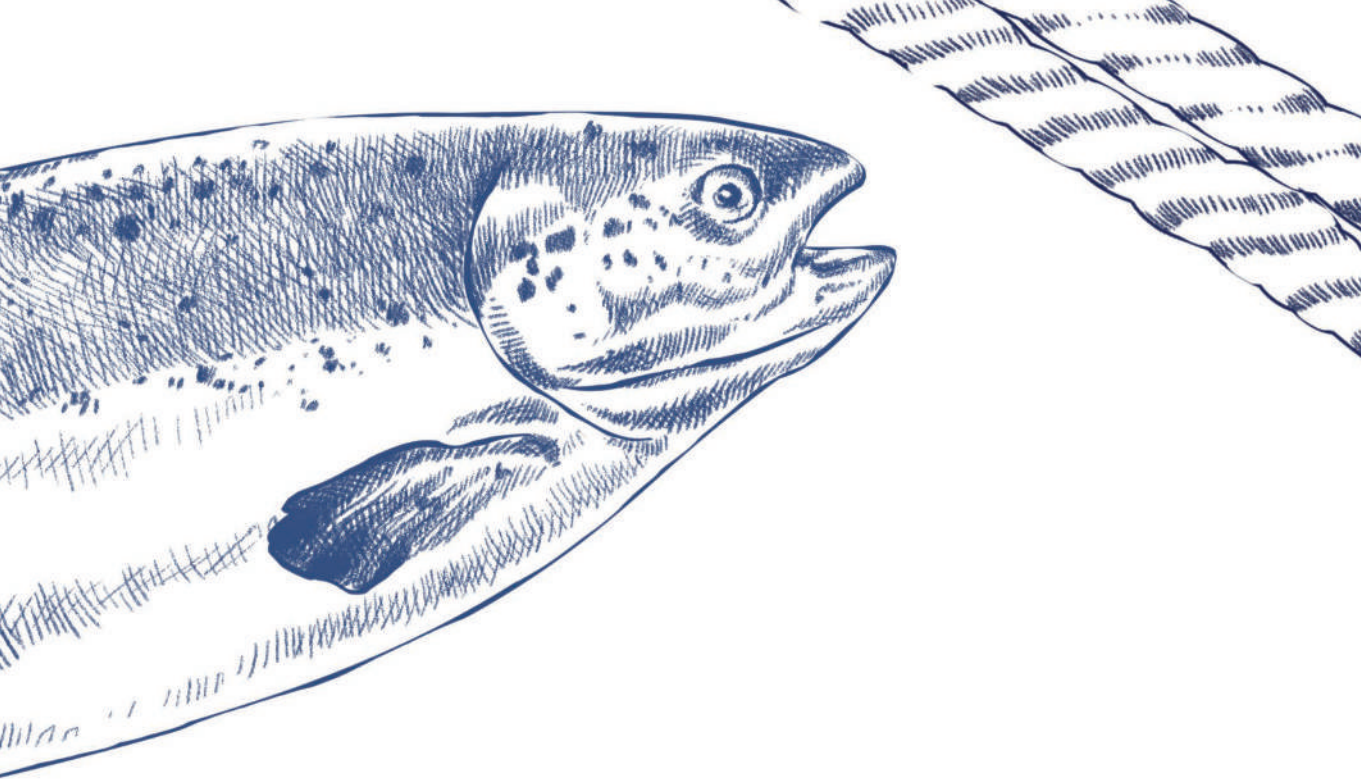


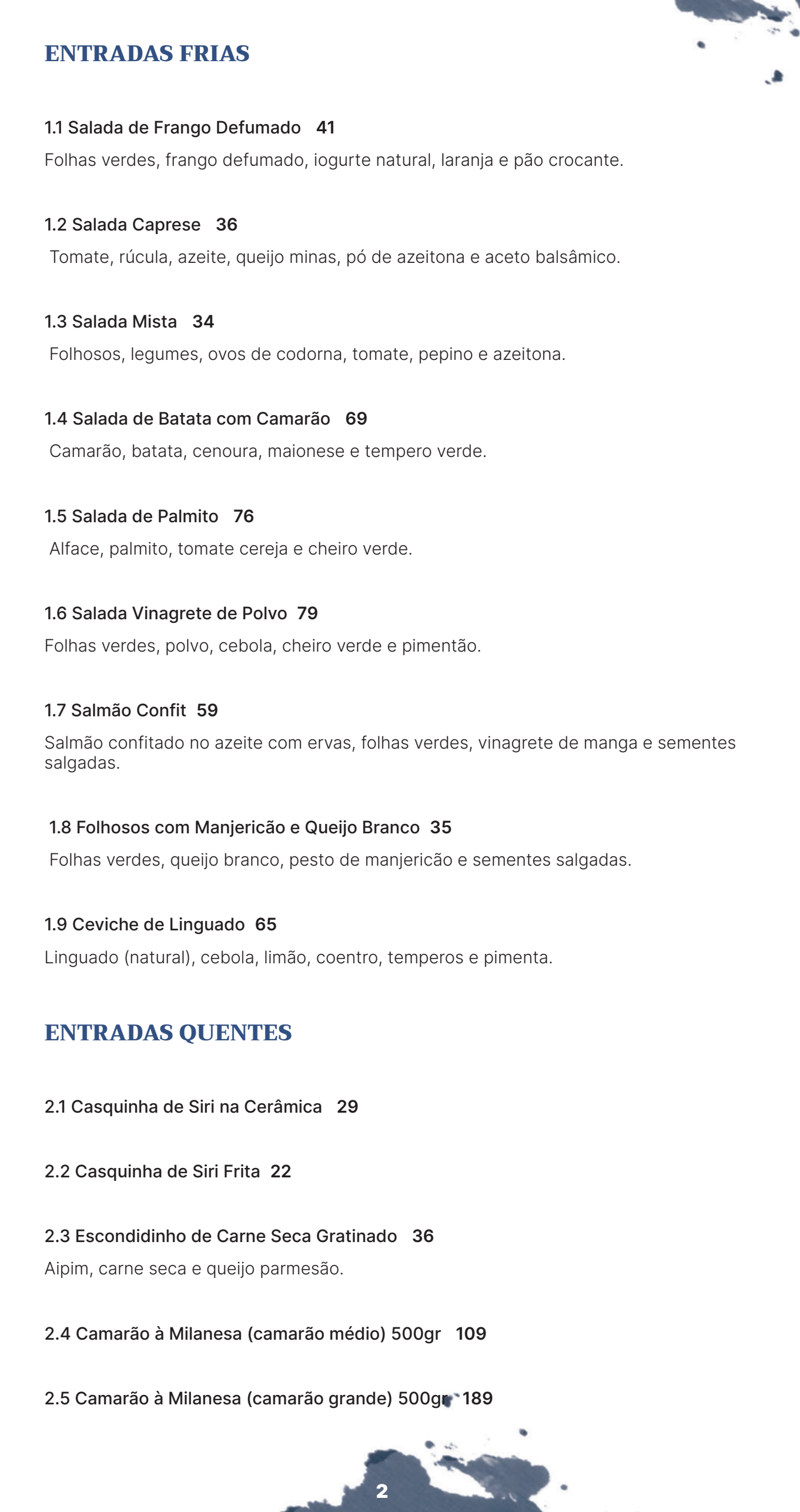


Convés

◆ RESTAURANTE ◆

- MENU -





ENTRADAS FRIAS

1.1 Salada de Frango Defumado 41

Folhas verdes, frango defumado, iogurte natural, laranja e pão crocante.

1.2 Salada Caprese 36

Tomate, rúcula, azeite, queijo minas, pó de azeitona e aceto balsâmico.

1.3 Salada Mista 34

Folhosos, legumes, ovos de codorna, tomate, pepino e azeitona.

1.4 Salada de Batata com Camarão 69

Camarão, batata, cenoura, maionese e tempero verde.

1.5 Salada de Palmito 76

Alface, palmito, tomate cereja e cheiro verde.

1.6 Salada Vinagrete de Polvo 79

Folhas verdes, polvo, cebola, cheiro verde e pimentão.

1.7 Salmão Confit 59

Salmão confitado no azeite com ervas, folhas verdes, vinagrete de manga e sementes salgadas.

1.8 Folhosos com Manjerição e Queijo Branco 35

Folhas verdes, queijo branco, pesto de manjerição e sementes salgadas.

1.9 Ceviche de Linguado 65

Linguado (natural), cebola, limão, coentro, temperos e pimenta.

