

CARDÁPIO PRINCIPAL

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
REST



Geraldo Bar

UMA VIDA
dedicada ao mar









SENHA DO WI-FI
fibrainternet

SIGA-NOS NAS REDES
geraldorestaurante.com.br

2025 Travelers' Choice™ Tripadvisor

INFORMAÇÃO IMPORTANTE

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





ENTRADAS

CASQUINHA DE SIRI ..... **R$29**
Unidade.

MINI RISOLES DE CAMARÃO ..... **R$46**
6 unidades.

RISOLES DE CAMARÃO ..... **R$18**
Unidade.

RISOLES DE QUEIJO ..... **R$12**
Unidade.

BOLINHO DE SIRI ..... **R$59**
6 unidades.

BOLINHO DE BACALHAU ..... **R$69**
6 unidades.

COQUILLE DE CAMARÃO ..... **R$28**
Unidade.

COQUILLE DE SIRI ..... **R$26**
Unidade.

CAMARÃO RECHEADO ..... **R$14**
Unidade.

CAMARÃO CROCANTE NOVO ..... **R$154**
6 unidades de camarões grandes empanados na Panko, acompanhados de geléia de butiá picante.

OVA DE TAINHA ..... **Sob Consulta**
Par.





SALADAS

MAIONESE DE CAMARÃO ..... **R$69**

BURRATA COM CAMARÕES ..... **R$196**
Camarões grelhados, burrata, folhas mistas e molho pesto.

POLVO COM LEGUMES MEDITERRÂNEO ..... **R$178**
Polvo e legumes grelhados em cama de folhas mistas.

FOLHAS VERDES ..... **R$44**
Seleção de folhas verdes com mini croutons e queijo parmesão ralado, finalizado com molho cítrico.

CAPRESE ..... **R$82**
Tomate, muçarela de búfala e manjericão.

Sem lactose *Vegano* *Vegetariano*

Para meia porção, cobramos **70% do valor**

PORÇÕES

TODOS OS PRATOS SERVEM 2 PESSOAS

CAMARÕES

CAMARÃO À MILANESA ..... R$126
CAMARÃO À DORÊ ..... R$126
CAMARÃO AO ALHO E ÓLEO sem casca ..... R$166
CAMARÃO AO ALHO E ÓLEO com casca ..... R$98
CAMARÃO AO BAFO ..... R$98


Camarão à milanesa


Camarão alho e óleo


Camarão ao ba



LULAS

LULA À MILANESA ..... R$78
LULA À DORÊ ..... R$78

MARISCOS

MARISCO À MILANESA ..... R$69
MARISCO À VINAGRETE ..... R$76


Marisco à milanesa





Isca de peixe à milanesa

PEIXES

ISCA DE PEIXE À MILANESA ..... **R$68**

PEIXE FRITO EM POSTAS ..... **R$119**

Anchova ou tainha.



OSTRAS

OSTRAS GRATINADAS ..... **R$68**

6 unidades.

OSTRAS AO VINAGRETE DE MANGA NOVO ..... **R$68**

6 unidades.





Ostras ao vinagrete de manga



Ostras gratinadas



Batata frita rústica com queijo e bacon

BATATAS

BATATA FRITA ..... **R$38**

BATATA FRITA RÚSTICA ..... **R$ 48**

ADICIONE A SUA BATATA

+ BACON	+ QUEIJO	+ BACON E QUEIJO
R$12	R$8	R$18

Sem lactose *Vegano* *Vegetariano*

Para meia porção, cobramos **70% do valor**

REFEIÇÕES

TODOS OS PRATOS SERVEM 2 PESSOAS
Acompanham arroz, feijão, farofa e pirão.


Caroba


Dolores

SALADA OPCIONAL EM TODOS OS PRATOS


Galha-torta

COMBINADOS

CAROBA ..... **R$291**
Camarão, lula nativa e polvo ao alho e óleo.

DOLORES ..... **R$221**
Camarão à milanesa, lula à dorê, marisco à milanesa, fritas.

GALHA-TORTA ..... **R$241**
Camarão à milanesa, isca de peixe à milanesa, bolinho de siri (3 un.), ostra gratinada (2 un.), fritas.

