

The background is a solid teal color with a repeating pattern of white line art. The pattern includes various seafood items: fish, lobsters, shrimp, and squid. It also features lemon slices and sprigs of herbs like rosemary and dill.

Vento Restô



Seja bem-vindo ao Vento Restô em Paracuru!

Te oferecemos uma experiência gastronômica única, onde a qualidade se encontra com a inovação.

Ambiente acolhedor e um atendimento atencioso, somos o lugar perfeito para desfrutar de momentos especiais.

Acreditamos que a comida é uma forma de arte e cada prato é preparado com paixão e ingredientes frescos. Nossa equipe cuida de cada detalhe para proporcionar pratos que celebram a riqueza da culinária.

TABELA DE ALERGÊNICOS

TABLE OF ALLERGENIC



peixe
fish



glúten
gluten



castanha
chestnut



leite
milk



ovo
egg



cogumelo
mushroom



crustáceos
crustaceans



lactose
lactose



vegano
vegan



amêndoa
almond



molusco
clam



pimenta
pepper

COBRAMOS TAXA DE SERVIÇO - 10%

ENTRADAS

Linguiça de contra filé Black Angus 🥩 R\$ 28,00
Acompanha farofa de castanhas e vinagrete. (100g)

Dadinhos de Tapioca 🥥 🍌 R\$ 36,00
Com queijo coalho e carne de sol defumada. (10 unidades)

Guacamole 🥑 R\$ 36,00
Com chips de Macaxeira.

Camarão Crocante 🍤 🥗 🍷 🍴 🍴 R\$ 55,00
Com crispy de couve manteiga e aioli de ervas.
(12 unidades)

Brusqueta Italiana 🍷 🍴 R\$ 39,00
Com tomate cereja, manjeriço e molho pesto. (4 unidades)

Brusqueta do Cheff 🍷 🍴 R\$ 39,00
Com tomate confit, queijo parmesão, rúcula e molho pesto.
(4 unidades)

Burrata de Búfala 🍷 🍴 R\$ 65,00
Com tomates frescos, manjeriço, pão artesanal e molho pesto

Ceviche Peruano 🐟 R\$ 49,00
Com batata jerimum (picante)



HAMBÚRGUERES

Acompanha mini porção de batatas fritas, maionese da casa e pickles de cebola.

Hambúrguer Mussarela

R\$ 35,00

Carne artesanal, queijo mussarela, alface e tomate.

Hambúrguer Baurú

R\$ 38,00

Carne artesanal, queijo mussarela, tomate, ovo e alface.

Hambúrguer Gorgonzola

R\$ 38,00

Carne artesanal, queijo gorgonzola, alface e tomate.

SALADAS

Salada Mediterrânea

R\$ 48,00

150g de peixe branco, alface americana, tomate cereja, azeitona preta e molho agridoce.

Salada Tropical

R\$ 58,00

150g de camarão, manga, abacate, amêndoas, alface americana, rúcula, cenoura, milho verde e pepino.

Salada de Polvo

R\$ 59,00

Batata aioli salsão, alcaparras, cebola roxa e salsinha.

Salada Verde

R\$ 39,00

Alface americana, alface roxa, rúcula, croutons e molho de iogurte.



CAMARÃO

Camarão na Moranga    **R\$ 135,00**

(300g de camarão) acompanha arroz de alho, farofa crocante e limonete de pimentões. Serve 02 (duas pessoas)

Camarão ao Curry   **R\$ 58,00**

(150g de camarão) acompanha arroz de coco, ou arroz branco. Serve 01 (uma pessoa) *picante

Paella Espanhola   **R\$ 189,00**

(700g frutos do mar) camarão, polvo, lagosta, mexilhão e lula. Serve 3 (três pessoas)

POLVO

Polvo à Lagareiro  **R\$ 79,00**

(200g de Polvo) com azeite, alho e batata ao murro.

Polvo com Batata Aioli  **R\$ 79,00**

(200g de polvo) com Batata Aioli.

MASSAS

Tagliatelle ao Molho Bisque    **R\$ 69,00**

(150g de camarão) Serve 01 (uma pessoa)

Tagliatelle com Camarão ao Molho Pesto    **R\$ 69,00**

(150g de camarão) Serve 01 (uma pessoa)

Tagliatelle ao Lemon com Camarão    **R\$ 69,00**

(150g de camarão) Serve 01 (uma pessoa)



Tagliatelle ao Molho all'amatriciana   	R\$ 59,00
Serve 01 (uma pessoa)	
Tagliatelle ao Molho Alla Carbonara   	R\$ 59,00
Serve 01 (uma pessoa)	
Tagliatelle Vegetariano   	R\$ 59,00
Com tomate seco, espinafre, abobrinha e berinjela. Serve 01 (uma pessoa)	
Tagliatelle com Lagosta   	R\$ 85,00
(200g de Lagosta) *picante. Serve 01 (uma pessoa)	
Tagliatelle ao Funghi  	R\$ 69,00
Serve 01 (uma pessoa)	
Nhoque de Camarão 	R\$ 69,00
(150g camarão). Serve 01 (uma pessoa)	
Nhoque com Fonduta de Parmesão  	R\$ 59,00
Serve 01 (uma pessoa)	
Nhoque de Lagosta  	R\$ 85,00
(200g de lagosta) *picante. Serve 01 (uma pessoa)	
Nhoque ao Molho Poivre com Black Angus Beef	R\$ 87,00
Serve 01 (uma pessoa)   	