ENTRADAS QUENTES

2.1 Casquinha de Siri na Cer mica 29

2.2 Casquinha de Siri Frita 22

2.3 Escondidinho de Carne Seca Gratinado 36

Aipim, carne seca e queijo parmesão.

2.4 Camarão   Milanesa (camarão médio) 500gr 109

2.5 Camarão   Milanesa (camarão grande) 500gr 189

2.6 Bruschetta de Queijo Colonial 39

Pão, queijo colonial com tomate cereja assado, manjerição e azeite.

2.7 Bruschetta de Gorgonzola 44

Pão, gorgonzola, damasco e mel.

2.8 Creme de Cenoura 42

Cenoura, nata, leite, manteiga e pão tostado.

2.9 Creme de Batata Salsa 42

Batata salsa, nata, linguiça Blumenau e pão tostado.

2.10 Creme de Ervilha Fresca 42

Ervilhas, bacon, nata, leite e pão tostado.

2.11 Sopa Leão Veloso 76

Frutos do mar, batata, peixe, ervilhas, caldo especial e torrada.

2.12 Canja Brasileira 48

Frango, batata salsa, cenoura, arroz, cebolinha, salsinha e spaghetti.

2.13 Ostras Gratinada (mediante a reserva antecipada) 84

Ostra e parmesão - 6 unidades.