COMBINADOS — perfeito para compartilhar com pessoas especiais


Linguado em crosta dourada


Pescada à milanesa

PEIXES FRITOS

LINGUADO EM CROSTA DOURADA NOVO ..... **R$296**
Filé de linguado à milanesa crocante ao molho de camarão ao catupiry. Acompanha arroz, farofa e legumes grelhados.

LINGUADO À MILANESA AO MOLHO DE CAMARÃO ..... **R$239**
Filé de linguado à milanesa, molho de camarão.

LINGUADO À MILANESA ..... **R$220**
Filé de linguado à milanesa.

PESCADA À MILANESA AO MOLHO DE CAMARÃO ..... **R$148**
Filé de pescada à milanesa, molho de camarão.

PESCADA À MILANESA ..... **R$129**
Filé de pescada à milanesa.

PEIXE FRITO ..... **R$151**
Anchova ou tainha em postas.

Para meia refeição, cobramos **70% do valor**

Sem lactose



CÔNGRIO ROSA À BELLE MEUNIERE



Salmão ao molho de camarão



Linguado ao molho de alcaparras

SALADA OPCIONAL EM TODOS OS PRATOS

PEIXES GRELHADOS

SALMÃO

À BELLE MEUNIERE	R$267
AO MOLHO DE ALCAPARRAS	R$242
AO MOLHO DE CAMARÃO	R$262

CÔNGRIO ROSA

À BELLE MEUNIERE	R$328
AO MOLHO DE ALCAPARRAS	R$303
AO MOLHO DE CAMARÃO	R$323

LINGUADO

À BELLE MEUNIERE	R$284
AO MOLHO DE ALCAPARRAS	R$259
AO MOLHO DE CAMARÃO	R$279

ANCHOVA OU TAINHA

AO MOLHO DE ALCAPARRAS	R$172
AO MOLHO DE CAMARÃO	R$187

PESCA ARTESANAL
PONTA DA BARRA
LAGUNA/SC

tainha ao molho de camarão





SALADA OPCIONAL EM TODOS OS PRATOS

Camarão na abóbora cabotiá



Camarão ao molho catupiry

CAMARÕES

CAMARÃO NA ABÓBORA CABOTIÁ ..... **R$268**
Camarão grelhado com creme de abóbora cabotiá gratinados, arroz, farofa e fritas.

CAMARÃO AO MOLHO CATUPIRY ..... **R$264**
Camarão grelhado com alho poró e champignon ao molho catupiry gratinados, arroz, farofa e fritas.

CAMARÃO À PARMEGIANA ..... **R$254**
Camarão à milanesa, molho de tomate caseiro, muçarela e parmesão gratinados, arroz, farofa e fritas.

CAMARÃO À GREGA ..... **R$239**
Camarão à milanesa, queijo muçarela à milanesa, arroz à grega, farofa, pirão e fritas.



Camarão à parmegiana



Camarão com arroz cremoso

CAMARÃO COM ARROZ CREMOSO NOVO ..... **R$258**
Arroz à grega com camarões gratinados, batata palha artesanal e camarões à milanesa crocantes.

CAMARÃO NO ABACAXI NOVO ..... **R$248**
Arroz cremoso de abacaxi e camarão, gratinado e finalizado com camarão à milanesa crocante.

CAMARÃO À MILANESA ..... **R$158**
Camarão, arroz, feijão, farofa e pirão.

CAMARÃO À DORÊ ..... **R$158**
Camarão, arroz, feijão, farofa e pirão.



Camarão no abacaxi



Camarão à grega





Caldeirada à moda da Edna



ENSOPADOS

CALDEIRADA À MODA DA EDNA ..... **R$288**
Posta de peixe, siri, camarão, lula, polvo e molho de tomate caseiro, arroz, farofa e pirão.

MOQUECA DE PEIXE ..... **R$276**
Posta de peixe, molho de tomate caseiro, pimentões e leite de coco, arroz, farofa e pirão.

