

RAIZES

Aceitamos cheque, sob consulta, apresentados em conjunto com RG.



Aceitamos cartões de crédito Mastercard, Visa, Diners, Elo e Amex.

Pratos para 2 pessoas, 1/2 porção será cobrado 55% do valor do cardápio.

(*) Receitas servidas apenas para duas pessoas.

Couvert Artístico 5,30 por pessoa. (Opcional)
Taxa de serviço (Opcional)

Legenda:



Não contém
glúten.



Não contém
lactose.



Vegetariano.

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 alimentícia.
Nos importamos com você.

RAÍZES araxá

Araxá [do tupi.guarani] sm. vista do mundo (lugar de onde se pode ver o mundo ou vastos horizontes); as terras altas, o planalto.

Outubro de 2003. Duas pessoas e um **sonho**: expressar paixão gastronômica e encantar pessoas através do sabor. E Ubatuba, uma cidade cheia de vida e escolhida por àqueles que buscam experiências paradisíacas, foi o local definido para germinar essa semente.

Após mais de uma década e meia, o Restaurante Raízes faz questão de manter a legitimidade da culinária caiçara e preparar cada receita com muito carinho. E essa exclusividade se estende aos clientes, que são sempre recebidos como um **convidado**. Afinal, cada experiência é inigualável, mas todas são especiais.

Agora, de cara nova e mais crescido, o Restaurante Raízes está pronto para nomear um novo galho: **Araxá Eventos**. Basta subir as escadas e desfrutar do melhor ambiente com vista da Praia do Itaguá. Um espaço contemporâneo, acolhedor e descontraído. Perfeito para todos os tipos de eventos.

Vivencie o ápice do sabor, da tradição e da cultura, com a energia que só o Raízes pode te transmitir.

ENTRADAS

Antepasto

Coalhada seca, pasta de berinjela, abobrinha no azeite, pimentão austríaco e pães artesanais 7 grãos.

Pastel de Camarão com Catupiry e Gorgonzola

(2 unidades)

Casquinha de Siri

(unidade)

Coxinha de Lagosta

Acompanha molho da casa. (2 unidades)

Tábua de Embutidos **NOVO**

Linguiça de peixe defumado, linguiça de lula com alho poró, linguiça de tomate seco com provolone e linguiça calabresa. Acompanha pãozinho, todos os produtos são feitos na casa.

Carpaccio de Carne

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

Camarão na Brasa **NOVO**

Espetinho de camarão com legumes na brasa. (2 unidades)  

Lagosta na Brasa **NOVO**

Espetinho de lagosta cavaca com legumes na brasa. (2 unidades)  

Tradicional Ceviche de Salmão

Salmão em cubos, tradicional molho, cebola roxa, tomate cereja, pimenta dedo de moça, coentro e crocantes.

Tradicional Ceviche de Peixe Branco

Peixe da região em cubos, tradicional molho, cebola roxa, tomate cereja, pimenta dedo de moça, coentro e crocantes.

Polvo à Provençal

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

Lula à Provençal

Lula salteada na manteiga com ervas, vinho branco, tomate cereja e cebola roxa. Acompanha pão artesanal 7 grãos.

PORÇÕES

Croqueta de Polvo

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

Bolinho de Bacalhau (Cadus Morhua)

(6 unidades)

Bolinho de Costela

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

Picanha Aperitivo

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

Camarão Coconut

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

Camarão Rosa Grande à Paulista

Camarão grande salteado no azeite e alho. (4 unidades)

Lula à Dorê

Anéis de lula empanados. Acompanha molho da casa.

Camarão à Dorê

Camarões 7 barbas empanados. Acompanha molho da casa.

Isca de Peixe à Dorê

Isca de peixe empanado. Acompanha molho da casa.

Dadinho de Mandioca

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

SALADAS

Frutos do Mar

Camarões, polvo, lula, marisco, pimentão, cebola e tomate ao molho campana. Acompanha pão artesanal 7 grãos.

*Salada Caesar

Alface americana, tomate cereja, cebola roxa, croutons parmesão e bacon feito na casa ao molho caesar.

*Salada Thay

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

Completa

Alface americana, tomate, brócolis, cenoura, vagem, palmito juçara, cebola e berinjela assada.

Salada do Sargento

Pão italiano com orégano e alho na manteiga, berinjela assada, palmito juçara, alface, rúcula, tomate, pimentão austríaco, azeitona preta, erva doce e mozzarella de búfala.

*Burrata

Burrata ao pesto de manjeriçom, tomate confit e rúcula. Acompanha pão artesanal 7 grãos.

FRUTOS DO MAR

*Pescador (2 a 3 pessoas)

Filet de peixe do dia, lagosta cavaca, camarões grandes, polvo, lula, marisco salteados na manteiga. Acompanha banana empanada e arroz de ervas.

*Paella à Marinare (2 a 3 pessoas)

Camarões grandes e pequenos, polvo, lula, marisco salteados nos temperos da região, peixe em tiras e arroz no açafraão.