MASSAS

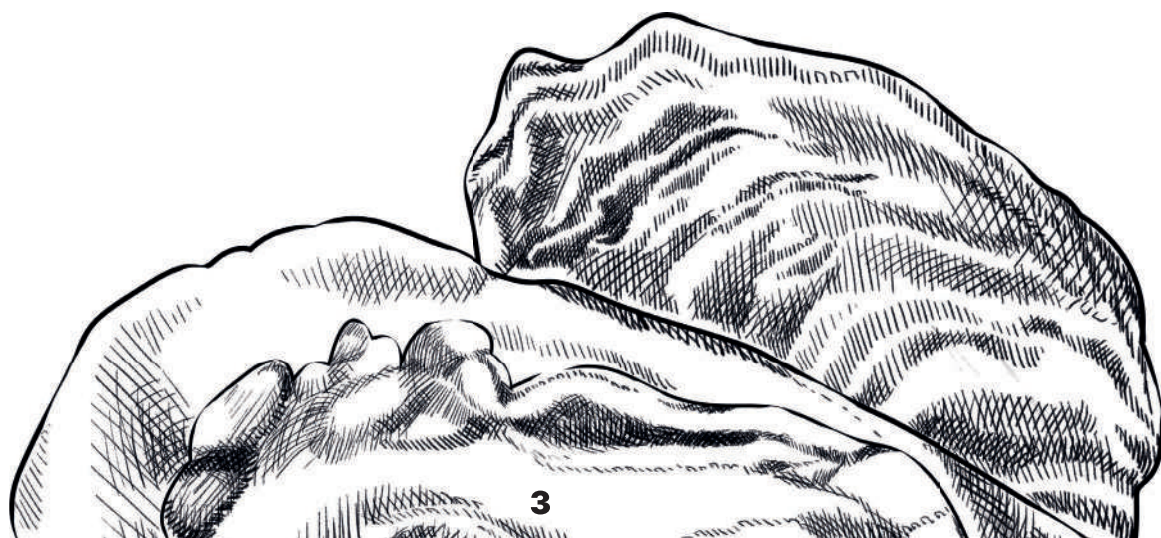
Escolha a Massa: Spaghetti, Penne ou Talharim

3.1 Molhos Simples 49

Opções: Sugo com linguiça Blumenau, Bolonhesa, Alho e óleo com parmesão.;
Quatro queijos.

3.2 Molhos Especiais 79

Opções: Camarão Nata e Limão Siciliano, Emincé (iscas) de mignon, nata e gorgonzola; VillaReal (frutos do mar).



RISOTOS

4.1 Risoto de Camarão 96

Camarão, cachaça, abóbora e manjerição.

4.2 Risoto Róseo com lâminas de Salmão 79

Salmão, vinho branco seco, alho poró, champignon e queijo parmesão.

4.3 Risoto de Carne Seca com Abóbora 55

Carne seca, vinho branco seco, abóbora, manjerição e queijo parmesão.

4.4 Risoto de Linguíça Blumenau 72

Linguíça Blumenau, rúcula, tomate cereja e queijo parmesão.

PRATOS VEGETARIANOS

5.1 Risoto de Funghi Seco 59

Funghi, nata e vinho branco seco.

5.2 Risoto de Rúcula com Tomate Seco 55

Rúcula, tomate seco, nata, vinho branco seco, alho e cebola.

5.3 Berinjela à Parmegiana 59

Berinjela, molho sugo, queijo muçarela, tomate, batata, trigo, ovo, farinha de rosca, arroz, cebola, queijo ralado e orégano.

5.4 Risoto de Legumes 44

Brócolis, vinho branco seco, cenoura, couve flor, tomate cereja e queijo parmesão.

5.5 Risoto de Abobrinha 56

Abobrinha defumada, tomate cereja e queijo parmesão.



ESPECIALIDADES DA CASA

6.1 Camarão Imperial Evaldo Kowalsky 🧑 269 🧑🧑 399 🧑🧑🧑 528 🧑🧑🧑🧑 649

Camarão grande, còngrio, palmito, fritas, arroz à grega, molho tártaro, frutas, pirão de peixe/camarão e peixe empanados ou grelhados.

6.2 Camarão Convés 🧑 129 🧑🧑 229

Camarão médio, arroz com frutos do mar e temperos.

6.3 Caçarola de Camarão 🧑 139 🧑🧑 239

Camarão, siri, aipim, caldo de peixe, cheiro verde e arroz com leite de coco.

6.4 Còngrio Grelhado e Legumes Assado 🧑 139 🧑🧑 239

Còngrio, legumes assados, pesto e pó de azeitonas.

6.5 Mix de Camarão e Lula à Milanese 🧑 139 🧑🧑 239

Camarão grande, anéis de lula à milanese, creme de leite, arroz com palmito e tomate seco.

6.6 Caldeirada de Frutos do Mar 🧑 139 🧑🧑 239

Camarão, polvo, lula, marisco, molho de tomate, cheiro verde, cuscuz de banana frita e raspas de limão.

6.7 Sinfonia de Peixes 🧑 139 🧑🧑 239

Linguado, còngrio, salmão, molho com camarão médio, palmito, alcaparras, legumes salteados, vinho branco, salsinha, limão, manteiga, trigo, arroz, aspargos e tomate cereja.

6.8 Camarão Caieiras 🧑 139 🧑🧑 239

Camarão G, batata-baroa, queijo provolone, creme de leite, ovo, farinha de trigo, farinha panko e arroz.

6.9 Salmão Empanado no Gergelim 🧑 119 🧑🧑 229

Gergelim preto e branco, salmão, risoto ao pesto de manjeriço e tomate cereja.