RISOTO

Risoto de Camarão com Kiwi 	R\$ 69,00
(150g de Camarão). Serve 01 (uma pessoa)	
Risoto Caprese 	R\$ 59,00
Serve 01 (uma pessoa)	



- Risoto de Camarão**    **R\$ 69,00**
Serve 01 (uma pessoa)
- Risoto de Polvo com Arroz Negro**   **R\$ 77,00**
(100g de Polvo). Serve 01 (uma pessoa)
- Risoto de Limão Siciliano com Salmão**   **R\$ 79,00**
(200g de Salmão). Serve 01 (uma pessoa)
- Risoto de Polvo com Tomate Confit**   **R\$ 73,00**
(100g de Polvo) com lasca de parmesão e azeite de ervas.
Serve 01 (uma pessoa)

PEIXES

- Filé de Peixe ao Molho de Camarão**   **R\$ 159,00**
(400g de peixe e 150g de camarão) com arroz de açafrão e legumes. Serve 02 (duas pessoas)
- Filé de Peixe ao Lemon.**   **R\$ 75,00**
(200g de peixe) com arroz de açafrão com brócolis. Serve 01 (uma pessoa)
- Filé de Peixe Belle Meuniere**   **R\$ 159,00**
(400g de peixe e 150g de camarão) com alcaparras, champignon, alho-poró, servido com arroz de coco e purê de abóbora. Serve 02 (duas pessoa)
- Filé de Atum na Crosta de Gergelim**    **R\$ 74,00**
(250g de atum) acompanha purê de batata. Serve 01 (uma pessoa)
- Lagosta a Moda da Casa**   **R\$ 98,00**
(500g de lagostas) grelhadas com batata aioli. Serve 01 (uma pessoa)



Lagosta do Cheff

(700g de lagostas) grelhadas com batata aioli. Serve 01 (uma pessoa)

R\$ 139,00

CARNES

Bife de Raquete (Black Angus)

R\$ 87,00

(220g de carne) Com batatas ao forno e manteiga de ervas. Serve 01 (uma pessoa).

Bife de Raquete (Black Angus)

R\$ 87,00

(220g de carne) Com aligot de batata e arroz de alho, finalizado com molho roti. Serve 01 (uma pessoa)

Bife de Chorizo (Black Angus)

R\$ 87,00

(250g de chorizo) Com arroz piamontese. Serve 01 (uma pessoa)

Ribeye (Black Angus)

R\$ 88,00

(250g de carne) Com batatas ao forno e manteiga de ervas. Serve 01 (uma pessoa)

Carne de Sol na Moranga

R\$ 145,00

(200g de carne de sol) acompanha arroz branco e macaxeira frita. Serve 02 (duas pessoas)

Carne de Sol da Casa

R\$ 139,00

(300g de carne de sol) acompanha baião de dois, batata frita e batata jerimun. Serve 02 (duas pessoas)

Carne de Sol

R\$ 68,00

(150g de carne) acompanha arroz branco. Serve 01 (uma pessoa)



SOBREMESA

Brownie de Chocolate



com caramelo salgado e uma bola de sorvete

R\$ 28,00

Banoffee

R\$ 28,00

Mousse de Maracujá com Chocolate.

mousse de maracujá e ganache de chocolate

R\$ 25,00

ADICIONAIS

Troca de Guarnição

R\$ 7,00

Batata Frita

R\$ 17,00

Batata Souté

R\$ 17,00

Arroz Branco

R\$ 7,00

Arroz de Alho

R\$ 15,00

Arroz de Açafrão

R\$ 15,00

Arroz de Brócolis

R\$ 15,00

Legumes Salteados

R\$ 19,00

Macaxeira Frita

R\$ 17,00

Purê de Batata

R\$ 15,00

Purê de Abóbora

R\$ 15,00

Risotto

R\$ 35,00

Prato Kids

R\$ 39,00

Ribeye cap trinchado ou peito de frango (150g) com batata fritas, arroz e salada verde.



BEBIDAS

Água sem gás	R\$ 4,00
Água com gás	R\$ 5,00
Coca-cola (Ks)	R\$ 5,00
Coca-cola zero (Ks)	R\$ 5,00
Guaraná (Ks)	R\$ 5,00
Sprite (Ks)	R\$ 5,00
Schweppes/Tônica	R\$ 6,00
Café Expresso	R\$ 8,00

SUCOS NATURAIS 500ml

Limão	R\$ 10,00
Maracujá, Laranja e Gengibre	R\$ 19,00
Abacaxi com Hortelã	R\$ 16,00
Laranja com Gengibre e Mel	R\$ 18,00
Morango com Laranja	R\$ 20,00
Laranja	R\$ 16,00
Maracujá	R\$ 17,00
Morango	R\$ 20,00

CERVEJAS

Heineken	R\$ 16,00
Corona	R\$ 17,00
Budweiser	R\$ 13,00
Stella Artois	R\$ 15,00
Eisenbahm	R\$ 15,00

DRINKS SEM ÁLCOOL

Batida de Frutas	R\$ 22,00
Morango ou maracujá com abacaxi, leite e leite condensado.	



