



TABERNA DO ELISEU





ENTRADAS

Vieira Canadense - meia dúzia

- Vieiras grelhadas sobre couscous marroquino, alho assado e echalote R\$199,00

Vieira Canadense Gratinada - meia dúzia

- Vieiras gratinadas ao molho beurre blanc R\$218,00

Vieira Peruana - meia dúzia

- Vieiras gratinadas ao molho beurre blanc R\$158,00

Mariscos - Rebeirão da Ilha - Florianópolis:

- Mariscos no vapor de vinho branco R\$89,00

Ostras - Ribeirão da Ilha - Florianópolis

- Ostra Natural (dúzia) R\$59,00
- Ostra ao vapor (dúzia) R\$59,00
- Ostra Gratinada (dúzia) R\$89,00
- Ostra ao Vinagrete Defumado (dúzia) R\$79,00

Siri Refogado

- Carne de Siri de Antonina, com temperos secretos da Taberna R\$54,00

Bolinho:

- Bolinho de bacalhau (Receita exclusiva) 6 unidades R\$59,00

Empadas

- Empada de Siri (Receita Exclusiva) R\$39,00
- Empada de Bacalhau (Receita Exclusiva) R\$39,00
- Empada de Camarão (Receita Exclusiva) R\$39,00

Bacalhau a feira:

- Lascas de Bacalhau no vapor, refogado em oliva com cebola, alho assado e batata rústica R\$220,00

Chapéuzinhos de Siri (Capeletti)

- Massa recheada com siri, cozida em brodo del mare R\$69,00

Obs.: Meia porção cobramos 65% do valor

ENTRADAS

Lula do Pacífico a feira - Peru - 200 gr. aprox.

- Lula refogada em oliva, alho assado, echalote e batata rústica

R\$98,00

Camarões Gambas al ajillo

- 400 gr (in natura) de Camarões Rosa Grelhados ao azeite de oliva e alho assado

R\$189,00

Batata Frita Palito

R\$49,00

Batata Rústica

R\$49,00

Cascudinho Dore

R\$69,00

Costeletas de Tambaqui

- Grelhados com temperos da taberna

R\$79,00



Costeletas de Tambaqui

INDIVIDUAIS

Linguado com legumes

- Linguado grelhado com legumes e batata rústica
(Acompanha arroz branco)

R\$98,00

(Aproximadamente 200 gr in natura)

Linguado com massa

- Linguado grelhado, com massa na manteiga
(Aproximadamente 200gr in natura)

R\$98,00

Linguado da Taberna

- Linguado grelhado, com camarão 7 barbas, ao molho
pomodoro. (Acompanha arroz branco)
(Aproximadamente 200 gr in natura)

R\$98,00

Lombinho

- Lombinho de bacalhau grelhado com legumes, e batata
rústica.
(Aproximadamente 200 gr in natura)

R\$129,00

Paella de Frutos do mar

- Lula, Polvo, ostra, Vieira, Camarões e mexilhões

R\$194,00



Linguado Grelhado

MASSAS

PRODUÇÃO PRÓPRIA

Tortelloni de Siri

- Massa artesanal ao molho de queijo
(Individual)

R\$120,00

Tortelloni de Ervilha Fresca

- Massa artesanal ao molho cardinalle e camarão sete barbas
(Individual)

R\$95,00

Ravioli de Mussarella de Búfala

- Massa artesanal ao molho caprese com camarão sete barbas
(Individual)

R\$95,00

Fettucine Do Jorge

- Massa Italiana com Camarão rosa médios grelhados e molho Champagne
(Individual)

R\$179,00

Fettucine al mare

- Massa Italiana ao pomodoro e frutos do mar
(Individual)

R\$194,00

Fettucine com camarões

- Massa Italiana na manteiga e camarão rosa médio grelhados
(Individual)

R\$159,00

Linguini

- Massa artesanal ao molho caprese com camarão sete barbas
(Individual)

R\$89,00



PESCADOS

Linguado da Taberna

- Linguado grelhado com molho de camarão sete barbas R\$199,00
(Acompanha arroz branco)
(Serve 2 pessoas, aproximadamente 400 gr in natura)

Linguado Grelhado

- Linguado Grelhado com legumes e batata rústica R\$198,00
(Acompanha arroz branco)
(Aproximadamente 400 gr in natura)

Linguado Grelhado para família

- Linguado Grelhado com legumes e batata rústica R\$295,00
(Acompanha arroz branco)
(Aproximadamente 600 gr in natura)

Polvo Grelhado

- Polvo grelhado, alho assado, echalote, pimentão e batata rústica R\$279,00
(Aproximadamamente 300gr)

Polvo do Eliseu

- Polvo grelhado, arroz de vinho tinto e salsa tartufata R\$279,00
(Aproximadamente 300gr)



Polvo do Eliseu

BACALHAU

(GADUS MOHUA)

Bacalhau grelhado com legumes, e batata rústica.

