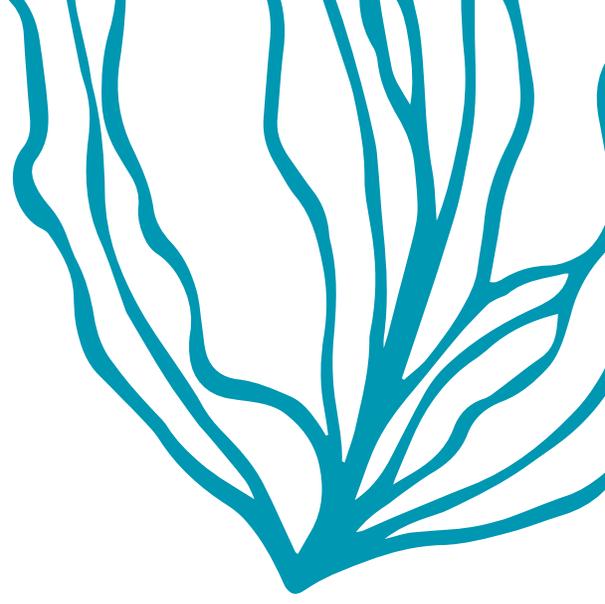
com creme de ervilhas, chips de cebola e beterraba acompanhado de arroz de coco

Cataplana de Bacalhau com azeitonas, batatas, tomate fresco e pimentões-99,90 ♥

Acompanhada de risoto ao açafreão com leite de coco e salsa fresca.

Cartoccio do Mar - 129,90

Filé de peixe, lagosta e camarões envoltos em cartoccio com tomatinhos e cebolinha, acompanhado de arroz de limão.



CARNES

Filé mignon com creme de gorgonzola - 95,50 ♥

Filé mignon servido acompanhado de arroz de abóbora

Filé mignon à Lisboa 97,50 ♥

Preparado com creme de cerveja, acompanhado de batatas fritas e ovo.

Frango grelhado ao mel e mostarda com pimentões e tomatinhos - 89,00 ♥

servido com pimentões, tomatinhos, farofa crocante à calabresa e batatas fritas."

Filé mignon com ovo a cavalo - 95,50 ♥

Servido com ovo frito, acompanhado de molho chimichurri e batatas douradas.

PRATOS VEGETARIANOS

Caprese com mozzarella de búfala - 79,00

Mozzarella de búfala, tomate maduro e manjeriço fresco.

Espaguete à puttanesca - 89,00

Espaguete com tomate, azeitonas e alcaparras

Fettuccine aos quatro queijos com ervilhas salteados - 89,00

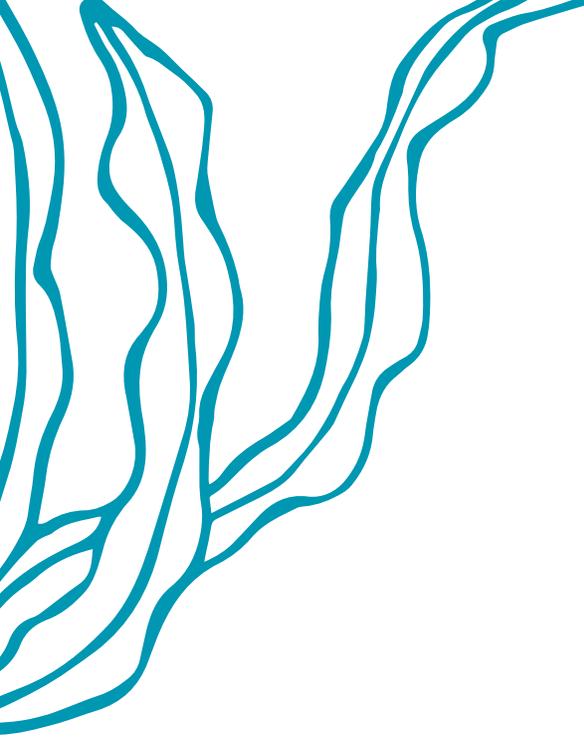
Fettuccine com molho de queijos e ervilhas salteados

Risoto de beterraba e gorgonzola - 79,00

Risoto italiano com molho de beterraba e gorgonzola

Pizza com tomatinhos e azeitonas - 79,00

Base branca com mozzarella, tomatinhos assados e azeitonas.



DOCES

Mil-folhas com creme chantilly de limão siciliano e molho de caramelo - 39,90
Massa folhada com creme de limão e creme de caramelo com chantilly.

Panna cotta de manga- 35,90

Panna cotta cremosa, servida com coulis de manga fresco e decorada com crocante de tapioca.

A nossa especial Cocada de Forno - 35,00

enriquecido com creme e limão, acompanhado de sorvete de tapioca.

Mousse de chocolate com laranja e café - 35,00

O chocolate se une à frescura da laranja e ao toque aromático do café.

Bananas fritas com molho de caramelo e sorvete de baunilha - 35,00 ❤️

Bananas doces fritas crocantes, servidas com molho de caramelo salgado e uma bola de sorvete de maracujá.

Equipe de Cozinha e Sala

A Casa Acayu é um lugar onde cada prato é uma história, uma celebração da cultura e da tradição. Sob a direção da nossa talentosa equipe, você vivenciará uma experiência culinária inesquecível:

Na cozinha:

Roberto dos Santos - Chef de Cozinha

Jedson Araújo - Cozinheiro

Almy Petrúcio - Cozinheiro

Claudio Petrolo - Chef Supervisor

Na sala:

Januário Procópio, Gerente de Sala

Zacarias da Silva, Subgerente de Sala

Bom apetite!