*Lagosta ao Thermidor

Lagosta e cogumelo dourados na manteiga, flambados no conhaque ao molho branco com creme de leite fresco e gratinado com catupiry e parmesão. Acompanha arroz de salsinha.

Arroz de Polvo

Tentáculos de polvo na brasa salteado, arroz cozido com seu próprio caldo, batatas rústicas e aioli defumado.

Polvo à Moda do Patrão

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

Risoto de Frutos do Mar

Camarão, polvo, lula e marisco refogado no molho de tomate.

Espaguete com Frutos do Mar

Camarão, polvo, lula, marisco refogado no molho de tomate e leite de coco.

PEIXES

Nero **NOVO**

Espaguete com tinta de lula ao molho branco com raspas de limão siciliano, camarão, polvo, lula, marisco, champignon e ervilha, gratinados com parmesão.

Parmegiana ao Molho de Camarão **NOVO**

Filet de peixe da época com tradicional molho de camarão da casa e mozzarella, gratinado com parmesão. Acompanha arroz branco e fritas.

À Valenciana

NOVO

Filet grelhado na panela de ferro, azeitonas pretas, tomatinhos e pimentões puxados no azeite, coberto com lula a dorê.

Acompanha arroz com rúcula e purê de mandioquinha.

À Bella **NOVO**

Meunière

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

Verão **NOVO**

Filet grelhado na panela de ferro, tiras de pimentão, batata, cenoura, vagem, palmito, brócolis e cebola refogados no azeite e alho. Acompanha arroz branco.

Peixe Assado (3 pessoas)

Peixe da época assado inteiro recheado com farofa de legumes. Acompanha arroz de coco, banana da casa e gremolata.

Peixe Assado (2 pessoas)

Peixe da época assado inteiro recheado com farofa de legumes. Acompanha arroz de coco, banana da casa e gremolata.

*Perequê

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

Salmão Oriental

Salmão selado (semi-cru) com gergelim, molho oriental, cogumelos, espaguete de vegetais e purê de batata doce suavemente picante.

*Caiçara Raízes

Filet de peixe do dia com limão cravo. Acompanha enrolado de palmito juçara com acelga, banana da terra grelhada, pirão e arroz verde.

Peixe Thay

Filet de peixe do dia em crosta de coco ao molho tailandês, purê de banana da terra, arroz jasmim com castanha.

Na Costeira **NOVO**

Arroz lambe lambe (mariscos) ao molho de mariscada com leite de coco, filet de peixe do dia e gremolata.

BACALHAU

*Bacalhau

à Portuguesa

Postas altas de bacalhau refogado no azeite, tiras de pimentão, batata, cenoura, vagem, brócolis, ovos e cebola.

Acompanha arroz branco.

**Trabalhamos com bacalhau Gadus Morhua.*

ENSOPADOS

Caldeirada

(2 a 3 pessoas)

Postas de peixe, camarão, polvo, lula, marisco ao molho de caldeirada.

Acompanha pirão, farofa de dendê e arroz branco.

Moqueca Mista

Postas de peixe e camarões ao molho de moqueca, finalizado com coentro (opcional).

Acompanha farofa de dendê, pirão e arroz branco.

Moqueca

de Camarão

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

Moqueca de Filet de Peixe

com Lula

Filet de peixe do dia e lulas ao molho de moqueca, finalizado com coentro (opcional).

Acompanha farofa de banana, pirão e arroz branco.

Moqueca de Peixe

Postas de peixe ao molho de moqueca, finalizado com coentro (opcional).

Acompanha farofa de banana, pirão e arroz branco.

Moqueca

Vegetariana

Palmito e banana da terra, abobrinha ao molho de moqueca, finalizado com coentro (opcional).

Acompanha farofa de dendê e arroz branco.

*Bobó de Camarão

Camarões médios e pequenos, purê de mandioca com leite de coco e azeite dendê. Acompanha arroz branco.

CAMARÃO

*Haiti

Camarões extra 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.

Ao Thermidor

Camarões e champignons dourados na manteiga, flambados no conhaque, cebola picada, ao molho branco com creme de leite fresco, gratinado com parmesão e catupiry. Acompanha arroz de salsinha.

*Tenório

Camarões grandes recheados com catupiry e empanados. Acompanha batata sauté, arroz com abobrinha itália e champignon.

*À Piemontês

Camarões grandes empanados, arroz com creme de leite e champignon gratinados com catupiry e parmesão.

À Grega

Camarões grandes empanados, banana e queijo empanados, guarnecido de fritas. Acompanha arroz à grega.

*Ubatumirim

Palmito extra grande empanado e recheado com camarões pequenos e catupiry, coberto com molho branco e gratinado com parmesão. Acompanha arroz de salsinha.

*À Caiçara

10 camarões extra grandes na brasa. Acompanha pirão e arroz verde.

*Camarão na Moranga

Camarões refogados no conhaque, ao molho de creme de leite fresco com polpa de moranga gratinado com catupiry. Acompanha arroz de castanhas.

*Camarão em Crosta

Camarões extra grande em crosta de alho, tomate confitado, risoto de palmito juçara com alho poró e parmesão.

