

ilhu
DO CARANGUEJO

O RESTAURANTE
MAIS CAPIXABA
DO MUNDO



Cardápio

SEJA
BEM VINDO



O RESTAURANTE
MAIS CAPIXABA DO MUNDO
ESCOLHIDO E PREMIADO POR VOCÊ!



Várias vezes vencedor dos maiores prêmios do ES, que comprovam nossa dedicação por você.

Queridos clientes, é com imensa alegria que recebemos você na nossa casa!

Temos um recadinho importante: aqui no Ilha a taxa de serviço é OPCIONAL! A "Taxa de Serviço de 10%" é uma forma cultural de apreciação, por parte dos clientes, aos garçons, pela excelência no serviço prestado. Aqui no Ilha, a divisão dos "10%" é feita entre todos os nossos funcionários: os atendentes do salão, a galera da recepção, da limpeza, da copa e da cozinha. Afinal, todos, em conjunto, que fazem o Ilha acontecer.

Ao final da sua conta, constará um acréscimo de 10% sobre o valor total. Esse acréscimo é, absolutamente, opcional e de forma nenhuma deverá ser tratado como obrigatório. Para retirada do valor dos "10%" da conta, se for o caso, basta que você solicite.

Agradecemos demais a todos os CarangoLovers que escolhem estar conosco e viver a experiência Ilha com a gente!

Ilha do Caranguejo - Orgulho de Ser Capixaba

Carangolover, atenção
com as nossas legendas:



Prato com foto. Uma ajudinha
para você conhecer nossas gostosuras.



Pratos
Sem Glúten



Pratos
Sem Lactose

English Menu:



CARANGUEJO E CIA

Caranguejo (unidade) 🍷 🍴 9,80

📷 **Caranguejada Capixaba** 🍷 🍴 44,00

4 unidades de caranguejos preparados na panela de barro ao molho de moqueca servido com farofa.

Casquinha de Camarão 31,00

Um creme delicioso cheio de camarão servido na panelinha de barro.

Casquinha de Camarão Gratinada 33,00

Um creme delicioso cheio de camarão com molho bechamel e queijo gratinado por cima, servido na panelinha de barro.

📷 **Casquinha de Siri** 🍷 🍴 34,00

Siri desfiado bem temperadinho servido na panelinha de barro.

Casquinha de Siri Gratinada 🍴 36,00

Siri desfiado bem temperadinho com molho bechamel e queijo gratinado por cima, servido na panelinha de barro.

