

CARDÁPIO

PRINCIPAL



GERALDO
restaurante

S A B O R E S

ÚNICOS

QUE CONTAM

histórias.

UMA VILA DE PESCADORES E UM SONHO: O DESEJO DE UMA VIDA MELHOR

Em 1955, tudo que seu Geraldo tinha era um pequeno armazém e uma imensa vontade de construir seu legado. Não foi somente o risoles, a casquinha de siri ou o camarão recheado de dona Arlete que conquistaram os moradores da região, mas sim o *profissionalismo e cuidado* no preparo de cada alimento. O comprometimento com os primeiros consumidores e a visão aguçada que seu Geraldo tinha para os negócios deram início à história do restaurante.

O PEQUENO ARMAZÉM

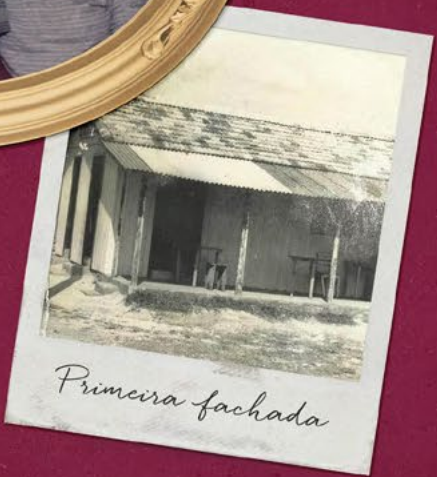
A medida que foi conquistando mais clientes — *sendo sua maioria nativos e surfistas que estavam de passagem* —, a família de seu Geraldo estava paralelamente *construindo sua trajetória*. Pescadores da região tornaram-se grandes amigos e o pequeno armazém se despediu e deu lugar ao restaurante, que na época tinha apenas algumas mesas dispersas e a incrível vista para o mar.

A prioridade em produzir uma comida caseira de qualidade, prezando sempre pelo bom atendimento e gentileza com os clientes, permanece sendo a tradição do Geraldo Restaurante.

Com profissionais dispostos e competentes e um toque de amor no preparo de cada refeição, hoje o restaurante conta com diversos clientes, inclusive muitos deles tornaram-se amigos da família.

O Geraldo Restaurante procura, acima de tudo, proporcionar uma *experiência única e encantadora*, onde a gastronomia pode ser desfrutada à beira mar, num ambiente prazeroso e aconchegante. E sem esquecer, é claro, da companhia dos botos, que vivem dando seu show particular!

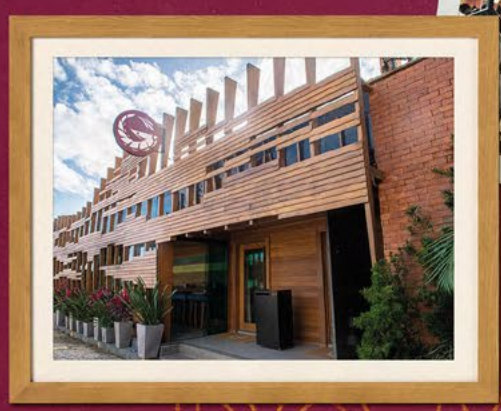
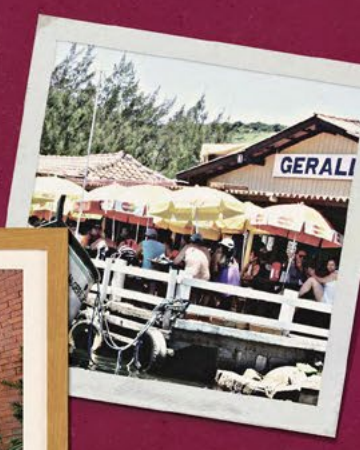
TRADIÇÃO DESDE
1955
LAGUNA/SC



Primeira fachada



Geraldo Bar

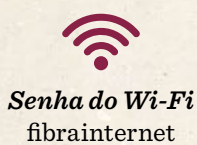


DO MAR
À MESA



INFORMAÇÃO IMPORTANTE

*Se você for alérgico a camarão, glúten ou lactose,
favor comunicar aos nossos atendentes.*