6.10 Camarão Pistola ao Azeite de Ervas 🧑 259 🧑🧑 399

Camarão, palmito, aspargos grelhados, agrião, parmesão e azeite de ervas frescas.



SABORES DOS MARES DO CONVÉS

189

Para conhecer o verdadeiro talento de um chef de cozinha é necessário experimentar mais que um prato. Por isso, oferecemos o menu degustação, ao qual permite que os clientes experimentem vários pratos em porções menores em uma única refeição.

Salada Vinagrete de Polvo

Polvo, folhosos, tomate cereja e azeite de oliva

Ceviche de Linguado

Linguado natural, cebola, limão, coentro e pimenta.

Camarão Convés

Camarão médio e arroz com frutos do mar Deck Shrimp.

Salmão Empanado com Gergelim

Salmão, gergelim preto e branco, risoto ao pesto de manjerição e tomate cereja.

Camarão Caieiras

Camarão G empanado, batata baroa, provolone, creme de leite, ovo, farinha e arroz.

Côngrio à Siciliana

Côngrio, aspargos, nata, muçarela, batata e requeijão.

Bacalhau Lagareiro

Bacalhau, pimentão misto, cebola, batata, tomate, ovo de codorna, azeitona e azeite de oliva.

Sobremesa Morango

Flambado com Sorvete de Creme.



PEIXES E FRUTOS DO MAR

7.1 Linguado à La Belle Meunière 113 189

Linguado, arroz, batata sauté, molho de camarão, champignon e alcaparras.

7.2 Salmão com Risoto de Palmito Real com Telha de Parmesão 125 209

Salmão grelhado banhado ao molho pesto de manjerição, risoto de palmito e telha de queijo parmesão.

7.3 Cômrgio à Siciliana 139 219

Cômrgio, arroz, aspargos, nata, muçarela e batata ao requeijão.

7.4 Salmão Grelhado a Fines Herbes 125 209

Salmão grelhado, arroz, molho de ervas e legumes grelhados.

7.5 Linguado Recheado com Siri 113 189

Linguado, siri, requeijão, ricota, alho poró assado, limão siciliano e pesto de manjerição.

7.6 Linguado na Crosta com Risoto de Limão 113 189

Linguado, farinha de milho, cebola, temperos, queijo, arroz arbório e limão.

7.7 Pescada ao Molho de Camarão 69 109

Pescada grelhada, molho de camarão, arroz e batata de forno.

7.8 Pescada a Dorê 69 109

Pescada em crosta de ervas frescas, batata, brócolis, cebola roxa e azeitona preta.

7.9 Moqueca de Peixe 79 129

Posta de peixe, dendê, leite de coco, pimentão, temperos, arroz e pirão de peixe.

7.10 Bacalhau à Lagareiro 169 279

Bacalhau, pimentão misto, cebola, batata, tomate, azeite, ovo de codorna, azeitonas e arroz branco.

7.11 Bacalhau na Nata 149 249

Bacalhau, nata, batata, ovo, cebola roxa e alho.

7.12 Peixe na Telha 139 239

Cômrgio, azeite, cebola, molho sugo, limão, pimentão misto, azeitonas, batata assada e arroz.

7.13 Mix de Frutos do Mar 149 249

Casquinha de siri, camarão ao bafo, camarão à milanesa, arroz de siri, peixe em posta, lula, vômgole e marisco.

8.1 – 2012 132

Camarão Praieiro

Camarão médio empanado com coco, purê de mandioca, molho shoyo e gengibre.

8.2 – 2013 109

Lambe Lambe a Villa Real

Risoto com açafrão e frutos do mar (lula, berbigão, polvo, carne de siri, camarão, marisco com e sem casca)

8.3 – 2014

Duo de Peixe 119

Duo de peixe recheado de Siri em cama de cebola caramelizada e molho de amêndoas salmão, linguado, carne de siri, cebola, amêndoas, mostarda, mel, pimenta biquinho, óleo, shoyo, arroz e azeite de dendê

8.4 – 2015

Baião do pescador 109

Combinação de texturas tão tenras que agregada ao mais fino paladar.

Uma explosão de sabores que agrega carne de siri, mexilhões, feijão fradinho, arroz, queijo colonial, bacon, berbigão, polvo e temperos frescos

8.5 – 2016

Mignon recheado com cream cheese e batata mil folhas 119

O clássico escalope de mignon aparece em uma moderna apresentação, acompanhado do famoso cream cheese americano. Finas lâminas de batatas foram detalhadamente cortadas e levadas ao forno, salpicadas com nosso delicioso tempero tropical e unidas a esse delicioso prato do Restaurante Convés

8.6 – 2017

Salmão com Risoto de palmito Real com telha de Parmesão 129

Salmão grelhado banhado ao molho pesto de manjericão, acompanhado com um delicioso risoto de palmito e finalizado com uma telha de parmesão.

8.7 – 2018

Risoto de banana da Terra com camarão da ilha 109

A deliciosa banana da terra harmonizando com os ingredientes locais, finalizado em um delicioso risoto caiçara acompanhada de camarão branco ao aroma de açafrão.

8.8 – 2019

Brochete de 3 Mignons 109

Perfeita combinação do Mignon suíno, bovino e do carneiro ao molho de frutas vermelhas e com um delicioso pão de alho.

