

## Petiscos - Appetizer & Friends

Brusquetta de Abacate com ovo escalfado	7.80
Bruschetta mit Avocados - Avocado - pochiertes Ei - Salat   Bruschetta Avocado - pouched egg - salad	
Brusquetta de picanha - Bruschetta mit saftigen Rinderfilet vom Grill (Black Angus) knuspriges Brot - Tomaten - Kräuter   prime beef tip trip - tomatoes - coriander	8.40
Coxinhas de Galinha com Pequi - Hühner-Kroketten gebacken Hühnerstreifen - feines Gemüse - Pequi   Chicken choux pastry - fine vegetable - Pequi (Paraná)	7.30
Pataniscas de Bacalhau Kabeljau Nockerl gebacken - rote Paprikasauce - cot fish croquettes red pepper sauce	11.20
Camarões picantes - Pikante Garnelen Chili - Kunquarts - Knoblauch   king prawns' chili - kunquarts - garlic	12.80
Ceviche do dia com leite de tigre - Abacate - cebolinha, leite de tigre Ceviche von Kabeljau Wildfang - Tiger Milch - Limette - Avocado - Koriander	12.90

## Saladínhas / Salate / Salad

Saladínha de legumes e folhas com ervas silvestres Buntes Salat bouquet mit Frucht-Dressing   salad - vegetable and herbs with fruitdressing	6.50
Saladínha com queijo au gratin - Ziegenkäse gratiniert Wildkräutersalat - Tomaten - Avocados - Schnittlauch   tomatoes - avocados - goat cheese - chive	9.50
Saladínha de abacates e corações de palmitos Salad con Avocados und Palmherzen & Apfeldressing	9.50vg
Salada tropical com camarões - Garnelen mit tropischen Salat Mango - Avocado - Palmherzen - Minze   King Prawns - mango - palm - avocado - mint	14.50

## Soup flavours

Caldo de Abacate e Coco Kalte Avocadosuppe mit Kokos - Kunquart   Avocado soup with Cocos & Kunquart	7.90vg
Caldinho de Tomate com Palmitos e Vieira Tomaten Suppe - Palmherzen - Jakobs Muscheln   tomato soup with scallops	8.50
Caldinho de Feijão com ervas selvagens - Schwarze Bohnensuppe Schwarze Bohnensuppe - Wildkräuter   Black beans soup - wild herbs	5.90

## Flavours of the Italian immigrants in Bairro do Bixiga - Sao Paulo

Spaghetti "Espírito Santo"	14.50
Garnelen - Schalotten - Tomaten - Chili - Koriander	
Spaghetti "Bixiga" (Sao Paulo) com Vieiras	18.50
Spaghetti mit Jakobsmuscheln - Olivenöl - Wildkräuter   Spaghetti - Scallops - herbs	

## Flavours of Brazilian Moquecas & Coast line

Moqueca baiana - Schalotten - Paprika - Knoblauch - Kokossahne - Palmöl (Bahia - Brazil)

Moqueca capixaba - Schalotten - Tomaten - Knoblauch - Olivenöl - Urucum (Espírito Santo - Brazil)

Moqueca baiana or capixaba com camarões   Garnelenpfanne Baiana oder Capixaba	23.50
Moqueca baiana or capixaba com peixe do dia   Fischpfanne Baiana oder Capixaba	25.50
Camarões vermelhos grelhados (Florianopolis - Brazil)	24.50
Rote Wild Garnelen vom Grill - Meersalzflocken - limetten - baguette   red king prawns - sea salt - lemon - baguette	

## Brazilian Signature Dish, the greatest classic "Feijoadada since 1800"

Feijoadada original since 1800 com presunto Duroc	18.30
Schwarzer-Bohneneintopf, schwarze Bohnen - Duroc Schinken - Basmati-Reis - Farofa - Kunquarts black bean stew - smoked ham - rice - farofa - kunquarts	

## Dishes of Rio Grande do Sul - Paraná - Santa Catarina

Ponta de Picanha grelhada Sta. Catarina			
Rinderspitz-Scheiben vom Grill	(Black Angus USA)	200gr	21.80
Zucchini - Karotten - Pilze   beef round steak slices grilled - vegetable - herbs			
Picanha assada na crosta de sal, auf Anfrage (Simmentaler Rind)		180gr	19.80
Rinderspitz in Salzkruste gebraten	Zucchini - Lauch - Karotten		
prime beef triptip - salt crust - vegetable			
Hamburgueres de "Picanha" - Hamburger Steak - (Simmentaler Aut)		200gr	16.60
100% saftiges Rindfleisch, knuspriges Brot - Wildkräuter - Tomaten - grüne bbqs			
Hamburger Brazilian style - crispy bread - tomato - green bbqs			

Ribeye Steak – Bife Ancho Café de Brazil (B. Angus – Uruguay) 245gr	25.50
Ribeye steak – Café de Brazil – Pisto   Rib eye steak – Café de Brazil – Pisto	
Rinder Filetsteak vom Grill – Filet mignon grelhado (Simmentaler - Aut) 200gr	29.50
gegrillt – Demi-glace – Kapern - Gemüse   tenderloin steak – demi-glace - vegetable	
Costeleta de vitela grelhada – molho Madeira (Austria) 235gr	26.50
Kalbkronen-Steak – gegrillt – Madeira Demi-glace – Gemüse   tenderloin steak – demi-glace - vegetable	
Beilagen - Side Dishes :	
Manioc in Butter gebraten, Basmati - Reis,	3.90
Gemüse sautiert – Legumes refogados – Pisto - Polentacreme gratiniert	5.50
Baguette – Ciabatta	2.30

### Sobremesa – Desserts

Mousse de maracuja e manga	7.80
Maracuja Mousse mit Mango – Passion fruit mousse with mango	
Kokos Flan – Manjar de coco com ameixas e açaí	6.90
Açaí-Pflaumencreme – Coconut Flan – plum açaí creme	
Pudim de nata – Sahnepudding mit Caramel Honig	7.40
Avocado Mandel Creme - Doce de Abacate - Sweet Avocado - cream	8.70
Tapioca Pfannkuchen - Tapioca Romeu & Julieta	7.50
Käse – Guavencreme   Cheese – Tapioca pan cake Goiabada	
Käse Teller - Seleções de queijo – cheese selection	11.50
Cashew - goiabada creme – baguette - fresh cheese – goiaba chutney	

Buchen Sie jetzt das Ipanema für Ihre exklusive Firmen oder Private Veranstaltung, von Montag bis Sonntag (auch an Feiertagen)

Alle Speisen und Getränke werden auf Sie abgestimmt.  
Wir betreuen Sie von der Planung bis zur Vollendung Ihrer Wünsche,  
sprechen Sie uns an und Ihre Träume werden essbar und trinkbar.