ENTRADAS

- CASQUINHA DE SIRI**  **R\$26**
Unidade
- CAMARÃO RECHEADO**  **R\$14**
Unidade
- RISOLES DE CAMARÃO** **R\$16**
Unidade
- RISOLES DE QUEIJO**  **R\$10**
Unidade
- MINI RISOLES DE CAMARÃO** **R\$39**
6 unidades
- COQUILLE DE CAMARÃO** **R\$26**
Unidade
- COQUILLE DE SIRI** **R\$24**
Unidade
- MAIONESE DE CAMARÃO** **R\$69**
- BOLINHO DE BACALHAU**  **R\$72**
6 unidades
- BOLINHO DE SIRI**  **R\$49**
6 unidades
- OVA DE TAINHA**  **Sob Consulta**
Par



Maionese de camarão

Saladas

- CAPRESE**  **R\$64**
Tomate, muçarela de búfala e manjericão.
- BURRATA AO PESTO**  **R\$119**
Burrata, tomatinho confit, rúcula e molho pesto.
- BURRATA COM CAMARÕES** **R\$176**
Camarões grelhados, burrata, folhas mistas e molho pesto.
- POLVO COM LEGUMES MEDITERRÂNEO**  **R\$189**
Polvo e legumes grelhados em cama de folhas mistas.



Polvo com legumes mediterrâneo



Burrata com camarões



Sem lactose



Vegano



Vegetariano

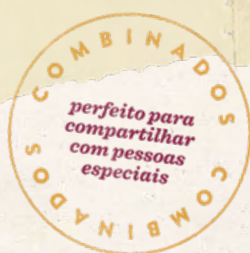
Para meia refeição, cobramos 70% do valor

PORÇÕES

TODOS OS PRATOS SERVEM BEM 2 PESSOAS

COMBINADOS

- CAROBA** ✂ **R\$179**
Camarão, lula nativa e polvo puxados no azeite com alho e especiarias.
- DOLORES** ✂ **R\$169**
Camarão à milanesa, lula à dorê, marisco à milanesa, fritas.
- GALHA-TORTA** **R\$186**
Camarão à milanesa, isca de peixe à milanesa, bolinho de siri (3 un), ostra gratinada (2 un), fritas.



CAMARÕES

- CAMARÃO À MILANESA** ✂ **R\$124**
- CAMARÃO À DORÊ** ✂ **R\$124**
- CAMARÃO AO ALHO E ÓLEO sem casca** ✂ **R\$148**
- CAMARÃO AO ALHO E ÓLEO com casca** ✂ **R\$92**
- CAMARÃO AO BAFO** ✂ **R\$92**



Milanesa



Alho e óleo



Ao bafo

LULAS



- LULA À MILANESA** ✂ **R\$59**
- LULA À DORÊ** ✂ **R\$59**

MARISCOS

- MARISCO À MILANESA** ✂ **R\$62**
- MARISCO À VINAGRETE** ✂ **R\$64**



PEIXES

- ISCA DE PEIXE À MILANESA  R\$66
PEIXE FRITO EM POSTAS  R\$104
Anchova ou tainha



Isca de peixe à milanesa



Peixe frito em postas

OSTRAS

- OSTRAS GRATINADAS R\$68
6 unidades




Ostras gratinadas



Batata frita rústica

BATATAS

- BATATA FRITA    R\$34
BATATA FRITA RÚSTICA    R\$44

ADICIONE A SUA BATATA

+ BACON
R\$12

+ QUEIJO
R\$8

+ BACON E QUEIJO
R\$18



Sem lactose



Vegano



Vegetariano


Para meia refeição, cobramos 70% do valor

Refeições

TODOS OS PRATOS SERVEM BEM 2 PESSOAS

Acompanham arroz, feijão, farofa e pirão.

COMBINADOS

CAROBA  **R\$211**

Camarão, lula nativa e polvo puxados no azeite com alho e especiarias.