Esse prato serve 2 pessoas.
Aproximadamente 450 gr in natura.

R\$220,00

Bacalhau às natas.

- Lascas de bacalhau, molho cremoso com batata rústica em cubo, cebola roxa refogada, e gratinado.

Esse prato serve 2 pessoas
Aproximadamente 500gr

R\$269,00

Bacalhau Gomes de Sá

- Cebola roxa refogada no azeite extra virgem, batata rústica, azeitonas e ovo cozido (Acompanha arroz branco)

Esse prato serve 2 pessoas
Aproximadamente 450gr in natura

R\$220,00

Bacalhau a Portuguesa

- Lascas de bacalhau, batata no vapor com cebola, tomate, pimentão, azeitona e ovo cozido (este prato vai ao forno)

(Acompanha arroz branco)

(Esse prato serve 2 pessoas)
Aproximadamente 500gr

R\$269,00

Bacalhau Gomes de Sá para família

- Cebola roxa refogada no azeite extra virgem, batata rústica, azeitonas e ovo cozido (Acompanha arroz branco)

(Aproximadamente 700gr in natura)

R\$359,00



Bacalhau Grelhado

ESPECIAIS

Moqueca

- Moqueca da Taberna Code fish

Peixe Grelhado, tomate, pimentão e cebola refogados e mergulhados em um caldo especial de tomate.

R\$189,00

(Acompanha arroz e farofa)

(Este prato serve 2 pessoas)

- Moqueca Moçambique

Camarões Rosa médio em caldo aromático de legumes, com aipim processado, leite de coco, dendê, tomate, cebola roxa e ovo cozido.

R\$298,00

(Acompanha arroz branco e farofa)

(Este prato serve 2 pessoas)

Paella de frutos do mar

- Lula, Polvo, Ostras, Vieiras, Camarões e mexilhões

R\$298,00

(Este prato serve 2 pessoas)

Favada de frutos do mar

- Mix de favas, caldo fume blanc cremoso e uma seleção de frutos do mar. (Acompanha arroz branco)

R\$194,00



Favada de frutos do mar

CARNES VERMELHAS

Mignon Black Angus

- Mignon Black Angus, com massa na manteiga (Individual)

R\$149,00

Mignon Kids

- Mignon Black Angus com massa na manteiga

R\$89,00

Paleta de Cordeiro

- Paleta assada por 12 horas servida ao molho do próprio assado, com batata rústica, e massa italiana

R\$330,00



Paleta de Cordeiro



Pastel de nata

SOBREMESAS

- Pastel de Nata R\$23,00
- Torta Trufa de Chocolate R\$35,00
- Toucinho do céu R\$35,00
- Churrinhos crocantes com doce de leite Uruguaio R\$39,00
- Crema Catalana R\$29,00

CAFÉ GOURMET - ARMINDA

- Café 100% Arábica moído na hora R\$9,90
- Chás (consulte sabores com o garçom) R\$15,90



BEBIDAS

Refrigerantes

- Coca-cola R\$8,90
- Coca-cola Zero R\$8,90
- Guaraná R\$8,90
- Guaraná Zero R\$8,90
- Tônica R\$10,90
- Tônica Zero R\$10,90

Sucos

- Suco de uva R\$12,00
- Suco de maçã R\$12,00
- Suco de limonada R\$12,00
- Suco mate R\$12,00

Águas

- Sferrier sem Gás R\$6,90
- Sferrier com Gás R\$6,90
- San Pellegrino com Gás (600ml) R\$6,90
- Soda Italiana (consultar sabores) R\$29,00
- Soda Italiana (consultar sabores) R\$29,00

DRINKS



- Negroni R\$35,00
- Aperol Sprit R\$39,00
- Gin Tônica R\$39,00
- Kyr Royale R\$35,00

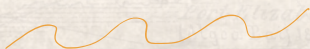
Capirinha de limão

- Cachaça R\$25,00
- Vodka R\$29,00
- Steinhaeger R\$32,00
- Absolut R\$35,00
- Salinissima R\$32,00

Whisks

- Red Label R\$29,00
- Black Label R\$39,00
- Jack Daniels R\$39,00

Cervejas

- Original (Garrafa 600ml) R\$21,00
 - Heineken (Garrafa 600ml) R\$23,00
 - Heineken zero (Long) R\$15,00
 - Patagônia Ipa (Garrafa 600ml) R\$32,00
 - Estrela Galícia (Garrafa 600ml) R\$24,00
 - Carajillo R\$39,00
 - Licor 43 R\$35,00
 - Vinho do porto (taça) R\$49,00
 - Contreau R\$29,00
- 

SERVIÇO DE ROLHAS

**O serviço de rolha é cobrado R\$60,00
por garrafa, este valor serve para
ajudar a custear despesas relacionadas
ao serviço de vinho!**



@TABERNADOELISEU



CARTA DE VINHOS