8.9 – 2021

Sequência Caiçara do Convés 129

Pensando em proporcionar uma combinação de sabores regionais, nossos chefes preparam uma entrada de tomate ao forno recheado com queijo e espinafre, seguido como o prato principal um nhoque caiçara de banana da terra com camarão regado ao molho branco e finalizando com uma adaptada palha Italiana ao toque Brasileiro com o aroma de hortelã.

8.10 - 2022

Pancetta do Chico 89

Para lhe fazer viajar para um verdadeiro sítio com este prato, preparamos uma pancetta suína assada e servida em uma cama de aipim, com uma farofa de maracujá com bacon e sálvia crocante, para encher de sabores a sua degustação.

Pratos desenvolvidos especialmente para o Festival Gastronômico São Chico em sabores.



RELEITURA DOS PRATOS DO CARDÁPIO DA INAUGURAÇÃO EM 1993 DO KOWALSKY MARINE HOTEL.

ENTRADAS FRIAS:

20.1 Salada da estação 29

Legumes frescos da época.

20.2 Salada light 36

Alface, cenoura, tomate, champignon, queijo branco e tabule de frango.

ENTRADAS QUENTES:

21.1 Creme de camarão 69

MASSAS:

31.1 Spaghetti a Carbonara 69

Bacon, ovos calabresa e salsinha.

31.2 Tagliarini Pariense 69

Peito de frango desfiado, presunto e ervilha.

AVES:

41.1 Frango a Maryland 59 99

Frango grelhado, arroz, frutas à milanesa, creme de milho e purê.

41.2 Frango a São Francisco 59 99

Frango grelhado, arroz à grega e fritas.

CARNES:

51.1 Picanha au Café de Paris 95 159

Picanha grelhada, molho café paris, arroz e legumes.

51.2 Mignon a Garní 109 179

Mignon grelhado, arroz e panaché de legumes.

51.3 Mignon Marine Hotel 109 179

Mignon grelhado, arroz, farofa e batata frita.

51.4 Mignon Osvaldo Aranha 109 179

Mignon grelhado, arroz molho béarnaise, presunto, bacon, champignon, catchup e provolone gratinado.

FRUTOS DO MAR:

61.1 Linguado a Bonne Femme 119 199

Linguado grelhado, arroz, molho branco, aspargos e purê de batata.

61.2 Congrio à Athene 139 229

Côngrio à milanesa, arroz e batata frita.

61.3 Salmão alla Fandutta 119 199

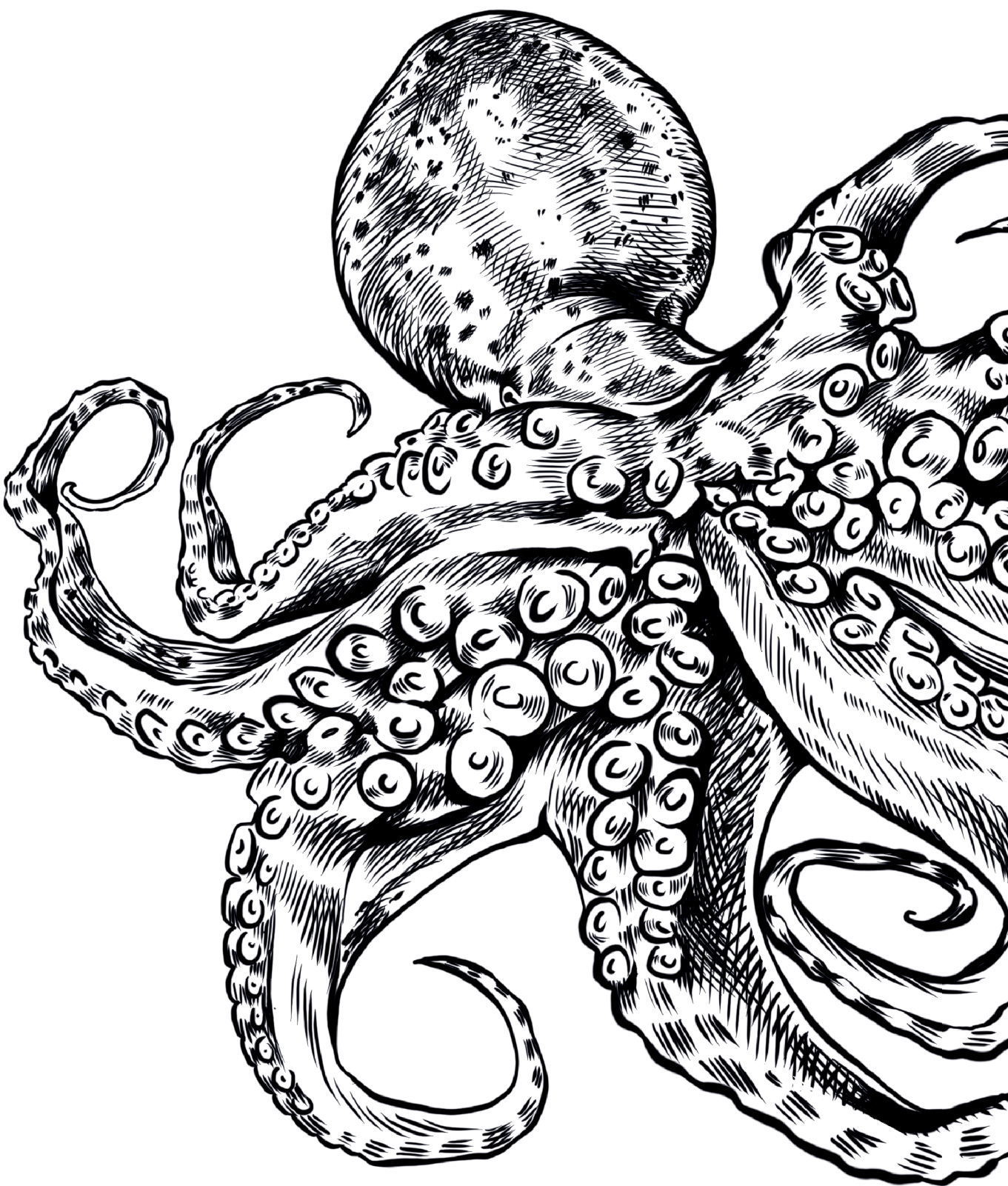
Salmão grelhado, molho de queijo provolone, palmito, milho e arroz.

