



Siri catado com banana, farofa da terrae pimenta de bico – 38

Crab meat and bananas with heart of palm "farofa" and "biquinho" (sweet) peppers

Caldo de marisco com leite de coco e temperos brasileiros– 36

Mussels soup with coconut milk and brazilian spices

Polvo em lâminas sobretapenade e pão, com cebolaroxa picante – 40

Thin slices of octopus on ciabata bread with tapenade, red onions and spicy olive oil

Peixe marinado, cubos de manga, cebola roxa e perfume de coco – 46

Fish marinated in olive oil and lime juice with mango cubes and a hint of coconut

Mini burger de camarão com molho deusa verde, creme e salada de abacate e chips de batatadoce– 45

Shrimps little burger with green sauce, avocado salad and cream and sweet potato chips

Escondidinho de camarão gratinado com purê de batata doce – 48

Shrimpsgratinwithsweetpotato

Salada de camarão com creme de manga e seu vinagrete e chips de batata doce - 48

Shrimps salad with mango cream and sweet potato chips

Lulas em anéis com gengibre, cebola e shoyu - 46

Squids rings in soy sauce with onions and a hint of ginger

Panelinhadelula, camarão e vieiras com vinho branco, raspas de limão,alho eazeite – 48

Shrimps, squids and scallops cooked in white wine with garlic, olive oil, and lime shavings

Pastel de palmito pupunha com gema de ovo mole e molho agridoce – 21

Deep fried heart of palm pastry with egg yolk and sweet pepper sauce

Bolinhos de queijo com paçoca de banana e geleia de pimenta – 32

Smoked cheese cakes withmashed bananas &bacon and pepper marmalade

Salada de folhas da floresta, tapioca de urtiga, castanha caramelada e molho de melado de cana - 36

Little salad with greens from the forest, melado (a sugar cane syrup) sauce and urtiga (a wild herb)tapioca with cheese gratin

**Lombo de peixe cozido com banana na panela de barro com pirão e arroz – 92**

Fish steak cooked with bananas in a ceramic pan, served with manioc flour "pirao" and rice

Filé de peixe em crosta de pimenta limão e risoto de palmito pupunha - 96

Fish filet with lemon pepper crust and heart of palm risotto

Lombo de peixe selado, com manteiga de alho e ervas sobre banana assada e ninho de alho poró – 94

Grilled fish fillet with herbs and garlic butter over roasted bananas with leek crisps

Filé de peixe grelhado, sobre lâminas de palmito, creme quente de abóbora e molho de mostarda - 96

Grilled fish over thin slices of fresh hearts of palm, mashed Brazilian potato with a mustard sauce

Peixe cozido no vapor com gengibre, pimenta e ervas, purê de abóbora, pesto de semente de abóbora e farofa de alho – 95

Steamed fish with hints of ginger lemon and peppers served with pumpkin puree and garlic "farofa"

Bacalhau com tudo que eu gosto – lombo de bacalhau sobre purê de batata e cebolas douradas no azeite, migas de pão caseiro e bacon, ovos com azeite - 98

Baked codfish with tomatoes with potato and golden onion, homemade bread crumbs with bacon and eggs with olive oil and parsley



Polvo com páprica, tomate seco da casa, cebola pérola, pesto de azeitona pretasobre purê de batata doce com pedaços de alho assado – 96

Octopus with paprika, dried tomato, pearl onion, black olives sauce over a bed of mashed sweet potatoes with soft and sweet roasted garlic

Gratinado de aipim com peixe e camarões ao molho com leite de coco, gengibre, abacaxi, pimenta leve e tiras de coco - 94

Creamy yucca gratinated with fish and prawns in coconut sauce with ginger, pineapple and peppercorn

Camarões levemente picantes com curry vermelho e flambados na cachaça Labareda com arroz negro e salada de manga - 98

Prawns with pink peppercorn olive oil and flambéed in Labareda cachaça, black rice with, mango salad

Camarões ao creme fresco e vinho do Porto com arroz de castanha de caju – 98

Prawns in cream fraiche and Port wine sauce, served with cashew nut rice

Tagliolini de açafreão da terra com mariscos, alho e toque cítrico - 92

Turmeric tagliolini with mussels, garlic and lemon



Nós fazemos parte da Associação dos Restaurantes da Boa Lembrança. Ao pedir esse prato você ganha um prato de cerâmica para sua coleção