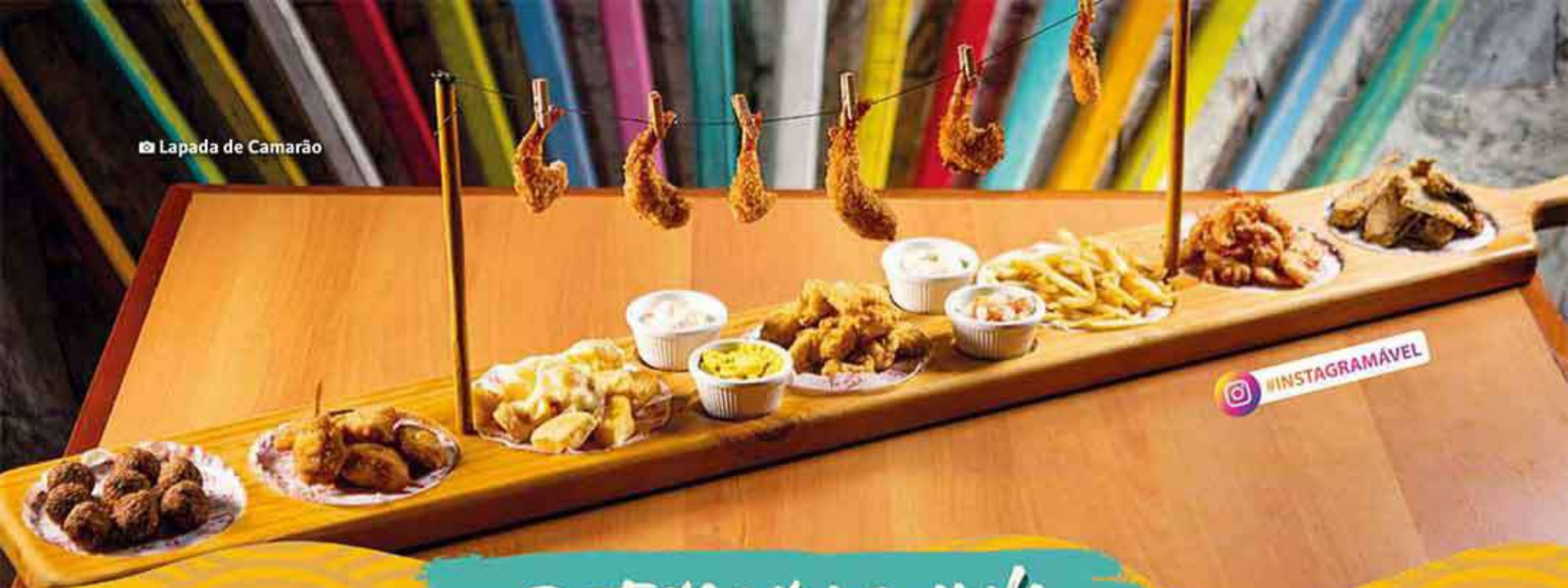


Caranguejada Capixaba



📷 Casquinha de Siri

📷 Lapada de Camarão



📷 #INSTAGRAMÁVEL

PETISCOS DO ILHA

Camarões

📷 **Baldinho de Camarão** 47,00

200g de camarões fritinhos com casca, acompanhado de batata frita e molhinho.

Camarões Especiais Empanados 82,00

250g de camarões especiais empanados acompanhados de molho tártaro.

Camarões VM Empanados 125,00

Camarões VM empanados acompanhados de molho tártaro. (12 unidades)

Camarões VG Empanados* 175,00

Camarões VG empanados acompanhados de molho tártaro. (08 unidades)

Bobozinho de Camarão 39,00

250g de camarões refogados com creme de aipim, leite de coco.

📷 **Camarão que Dorme na Praia** 59,00

Deliciosos Kieber de camarões deitados na rede... Servido com molho tártaro. (12 unidades)

*Às vezes tem

📷 **Lapada de Camarão** 219,00

Uma tábua-master-blaster, cheia de delícias de camarão e muito mais. Varal de camarão empanado, kibe de siri com camarão, kieber de camarão, camarão paulistinha frito, postinhas de peroá fritas, gorjão de peixe, aipim com queijo e batata frita. (Aproximadamente 1,5kg de petiscos).

Chutei o Balde 124,00

400g de mix de camarão especial e paulistinha, empanadinhos bem crocantes, servidos com sticks de mussarela e batata frita com cebolinha. Acompanhado de molho de queijo.



Baldinho de Camarão



📸 Camarão que Dorme na Praia



📸 Baldinho Turbinado



O TEMPERO DO CAPIXABA

Para os melhores petiscos,
não tem segredo: tem Premier.

Peixes

Baldinho de Gorjão de Peixe 47,00

200g de peixinhos empanados, acompanhado de batata frita e molhinho.

Combinho de Peroá 89,00

500g de postinhas de peroá frito acompanhadas de pastéis de camarão e fritas com molho de queijo.

📸 Peroá Frito Especial 129,00

Aproximadamente 1 kg de peroá fritinho, servido com batata frita, banana frita, camarões com casca fritos, acompanha farofa e vinagrete.

Postinha de Peroá 69,00

500g de peroá cortado em postas, bem temperadinho.

Peroá MegaPowerVipBlasterTOP das Galáxias. Ufa! 185,00

O verdadeiro monstro! 1 kg e meio de peroá fritinho, 4 espetos de camarão VM, farofa de banana, fritas da ilha, arroz e vinagrete.

Frutos do Mar

Baldinho de Lula Empanada 47,00

200g de lulas empanadas, acompanhado de batata frita e molhinho.

📸 Baldinho Turbinado 82,00

100g de lula empanada, 100g de camarão paulistinha e 100g de gorjão de peixe juntos numa mesma porção.