61.4 Camarão à Marina Hotel 129 219

Camarão grelhado na manteiga com ervas aromáticas, arroz à grega e batata souté.

61.5 Camarão à Grega 129 219

Camarão e queijo à milanesa, arroz à grega e batata palha.



CARNES

9.1 Mignon Molho Rosti 109 179

Mignon, molho rosti, gorgonzola, batatas crocantes, páprica e agrião.

9.2 Steak au Poivre Vert 109 179

Mignon, pimenta verde, molho madeira, creme de leite, queijo muçarela, arroz e batata au gratin.

9.3 Mignon ao Creme de Funghi 98 169

Mignon, funghi, nata, talharim na manteiga de bacon e cheiro verde.

9.4 Escalopinho de Mignon 109 179

Mignon, risoto ao funghi, vinho branco seco e crumble de parmesão.

9.5 Mignon ao Molho Bordelaise 119 199

Mignon, molho bordelaise (vinho), aipim rosti e radicchio grelhado com azeite e ervas.

9.6 Picanha da Ilha 95 179

Picanha com alho, fritas, arroz e agrião.

9.7 Picanha ao Molho de Mostarda 95 179

Picanha, mostarda, batatas doces fritas e molho rosti.

9.8 Bife a Cavalo 75 129

Alcatra, ovo, arroz e fritas.

9.9 Mignon à Parmegiana 119 199

Mignon, queijo, presunto, molho sugo, batata frita e arroz branco.

9.10 Tornado Gratinado com Gorgonzola e Risoto de Aspargos Frescos 109 179

Mignon, aspargos frescos, vinho branco seco e gorgonzola.

9.11 Mignon em Crosta de Parmesão 119 199

Mignon, crosta de parmesão, molho rosti, risoto de linguiça Blumenau e rúcula.

PRATOS KIDS

11.1 Bife com Fritas 35

Arroz, fritas, alcatra e feijão.

11.2 Filé de Frango com Fritas 32

Arroz ou Spaghetti, peito de frango, fritas e feijão.

11.3 Linguadinho a Dorê 37

Filé de linguadinho, purê de batata, feijão e arroz.

11.4 Picadinho de Mignon 44

Picadinho de mignon, spaghetti, nata e parmesão.

AVES

10.1 Frango Caramelizado 🧑 57 🧑🧑 95

Frango caramelizado na laranja, alho, arroz, ervilhas, palmito e ervas frescas.

10.2 Frango com Palmito ao Perfume de Limão 🧑 57 🧑🧑 95

Peito de frango, palmito, creme de leite, parmesão, limão, arroz e batata sauté.

10.3 Frango Light 🧑 45 🧑🧑 79

Arroz branco, peito de frango e legumes assados.

10.4 Frango à Parmegiana 🧑 65 🧑🧑 109

Peito de frango à milanesa, queijo, presunto, molho sugo e arroz.

10.5 Peito de Frango Recheado com Muçarela 🧑 65 🧑🧑 109

Peito de frango empanado no sucrilhos, muçarela, spaghetti, nata e alho poró.



12.1 Pudim de Leite 22

12.2 Mousse de Chocolate 18

12.3 Palha Italiana a Moda Brasileira 28

12.4 Coup Jacques 28

salada de frutas e sorvete.

12.5 Creme de Papaia com Cassis 28

Sorvete, mamão e licor.

12.6 Frutas da Estação 22

12.7 Morangos Flambados 36

Morangos no vinho tinto, sorvete de creme e raspas de chocolate meio amargo.

12.8 Banana Split 32

Banana, sorvete de creme, chocolate e morango.

12.9 Cheesecake 32

Cheesecake aromatizado com licor de cacau e calda de frutas vermelhas.

12.10 Bola de Sorvete 12

12.11 Petit Gateau 36

12.12 Sorvete de Creme Coulis de Manga 28

Sorvete de creme, coulis de manga e farofa de cuca.

12.13 Banoffe Desconstruída 24

Doce de Leite, farofa de cuca, banana caramelizada, nata com canela e raspas de chocolate meio amargo.