DOLORES  **R\$201**

Camarão à milanesa, lula à dorê, marisco à milanesa, fritas.

GALHA-TORTA **R\$218**

Camarão à milanesa, isca de peixe à milanesa, bolinho de siri (3 un), ostra gratinada (2 un), fritas.



Caroba



SALADA
OPCIONAL
EM TODOS
OS PRATOS


Dolores

Você sabia que são nomes de alguns dos botos pescadores?




Galha-torta


PEIXES FRITOS

LINGUADO À MILANESA AO MOLHO DE CAMARÃO  **R\$202**


Filé de linguado à milanesa, molho de camarão.

LINGUADO À MILANESA  **R\$185**


Filé de linguado à milanesa.

PESCADA À MILANESA AO MOLHO DE CAMARÃO  **R\$139**

Filé de pescada à milanesa, molho de camarão.

PESCADA À MILANESA  **R\$122**

Filé de pescada à milanesa.

PEIXE FRITO  **R\$136**

Anchova ou tainha em postas.





Linguado ao molho de alcaparras

tainha ao molho de camarão



SALADA OPCIONAL EM TODOS OS PRATOS

PEIXES GRELHADOS

SALMÃO

- À BELLE MEUNIERE R\$238
- AO MOLHO DE ALCAPARRAS R\$215
- AO MOLHO DE CAMARÃO  R\$233


CÔNGRIO ROSA

- À BELLE MEUNIERE R\$309
- AO MOLHO DE ALCAPARRAS R\$286
- AO MOLHO DE CAMARÃO  R\$304

LINGUADO

- À BELLE MEUNIERE R\$273
- AO MOLHO DE ALCAPARRAS R\$250
- AO MOLHO DE CAMARÃO  R\$268

ANCHOVA OU TAINHA

- AO MOLHO DE ALCAPARRAS R\$159
- AO MOLHO DE CAMARÃO  R\$174



Salmão ao molho de camarão



Congrio rosa à belle meuniere



 Sem lactose  Vegano  Vegetariano

Para meia refeição, cobramos 70% do valor



Camarão na abóbora cabotiá



**SALADA
OPCIONAL
EM TODOS
OS PRATOS**



Camarão ao molho catupiry

CAMARÕES

CAMARÃO NA ABÓBORA CABOTIÁ R\$243

Camarão grelhado com creme de abóbora cabotiá gratinados, arroz, farofa e fritas.

CAMARÃO AO MOLHO CATUPIRY R\$239

Camarão grelhado com alho poró e champignon ao molho catupiry gratinados, arroz, farofa e fritas.

CAMARÃO À PARMEGIANA R\$229

Camarão à milanesa, molho de tomate caseiro, muçarela e parmesão gratinados, arroz, farofa e fritas.

CAMARÃO À GREGA R\$229

Camarão à milanesa, queijo muçarela à milanesa, arroz à grega, farofa, pirão e fritas.

CAMARÃO À MILANESA ✂ R\$156

Camarão, arroz, feijão, farofa e pirão.

CAMARÃO À DORÊ ✂ R\$156

Camarão, arroz, feijão, farofa e pirão.

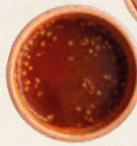


Camarão à parmegiana



Camarão à dorê

Camarão à grega






Moqueca de peixe




Caldeirada à moda da Edna

SALADA
OPCIONAL
EM TODOS
OS PRATOS

ENSOPADOS

CALDEIRADA À MODA DA EDNA  **R\$254**

Posta de peixe, siri, camarão, lula, polvo e molho de tomate caseiro, arroz, farofa e pirão.

MOQUECA DE PEIXE  **R\$248**

Posta de peixe, molho de tomate caseiro, pimentões e leite de coco, arroz, farofa e pirão.

MOQUECA DE CAMARÃO  **R\$248**

Camarão, molho de tomate caseiro, pimentões e leite de coco, arroz, farofa e pirão.