Soda Italiana

Tangerina, frutas vermelhas, maçã verde ou gengibre com limão.

R\$ 20,00

DRINKS

Caipirinha

Limão tradicional, com mel ou xarope de capim santo. (YPIOCA)

R\$ 18,00

Caipiroska SMIRNOFF

Limão tradicional, com mel ou xarope de capim santo.

R\$ 25,00

Caipiroska ABSOLUT

Limão tradicional, com mel ou xarope de capim santo.

R\$ 28,00

Caipirinha de Frutas (YPIOCA)

Cajú com limão, abacaxi com hortelã, morango, kiwi, cajá com capim santo, maracujá com canela.

R\$ 20,00

Caipiroska de Frutas (SMIRNOFF)

Cajú com limão, abacaxi com hortelã, morango, kiwi, cajá com capim santo, maracujá com canela

R\$ 20,00

Caipiroska de Frutas (ABSOLUT)

Cajú com limão, abacaxi com hortelã, morango, kiwi, cajá com capim santo, maracujá com canela.

R\$ 30,00

Negroni

Gin, martini e campari.

R\$ 30,00

Margarita

Tequila, licor de laranja e limão.

R\$ 34,00

Cuba Libre

Coca-cola e rum carta branca.

R\$ 24,00



Whisky Sour

Whisky Chivas, suco de limão e clara de ovo e xarope simples.

R\$ 35,00

Cachaça Sour

Ypióca 150, suco de limão e clara de ovo e xarope simples.

R\$ 32,00

COCKTAILS AUTORAIS

Sex on the Beach

Vodka, suco de laranja, licor de pêssigo, grenadine.

R\$ 28,00

Banzeiro

Cachaça Ypióca, vinho tinto, espuma de gengibre.

R\$ 28,00

Caju Amigo

Gin arapuru, limão, compota de caju.

R\$ 30,00

Gt Kite

Gin london dry, xarope artesanal de maracujá, limão, água tônica.

R\$ 30,00

Moscou Muler

Tradicional

Limão, xarope artesanal de gengibre e vodka, finalizado com espuma de gengibre da casa.

R\$ 34,00

Morango

Xarope artesanal de genbibre, purê de morango, licor de laranja, licor de frutas vermelhas e vodka, finalizando com espuma de gengibre da casa.

R\$ 34,00

Pinã Colada

Rum carta branca, mix de coco e abacaxi.

R\$ 28,00

Aperol Spritz

Aperitivo de laranja, espumante brut e suco de laranja.

R\$ 30,00



MOJITOS

Tradicional

R\$ 25,00

Rum carta branca, limão açúcar demerara, hortelã com água com gás.

Hibisco

R\$ 27,00

Rum carta branca, limão, hortelã, xarope artesanal, hibisco e água com gás.

Jorge Amado

R\$ 30,00

Cachaça Ypióca, maracujá, xarope de canela, limão.

DOSES

Vodka Smirnoff

R\$ 14,00

Vodka Absolut

R\$ 17,00

Vodka Belvedere

R\$ 25,00

Whisky Black & White

R\$ 15,00

Whisky Chivas

R\$ 25,00

Whisky Jack Daniels

R\$ 25,00

Whisky Johnny Walker Red

R\$ 18,00

Whisky Johnny Black

R\$ 25,00

Rum Bacardi

R\$ 14,00

Tequila José Cuervo

R\$ 24,00

Cachaça Ypioca

R\$ 9,00

Cachaça 150

R\$ 18,00

Campari

R\$ 10,00

Marti Bianco, Rosso, Dry

R\$ 10,00

Conhaque Metaxa 12

R\$ 45,00

Bacardi 8 anos

R\$ 30,00



VINHOS

Espumante Rio Sol Brut Branco	R\$ 89,00
Pinot Grigio Il Ceprone 750 ml	R\$ 119,00
Pinot Grigio Becas 750 ml	R\$ 129,00
Morande Visionário Chardonnay	R\$ 89,00
Cosecha Tarapaca Sauvignon Blanc	R\$ 89,00
Cosecha Tarapaca Cabernet Sauvignon	R\$ 89,00
Morande Pioneiro Carmenere	R\$ 115,00
Morande Pioneiro Pinot Noir	R\$ 115,00
DV Catena Malbec - Cabernet Sauvignon	R\$ 235,00
Chandon Brut Garrafa	R\$ 180,00
Taça de Vinho	R\$ 25,00
Serviço de Rolha	R\$ 45,00

