



O Cantinho do Marcelo

Entrantes

- MIGAS ROQUETERAS 6'00€
- PULPO PLANCHA 22'00€
- CHERIGAN DE FRITAILLA Y BACALAO AHUMADO 6'00€
- ACARAJÉ RELLENO DE CREMA DE AGUACATE PICANTE Y LANGOSTINOS 12'00€
- PAN DE QUESO 7'00€
- CALAMAR ANILLAS FRITO 12'00€

Ensaladas y Sopas

- ENSALADA DE LA CASA 9'00€
- ENSALADA CAPRESE 9'00€
- ENSALADA CESAR 8'00€
- SOPA DE CEBOLLA 5'00€
- SOPA DE MARISCO 7'00€

De la Mar...

- GALLO A LA ANDALUZA SOBRE CAMA DE HORTALIZAS DE ALMERÍA 16'00€
- CABALLA EN ESCABECHE DE LIMA CON VERDURAS SALTEADAS 14'00€
- RAPE A LA MARINERA 24'00€
- CALAMAR NACIONAL 24'00€
- GAMBA PLANCHA 16'00€
- FRITURA DE PESCADO 27'00€
- DORADA FRITA O PLANCHA 17'00€

De la Tierra...

- BROCHETA MIXTA 16'00€
- BROCHETA DE LONGANIZA 13'50€
- VACÍO DE TERNERA 18'00€
- CHULETÓN 40'00€

Hamburguesas Brasileñas

- 2 CARNES DE 160GR CADA UNA, 2 TIPOS DE QUESO (CAMEMBERT Y CHEDDAR), HUEVO, BEICON, LECHUGA, CEBOLLA ROJA Y SALSA ESPECIAL 12'50€

Hamburguesa de Pollo

- POLLO, QUESO EDAM, CHEDDAR, HUEVO, CHAMPIÑONES SALTEADOS, LECHUGA Y SALSA CESAR 13'00€

Platos Especiales

- PÍCAÑA CON GUARNICIÓN DE ARROZ, FRIJOLES Y VINAGRETA 15'00€
- LANCHE (BOCADILLO) DE PERNIL CON VINAGRETA 7'00€
- STROGONOFF DE POLLO CON ARROZ Y PATATAS PAJA 10'00€
- FILETE DE TERNERA EMPANADO CON SALSA BOLOÑESA, ESPAGUETI GRATINADO Y BAÑADO EN QUESO 16'00€

Arroces

- ARROZ MIXTO 12'00€ (POR PERSONA)
- ARROZ MARISCO 14'00€ (POR PERSONA)
- ARROZ NEGRO 15'00€ (POR PERSONA)

Smoothies Especiales

- COPACABANA: LECHE DE COCO, FRUTOS ROJOS Y PIMIENTA ROSA 5'50€
- IPANEMA: MANZANA VERDE, KIWI Y MELÓN CON MENTA 5'50€
- ILHABELA: NUESTRO CREMOSO DE FRESAS CON PLÁTANO Y LECHE DE ALMENDRAS 5'50€
- EL MÁS TROPICAL: PIÑA, MANGO Y JENGIBRE. (CON UN LIGERO TOQUE DE PICANTE) 5'50€

Postres

- CREPES DE TAPIOCA RELLENOS DE DULCE DE LECHE Y PLÁTANO 6'00€
- MOUSE DE MARACUYÁ CON CREMA DE CHOCOLATE BLANCO 6'00€
- TARTA DE 3 CHOCOLATES 5'00€

RESERVAS
950 653 782



O Cantinho do Marcelo

Starters

- BREADCRUMBS FROM ROQUETAS 6'00€
- GRILLED OCTOPUS 22'00€
- TOAST OF FRITAILLA AND SMOKED CODFISH 6'00€
- ACARAJÉ FILLED WITH SPICED WITH AVOCADO CREAM AND SCHRIMPS 12'00€
- CHEESEBREAD 7'00€
- RINGS OF FRIED SQUID 12'00€

Salads and Soups

- HOUSESALAD 9'00€
- CAPRESE SALAD 9'00€
- CESAR SALAD 8'00€
- ONION SOUP 5'00€
- SEAFOOD SOUP 7'00€

From the Sea...

- ANDALUSIAN FISH ON A BED OF VEGETABLES FROM ALMERIA 16'00€
- PICKLED MACKEREL IN LIME, MARINED WITH SAUTÉED VEGETABLES 14'00€
- GOOSEFISH SEAFOOD STYLE 24'00€
- SQUID FROM THE COUNTRY 24'00€
- GRILLED PRAWNS 16'00€
- MIXED FRIED FISH 27'00€
- FRIED OR GRILLED SEA BREAM 17'00€

From the Earth...

- MIXED PINCH (skewer) 16'00€
- SAUSAGE PINCHO (skewer) 13'50€
- BEEF VACUUM 18'00€
- BEEF STEAK 40'00€

Brazilian Hamburgers

- 2 MINCE MEAT 160GR. EACH, 2 KINDS OF CHEESE (CAMEMBERT AND CHEDDAR), EGG, LETTUCE, RED ONION AND SPECIAL SAUCE. 12'50€

Chicken Burger

- CHICKEN, EDAM AND CHEDDAR CHEESE, EGG, SAUTÉED MUSHROOMS, LETTUCE AND CESAR SAUCE. 13'00€

Special Dishes

- PICAÑA (BEEF) GARNISHED WITH RICE, KIDNEY BEANS AND VINAIGRETTE 15'00€
- SLICED MEAT (SANDWICH) WITH VINAIGRETTE 7'00€
- CHICKEN STROGANOFF WITH RICE AND STRAW POTATOES 10'00€
- BREADED BEEF FILLET WITH BOLOGNESE SAUCE, GRATINATED SPAGUETTI BATHED IN CHEESE 16'00€

Rices

- MIXED RICE 12'00€ (PER PERSONA)
- SEA FOOD RICE 14'00€ (PER PERSONA)
- BLACK RICE 15'00€ (PER PERSONA)

Special Smoothies

- COPACABANA: MILK COCONUT WITH RED FRUIT AND RED PEPPER 5'50€
- IPANEMA: GREEN APPLE, KIWI AND MELON WITH MINT 5'50€
- ILHABELA: CREAMY RUSPBERRY AND BANANA DESERT WITH ALMOND MILK 5'50€
- EL MÁS TROPICAL: PINEAPPLE, MANGO AND GINGER (SLIGHTLY SPICY) 5'50€

Desserts

- TAPIOCA CREPES FILLED WITH DULCE DE LECHE AND BANANA 6'00€
- MARACUYÁ MOUSE WITH WHITE CHOCOLATE CREAM 6'00€
- TRIPLE CHOCOLATE CAKE 5'00€

RESERVATIONS
950 653 782