Polvo Confitado 155,00

450g de polvo grelhado com tomates, cebola ao vinho tinto, alho, azeitonas pretas, toque de limão, coentro e regados em azeite. Servidos com pãezinhos (servido quente).

Polvo na Manteiga 155,00

Deliciosa iguaria com 450g de polvo grelhadinho e preparado na manteiga para satisfazer os mais exigentes paladares. Acompanha pãozinho.



📸 Peroá Frito Especial





Quitutes

Bolinho de Moqueca 42,00

Deliciosos croquetes feitos com tudo o que vai na moqueca, com recheio de mussarela. Servido com molho de banana da terra picante. (6 unidades)

Coxilha 39,00

Torta Capixaba em forma de coxinha recheada com Catupiry, bem crocante e sem massa. (4 unidades)

Bolinho de Bacalhau 59,00

Deliciosos bolinhos fritos na hora! (12 unidades)

Baldinho de Batata Frita 28,00

As tradicionais fritas bem fininhas e crocantes.

Baldinho de Fritas da Ilha 39,00

Fritas cobertas com um delicioso molho de queijo e bacon.

Mini Pastéis (com Catupiry) 47,00

10 unidades. Escolha até 2 sabores por porção: camarão, carne seca, siri e queijo sem Catupiry.

Gratinados

Mostradinho 52,00

O que era para ser escondidinho, perdeu a vergonha e se mostrou totalmente delicioso! Camarão ou Carne Seca desfiada, cobertos com creme de aipim e gratinados.

Batata Recheada 59,00

Sabores: camarão com Catupiry ou carne seca com Catupiry.



📷 Chiclete de Camarão

CULINÁRIA DO ILHA

★ OS QUERIDINHOS DOS CUENTES ★

Camarões

📷 Chiclete de Camarão

Camarões especiais (2 pessoas: 300g / 4 pessoas: 500g) refogados e imersos em um creme de puro queijo, gratinados e servidos com batata palha da casa e arroz branco.

2 pessoas 4 pessoas
165,00 | 225,00

Moqueca Italianinha

500g de camarão, numa deliciosa moqueca, rodeada por polenta e coberta com mussarela e Catupiry. Especialidade da casa!

3 pessoas
179,00

Bobó de Camarão 🍷

500g de camarões pequenos refogados com creme de aipim e leite de coco. Servido com arroz branco.

3 pessoas
139,00

Bobó de Camarão Especial 🍷

500g de camarões especiais refogados com creme de aipim e leite de coco. Servido com arroz branco.

3 pessoas
169,00



📷 Camarão Sensacional

Camarões refogados (2 pessoas: 300g / 4 pessoas: 500g) na manteiga ao molho bechamel, servidos com arroz cremoso, presunto, ervilhas e cobertos com batata palha feita na casa.

2 pessoas 4 pessoas
155,00 | 199,00

Camarão Sensacional do Sertão

Incrível versão do Camarão Sensacional. Camarões refogados (2 pessoas: 300g / 4 pessoas: 500g) na manteiga de garrafa ao molho bechamel, servido com arroz cremoso, carne seca desfiada, paio, bacon e cobertos com batata palha feita na casa.

2 pessoas 4 pessoas
159,00 | 209,00

📷 Camarão Capixaba

Arroz cremoso de moqueca de camarões especiais (2 pessoas: 300g / 4 pessoas: 500g) gratinado e rodeado por cubinhos de banana frita.

2 pessoas 4 pessoas
155,00 | 199,00

📷 Camarão no Coco

600g de camarões mergulhados em um succulento creme de coco servido com batata palha feita na casa e arroz branco.

3 pessoas
179,00

📷 Cremosinho

Juntamos várias delicias e criamos o "Cremosinho". 300g de camarões grelhados por cima de creme de aipim com Catupiry, queijo, moqueca de palmito, milho, presunto e cebola crispy. Acompanha arroz branco.

3 pessoas
169,00

Camarões Mediterrâneos 🌿

300g de camarões grelhados servidos com molho pesto e pimenta biquinho. Acompanhado de legumes e batatas recheadas com Catupiry e bacon.