Risoto de camarão



Risoto de salmão

RISOTOS E MASSAS

RISOTO DE CAMARÃO **R\$188**

Camarão, arroz arbóreo, farofa e parmesão ralado.

RISOTO DE FRUTOS DO MAR **R\$168**

Camarão, lula e marisco, arroz arbóreo, farofa e parmesão ralado.

RISOTO DE SALMÃO **R\$186**

Cubos de salmão com arroz arbóreo, farofa e parmesão ralado.

RISOTO DE COGUMELO   **R\$120**

Cogumelos e arroz arbóreo.

FETTUCCINE COM FRUTOS DO MAR **R\$208**

Massa de grano duro ao molho de tomate caseiro e bechamel, siri, lula, camarão, polvo e parmesão ralado.

FETTUCCINE COM CAMARÃO **R\$206**

Massa de grano duro ao molho de tomate caseiro e bechamel, camarão e parmesão ralado.



Sem lactose



Vegano



Vegetariano

Para meia refeição, cobramos 70% do valor




Bacalhau do Geraldo

SALADA OPCIONAL EM TODOS OS PRATOS




Bacalhau às natas

POLVO E BACALHAU

BACALHAU DO GERALDO  **R\$327**
Lombo de bacalhau com pimentões, tomate, azeitonas, cebola, batata sauté e alho caramelizado e arroz de amêndoas.

BACALHAU ÀS NATAS COM BATATAS GRATINADAS **R\$327**
Lascas de bacalhau salteados com cebola, alho, pimentões e azeitonas, nata fresca e molho bechamel gratinados e arroz.

POLVO DO RAFA  **R\$329**
Tentáculos de polvo em cama de batata aos murros e vinagrete de manga, arroz de amêndoas e pirão.

POLVO GLACEADO COM PURÊ DE CABOTIÁ **R\$329**
Tentáculos de polvo e legumes salteados no azeite de oliva, em cama de purê de abóbora cabotiá e arroz de amêndoas.



Polvo do Rafa



Polvo glaceado com purê de cabotiá





File à parmegiana



Picanha ao alho e óleo

CARNES E AVES

FILÉ À PARMEGIANA **R\$234**


Filé mignon à milanesa, molho de tomate caseiro, muçarela e parmesão gratinados, arroz, fritas e farofa.

PICANHA AO ALHO E ÓLEO  **R\$190**

Picanha grelhada ao alho e óleo, arroz, feijão, fritas e farofa.

CONTRA-FILÉ ACEBOLADO  **R\$170**

Contra-filé grelhado e acebolado, arroz, feijão, fritas e farofa.


FRANGO GRELHADO  **R\$90**

Peito de frango, arroz, feijão, fritas e farofa.


FRANGO À PARMEGIANA **R\$138**

Peito de frango à milanesa, molho de tomate caseiro, muçarela e parmesão gratinados, arroz, fritas e farofa.


PRATOS KIDS

FRANGUINHO  **R\$27**

Peito de frango à milanesa, arroz, feijão e fritas.

LINGUADINHO  **R\$56**

Filé de linguado à milanesa, arroz, feijão e fritas.

FILÉZINHO  **R\$48**

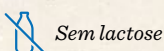
Filé mignon grelhado, arroz, feijão e fritas.

DEPOIS DO ALMOÇO, QUE TAL UMA SOBREMESA?

Uma sobremesa é sempre uma ótima pedida!

Conheça nosso menu repleto de delícias.

Vai ser impossível resistir!



Sem lactose



Vegano



Vegetariano

Para meia refeição, cobramos 70% do valor

DRINKS *clássicos*



Mojito

Rum, refrigerante de limão, fatias de limão, hortelã e açúcar.

R\$39

Moscow Mule

Vodka, suco de limão, xarope de gengibre, espuma de gengibre e xarope de açúcar.

R\$36



Negroni

Proporções iguais de Gin, Campari e Vermute com fatia de laranja.

R\$38



Piña Colada

Rum, suco de abacaxi, xarope de Curaçau Blue, coco ralado, leite de coco e leite condensado.