MOQUECA DE CAMARÃO ..... **R$269**
Camarão, molho de tomate caseiro, pimentões e leite de coco, arroz, farofa e pirão.



Moqueca de peixe

SALADA OPCIONAL EM TODOS OS PRATOS



Fettuccine com mignon ao molho rôti

MASSAS E RISOTOS

FETTUCCINE COM CAMARÃO ..... **R$234**
Massa de grano duro ao molho de tomate caseiro e bechamel, camarão e parmesão ralado.

FETTUCCINE COM FRUTOS DO MAR ..... **R$278**
Massa de grano duro ao molho de tomate caseiro e bechamel, siri, lula, camarão, polvo e parmesão ralado.

FETTUCCINE COM MIGNON AO MOLHO RÔTI NOVO ..... **R$246**
Massa grano duro, molho cremoso de queijo com escalope de mignon ao molho rôti.

RISOTO DE CAMARÃO ..... **R$196**
Camarão, arroz arbóreo, farofa e parmesão ralado.

RISOTO DE FRUTOS DO MAR ..... **R$196**
Camarão, lula e marisco, arroz arbóreo, farofa e parmesão ralado.

RISOTO DE SALMÃO ..... **R$198**
Cubos de salmão com arroz arbóreo, farofa e parmesão ralado.



Risoto de camarão



Risoto de salmão

Para meia refeição, cobramos **70% do valor**

Sem lactose



Bacalhau do Geraldo



Bacalhau às natas

BACALHAUS E POLVOS

BACALHAU DO GERALDO ..... **R$389**
Lombo de bacalhau com pimentões, tomate, azeitonas, cebola, batata sauté, alho caramelizado e arroz de amêndoas.

BACALHAU ÀS NATAS COM BATATAS GRATINADAS ... **R$396**
Lascas de bacalhau salteados com cebola, alho, pimentões e azeitonas, nata fresca e molho bechamel gratinados e arroz.

POLVO DO RAFA ..... **R$372**
Tentáculos de polvo e vinagrete de manga, arroz de amêndoas e pirão.

POLVO GLACEADO COM PURÊ DE CABOTIÁ ..... **R$382**
Tentáculos de polvo e legumes salteados no azeite de oliva, em cama de purê de abóbora cabotiá e arroz de amêndoas.

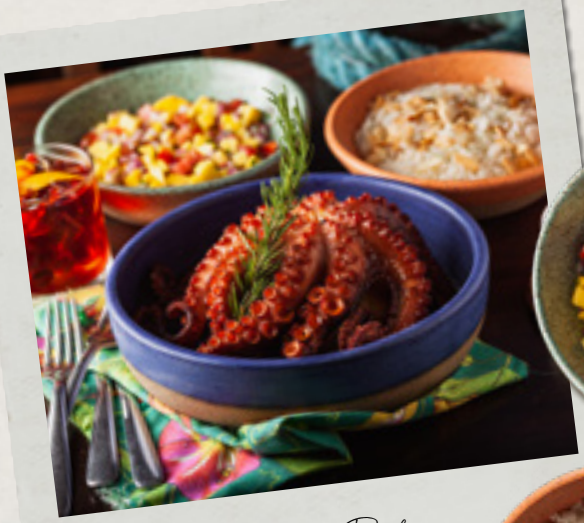
ARROZ CREMOSO DE POLVO NOVO ..... **R$268**
Cozido na panela de ferro em caldo aromático com tentáculos de polvo e tomates confit.



Polvo glaceado com purê de cabotiá



Arroz cremoso de polvo



Polvo do Rafa







CARNES E AVES

FILÉ À PARMEGIANA ..... **R$248**
Filé mignon à milanesa, molho de tomate caseiro,
muçarela e parmesão gratinados, arroz, fritas e farofa.

CONTRA-FILÉ ACEBOLADO ..... **R$179**
Contra-filé grelhado e acebolado, arroz, feijão, fritas e farofa.

FRANGO GRELHADO ..... **R$112**
Peito de frango, arroz, feijão, fritas e farofa.

FRANGO À PARMEGIANA ..... **R$178**
Peito de frango à milanesa, molho de tomate caseiro,
muçarela e parmesão gratinados, arroz, fritas e farofa.