2 pessoas
149,00

Por Cima É Mais Gostoso

Camarões especiais empanados (2 pessoas: 300g / 4 pessoas: 500g) sobre uma succulenta cama de arroz caprese (arroz com manjericão, tomates e queijo).

2 pessoas 4 pessoas
149,00 | 189,00

📷 Santo Camarão

Camarões VM empanados (2 pessoas: 300g / 4 pessoas: 500g) e recheados com Catupiry sobre um creme de queijo com camarões especiais flambados com ervas, lascas de bacalhau, toque de siciliano, finalizados com batata palha feita na casa. Acompanha arroz branco.

2 pessoas 4 pessoas
169,00 | 219,00

Camarão à Grega

300g de camarões especiais empanados e servidos com cubos de queijo, arroz à grega e purê de batatas.

3 pessoas
169,00





📷 Cremosinho



📷 Arroz de Polvo



PREMIER,
O TEMPERO DO CAPIXABA
 Há 54 anos, na mesa e na panela de quem entende de culinária capixaba.

Frutos do Mar

Arroz de Mariscos 🍷🌱

500g de camarões, lula, polvo e sururu no arroz molhadinho.

📷 Arroz de Polvo 🍷🌱

500g de polvo no arroz molhadinho com brócolis.

Torta Capixaba

900g da nossa receita tradicional capixaba com sururu, sirí, camarão, bacalhau e palmito. Acompanha arroz branco.

Lagosta Grelhada*

2kg de lagosta grelhada e servida com arroz de moqueca com brócolis e batatas rústicas crocantes.

*Às vezes tem

3 pessoas

159,00

3 pessoas

165,00

3 pessoas

169,00

3 pessoas

450,00

Peixes

Peixe ao Molho de Camarão

500g de filé de peixe grelhado ao molho de camarão servido com arroz de brócolis e purê de batatas.

Salmão Grelhado 🍷🌱

500g de salmão grelhado com molho de alcaparras, servido com legumes grelhados e arroz branco.

3 pessoas

125,00

3 pessoas

175,00

📷 Santo Camarão







Moqueca de Badejo com Camarão VM

MOQUECAS

Moqueca de Badejo

Todas acompanham pirão, arroz e moquequinha de banana.

 Tradicional sem camarão	189,00
c/ Camarão Pequeno	209,00
c/ Camarão Especial	229,00
 c/ Camarão VM	249,00
c/ Camarão VG*	349,00

Moqueca de Cação

Todas acompanham pirão, arroz e moquequinha de banana.

Tradicional sem camarão	149,00
c/ Camarão Pequeno	179,00
c/ Camarão Especial	199,00
c/ Camarão VM	209,00
c/ Camarão VG*	309,00

*Às vezes tem



O TEMPERO DO CAPIXABA

Premier, o tempero mais capixaba do mundo.



ORGULHO
DE SER
CAPIXABA

Moqueca de Camarão

Todas acompanham pirão, arroz e moquequinha de banana.

c/ Camarão Pequeno	139,00
c/ Camarão Especial	179,00
c/ Camarão VM	229,00
c/ Camarão VG*	349,00

*Às vezes tem



Moqueca de Badejo



Moquequinha de Siri e Camarão Pequeno



Moquequinha de Siri

Moquequinhas

Todas acompanham pão, exceto a Moquequinha de Banana da Terra.

📷 Siri	99,00
📷 Siri e Camarão Pequeno	99,00
Camarão Pequeno	89,00
Camarão Especial	125,00
Cação	89,00
Cação com Camarão	109,00
Polvo	145,00
Sururu	89,00
Banana da Terra*	25,00

*Não acompanha pão.

Moquecas Especiais

	3 pessoas
📷 Moqueca de Frutos do Mar	179,00
Um mix de frutos do mar (peixe, sururu, lula, camarão e polvo). Acompanha arroz, pirão e moquequinha de banana.	
	3 pessoas
Moqueca Curva da Jurema	159,00
Dentro da mesma panela de barro, você vai encontrar nossa deliciosa moqueca de camarão (600g) de um lado e de outro lado um creme de aipim bem cremoso. Acompanha arroz branco e moqueca de banana da terra.	
	3 pessoas
📷 Moqueca Real de Camarão	149,00
Muitos camarões imersos em molho de moqueca com uma coroa de batatas douradas sobre Catupiry. Acompanha arroz branco.	
	3 pessoas
Moqueca Vegana	79,00
Moqueca de palmito, banana da terra, castanhas de caju e pimentão amarelo. Acompanha pirão de coco e arroz branco.	