R\$36



Anita

SEM ÁLCOOL

Refrigerante cítrico, maracujá e hortelã.

R\$29



DRINKS
com

GIN

Butiá Gin

Gin, tônica, xarope de butiá, limão siciliano, amora, zimbro, hortelã e espuma de butiá.

R\$48



Rojo Gin

Gin infundido no chá de frutas vermelhas, tônica, morango, mirtilo, amora e framboesa.

R\$49

Tropical Gin

Gin, Aperol, Red Bull tropical, pimenta rosa, hortelã, anis e cardamomo.

R\$56



Senior Gin

Gin, tônica, limão siciliano, zimbro e alecrim.

R\$48



DRINKS REFRESCANTES



Aperol Spritz

Aperol, espumante brut, água com gás e laranja.

R\$44

Guarani Mojito

Rum, refrigerante de limão, limão siciliano, tangerina e hortelã e xarope de grenadine.

R\$49



Inhotim

Vodka, energético de maçã verde, Gatorade, tangerina e suco de limão.

R\$37

VERSÃO SEM ÁLCOOL

Energético de maçã verde, Gatorade, tangerina e suco de limão.

R\$28



Cigana

Vodka, Curaçau Blue, suco de laranja, suco de limão siciliano, xarope de açúcar, amora e framboesa.

R\$36





Geraldino

Água com gás, rum, polpa e
butiá, hortelã e açúcar.

R\$36

Clover

SEM ÁLCOOL

Água com gás, limão
siciliano, amora, xarope
de limão siciliano.

R\$29



Elvis

SEM ÁLCOOL

Água com gás, limão
siciliano, suco de manga e
butiá, xarope de açúcar e
espuma de butiá.

R\$29



DRINKS ROBUSTOS



Pé na Areia

Cachaça prata, Limoncello, Jack Honey, limão siciliano, manjericão e xarope de açúcar.

R\$48

Butiá Mule

Cachaça de butiá, suco de limão siciliano, xarope de gengibre, espuma de butiá e xarope de açúcar.

R\$42



CONHEÇA TAMBÉM NOSSA
CARTA DE VINHOS



CAIPIRINHAS

tradicionais

1 ESCOLHA A SUA BEBIDA

SMIRNOFF	R\$29
ABSOLUT	R\$35
CIROC	R\$47
GREY GOOSE	R\$51
YPIOCA	R\$27
GIUSEPPE	R\$33
ANTONIETA PURA (MG)	R\$39
ANTONIETA JEQUITIBÁ (MG)	R\$42
ANTONIETA AMBURANA (MG).....	R\$43
SAGATIBA PURA (SP)	R\$33
ESPÍRITO DE MINAS (MG)	R\$42
SAINT LUDGER (SC)	R\$43
BACARDI	R\$31
SAQUÊ	R\$31
STEINHAEGER	R\$31
VINHO	R\$29

2 ESCOLHA UMA FRUTA

LIMÃO

ABACAXI

KIWI

MORANGO

MARACUJÁ

frutas vermelhas

ADICIONE MAIS UMA FRUTA POR R\$5,00

CAIPIRINHAS autorais

Caipirinha Tonetto

Vodka, tangerina, limão,
pimenta dedo de moça,
hortelã e açúcar.

R\$38



Caipirinha Escocesa

Whisky infundado em
capim limão, abacaxi e
açúcar.

R\$49

Caipirinha Sambaqui

Saquê infundado em mel,
duetto de limões, hortelã e
cravo da índia.

R\$54



Caipirinha Ithota

Rum ouro, kiwi, limão e
açúcar mascavo.

R\$42

BEBIDAS

CERVEJAS 600ML

ORIGINAL	R\$22
SERRA MALTE	R\$22
HEINEKEN	R\$24
EISENBahn	R\$22
STELLA ARTOIS	R\$22
BRAHMA	R\$20

PEÇA UM CHOPE GELADO!