O bobó da Ana é de banana

Creme de bobó feito com banana da terra, filé de peixe grelhado, telha de camarão e farofa de amendoim - 125

Bobó is a typical food of Brasil, made with manioc but here we do with banana. In this version the bobó is served with grilled fish, shrimp crust and ground peanuts "farofa"



Moqueca de banana, palmito e pimenta de bico, com farofa da terra – 89

Banana, heartofpalm, sweetpeppersstewed in coconutmilkand dendê (Brazilianpalmoil) served with rice and "farofa" (fried manioc flour with garlic)

Nhoque de batata doce roxa com shitake, molho de queijo e crocante de parmesão com castanhas e noz moscada- 85

with rice and "farofa" (fried manioc flour with garlic) Red sweet potato gnocchi with shiitake mushrooms, chesse sauce and crunch of cheese, nuts and nutmeg



Rabada desfiada com emulsão de gorgonzola purê de banana da terra e broto de agrião – 89

Stewed ox tail with gorgonzola cheese served with banana purée and watercress

Filé mignon, molho de alcaparra, farofa de cacau e baniwa e arroz moderno-92

Filet mignon with caper sauce, served with rice made at now with flavored butter and cocoa crumbs and baniwa pepper

Costeleta de cordeiro em seu molho aromatizado com azeitona e raspas de limão, purê de cará e creme de taioba – 98

Lamb chops with pepper, black olives, lime shaving over yam purée and taioba cream - abrazilianvegetable

Coxa e sobrecoxa de pato e seu molho com ravióli de queijo com banana e folhas de jambú – 96

Duck thigh with curry sauce served with cheese and banana ravioli and jambu leafs

Barriga de porco ao forno e seu molho, purê de abacaxi, salada de couve e farofa de farinha de milho - 94

Preserves Belly single ribbed with your sauce, pineapple purré with corn flour "farofa"

Galinhada com mini arroz e orapronobis, paçoca de ora pronobis com amendoim e conserva de gengibre- 92

Chicken with rice and orapronobis herbs, with ground peanuts with orapronobis powder and ginger preserves



Torta quente de banana, calda de vinho do Porto, farofa de castanha de caju e sorvete de canela – 36

Warm banana pie served with cinnamon ice cream and warm Port wine sauce

Sonho de aipim recheado de goiabada e catupiry e sorvete de goiaba – 36

Brazilian yucca dumpling filled with guava jam and cream cheese, served with guava icecream

Banana, paçoca de amendoim da casa e sorvete de doce de leite - 34

Bananas cooked with milk caramel ice cream covered with groundpeanuts

Doce de abóbora cremoso com doce de coco verde, sorvete e lascas de coco - 31

Sweet pumpkin compote with coconut sweet and coconut ice cream and crunchy coconut bits

Bolo de coco com sorvete de abacaxi com gengibre e cocada de pimenta - 35

Coconut iced cake with pineapple and ginger ice cream and pepper cocada

Sundae caseirão, com caldas toffee e de chocolate com castanhas - 28

Home made sundae with toffee and chocolate cream with cashew nuts

Para os amantes de chocolate: mousse de chocolate Callebaut com cubos de torta de chocolate e purê de frutas vermelhas – 39

For Callebaut chocolate lovers – chocolate mousse with chocolate pie cubes and red berry sauce

Cubos de frutas ao perfume de laranja, especiarias, cachaça e sorvete de iogurte – 35

Tropical fruit cubes scented with orange, cachaça and spices

Café gourmet com 5 mini docinhos – 38

Gourmet coffe with five brazilian sweets

Café gourmet com massapão– 9

Coffe with massapão – a typical sweet of Paraty

Nós do Banana da Terra, também organizamos eventos fora do restaurante. Se quiser provar nosso menu degustação de festas é só reservar. Temos aqui uma das sugestões que podemos oferecer

CLASSICÃO

Serviço do bufê de até 7 horas (1h30 coquetel – 3h de jantar – sobremesa – lanche final – mesa de café - bar do começo ao fim)

