





(*) Receitas servidas apenas para duas pessoas.

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

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.

Seu prato favorito saiu do cardápio? Consulte a disponibilidade com o garçom.

 **NÃO CONTÉM GLÚTEN**

 **VEGETARIANO**

 **NÃO CONTÉM LACTOSE**

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

Couvert Artístico R\$ 10,00 por pessoa (opcional)

Taxa de serviço (opcional)

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 berinjela, abobrinha no azeite, pimentão austríaco e pães artesanais 7 grãos e focaccia



CARANGUEJADA RAIZ

114

4 unidades de caranguejos cozidos ao molho caiçarada com leite de coco, finalizado com coentro (opcional). Acompanha pão focaccia



POLVO À PROVENÇAL

123

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

PASTEL DE CAMARÃO

49

COM CATUPIRY E GORGONZOLA

(2 unidades)

SUGESTÃO DA CASA

CAMARÃO DA MATA ATLÂNTICA

123

Camarão grande grelhado na brasa, molho amanteigado com abacaxi tostado, geleia de cambuci, finalizado com sementes picantes (opcional). Acompanha pão focaccia

CASQUINHA DE SIRI

36

(unidade)



ROSBIFE NO FUMEIRO

65

Carpaccio de carne levemente defumada em crosta, molho de mexerica e mostarda, sementes picantes (opcional), saladinha de ervas finalizado com nuvem de parmesão. Acompanha batata chips

ESCONDIDINHO CARNE SECA

44

Purê de mandioca, carne seca desfiada refogada na manteiga de garrafa e cebola roxa, requeijão catupiry, finalizado no forno com queijo coalho





ROSBIFE NO FUMEIRO



OSTRAS FRESCAS

frescos

TRADICIONAL CEVICHE DE PEIXE BRANCO 76

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



TRADICIONAL CEVICHE DE SALMÃO 91

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



SUGESTÃO DA CASA

OSTRAS FRESCAS 56

(4 unidades)



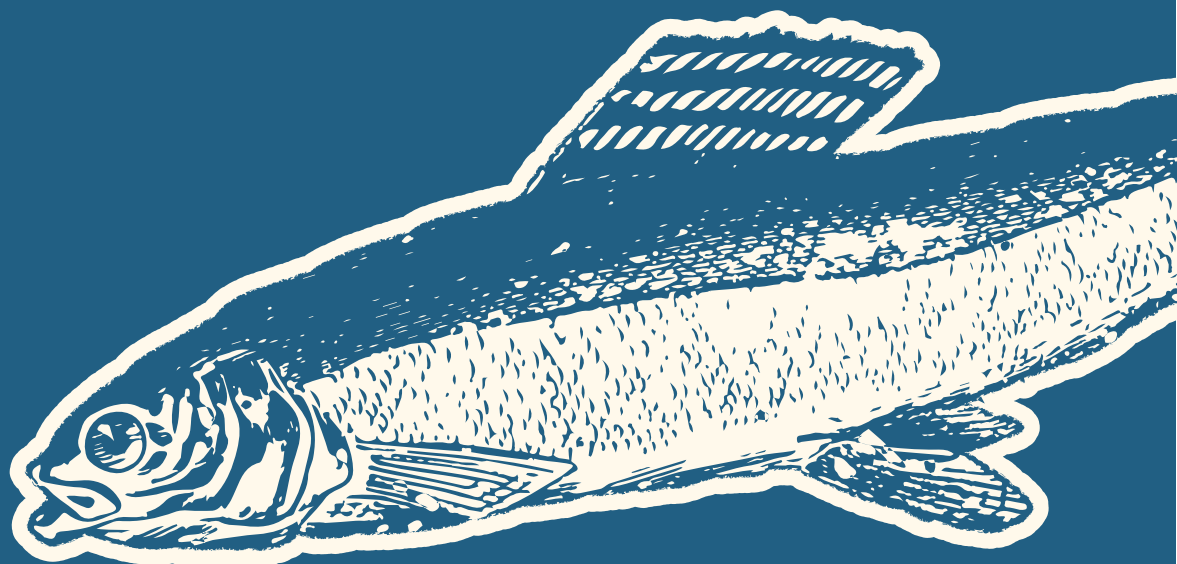
OSTRAS E MANGA 63

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



OSTRAS GRATINADAS 63

Ostras gratinadas com molho branco e parmesão (4 unidades)



Seu prato favorito saiu do cardápio? Consulte a disponibilidade com o garçom.

friturinhas



SUGESTÃO DA CASA

CAMARÃO COCONUT

130

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



BOLINHO DE COSTELA

58

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



CROQUETA DE POLVO

48

Tradicional bolinho espanhol frito com temperos da região, empanados na farinha panko, maionese da casa, finalizado com crocantes (6 unidades)