12.14 Abacaxi Caramelizado 29

Abacaxi caramelizado, crocante de gengibre e sorvete de hortelã e açúcar com canela.

12.15 Dueto Tropical 36

A tradicional tapioca com um toque sofisticado de damasco e abacaxi em calda de pêssego deixando uma sensação de quero mais.

BEBIDAS

Informamos que na área das piscinas não é permitido servir em copos e nem em garrafas de vidro, para a própria segurança dos nossos hóspedes.

13.1 Aquarius Fresh (limão) 9

13.2 Refrigerante (lata) 9

13.3 Água Mineral com ou Sem Gás 6

13.4 Chá Gelado (limão e pêssego) 9

SUCOS

14.1 Laranja 13

14.2 Abacaxi 13

14.3 Limão 13

14.4 Sucos polpa 13

(Morango, Acerola, Abacaxi com Hortelã, Manga, Uva)

14.5 Vitamina 18

CERVEJAS

Não servimos garrafas de vidro na área da piscina

15.3 Cerveja sem Álcool 12

15.4 Heineken long neck 14

15.5 Stella Long Neck 13

15.6 Budweiser Long Neck 13

15.7 Cerveja Skol 600ml 16

15.8 Cerveja Bohemia 600ml 18

15.9 Cerveja Original 600ml 20

15.10 Cerveja Brahma 600ml 16

15.11 Red Bull 19

15.12 Cervejas Artesanais Consulte o Garçom.



CAIPIRINHAS

Limão ou maracujá

16.1 Caipirinha (ypióca) 28

16.2 Caipiroska (vodka smirnoff) 32

16.3 Caipiríssima (bacardi) 32

16.4 Caipireguer (steinhaeger) 32

16.5 Caipivinho (vinho) 32

16.6 Saquerinha (saquê) 34

16.7 Tequirinha Morango e Tequila (tequila) 36

COQUETÉIS

17.1 Gin Tônica 30

Gin, tônica, vermute dry, limão e gelo.

17.2 Cuba Libre 22

Rum bacardi, limão, coca-cola, gelo.

17.3 Batidas Tropicais 28

Smirnoff, creme de leite, leite condensado, gelo e fruta.

Opções: Coco, Maracujá, Abacaxi, Morango, Vinho e Chocolate.

17.4 Coquetel VillaReal 32

Smirnoff, suco laranja, abacaxi, maracujá, uva, leite condensado, creme de leite e gelo.

17.5 Coquetel de Frutas sem Álcool 22

Suco maracujá, abacaxi, uva, leite de coco, leite condensado e gelo.

17.6 Alexander 32

Licor de cacau, conhaque, creme de leite, canela em pó.

17.7 Pina Colada 29

Rum bacardi, suco de abacaxi, leite de coco, leite condensado e gelo.

17.8 Marguerita 34

Tequila, cointreau, suco de limão e sal.

17.9 Dry Martini 25

Vermouth dry, gin, azeitona, limão e gelo.

17.10 Blood Mary 22

Smirnoff, suco de tomate, sal, pimenta, molho inglês, shoyu, limão e gelo.

17.11 Sex on the Beach 29

Vodka, licor de pêssego e suco de laranja.

17.13 Mojito 28

Rum bacardi, hortelã, açúcar, água com gás e gelo.

17.14 Blue Sky 29

Smirnoff, curaçau blue, Leite condensado, gelo e sprite.

17.14 Moscow Mule 42

Dose de vodka, suco de limão, xarope de açúcar, angostura (bitter) de espuma de gengibre.

17.15 Convés Coffee 38

Café, cachaça, pau de canela, gelo e noz moscada.

17.16 Choconhaque 36

Conhaque, chocolate quente, chantilly, canela e noz moscada.

17.17 Café Cubano 34

Rum, café, suco de limão, gelo, creme de leite e hortelã.

17.18 Espresso Martini 32

Vodka, gelo e café expresso.

17.19 Tropicalgin 32

Gin, tônica, chá e especiarias.

17.20 Negroni 35

Campari, Gin, Martini e gelo.



DOSES

- 18.1 Smirnoff 13
- 18.2 Campari 13
- 18.3 Bacardi Carta Blanca 13
- 18.4 Steinhaeger 13
- 18.5 Gin 15
- 18.6 Martini 14
- 18.7 Underberg 12
- 18.8 Passport 19
- 18.9 Ballantine’s 8 Anos 25
- 18.10 Ballantine’s 12 Anos 32
- 18.11 Red Label 23
- 18.12 Black Label 36
- 18.14 Domecq 14

DIVERSOS

- 19.1 Vitaminas 18
- 19.2 Leite (bule) 11
- 19.3 Chocolate Quente 17
- 19.4 Café (bule) 12
- 19.5 Chá Simples 7
- 19.6 Chá com Torradas 15



19.7 Café Continental 74

Café, leite, chá, suco, torradas, variedade de pães, bolo, geleia, mel, ovos, manteiga, frios e frutas. serve duas pessoas