CERVEJAS LONG NECK

STELLA ARTOIS	R\$16
STELLA ARTOIS SEM GLÚTEN	R\$16
HEINEKEN	R\$16
HEINEKEN ZERO	R\$16
BUDWEISER	R\$16
CORONA	R\$16
MALZBIER	R\$16

SUCOS, REFRIGERANTES E ÁGUAS

REFRIGERANTE	R\$8
SUCO DEL VALLE	R\$10
<i>Goiaba, Pêssego, Manga e Uva.</i>	
H2OH!	R\$11
ÁGUA MINERAL	R\$7
ÁGUA SAN PELLEGRINO	R\$36
SCHWEPES TÔNICA	R\$9

ENERGÉTICO

RED BULL	R\$22
----------------	-------

SUCOS NATURAIS

UVA INTEGRAL <i>Vistamontes</i>	R\$20
ABACAXI	R\$12
ABACAXI COM HORTELÃ	R\$12
LARANJA	R\$12
LIMÃO	R\$12
LIMONADA SUÍÇA	R\$19
MORANGO	R\$16
MARACUJÁ	R\$16
FRUTAS VERMELHAS	R\$16

ADICIONE MAIS UMA FRUTA POR R\$5,00

GERVEJAS

especiais



SAINT BIER PILSEN (600ML)

5% ABV / 12 IBU

De coloração dourada clara e espuma cremosa, possui aroma de cereais e no paladar equilíbrio entre o malte e o lúpulo.

R\$22



SAINT BIER IN NATURA (600ML)

5.2% ABV / 14 IBU

Versão mais turva da Pilsen, mantendo seus aromas e paladares.

R\$25



SAINT BIER BELGIAN (600ML)

6% ABV / 14 IBU

De coloração cobre clara, seu aroma possui notas florais e levemente adocicado. Na boca é levemente doce e frutada.

R\$28



BARCO BREWERS SAN DIEGO (600ML)

5.4% ABV / 36 IBU

De coloração amarela dourada, com aroma de frutas amarelas, na boca o equilíbrio entre seus ingredientes chama a atenção.

R\$26



CORUJA CERVEJA VIVA (1L)

4.5% ABV / 15 IBU

A Viva é a primeira corujinha da ninhada, com coloração dourada e um leve floral de lúpulo, é levemente adocicada, com baixo amargor e não pasteurizada.

R\$42

CERVEJAS

especiais



CORUJA EXTRA VIVA (1L)

6.5% ABV | 25 IBU

Dourada, leve, de sabor acentuado e suavemente amarga. É mais encorpada e apresenta um aroma marcante.

R\$44



ERDINGER WEISSBRÄU WEISSBIER (500ML)

5.3% ABV | 13 IBU

Considerada a cerveja de trigo mais vendida do mundo, é de fácil aceitação. De coloração dourada e turva, é uma cerveja leve, viva, muito aromática e refrescante.

R\$46



IMIGRAÇÃO IMPERIAL STOUT (500ML)

9.6% ABV | 55 IBU

De coloração negra, aparência opaca e espuma marfim de boa formação, na boca é de corpo licoroso, amargor alto, com final levemente adocicado com aquecimento alcoólico, permanecendo as notas amadeiradas.

R\$36



ALMIRANTE ALTANTIS SESSION IPA (500ML)

4.8% ABV | 30 IBU

Cerveja clara e turva, de moderado amargor e alta drinkability. Muito aromática, com sabor cítrico e frutado.

R\$28



GERALDO restaurante

Existe um mar que habita em mim.

Um mar de sensações, de sentimentos que tornam a vida mais leve, tranquila e plena.

Um mar de sabores únicos, presentes na grandiosidade da família e na simplicidade de um sorriso.

Um mar de histórias, com ondas que trazem lembranças boas de momentos que vivi e me fazem perceber o presente que é estar aqui.

Pois histórias não se perdem, histórias se agregam, histórias vivem. Histórias são nosso alimento, nosso sentido de existir, assim como o mar.

E como é bom sentir, apreciar, saborear, registrar... viver!



Senha do Wi-Fi
fibrainternet



Siga-nos nas redes
geraldorestaurante.com.br