Moqueca Real de Camarão



📷 Filé Perfeito



📷 Filé Ô Trem Bão

CHAPAS, CARNES E SALADAS

📷 Filé Ô Trem Bão

179,00

500g de escalopes de filé mignon com molho chimichurri da roça, vem com lascas de bacon, batatas chips e ovo frito. Servidos com arroz preparados em caldo especial (20 ingredientes) e legumes da roça (cenoura, pimentão, ervilhas, abobrinhas e cebola roxa).

📷 Filé Perfeito

179,00

500g de tornedor de filé mignon fatiados ao chimichurri e arroz de manjeriço. Acompanha batatas rústicas crocantes.

Filé do Lindão

179,00

500g de medalhões de filé mignon grelhados ao ponto, servidos ao molho madeira salpicado de alho torrado. Acompanha batatas rústicas com molho de queijo, farofinha de alho e bacon e arroz biro biro.

Filé ao Gorgonzola

129,00

500g de suculentos cubos de filé mignon acebolados e cobertos com molho gorgonzola. Acompanha fritas.

Filé ao Palito

109,00

500g de suculentos cubos de filé mignon acebolados. Acompanha batata frita.

Carne de Sol na Manteiga

109,00

500g de carne de sol na chapa e refogada na manteiga de garrafa. Acompanha aipim frito.

Frango a Cubana

99,00

500g de filé de peito de frango à milanesa, recheados com queijo, servido com banana empanada, arroz à grega e batata frita.

📷 Salada Verde Mar

69,00

250g de camarões grelhados, alface americana, rúcula, tomates cereja, molho de frutas vermelhas, morangos frescos e lascas de parmesão.



📷 Salada Verde Mar



PREMIER
TEMPEROS

O TEMPERO DO CAPIXABA

Toda receita fica mais gostosa com Premier.



MENU KIDS

O Ilha do Caranguejo® possui um setor de qualidade que garante a procedência de seus produtos da chegada em nossas cozinhas até o prato do seu filhote. Escolha o seu e tenha uma excelente experiência para toda a família.

MONTE O PRATINHO DO SEU JEITO! 38,00



1 - ESCOLHA A PROTEÍNA:

- . carne de boi
- . carne de frango
- . ovo
- . peixe

2 - ESCOLHA 3 ACOMPANHAMENTOS:

- . arroz branco
- . feijão em calda
- . purê de batatas
- . batatas fritas
- . salada de alface e tomate



CARANGO BABY BURGER

Delicioso hambúrguer do Ilha feito pra criançada! Vem com carminha artesanal, saladinha de alface e tomate, queijo, ovinho frito e molhinho especial. Acompanhado de batata frita.

38,00



Churros Me Raspa Que Eu Gosto

39,00

Churros artesanais servidos dentro de uma xícara cheia de um delicioso doce de leite, que vai toda deliciosamente lambrecada e passada em nossa farofa doce secreta pra você raspar o churros nela e se quiser pode lamber também, por que não? O importante é ser feliz!!



SOBREMESAS

Brigadeau

39,00

Brigadeiro de chocolate meio amargo bem molinho, servido com calda de chocolate, chocolate ao leite granulado, morangos, kit kat e um picolé mega no meio de tudo.



Ilha Petit Gateau

35,00

Bolinho cremoso por dentro servido sobre uma cama da nossa farofa doce secreta e duas bolas de sorvete de creme com calda de chocolate.



Banheirinha à dois 39,90

Drink pra compartilhar com quem você ama. Dizem que fortalece mais o amor de quem bebe junto.

Com álcool: Gin, essência de morango, laranja, soda, limão taiti, espuma de gengibre e amêndoas.

Sem álcool: Essência de morango, laranja, soda, limão taiti, leite condensado, espuma de gengibre e amêndoas.