DADINHO DE MANDIOCA

49

Cubos de massa de mandioca fritos com queijo. Acompanha aioli de páprica defumada



porções

PICANHA APERITIVO

136

Picanha grelhada, tomates e cebolas salteadas. Acompanha molho chimichurri e focaccia



LULA À DORÊ

85

Anéis de lula empanados na farinha de trigo. Acompanha molho tártaro e molho bravo



SUGESTÃO DA CASA

CAMARÃO À DORÊ

85

Camarão 7 barbas empanados na farinha de trigo. Acompanha molho tártaro e molho bravo



ISCA DE PEIXE À DORÊ

85

Isca de peixe empanados na farinha de trigo. Acompanha molho tártaro e molho bravo





saladas

SALADA DO SARGENTO



SUGESTÃO DA CASA

SALADA DO SARGENTO

129

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



*SALADA CAESAR

84

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



SUGESTÃO DA CASA

*TERRA E MAR

89

Salada de palmito pupunha, guacamole, cebola roxa, molho de ceviche, tentáculos de lula fritos, finalizado com pimenta crocante e saladinha fresca. Acompanha crostini



*SALADA CAMARONES

85

Salada com camarões pequenos empanados no trigo ao molho agridoce, guacamole, mix de folhas com manga, gotas de coalhada e crostini





peixes

PARMEGIANA AO MOLHO RÚSTICO DE CAMARÃO



*PEIXE FRITO NO FUBÁ

282

327

Peixe inteiro frito no fubá ao molho de cambuci, palmito pupunha na manteiga de garrafa. Acompanha arroz molhado de camarão com abóbora, finalizado com saladinha fresca e sementes picantes (opcional)



SUGESTÃO DA CASA

*CAIÇARA RAÍZES

242

290

Peixe inteiro na brasa com molho de ervas, banana da terra grelhada com melaço e gengibre, salada fresca com palmito pupunha, pirão e arroz de couve



*PEIXE NA BRASA

242

290

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

PEIXE THAY

226

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



SUGESTÃO DA CASA

*PEIXE DO CHEFE

226

Peixe do dia grelhado ao molho de leite de coco, shitake, shimeji, paris e brócolis, banana grelhada, finalizado com coentro (opcional). Acompanha arroz de salsinha



*PEREQUÊ

315

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



SUGESTÃO DA CASA

PARMEGIANA AO MOLHO RÚSTICO DE CAMARÃO

254

Filet de peixe empanado na panko ao molho rústico de tomate e camarão 7 barbas, gratinado com mussarela e parmesão, finalizado com coentro (opcional). Acompanha mandioca frita com maionese da casa e arroz branco



À VALENCIANA

DO DIA
DA ÉPOCA
254

ABADEJO
SALMÃO
281

Filet grelhado, azeitonas pretas, pimentões e tomate cereja puxados no azeite, coberto com tentáculos de lula à dorê. Acompanha arroz com rúcula e purê de mandioquinha



VERÃO

DO DIA
DA ÉPOCA
230

ABADEJO
SALMÃO
267

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



À BELLE MEUNIÈRE

DO DIA
DA ÉPOCA
254

ABADEJO
SALMÃO
281

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



ensopados

SUGESTÃO DA CASA

*CALDEIRADA 389

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



MOQUECA DE PEIXE COM PALMITO E BANANA 284

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



MOQUECA MISTA 310

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



SUGESTÃO DA CASA

*BOBÓ DE CAMARÃO 310

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



MOQUECA DE PEIXE 243

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



MOQUECA DE CAMARÃO 280

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



Seu prato favorito saiu do cardápio? Consulte a disponibilidade com o garçom.



camarões

CAMARÃO NA MORANGA



SUGESTÃO DA CASA***RISOTO DE CAMARÃO****310**

2 camarões grandes na brasa e 6 camarões médios empanados, risoto de tomate com manjeriço, finalizado com mussarela de búfala cremosa e sementes picantes (opcional)

**SUGESTÃO DA CASA*****CAIÇARADA****305**

6 camarões grandes na brasa com molho de ervas, arroz de camarão, abóbora na brasa. Acompanha pirão da casa e farofa de banana

