SOSSEGO

POUSADA
&
RESTAURANTE

a simplicidade e o requinte da
culinária nordestina

Principais

Tainha na chapa - R$ 46

Filé de tainha com arroz cremoso de coco fresco, feijão verde farofado e salada cítrica nordestina (coentro, salsinha e picles de pimenta de cheiro)

Baião de dois cremoso - R$ 48

Clássica mistura nordestina de arroz com feijão verde com carne de sol e molho de nata fresca, pipoca de feijão verde e picles de maxixe acompanhada da tradicional paçoca de carne de sol no pilão

Moqueca - R$ 56

Moqueca mista de robalo e camarão no leite de coco fresco acompanhada de purê de banana da terra, arroz de ervas e farofa crocante de cebola

Arroz de Polvo - R$ 96

Tentáculos de polvo grelhado na manteiga de ervas, arroz de polvo cremoso e pimentões defumados, finalizado com cebola frita crocante, coalhada e azeite de manjericão

Kids - R$ 28, 32 e 34

Frango (R$28), Peixe (R$32) ou Camarão (R$34) acompanhados por arroz, batatas chips da casa e folhas de alface

Petiscos

Caldinho de sururu - R$ 18
Caldinho de sururu no cozido no leite de coco e dendê, acompanha pão crocante e aquele limãozinho

Pastel de caranguejo - R$ 32
Carangueijo cozido lentamente no leite de coco acompanhado de maionese picante (4und)

Pastel de queijo coalho - R$ 28
Queijo coalho com orégano acompanhado de creme rústico de tomate assado (4und)

Peixe Tempurá - R$ 36
Tiras de robalo empanados na massa de tempurá com chips de batata avinagrada e molho tártaro (5und)

Camarões na Tapioca - R$ 38
Camarão GG empanado na goma de tapioca do sossego com geleia de pimenta (7und)

Sanduiche de Carne do Sol na Nata - R$ 22
Carne do sol desfiada na nata com picles de cebola roxa no pão caseiro de macaxeira. Acompanha chips de batata.

Entradas

Salada Caesar - R$ 40, 38 e 36
Nossa versão da clássica salada ceasar vai com alface americana e rúcula envoltas no molho caesar com pipoca de feijão verde e bastante parmesão.
A proteína você escolhe: camarão (R$40), frango grelhado (R$38) ou abobrinha tostada (R$36)

Ceviche de caju - R$ 36
Ceviche de carne de caju com creme de castanha de caju, acompanha chips de batatas coloridas.

Principais Vegetarianos

Abobrinha na chapa - R$ 38

Abobrinha tostada na chapa com arroz cremoso de coco fresco, feijão verde farofado e salada cítrica nordestina (coentro, salsinha e picles de pimenta de cheiro)

Baião de dois com Cogumelos - R$ 44

Clássica mistura nordestina de arroz com feijão verde no molho de nata fresca com queijo coalho no mix de cogumelos na manteiga, finalizada com pipoca de feijão verde e picles de maxixe

Moqueca de Caju- R$ 46

Moqueca de carne de caju no leite de coco fresco acompanhada de purê de banana da terra, arroz de ervas e farofa crocante de cebola

Porções

Arroz de coco - R$ 8
Arroz de ervas - R$ 8
Paçoca de pilão - R$ 8
Purê de banana - R$ 8
Feijão farofado - R$ 8
Farofa crocante - R$ 8
Chips de batatas - R$ 8
Pipoca de feijão verde - R$ 8

Pokes Havaianos

Atum Fresco - R$ 42

base de arroz acompanhando couve crispy, cenoura, tomate cereja, abacate, manga, sunomono, gengibre em conserva, cream cheesse ou creme de castanha, wasabi, mix de gergelim e chips de batatas coloridas

Camarão empanado na tapioca - R$ 44

base de arroz acompanhando couve crispy, cenoura, tomate cereja, abacate, manga, sunomono, gengibre em conserva, cream cheesse ou creme de castanha, wasabi, mix de gergelim e chips de batatas coloridas

