



# Ananas

## RESTAURANTE

### PARA COMPARTILHAR

#### Coxinhas

R\$36

*Coxinhas de frango empanadas. Acompanha Barbecue e Maionese Verde (8 un.)*

#### Pintxos de Tapioca

R\$42

*Tapioca recheada de shimeji e rúcula com crosta de queijo meia cura (6 un.)*

#### Bolinho de Carne

R\$38

*Porção de Bolinhos crocantes, massa de mandioquinha e recheados com carne desfiada (3 un.)*

#### Potato Recheada

R\$38

*Batatas recheadas com Muçarela, Parmesão e Bacon. Acompanha molho Barbecue da casa (5 un. cortadas ao meio)*

#### Lula a Dore

R\$48

*Porção de Lula passada no trigo. Acompanha molho de Maionese verde da casa*

#### Lula a Provençal

R\$48

*Porção de Lula ao caldo de ervas aromáticas. Acompanha Pão italiano da casa (2 fatias)*

#### Tábua Ilhote

R\$56

*Filé em tiras acebolado. Acompanha Farofa e Vinagrete*

#### Camarão a Provençal

R\$52

*Porção de Camarões 7 Barbas com casca ao caldo de ervas aromáticas. Acompanha Pão italiano da casa (2 fatias)*

#### Isca de Peixe

R\$48

*Porção de Peixe empanado. Acompanha molho de Maionese da casa*





# Ananas

## RESTAURANTE

### ENTRADAS

Ceviche R\$53

*Peixe fresco, leite de tigre, batata doce assada, pickles de cebola roxa e chips de batata.*

Casquinha de Camarão R\$42

*Clássico caiçara. Base de creme de leite, catupiry e Camarão*

Tostada da Casa R\$22

*Pão Italiano Caseiro(2 fatias) com Maionese verde e pate de Atum*

### SALADAS

Salada Americana R\$28

*Alface Americana com Bacon em cubos, com molho Mustard & Honey*

Salada de Rúcula R\$28

*Rúcula com Tomate meia lua, regado de Alho confit. e Parmesão*

Salada de Tomate Confit. R\$28

*Tomates sem Sementes, levemente assados e marinados no Azeite extra virgem com ervas finas. Acompanha Pão Italiano da Casa (2 fatias)*

### LANCHES

X-Burguer R\$32

*Pão, Burguer e Queijo*

Burguer Ananas R\$38

*Pão, Burguer, Tomate confit., Muçarela e Alface*


Crocantinho R\$38

*Pão, Burguer, Cebola crispy, Muçarela, Cenoura e Alface*

Mini Burguer R\$56

*Mini Pão brioche, Burguer, Gorgonzola, Rúcula e Cebola roxa (4 un.)*

*\*Todos os Lanches acompanham Fritas e molho Barbecue*





# Ananas

## RESTAURANTE

### PRINCIPAIS

#### Stake & Chicken

R\$48

*Tiras de Carne e Frango com pure cremoso regado ao molho especial da casa*

#### Contra ao molho especial

R\$58

*Corte de contra filé, salteado em cerveja Corona e regado com molho especial da casa (acompanha Arroz, Feijão e Fritas)*

#### Fettuccine com Mignon

R\$60

*Massa com tiras de filé mignon, regado ao molho da casa*

#### Parmegiana

R\$76

*filé Mignon empanado e gratinado ao molho de tomates com queijo meia cura e parmesão. Acompanha Fritas e arroz branco*

#### Filé de Frango

R\$54

*Frango grelhado e regado ao molho de maionese verde. (Acompanha Arroz, Feijão e Fritas)*

#### Risoto de Frutos do Mar

R\$72

*Arroz arbóreo com Peixa, Lula, Camarão 7 barbas e Mariscos*

#### Risoto de cogumelos

R\$68

*Arroz arbóreo com mix de cogumelos, Gorgonzola e finalizado na Manteiga*

#### Peixe ao molho de Camarão

R\$58

*Corte de Filé de Peixe grelhado e regado ao molho de Camarão com dende*

#### Camarão com Catupiry

R\$66

*Camarões rosas, salteados no azeite com alho poró e regado no catupiry. Acompanha arroz e Fritas*

### PRATOS FAMILIA

#### Costela Barbecue

R\$118

*Costela Suína defumada em Aroeira caiçara, regada de molho Barbecue. Acompanha Fritas (Arroz opcional). (Serve 2 pessoas)*

#### Triplo Ananas


R\$122

*Coxinhas de Frango empanadas, Costela Barbecue e Potato recheada. Acompanha Arroz branco, Fritas e molho Barbecue. (Serve 3 pessoas)*

#### Chapa Mista

R\$128

*Tiras de Carne, Frango e Linguiça grelhados. Acompanha Arroz, Feijão, mix de Legumes, farofa e vinagrete (Serve 4 pessoas)*





# Ananas

## RESTAURANTE

### ESPUMANTES

Pizzato Brut R\$150

Tradicional D.O.V.V.  
Vale dos Vinhedos, Serra Gaucha;  
Chardonnay e Pinot Noir;  
Pizzato.