**TENÓRIO****285**

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

***CAMARÃO NA MORANGA****298**

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

**AO THERMIDOR****279**

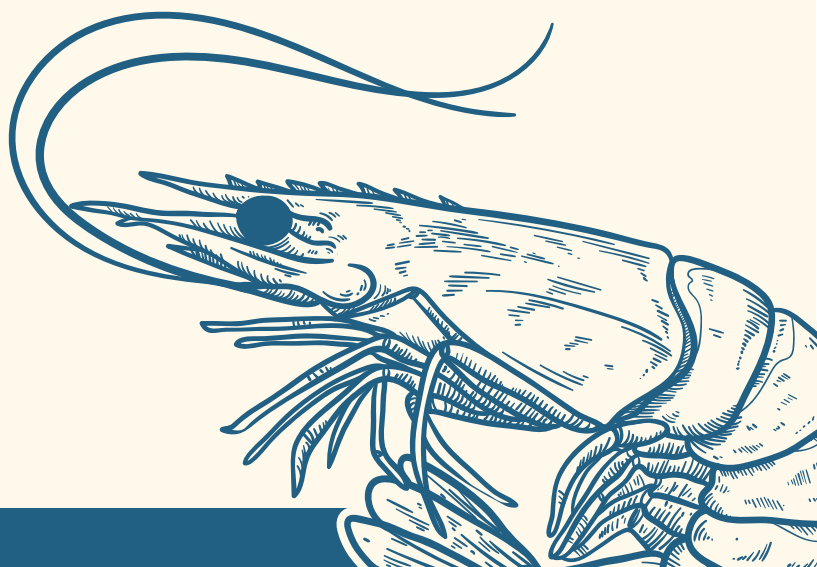
Camarões médios, champignons e cebola dourados na manteiga, flambados no conhaque, com molho branco, páprica doce e creme de leite fresco, gratinado com parmesão e Catupiry, finalizado com batata palha da casa. Acompanha arroz com salsinha

**CAMARÃO PRIMAVERA****285**

10 camarões médios empanados na panko, farinha de tapioca, gergelim e coco. Queijo empanado e banana milanesa. Acompanha arroz à grega, salada fresca com palmito pupunha e maionese da casa

***UBATUMIRIM****248**

3 palmitos extra grandes empanados e recheados com camarões sete barbas e catupiry, coberto com molho branco e gratinado com parmesão. Acompanha arroz com salsinha



frutos do mar

*PESCADOR

455

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



SUGESTÃO DA CASA

POLVO À MINHA MODA

298

Tentáculos de polvo em crosta de páprica, pesto de ervas, maionese de batata, brócolis no alho e sementes picantes. Acompanha arroz caldoso de polvo



SUGESTÃO DA CASA

*ARROZ CREMOSO DE CAMARÃO E LULA

248

Arroz cremoso com camarões, lulas, mariscos e ervilhas frescas, gratinado com muçarela. Acompanha tentáculos de lula e camarões empanados na panko e gergelim. Finalizado com aioli defumado e coentro (opcional)



MASSA E FRUTOS DO MAR

266

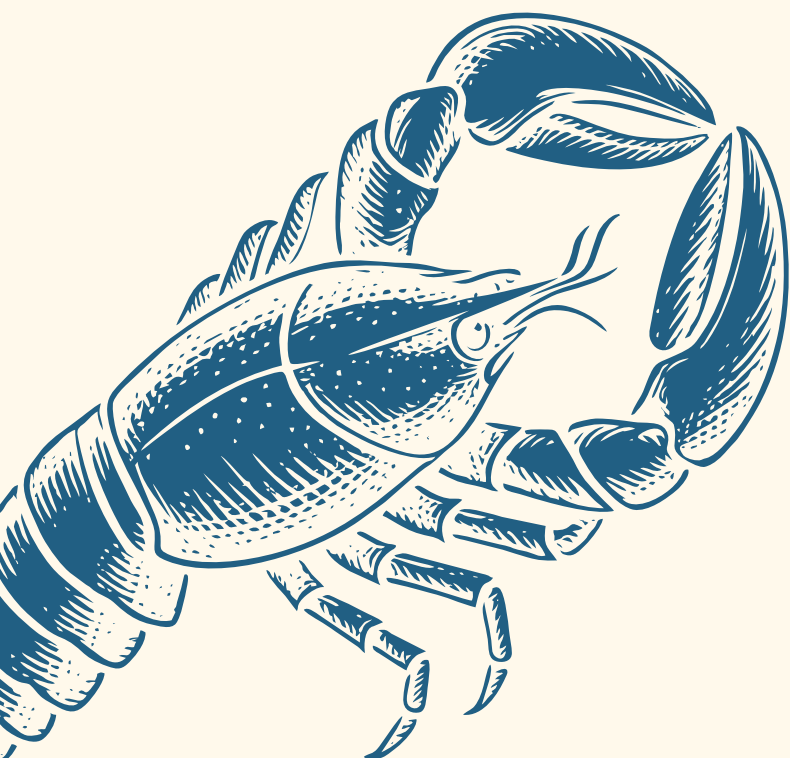
Fettuccine ao molho rústico de tomates. Camarões pequenos e médios, polvo, lula e mariscos grelhados com manteiga e ervas. Finalizado com molho de ervas, farofinha de coco, sementes picantes (opcional) e parmesão ralado