Ataque de Tubarão 34,90

Direto do fundo do mar para o Ilha.

Com álcool: Tequila, blue curaçau, soda limonada com morango e licor de cassis.

Sem álcool: Soda limonada com blue curaçau, morango com blueberry.



DRINKS E BEBIDAS

Proibida a venda de bebida alcoólica para menores de 18 anos.

Drinks Autorais



Mokeka

Refrescante e surpreendente. Originalidade e sofisticação inspiradas na cultura capixaba. Um drink sensacional (gin, solução perfumada de urucum, suco de limão siciliano, água com gás e aroma de coentro).

33,90



Morena Capixaba

Intensamente delicioso e de sabor elegante (cachaça envelhecida em amburana, limão siciliano, vinho do porto e espuma de gengibre).

33,90



Derrito

Mentolado, leve e divertido. É pra morder e dar goles mesmo (rum branco, suco de limão siciliano, hortelã, xarope de açúcar e picolé de limão).

33,90

French Lemonade

Refrescantes limonadas com sabores incríveis

- Pink Lemonade** _____ **19,90**
Morango com limão.
- Pink Fresh Lemonade** _____ **19,90**
Morango, laranja e limão.
- Bamboo Lemonade** _____ **19,90**
Kiwi e gengibre com limão.

Drinks Tradicionais

- Margarita** _____ **32,90**
Suco de limão, Cointreau e tequila.
- Mojito** _____ **29,90**
Rum, água com gás, limão, açúcar, hortelã.
- Mojito Tropical** _____ **33,90**
Rum, morango, hortelã e soda.
- Gin Tônica** _____ **29,90**
Gin, água tônica e limão.
- Gin Tropical** _____ **33,90**
Gin, energético tropical e suco de limão taiti.
- Moskow Mule** _____ **31,90**
Mistura perfeita de Vodka, xarope aromático de gengibre, limão e espuma de gengibre.
- Negroni** _____ **32,90**
Gin, vermouth e Campari.

Caipis

Sabores opcionais para todas as caipis: morango, maracujá, kiwi.

- CaipiVodka** _____ **22,90**
Vodka, limão e açúcar.
- CaipiVodka Importada** _____ **31,90**
Vodka, limão e açúcar.
- Caipirinha** _____ **22,90**
Cachaça, limão e açúcar.
- CaipiSakê** _____ **22,90**
Sakê, limão e açúcar.
- Caipiríssima** _____ **22,90**
Rum, limão e açúcar.

- Batidinhas da Casa** **7,50**
Maracujá, pitanga, graviola e cajuarina.
Consulte sabores do dia.



Sodas Especiais

Nossas versões exclusivas das Sodas Italianas

- Fernando de Noronha** _____ **16,90**
Morango com blueberry.
- Ibiza** _____ **16,90**
Morango e kiwi.
- Bali** _____ **16,90**
Maçã verde e kiwi.

Drink Frutas Vermelhas

Drink com mix de 4 frutas: morango, framboesa, mirtilo e amora.

- Com Vodka** _____ **29,90**
- Com Vodka Importada** _____ **33,90**
- Com Sakê** _____ **34,90**

Cervejas

Serra Malte Puro Malte 600ml	16,90
Original Premium 600ml	16,90
Brahma Lager 600ml	16,90
Spaten Lager 600ml	17,90
Beck's Lager 600ml	19,90
Stella Artois 550ml	16,90
Corona Long Neck	15,90
Stella Artois Long Neck	12,90
Cerveja sem álcool Long Neck	11,90
Malzbier Long Neck	11,90
Budweiser Long Neck	11,90
📷 Chopp Brahma 350ml	15,90
📷 Choppão Brahma 550ml	18,90
Chopp Especial do Dia 350ml	19,90
Consulte o garçom.	
Choppão Especial do Dia 550ml	22,90
Consulte o garçom.	