Mistico Brut R\$100

Vale do São Francisco;  
Syrah e Arinto;  
Mistico.

Salentein Extra Brut R\$190

Valle de Uco, Mendoza;

### BRANCOS

Punta in Alto Pinot Grigio R\$130

Sicília;  
Pinot Grigio;  
Sibiliana.

Caliterra Reserva  
Sauvignon Blanc R\$130

Vale de CasaBlanca;  
Sauvignon Blanc;  
Caliterra.

8 Rios Reserva  
Chardonnay R\$125

Vale Central;  
Chardonnay;  
Undurraga.

Viña Argentinas  
Torrantes R\$100

Mendoza;  
Torrantes;  
Finca Agostino.

### TINTOS

Graffiti R\$100

Mendoza, Argentina;  
Malbec;

Caliterra Reserva Cabernet  
Sauvignon R\$130

Colchagua;  
Cabernet Sauvignon;  
Caliterra.

Chateau los Boldos R\$130

Vale de Cachapoal, Chile;  
Cabernet Sauvignon

Trinca Bolotas R\$220

Alentejo, Portugal;  
Alicante Bouschet, Touriga nacional e  
Aragonez;

### ROSES

Mula Velha Rosé R\$120

Lisboa;  
Castelão, Tinta Roriz e Touriga  
Nacional;  
Parras Wine.

Minimalista Rosé R\$100

Mendoza;  
Syrah, Merlot e Malbec;  
Argento.




# Ananas

## RESTAURANTE

### DRINKS

<b>Gin tônica</b> <i>Gin Tanqueray, tônica, limão siciliano e alecrim.</i>	R\$35	<b>Negroni</b> <i>Gin, vermute tinto e Campari.</i>	R\$40
<b>Gin basil smash</b> <i>Gin Tanqueray, limão taiti, açúcar e manjeriço.</i>	R\$35	<b>Boulevardier</b> <i>Whisky Bourbon, vermute tinto, Campari.</i>	R\$40
<b>Aperol spritz</b> <i>Aperol, espumante brut e água com gás.</i>	R\$35	<b>Kingston</b> <i>Rum Cavendish, vermute tinto e Campari.</i>	R\$38
<b>Cosmopolitan botanical</b> <i>Vodka KetelOne Botanical, Cointreau, suco de cranberry e limão taiti.</i>	R\$40	<b>Sbagliato</b> <i>espumante brut, vermute seco e Campari.</i>	R\$40
<b>Moscow Mule</b> <i>Vodka KetelOne, limão taiti, açúcar e espuma de gengibre.</i>	R\$35	<b>Fitzgerald</b> <i>Gin, limão siciliano, açúcar e Angostura.</i>	R\$38
<b>Ananas Mule</b> <i>Rum Cavendish, abacaxi grelhado, calda de amêndoas, limão e espuma de gengibre.</i>	R\$35	<b>Kir Royale</b> <i>Espumante brut e licor de cassis.</i>	R\$35
<b>Caipirinha ou Caipiroska</b> <i>com Cachaça da Toca (produzida em Ilhabela) ou com Vodka KetelOne. Consultar opções de frutas.</i>	R\$35	<b>Old Fashioned</b> <i>Whisky Bourbon, Angostura e açúcar.</i>	R\$40
<b>Margarita</b> <i>Tequila, cointreau e limão. Taça com borda de sal.</i>	R\$40	<b>Dry Martini</b> <i>Gin Tanqueray, vermute seco e azeitona.</i>	R\$40
<b>Carajillo</b> <i>Licor 43, café expresso</i>	R\$35	<b>Manhatan</b> <i>Whisky Bourbon, vermute tinto e Angostura.</i>	R\$40
<b>Whisky Sour</b> <i>Whisky Bourbon, limão, açúcar e aquafaba.</i>	R\$38	<b>GoldLabel Sour</b> <i>Whisky GoldLabel, calda de laranjas, limão, açúcar e aquafaba.</i>	R\$45
		<b>Bloody Mary</b> <i>Vodka KetelOne, suco de tomate, molho inglês, Tabasco, limão e sal temperado da casa.</i>	R\$40
		<b>Tinto de verano (jarra)</b> <i>Vinho tinto, soda limonada e rodela de limão siciliano.</i>	R\$110
		<b>Clericot (jarra)</b> <i>Vinho branco, soda limonada e frutas da estação.</i>	R\$120





# Ananas

## RESTAURANTE

### SOBREMESAS

Petit Gateau R\$26

*Clássico, acompanha Sorvete de Creme*

Creme de manga R\$28

*Creme de manga com gengibre, Licor de Menta e leite de coco*

Creme de Papaya R\$28

*Creme de Mamão, Sorvete de Creme e Licor de Cassis*

Bolinho de Chocolate R\$22

*Bolinho de Chocolate, Sorvete de Creme e calda de frutas vermelhas*

### BEBIDAS

Água 300ml R\$6

*com ou sem gás*

Refrigerante lata R\$8

Suco natural R\$15

*consultar opções do dia*

Cerveja Long neck R\$15

*consultar opções do dia*

### CAFÉ

Expresso R\$7