Risoto Coconut

Abobrinhas salteadas na manteiga, arroz arbóreo e camarões grandes recheados com catupiry, empanados no coco ralado e cabelhinho de anjo.

RISOTOS

*Risoto de Shimeji

Puxado no vinho branco, coberto com lâminas de castanha-do-Pará, acompanha berinjela grelhada.

Risoto de Palmito

Palmito em cubos, abobrinha, tomate seco e manjericão.

CARNES

*Filet ao Shimeji

Filet mignon grelhado, shimeji salteado na manteiga com creme de leite fresco e fettuccine.

Filet Mignon ao Molho

Gorgonzola

Medalhão de mignon grelhado na brasa coberto com molho gorgonzola. Acompanha fritas e arroz branco.

Filet Mignon à Fiorentina

Medalhão de mignon grelhado na brasa, bacon feito na casa, palmito ao molho bechamel e creme de leite fresco, gratinado com parmesão. Acompanha arroz branco.

Filet Mignon ao Molho

Madeira

Medalhão de mignon grelhado na brasa, champignon ao molho madeira. Acompanha purê de batata e arroz de cebola.

Strogonoff de Mignon

Tiras de mignon e cogumelos salteados e flambados no conhaque, creme de leite fresco. Acompanha fritas e arroz de cebola.

Filet Mignon com Legumes

Filet mignon grelhado na brasa, tiras de pimentão, batata, cenoura, vagem, palmito, brócolis e cebola refogados no azeite e alho. Acompanha arroz branco.

Filet Mignon à Parmegiana

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

Picanha à Brasileira

Picanha grelhada, farofa, fritas e vinagrete. Acompanha arroz branco.

Mignon ao Tinto

Filet mignon grelhado na brasa ao molho roti, risoto de vinho tinto e dadinho de mandioca frita.

Mignon Curado **NOVO**

Carne de sol, poivre com rapadura. Acompanha batata gratinada e arroz de cebola.

Costela Defumada **NOVO**

Costela defumada no pit smoker, mandioca com vinagrete, arroz de cebola e molho de ervas.

Paleta de Cordeiro

Paleta de cordeiro assada lentamente por 6 horas, molho roti com alecrim, batatas rústicas com brócolis ao alho e arroz de castanha-do-Pará.

CORTES ARGENTINOS

NA BRASA

Bife de Ancho (400g)

(1 pessoa)  

Bife de Ancho (250g)

(1 pessoa)  

Chorizo 400g

(1 pessoa)  

Chorizo 250g

(1 pessoa)  

Short Rib 500g

(1 pessoa)  

*acompanham molho de ervas, farofa, vinagrete especial e arroz branco.

Com legumes na brasa e chimichurri

Molho extra

FILET DE FRANCO

Frango com Legumes

Filet de frango grelhado, tiras de pimentão, batata, cenoura, vagem, palmito, brócolis e cebola refogados no azeite e alho. Acompanha arroz branco.

Parmegiana de Frango

Filet com molho ao sugo e mozzarella, gratinado com parmesão. Acompanha fritas e arroz branco.

MASSAS

Espaguete ao Sugo com Tomate Italiano

Tomate italiano refogado no azeite e alho, manjericão e molho de tomate.

Espaguete à Bolonhesa

Ao molho de tomate com carne moída.

Lasanha

Presunto, mozzarella e molho bolonhesa, coberto com molho branco e creme de leite fresco, gratinado com parmesão.

SOBREMESAS

Petit Gateau Chocolate (2 Bolas)

Petit Gateau Chocolate (1 Bola)

Sorvete Taça (2 Bolas)

Sorvete Taça (1 Bola)

Abacaxi (Fruta)

Creme de Papaya com Licor de Cassis

Café Expresso

Torta Catalã

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

Bolo Cremoso

Bolo de chocolate cremoso, creme inglês de baunilha, pitanga, terra de cacau e telha caramelo salgado de castanha.

Pudim

Banana ou Abacaxi Flambados com Sorvete (2 Bolas)

Banana ou Abacaxi Flambados com Sorvete (1 Bola)

Milk Shake

Baunilha, chocolate e doce de leite.

BEBIDAS

Chopp Brahma Claro

Refrigerante

Chopp Brahma Black

Sucos

Laranja, abacaxi, maracujá, caju, acerola, morango, limão e uva.

Cerveja Stella Artois
(550ml)

Sucos Mistos

Cerveja Original
(600ml)

Cerveja Stella Artois
(LongNeck)

Cerveja Paulaner Naturtrub
(500ml)

Cerveja Corona
(LongNeck)

Cerveja Heineken
(600ml)

Malzebier
(LongNeck)

Cerveja Baden Cristal
(600ml)

Cerveja Sem Álcool
(LongNeck)

Cerveja Bastiana
German Pilsen (500ml)

Cerveja Fazendinha
Witbier Limão Cravo (500ml)

Cerveja Abróba
Pumpkin Spiced Ale (500ml)

Cerveja Mares de Minas
Indian Ale Ale (500ml)



Cervejaria Artesanal