Mix de Cogumelos - R$ 38

base de arroz acompanhando couve crispy, cenoura, tomate cereja, abacate, manga, sunomono, gengibre em conserva, cream cheesse ou creme de castanha, wasabi, mix de gergelim e chips de batatas coloridas

Sobremesas

São João do Nordeste - R$ 28

Sorvete artesanal de coco, bolo de milho do sossego, creme de pipoca (isso mesmo que você leu), cereal de milho crocante e chocolate branco caramelizado

Paraíso Tropical - R$ 32

Sorbet de manga, coco queimado, tartare de manga com gengibre, espuma de cajá (vegano e sem glutén)

Torta de Chocolate - R$ 25

Base feita com crumble e chocolate derretido, mousse de chocolate 54%, caramelo toffee de nata fresca, finalizado com nibs de cacau

Cafés

Vibrante - R$ 6

Pleno - R$ 6

Supremo - R$ 6

Capuccino - R$ 7

Especial - R$ 8

Bebidas

Agua natural - R$ 6
Agua natural com gás - R$ 6
Refrigerante - R$ 8
Agua tonica - R$ 8

Sucos Especiais

Da fruta - R$ 10

Maracujá, limão, acerola, abacaxi

De frutas especiais- R$ 12

Morango ou laranja

Limonadas da casa- R$ 12

Com xarope de caju, de gengibre ou capim santo

Mix de Frutas - R$ 15

Laranja, acerola e manjericão
Açai natural com laranja
Morango com gengibre
Maracujá, cenoura e gengibre

Açaís Naturais

Tradicional - R$ 17 (300ml) / R$ 25 (500ml)

Açaí de produção local e familiar, batido com xarope. O melhor açaí da região, bem menos doce.

Zero Açucar - R$ 17 (300ml) / R$ 25 (500ml)

Açaí de produção local e familiar, batido com inhame, tamâra e limão siciliano.

Cervejas

Corona - R$ 15
Heineken - R$ 15
Heineken Zero - R$15
Stella - R$ 13
Hoegaarden - R$ 18
Baden Baden Witbier - R$ 30
Capunga - R$ 32
Colorado - R$ 30

Drinks Clássicos

Aperol Spritz - R$ 28

Aperol, Espumante, Água com gás e meia lua de laranja

Mojito - R$ 30

Rum prata, folhas de hortelã, limão tahiti, xarope e água com gás

Kir Royal - R$ 30

Espumante Brut, licor de cassis, cereja

Caipirinha - R$ 20

Cachaça orgânica, xarope de açucar e fruta de sua escolha (limão, maracujá, morango, caju, abacaxi e outras)

Caipiroska - R$ 25/R$30

Vodka Smirnoff (25) ou Orloff (30), xarope de açucar e frutas da sua escolha (limão, maracujá, morango, caju, abacaxi e outras)

Autorais

Gins do Nordeste (todos R$ 33)

Sertão Mar - R$ 33

seco como o sertão mas conectado com o mar, a pimenta do reino com as folhas de manjericão e sumo de limão siciliano se integram ao beefeater com tônica nessa experiência única

Mata Estrela - R$ 33

ser levado para dentro da maior reserva de mata atlantica potiguar através da alquimia da defumação de anis estrelado com alecrim acompanhado de gin beefeater, folhas de manjericão palmeadas, xarope de gengibre, sumo de limão tahiti

Cajuína Potiguara - R$ 33

refrescante e adocicado esse drink nos leva aos cajueiros da beira do mar potiguar, o xarope de caju, a canela defumada, a pimenta rosa dão o charme ao beefeater com tonica

Flor de Hibisco - R$ 33

o xarope de morango e uva se integram muito bem com as pétalas de hibisco e morango que na tônica e no gin formam um conjunto refrescante e suave feito o fim de tarde da Lagoa Guaraíras.

-

-