*LAGOSTA AO THERMIDOR

398

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





carnes

Sadia
Bassi



PICANHA À
BRASILEIRA



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 e fritas



FILET MIGNON EM CROSTA DE QUEIJOS 270

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



*COSTELA DEFUMADA 250

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



SUGESTÃO DA CASA

*CUPIM LENTO 242

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



FILET MIGNON AO MOLHO MADEIRA 242

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



*FOGARÉU

PICANHA 315 | BABY BEEF 261 | CHORIZO 275
ANCHO 315 | FILET MIGNON 254

Carne na manteiga de garrafa grelhada no forno de carvão, molho de carne, cebola à dorê e queijo coalho. Acompanha maionese de batata, farofa tropeiro, vinagrete da casa e arroz de salsa



À BRASILEIRA

PICANHA 296 | BABY BEEF 246 | CHORIZO 256
ANCHO 296 | FILET MIGNON 235

Carne grelhada no forno de carvão, farofa, fritas e vinagrete da casa. Acompanha arroz branco



À PARMEGIANA

FILET MIGNON 249 | FRANGO 183

Filet mignon ou frango empanados na farinha de trigo, molho ao sugo e mussarela, gratinado com parmesão. Acompanha fritas e arroz branco



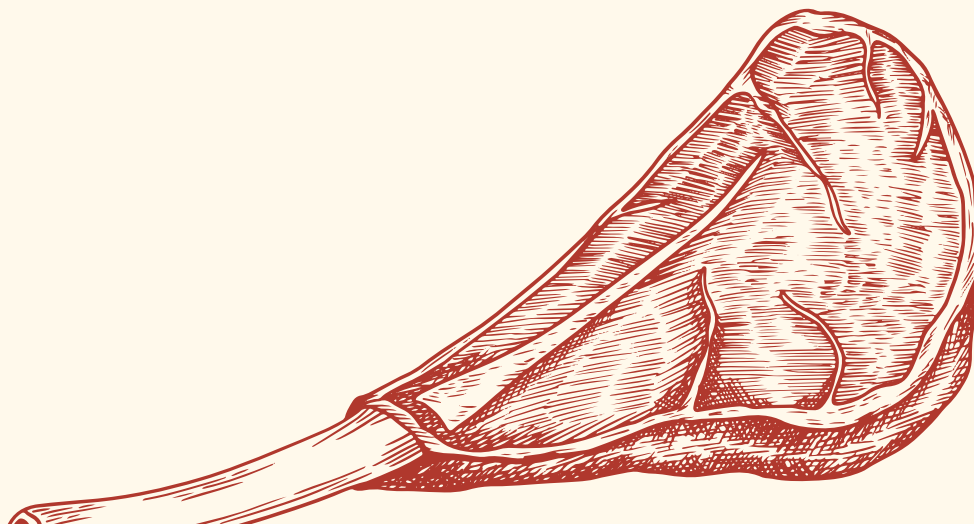
LEGUMES

FILET MIGNON 258 | SOBRECOXA FRANGO 212

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



Sadia
BASSI



cortes selecionados

BIFE DE ANCHO 300G (ANGUS)

120



FILET MIGNON 240G

72



CHORIZO 300G (ANGUS)

90



BABY BEEF 240G

75



ACOMPANHAMENTOS INDIVIDUAIS:

LEGUMES NA BRASA

37

Abobrinha, tomate cereja, beringela, cogumelo, milho e abóbora cabotiá



MOLHO EXTRA

6

Molho de ervas ou chimichurri ou vinagrete da casa



EXTRA CHURRASCO

20

Farofa, fritas e arroz branco



Sadia
BASSI

vegetarianos

JARDINEIRA

198

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



NAPOLITANA

184

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



bebidas



CHOPP BRAHMA CLARO	18	ÁGUA PRATA COM GÁS	10
CHOPP BRAHMA BLACK	20	ÁGUA PRATA	9
CERVEJA CORONA (600ML)	29	REFRIGERANTE	10,50
CERVEJA SPATEN (600ML)	26	SUCOS	18
CERVEJA STELLA ARTOIS (600ML)	27	Abacaxi, acerola, caju, laranja, limão, maracujá e morango	
CERVEJA ORIGINAL (600ML)	26	SUCOS MISTOS	21
CERVEJA PATAGONIA BOHEMIAN PILSENER NACIONAL (730ML)	40	CERVEJA HOEGAARDEN WHITE (LONGNECK)	22
CERVEJA PATAGONIA IPA (740ML)	40	CERVEJA STELLA PURE GOLD (LONGNECK)	19
		CERVEJA MALZIBIER (LONGNECK)	18
		CERVEJA SEM ÁLCOOL (LONGNECK)	18