19.8 Café Expresso Pequeno 8

19.9 Café Expresso Grande 13

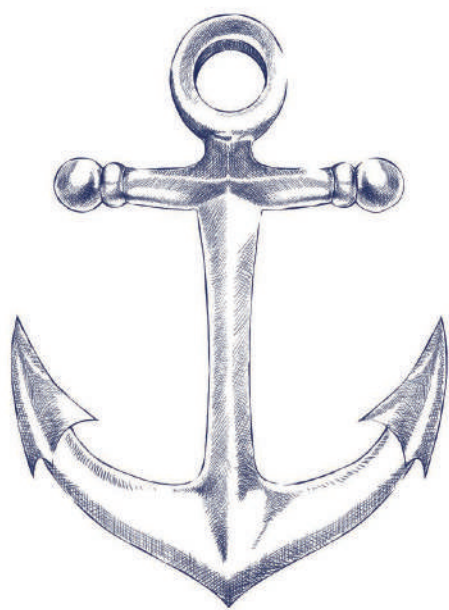
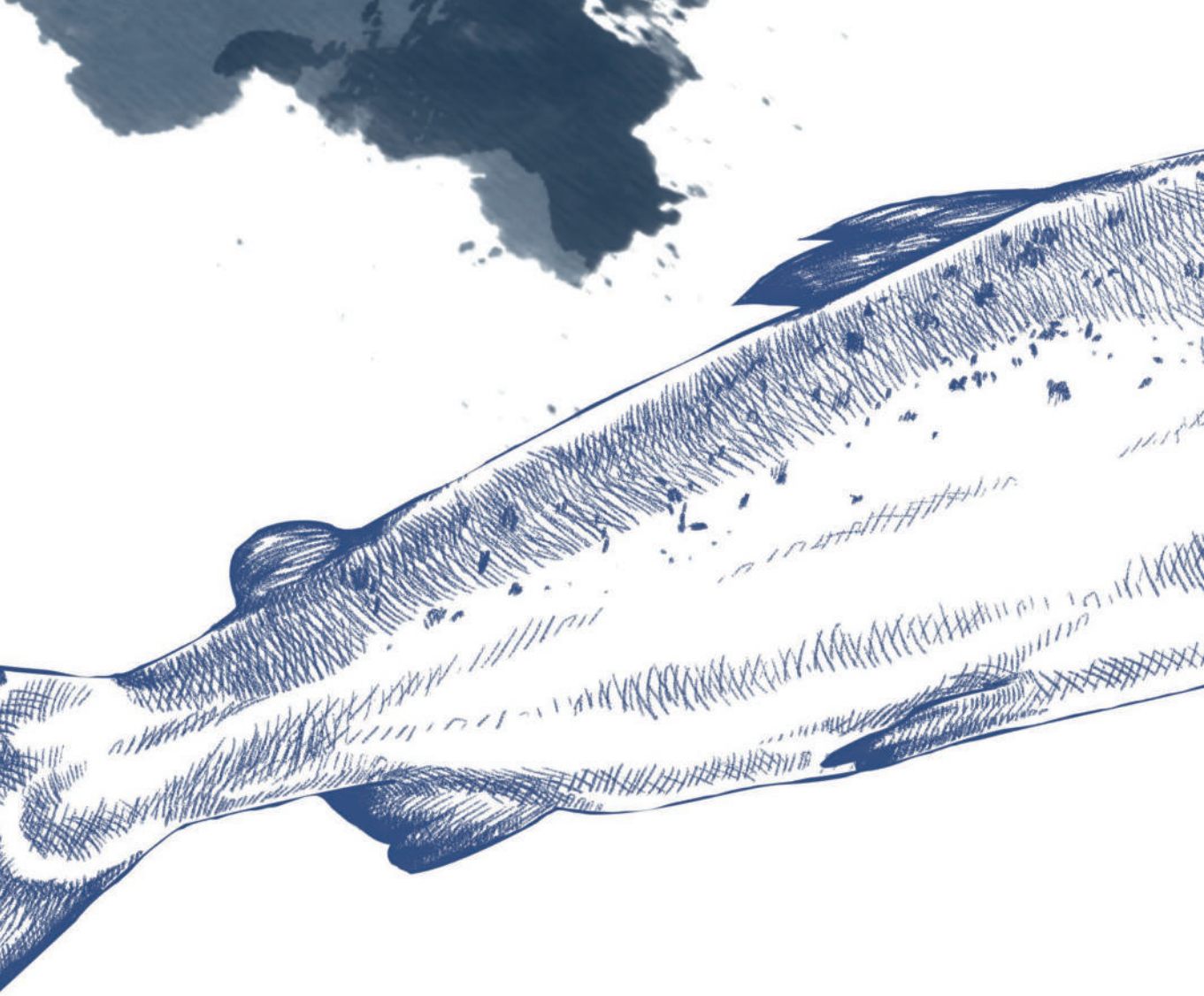
19.10 Açaí na Tigela 25

Polpa de Açaí, Banana e Granola.

19.11 Milkshake 22

Cobramos taxa de 10% de serviço.

Informamos que o pagamento da taxa de serviço de 10% é opcional. O aviso exposto refere-se à Constituição Federal: Lei nº 13.303, de 15 de outubro de 2009. Dispõe sobre a fixação de informação referente a gorjeta ou taxa de serviço, nos locais que especifica, e dá outras providências correlatas.




Convés
♦ RESTAURANTE ♦