Filé à parmegiana



Moqueca de palmito com cofumelos

VEGETARIANOS (INDIVIDUAIS)

MOQUECA DE PALMITO COM COGUMELOS NOVO ..... **R$132**
Moqueca de palmito com banana,
pimentões e leite de coco, arroz e farofa.

RISOTO DE COGUMELO ..... **R$78**
Cogumelos e arroz arbóreo.



Risoto de cogumelo

PRATOS KIDS

FRANGUINHO ..... **R$36**
Peito de frango à milanesa, arroz, feijão e fritas.

LINGUADINHO ..... **R$68**
Filé de linguado à milanesa, arroz, feijão e fritas.

FILÉZINHO ..... **R$58**
Filé mignon grelhado, arroz, feijão e fritas.

CAMARÃOZINHO ..... **R$62**
Camarão à milanesa, arroz, feijão e fritas.

Para meia refeição, cobramos **70% do valor**

Sem lactose *Vegano* *Vegetariano*

DRINKS CLÁSSICOS



MOJITO . . . . . **R$32**
Rum, refrigerante de limão,
fatias de limão, hortelã e açúcar.



NEGRONI . . . . . **R$42**
Proporções iguais de Gin, Campari
e Vermute com fatia de laranja.



PIÑA COLADA . . . . . **R$36**
Rum, suco de abacaxi, xarope de Curaçau Blue,
coco ralado, leite de coco e leite condensado.



ANITA (SEM ÁLCOOL) . . . . . **R$29**
Refrigerante cítrico, maracujá e hortelã.

DRINKS COM GIN



BUTIÁ GIN . . . . . **R$52**
Gin, tônica, xarope de butiá, limão siciliano, amora, zimbro, hortelã e espuma de butiá.



ROJO GIN. . . . . **R$58**
Gin infusionado no chá de frutas vermelhas, tônica, morango, mirtilo, amora e framboesa.



TROPICAL GIN . . . . . **R$56**
Gin, Aperol, RedBull tropical, pimenta rosa, hortelã, anis e cardamomo.



SENIOR GIN. . . . . **R$52**
Gin, tônica, limão siciliano, zimbro e alecrim.

DRINKS REFRESCANTES



APEROL SPRITZ . . . . . **R$52**
Aperol, espumante brut,
água com gás e laranja.



GUARANI MOJITO . . . . . **R$38**
Rum ouro, refrigerante de limão, limão siciliano, tangerina, hortelã e xarope de grenadine.



INHOTIM . . . . . **R$37**
Vodka, energético de maçã verde,
Gatorade, tangerina e suco de limão.

INHOTIM (SEM ÁLCOOL) . . . . . **R$28**
Energético de maçã verde, Gatorade,
tangerina e suco de limão.



CIGANA . . . . . **R$36**
Vodka, Curaçau Blue, suco de laranja, suco de limão siciliano, xarope de açúcar, amora e framboesa.



GERALDINO . . . . . **R$36**
Água com gás, rum, polpa de butiá, hortelã e açúcar.



CLOVER (SEM ÁLCOOL). . . . **R$29**
Água com gás, limão siciliano, amora, xarope de limão siciliano.



ELVIS (SEM ÁLCOOL) . . . . . **R$29**
Água com gás, limão siciliano, suco de manga e butiá, xarope de açúcar e espuma de butiá.

DRINKS ROBUSTOS



MOSCOW MULE . . . . . **R$39**
Vodka, suco de limão, xarope de gengibre, espuma de gengibre e xarope de açúcar.



BUTIÁ MULE . . . . . **R$44**
Cachaça de butiá, suco de limão siciliano, xarope de gengibre, espuma de butiá e xarope de açúcar.

