

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**  40
Coalhada seca, pasta de berinjela, abobrinha no azeite, pimentão austríaco e pães artesanais 7 grãos.
- Pastel de Camarão com Catupiry e Gorgonzola** 26
(2 unidades)
- Casquinha de Siri**   26
(unidade)
- Coxinha de Lagosta** 33
Acompanha molho da casa. (2 unidades)
- Tábua de Embutidos** **NOVO** 65
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** 36
Finas lâminas de carne, molho de tangerina com alcaparras, parmesão e brotos. Acompanha pão artesanal 7 grãos.
- Camarão na Brasa** **NOVO** 37
Espetinho de camarão com legumes na brasa. (2 unidades)  
- Lagosta na Brasa** **NOVO** 65
Espetinho de lagosta cavaca com legumes na brasa. (2 unidades)  
- Tradicional Ceviche de Salmão**   58
Salmão em cubos, tradicional molho, cebola roxa, tomate cereja, pimenta dedo de moça, coentro e crocantes.
- Tradicional Ceviche de Peixe Branco**   58
Peixe da região em cubos, tradicional molho, cebola roxa, tomate cereja, pimenta dedo de moça, coentro e crocantes.
- Polvo à Provençal** 75
Polvo salteado na manteiga com ervas, vinho branco, tomate cereja e cebola roxa. Acompanha pão artesanal 7 grãos.
- Lula à Provençal** 60
Lula salteada na manteiga com ervas, vinho branco, tomate cereja e cebola roxa. Acompanha pão artesanal 7 grãos.

PORÇÕES

- Croqueta de Polvo** 43
Tradicional bolinho espanhol frito com temperos da região empanados na farinha panko. (6 unidades)
- Bolinho de Bacalhau**  43
(Gadus Morhua)
(6 unidades)
- Bolinho de Costela**  40
Bolinho de costela com abóbora cabotiá, empanados na farinha panko. Acompanha geléia da casa. (6 unidades)
- Picanha Aperitivo**  84
Picanha grelhada, tomates e cebolas salteados. Acompanha molho chimichurri e pão artesanal 7 grãos.
- Camarão Coconut** 75
Camarão recheado com catupiry, empanado no coco ralado e cabelinho de anjo. Acompanha geléia da casa. (4 unidades)
- Camarão Rosa Grande à Paulista**   75
Camarão grande salteado no azeite e alho. (4 unidades)
- Lula à Dorê**  57
Anéis de lula empanados. Acompanha molho da casa.
- Camarão à Dorê**  55
Camarões 7 barbas empanados. Acompanha molho da casa.
- Isca de Peixe à Dorê**  55
Isca de peixe empanado. Acompanha molho da casa.
- Dadinho de Mandioca**   39
Massa de mandioca com queijo fritos. Acompanha aioli de páprica defumada.

SALADAS

Frutos do Mar  grande 147 pequena 80

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

*Salada Caesar 45

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

*Salada Thay   46

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

Completa    57

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

Salada do Sargento  69

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  53

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

FRUTOS DO MAR

*Pescador (2 a 3 pessoas) 298

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  281 (2 a 3 pessoas)

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

*Lagosta ao Thermidor 290

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 salsa.

Arroz de Polvo  181

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

Polvo à Moda do Patrão  181

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  187

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

Espaguete com Frutos do Mar 187

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

PEIXES

Nero **NOVO** 195
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** 166
Filet de peixe da época com tradicional molho de camarão da casa e mozzarella, gratinado com parmesão.
Acompanha arroz branco e fritas.

da época abadejo salmão

À Valenciana 174 184 186
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 Meunière **NOVO** da época abadejo salmão 174 184 186
Filet grelhado na panela de ferro, camarões pequenos, alho poró, champignon e alcaparra puxado na manteiga, finalizados com castanha de caju. Acompanha batata sauté e arroz branco.

da época abadejo salmão

Verão **NOVO** 159 169 172
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) 195
Peixe da época assado inteiro recheado com farofa de legumes. Acompanha arroz de coco, banana da casa e gremolata.

Peixe Assado (2 pessoas) 173
Peixe da época assado inteiro recheado com farofa de legumes. Acompanha arroz de coco, banana da casa e gremolata.

***Perequê** 188
Filet de abadejo empanado e recheado com catupiry e camarões 7 barbas.
Acompanha fritas e arroz à grega.

Salmão Oriental 184
Salmão selado (semi-cru) com gergelim, molho oriental, cogumelos, espaguete de vegetais e purê de batata doce suavemente picante.

***Caiçara Raízes** 184
Filet de peixe do dia com limão cravo.
Acompanha enrolado de palmito juçara com acelga, banana da terra grelhada, pirão e arroz verde.

Peixe Thai 184
Filet de peixe do dia em crosta de coco ao molho tailandês, purê de banana da terra, arroz jasmim com castanha.

Na Costeira **NOVO** 186
Arroz lambe lambe (mariscos) ao molho de mariscada com leite de coco, filet de peixe do dia e gremolata.

BACALHAU

*Bacalhau

à Portuguesa   282

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 268

(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   222

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

Acompanha farofa de dendê, pirão e arroz branco.

Moqueca de Camarão   198

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

Moqueca de Filet de Peixe 198

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   186

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

Acompanha farofa de banana, pirão e arroz branco.