Para a chegada dos convidados e oferecido pelo bufê durante toda a festa

Água com e sem gás e águas saborizadas

Refrigerantes – normais e diet

Caipirinha sabores: limão, maracujá, abacaxi e frutas vermelhas

Alcoolicos

A definir – oferecido pelo cliente

Coquetel – escolher 6 opções

1. Camarão crocante com purê de baroa e molho de maracujá
2. Polvo em lâminas sobre tapenade e pão caseiro com cebola roxa picante
3. Copinho de siri com farofinha
4. Panelinha de lula, camarão e vieira ao vinho branco
5. Lula em anéis, com cebola, nirá, shoyu e gengibre
6. Cone de lula a dorê
7. Cone de isca de peixe com molho de limão
8. Bruscheta de camarão com abacate
9. Escondidinho de camarão com batata doce
10. Peixe marinado com cubos de manga

1. Caldinho de baroa com toque de gorgonzola
2. Sopa fria de tomate
3. Salada morna de berinjela defumada com torrada de pesto de manjeriçõ
4. Tosta de cogumelos com queijo brie, alecrim e nozes
5. Palmito pupunha com azeite de ervas
6. Hotpie de cogumelos
7. Bolinho de queijo com banana e geléia de pimenta
8. Mini curry vegetariano
9. Mini moqueca de banana da terra
10. Tapioquinha de abobrinha, cebola, pimenta calabresa e queijo



1. Tigelinha com rosbife, molho de mostarda, parmesão, rúcula e crouton
2. Isca de carne a milanesa com mini salada de maionese
3. Pastel aberto de carne seca com abóbora
4. Dadinho de carne com canela e molho de curry
5. Mini sanduíche de pernil em pão caseiro, purê de abacaxi e cebola caramelizada
6. Pato desfiado com jambu sobre telha de laranja
7. Espetinho de frango com quiabo e molho de amendoim
8. Linguíça caseira confitada com ervas e pimenta sobre purê delicado de aipim com toque de limão
9. Enroladinho de filé mignon, sálvia, presunto com toque de manteiga e vinho branco
10. Barriga de porco com molho de frutas vermelhas

Serviço de jantar em bufê – pode ser empratado. Escolher 3 opções além da salada

Salada verde, tomate cereja, molho de mostarda e queijo

E

Peixe inteiro recheado com farofa de camarão e palmito assado

Ou

Peixe em crosta de pimenta limão e risoto de palmito pupunha

Ou

Filé de peixe ao forno em papelote com tomate, alho confitado, ervas, azeite e vinho branco com batatas coradas

Ou

Camarões ao creme com arroz de castanha de caju

Ou

Bobó de banana da terra com camarões VG e arroz com açafrão da terra e ervilhas

Ou

Camarão ao creme aveludado com leite de coco, tomate e temperos brasileiros e açafrão, cubos de abóbora sobre arroz de coco

Ou

Caçarola do mar com feijão branco, polvo, lulas, camarões vinho branco, ervas sobre mousseline de batata doce

ou

Lombo de bacalhau cozido a perfeição sobre purê de batatas e confit de cebola, tomate e ervas com pesto de azeitonas pretas

e

Filé mignon com purê de cará e molho de caju com crocante de parmesão

Ou

Picadinho com farofa, banana a milanesa e couve

Ou

Rosbife recheado com cogumelos ao molho de vinho tinto

ou



Cubos de carne ao vinho tinto, cebolas pérola, cogumelos de Paris e batatas gratinadas
e
Ravioli de maçã com shitake e fonduta de queijo
Ou
Gnoci de ricota e espinafre com manteiga de ervas
Ou
Lasanha vg gratinada com berinjela, abobrinha, molho bechamel e pesto de ervas
Ou
Ravioli de mozzarella de búfala com molho de tomates frescos e manjeriço
Ou
Moqueca de palmito pupunha

Mesa de doces ou volante

Cubo de frutas – manga e morango - em infusão laranja e especiarias
Amarguíssimo de chocolate com calda de frutas vermelhas
Torta de banana com calda de vinho do Porto e farofa de castanha de caju
Doce de abóbora com sorvete e lascas de coco
Banana caramelada com doce de leite e paçoca de amendoim
Cheesecake com calda de goiabada

Lanche

Pastel de carne e palmito antes da cozinha fechar ou sanduíche frio pronto embrulhado para ficar depois que a cozinha fechar

Mesa de café

Café, biscoitinhos e bombons

Temos ainda, mais 5 modelos de festa: Balada, Super Econômico, Diferentão, Family Stile e Ostentação, cada estilo desenhado para um tipo de evento. Podemos desenvolver um só para você. Entre em contato com a gente através do email restaurantebananadaterra@gmail.com