CAIPIRINHAS TRADICIONAIS



1 ESCOLHA A SUA BEBIDA

SMIRNOFF	R$29
ABSOLUT	R$42
CIROC	R$54
GREY GOOSE	R$62
YPIOCA	R$27
ANTONIETA PURA (MG)	R$44
ANTONIETA JEQUITIBÁ (MG)	R$44
ANTONIETA AMBURANA (MG)	R$46
SAGATIBA PURA (SP)	R$33
ESPÍRITO DE MINAS (MG)	R$46
SAINT LUDGER	R$29
BACARDI	R$32
SAQUÊ	R$36
STEINHAEGER	R$32
VINHO	R$29

2 ESCOLHA UMA FRUTA

- LIMÃO
- ABACAXI
- KIWI
- MORANGO
- MARACUJÁ
- FRUTAS VERMELHAS

ADICIONE MAIS UMA FRUTA POR R$5,00

CAIPIRINHAS AUTORAIS



TONETTO . . . . . **R$38**
Vodka, tangerina, limão, pimenta dedo de moça, hortelã e açúcar.



ESCOCESA . . . . . **R$49**
Whisky infusionado em capim limão, abacaxi e açúcar.



ILHOTA . . . . . **R$42**
Rum ouro, kiwi, limão e açúcar mascavo.

BEBIDAS

CERVEJAS

CORONA ..... R$27
HEINEKEN ..... R$26
STELLA ARTOIS ..... R$23
ORIGINAL ..... R$23
SERRA MALTE ..... R$23
BRAHMA ..... R$22

PEÇA UM CHOPP GELADO

CERVEJAS LONG NECK

STELLA ARTOIS ..... R$17
STELLA ARTOIS PURE GOLD ..... R$17
HEINEKEN ..... R$18
HEINEKEN ZERO ..... R$18
CORONA ..... R$18
CORONA CERO ..... R$18
MALZBIER ..... R$17

SUCOS, REFRIGERANTES E ÁGUAS

REFRIGERANTE ..... R$9
Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Pepsi, Pepsi Black, Guaraná, Guaraná Zero, Fanta Laranja, Fanta Uva e Sprite.

SUCO DEL VALLE ..... R$11
Goiaba, Pêssego, Manga e Uva.

H2OH! ..... R$11
ÁGUA MINERAL ..... R$8
ÁGUA SAN PELLEGRINO ..... R$42
SCHWEPPES TÔNICA ..... R$10

ENERGÉTICO

RED BULL ..... R$22

SUCOS NATURAIS

UVA INTEGRAL Vistamontes ..... R$22
ABACAXI ..... R$12
ABACAXI COM HORTELÃ ..... R$13
LARANJA ..... R$12
LIMÃO ..... R$12
LIMONADA SUÍÇA ..... R$19
MORANGO ..... R$16
MARACUJÁ ..... R$16
FRUTAS VERMELHAS ..... R$18

ADICIONE MAIS UMA FRUTA POR R$5,00

CERVEJAS ESPECIAIS



PATAGÔNIA IPA (740ML)

5,8% ABV | 40 IBU

Cerveja dourada, aromática e equilibrada, com notas cítricas e resinosas dos lúpulos e um amargor moderado que realça o frescor do malte.

R$32



PATAGÔNIA WEISSE (740ML)

4,2% ABV | 10 IBU

Cerveja clara, leve e refrescante, com notas suaves de trigo e toques cítricos, trazendo frescor delicado e equilíbrio entre malte e acidez natural.

R$32



BERG BRAU PILSEN (500ML)

4,8% ABV | 11 IBU

Cerveja dourada, brilhante e refrescante, com aroma cítrico e floral de lúpulos europeus e equilíbrio dos maltes.

R$24



BERG BRAU VIENNA (500ML)

4,7% ABV | 23 IBU

Cerveja âmbar-avermelhada, refrescante, com base elegante de maltes e aromas cítricos e florais de lúpulos americanos.

R$26



BERG BRAU MUNICH DUNKEL (500ML)

4,8% ABV | 15 IBU

Cerveja escura, com complexidade de maltes e notas de chocolate, oferecendo uma experiência intensa.

R$26

70 anos

UMA VIDA
dedicada ao mar

GERALDO
RESTAURANTE

SENHA DO WI-FI
fibrainternet

SIGA-NOS NAS REDES
geraldorestaurante.com.br

2025 Travelers' Choice™ Tripadvisor