Moqueca Vegetariana    120

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

Acompanha farofa de dendê e arroz branco.

*Bobó de Camarão   198

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

CAMARÃO

- *Haiti** 217
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** 197
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** 204
Camarões grandes recheados com catupiry e empanados. Acompanha batata sauté, arroz com abobrinha itália e champignon.
- *À Piemontês** 197
Camarões grandes empanados, arroz com creme de leite e champignon gratinados com catupiry e parmesão.
- À Grega** 197
Camarões grandes empanados, banana e queijo empanados, guarnecido de fritas. Acompanha arroz à grega.
- *Ubatumirim** 187
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**   229
10 camarões extra grandes na brasa. Acompanha pirão e arroz verde.
- *Camarão na Moranga** 218
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** 200
Camarões extra grande em crosta de alho, tomate confitado, risoto de palmito juçara com alho poró e parmesão.
- Risoto Coconut** 195
Abobrinhas salteadas na manteiga, arroz arbóreo e camarões grandes recheados com catupiry, empanados no coco ralado e cabelhinho de anjo.

RISOTOS

- *Risoto de Shimeji**    120
Puxado no vinho branco, coberto com lâminas de castanha-do-Pará, acompanha berinjela grelhada.
- Risoto de Palmito**    136
Palmito em cubos, abobrinha, tomate seco e manjericão.

CARNES

- *Filet ao Shimeji** 220
Filet mignon grelhado, shimeji salteado na manteiga com creme de leite fresco e fettuccine.
- Filet Mignon ao Molho Gorgonzola** 220
Medalhão de mignon grelhado na brasa coberto com molho gorgonzola. Acompanha fritas e arroz branco.
- Filet Mignon à Fiorentina** 220
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** 207
Medalhão de mignon grelhado na brasa, champignon ao molho madeira. Acompanha purê de batata e arroz de cebola.
- Strogonoff de Mignon** 168
Tiras de mignon e cogumelos salteados e flambados no conhaque, creme de leite fresco. Acompanha fritas e arroz de cebola.
- Filet Mignon com Legumes** 214
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** 194
Com molho ao sugo e mozzarella, gratinado com parmesão. Acompanha fritas e arroz branco.
- Picanha à Brasileira** 208
Picanha grelhada, farofa, fritas e vinagrete. Acompanha arroz branco.
- Mignon ao Tinto** 215
Filet mignon grelhado na brasa ao molho roti, risoto de vinho tinto e dadinho de mandioca frita.
- Mignon Curado** 215
Carne de sol, poivre com rapadura. Acompanha batata gratinada e arroz de cebola.

- Costela Defumada** **NOVO** 168
Costela defumada no pit smoker, mandioca com vinagrete, arroz de cebola e molho de ervas.
- Paleta de Cordeiro** 266
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)** 104
(1 pessoa)
- Bife de Ancho (250g)** 79
(1 pessoa)
- Chorizo 400g** 104
(1 pessoa)
- Chorizo 250g** 79
(1 pessoa)
- Short Rib 500g** 98
(1 pessoa)
- *acompanham molho de ervas, farofa, vinagrete especial e arroz branco.
- Com legumes na brasa e chimichurri +15
- Molho extra +5

FILET DE FRANCO

- Frango com Legumes** 117
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** 120
Filet com molho ao sugo e mozzarella, gratinado com parmesão. Acompanha fritas e arroz branco.

MASSAS

Espaguete ao Sugo com
Tomate Italiano 

115

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

Espaguete à Bolonhesa 120

Ao molho de tomate com carne moída.

Lasanha

147

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

SOBREMESAS

Petit Gateau Chocolate 30
(2 Bolas) 

Petit Gateau Chocolate 26
(1 Bola) 

Sorvete Taça   20
(2 Bolas)

Sorvete Taça   13
(1 Bola)

Abacaxi (Fruta)    10

Creme de Papaya com 26
Licor de Cassis  

Café Expresso    6,50

Torta Catalã  25

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

Bolo Cremoso  28

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

Pudim   15

Banana ou Abacaxi   29
Flambados com Sorvete (2 Bolas)

Banana ou Abacaxi   25
Flambados com Sorvete (1 Bola)

Milk Shake   29

Baunilha, chocolate e doce de leite.

BEBIDAS

Chopp Brahma Claro	14	Refrigerante	8
Chopp Brahma Black	15	Sucos Laranja, abacaxi, maracujá, caju, acerola, morango, limão e uva.	10
Cerveja Stella Artois (550ml)	20	Sucos Mistos	13
Cerveja Original (600ml)	19	Cerveja Stella Artois (LongNeck)	13
Cerveja Paulaner Naturtrub (500ml)	33	Cerveja Corona (LongNeck)	14
Cerveja Heineken (600ml)	20	Malzebier (LongNeck)	12
Cerveja Baden Cristal (600ml)	25	Cerveja Sem Álcool (LongNeck)	14
Cerveja Bastiana German Pilsen (500ml)	34	Cerveja Fazendinha Witbier Limão Cravo (500ml)	34
Cerveja Abróba Pumpkin Spiced Ale (500ml)	40	Cerveja Mares de Minas Indian Ale Ale (500ml)	43



Cervejaria Artesanal