Destiladas

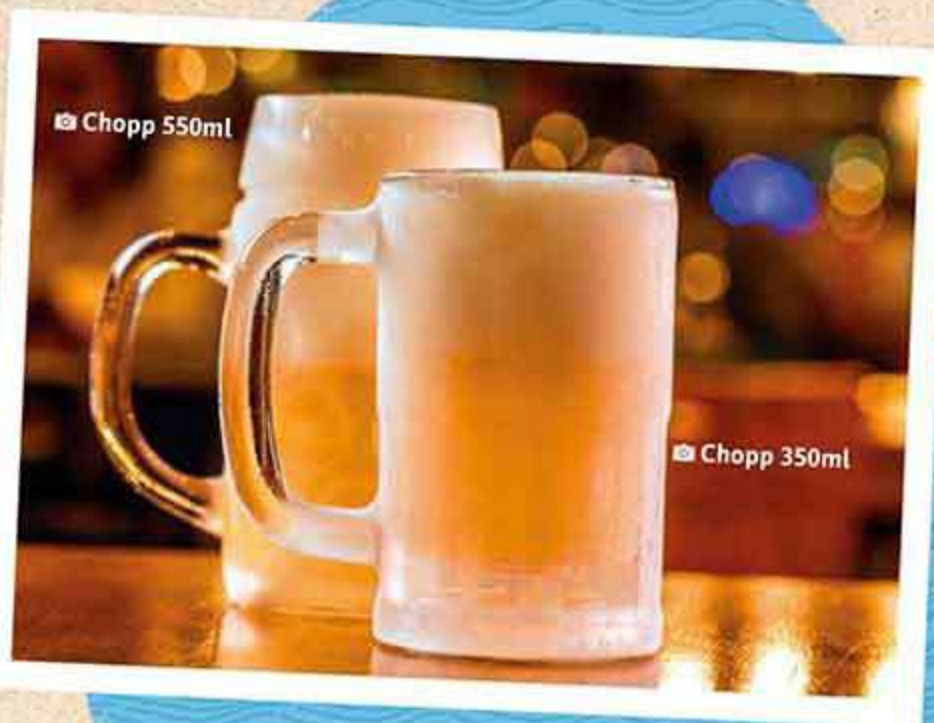
Whisky 08 anos	24,90
Whisky 12 anos	31,90
Rum Bacardi	14,90
Campari	14,90
Martini	14,90
Vodka Nacional	14,90
Vodka Importada	24,90
Tequila	24,90
Conhaque Domecq	14,90
Gin Nacional	19,90
Gin Importado	27,90
Aguardente Especial	12,60
Aguardente Premium	15,90

SE BEBER NÃO DIRIJA

Preços em reais. Fotos meramente ilustrativas.
Não aceitamos cheques. Taxa de serviço opcional.
Não vendemos bebidas alcoólicas para menores de 18 anos.

Soft Drinks

Refrigerante	8,50
Água Mineral	6,50
Água Mineral com Gás	7,99
H2O	8,90
Suco Natural	10,50
Laranja e limonada suíça.	
Suco Polpa	12,50
Abacaxi, acerola, graviola, morango e maracujá.	
Suco Frutas Vermelhas	15,50
Jarra de Suco	21,00
Jarra de Suco Frutas Vermelhas	27,90
Coquetel de Frutas sem Álcool	19,90
Energético	18,00
Coco Verde	8,50
Café Expresso	5,90





100%
PRODUTO
CAPIXABA

PREMIER
TEMPEROS

*Há 54 anos dando gosto
a culinária capixaba.*

ILHA DO CARANGUEJO, ORGULHO DE SER CAPIXABA!

Desejamos que sua experiência no Ilha do Caranguejo tenha sido inesquecível. Tenha certeza que nossa equipe se dedicou a fazer o melhor para isso. Obrigado por sua visita.

Volte logo, volte sempre.

Gugu Barbarioli
Gugu Barbarioli



Vitória 27 3395-0244 | Vila Velha 27 2233-8484
www.ilhadocaranguejo.com.br


Siga e curta:



O marketing da sua empresa está encalhado?
Podemos ajudar:
praticapropaganda.com.br






O PONTO TURÍSTICO
DA CULINÁRIA CAPIXABA.

Espírito Santo - Brasil



GASTURA **MASSA** **PRAIA DE CAMBURI** **ROCK**

PRAIA DA COSTA **ESBURRAR** **CHAPOCA** **POCAR** **CURVA DA JUREMA**