Menu

• GASTRONOMIA • DRINKS • EXPERIÊNCIAS

ENTRADAS

Entradas e petiscos | Quarta a domingo, das 12h às 22h30


Bruschetta Mediterrânea

Couscous de Couveflor R$ 18,00

Couveflor ralada e temperada com limão, alho, azeite extravirgem, ervas frescas e uvas passas.

Bruschetta Mediterrânea R$ 39,90

Torradas com caponata italiana, ervas frescas e azeite extravirgem.


Salada Prime

Salada Prime R$ 35,00

Mix de alface e rúcula, tomate-cereja, rabanete laminado e croutons crocantes, finalizado com molho de mostarda, mel, alcaparras, parmesão e azeite extravirgem.

Salada Caprese R$ 59,90

Tomate-cereja, muçarela de búfala fresca, molho pesto artesanal e azeite extravirgem.


Salada Caprese

Burrata Prime R$ 79,00

Burrata cremosa servida com rúcula fresca, tomates e redução de aceto balsamico.

Carpaccio de Carne R$ 59,90

Finas lâminas de lagarto, parmesão, rúcula e azeite trufado.

SANDUICHES

Quarta a domingo, das 12h às 22h30


Hambúrguer Angus Salada

Hambúrguer Angus Salada R$ 35,00

Blend de angus artesanal grelhado, cheddar, alface, tomate fresco, molho rosé da casa e pão tostado na chapa. Acompanha batata frita.

Hambúrguer Angus Prime R$ 49,90

Dois blends de Angus artesanal grelhados, cheddar, bacon crocante, cebola caramelizada, alface fresca, tomate, molho rosé da casa e pão tostado na chapa. Acompanha batata frita

PETISCOS

Entradas e petiscos | Quarta a domingo, das 12h às 22h30


Mix de Petiscos (700 g)


Camarão GG Alho e Óleo (250 g)


Carne de Sol (400 g)


Ceviche Tropical

Dadinho de Tapioca (200 g) R$ 38,00
Dadinhos de tapioca dourados e crocantes com geleia de pimenta.

Batata Frita (500 g) R$ 39,90
Porção de batatas fritas crocantes.

Croqueta de Carne R$ 39,90
Croquetas artesanais de carne feitas a base de especiarias e temperos regionais e servida com maionese artesanal de salsa e alho.

Batata Frita Especial (550 g) R$ 45,00
Porção especial de batatas fritas, servida crocante e bem temperada com cheddar e bacon.

Bolinho de Bacalhau (6 un.) R$ 45,00
Bolinhos de bacalhau dourados e crocantes.

Ceviche Tropical R$ 45,00
Peixe fresco marinado no limão, com toque tropical e finalização leve.

Frango à Passarinho (800 g) R$ 55,00
Frango em pedaços, dourado e crocante.

Isca de Frango (400 g) R$ 59,99
Iscas de frango crocantes.

Isca de Filé Mignon ao Molho Gorgonzola (250 g) R$ 79,99
Tiras de filé mignon ao molho Gorgonzola acompanhados de torradas

Isca de Tilápia (400 g) R$ 65,00
Iscas de tilápia empanadas e crocantes.

Carne de Sol (400 g) R$ 75,00
Porção de carne de sol, servida no ponto da casa.

Camarão Empanado (360 g) R$ 80,00
Camarões empanados, dourados e crocantes recheados com cream cheese.

Camarão GG Alho e Óleo (250 g) R$ 90,00
Camarões GG salteados no alho e óleo.

1/2 Tábua de Frios R$ 90,00
Seleção de queijos e frios em meia porção.

Tábua de Frios R$ 130,00
Seleção de queijos e frios.

Mix de Petiscos (700 g) R$ 119,00
Isca de filé mignon ao molho roti, calabresa acebolada, croquete de mandioca e batata frita.

MENU ALMOÇO I

Quarta a domingo, das 12h às 15h

PRATOS EXECUTIVOS





Filé de Frango R$ 38,00
Frango grelhado, arroz branco e legumes.

Filé de Tilápia R$ 50,00
Filé de tilápia empanada, purê de batatas e arroz com brócolis.

Filé a Parmegiana R$ 50,00
Filé mignon empanado, arroz branco e batata frita.

Shoulder Steak R$ 55,00
Shoulder Steak servido com arroz de brócolis e vinagrete.

Isca de Filé R$ 60,00
Tiras de filé mignon fettuccine ao molho alfredo

PRATOS PARA COMPARTILHAR





Churrascada Prime R$ 149,00
Bombom de alcatra e Shoulder Steak (600 g), acompanhados de farofa especial e vinagrete.

Tilápia para 2 pessoas R$ 165,00
Tilápia servida com arroz, vinagrete de manga e pirão.

Tambaqui para 4 a 6 pessoas R$ 320,00
Tambaqui servido com arroz, pirão, vinagrete de manga e farofa de banana.

CORTES PRIME ANGUS



Chorizo Steak (270 g)

Baby Beef Steak (270 g) — R$ 89,90
Corte Prime Angus. Acompanha farofa especial e vinagrete.

Chorizo Steak (270 g) — R$ 89,90
Corte Prime Angus. Acompanha farofa especial e vinagrete.

Flat Iron Steak (270 g) — R$ 129,90
Corte Prime Angus. Acompanha farofa especial e vinagrete.

ACOMPANHAMENTOS ADICIONAIS

Arroz	R$ 18,00	**Legumes na Manteiga**	R$ 12,50	**Feijão de Caldo**	R$ 15,00
Arroz com Brocolis	R$ 20,00	**Purê de Batatas**	R$ 15,00		
Farofa de Ovos	R$ 12,50	**Salada Prime**	R$ 35,00		

PRATO KIDS



Isca de Frango Empanado



Penne ao Molho Branco

Isca de Frango Empanado — R$ 30,00
Acompanha arroz, feijão e batata frita.

Penne ao Molho Branco — R$ 30,00
Massa curta ao molho branco.

Isca de Filé — R$ 40,00
Acompanha espaguete ao pomodoro.

SOBREMESAS ALMOÇO

Petit Gâteau — R$ 25,00
Bolinho de chocolate servido quente, com interior cremoso.

Pudim Perfeito — R$ 19,90
Clássico pudim de leite condensado com calda de caramelo.


Pudim Perfeito

CERVEJAS, CHOPP

Bebidas

Heineken / Corona	R$ 9,00
Heineken / Corona Zero	R$ 9,00
Stella Pure Gold	R$ 9,00
Michelob	R$ 9,00
Chopp 340 ml	R$ 12,00
Chopp 660 ml	R$ 22,00
Cozumel	R$ 28,00
Cozumel Zero	R$ 32,00





SOFT DRINKS

Bebidas

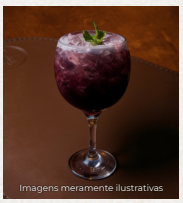
Refrigerantes	R$ 8,00
Água com Gás	R$ 8,00
Água sem Gás	R$ 8,00
Suco Lata	R$ 8,00
H2O (limão e limoneto)	R$ 10,00
Energético	R$ 15,00
Soda Italiana	R$ 18,00

DRINKS AUTORAIS

Assinaturas Prime Beach



Ilha Neon — R$ 42,00
Gin Beefeater, Xarope Simples, Gengibre, Xarope de Limao Siciliano, Abacaxi e Gelo



Maré Vermelha — R$ 42,00
Tequila, Licor de Cassis, Curaçau Blue, Xarope Simples, cramberry, Morango e Gelo.



Praia Selvagem — R$ 42,00
Vodka Absolut, Licor de laranja, Redução de Maracujá, Gengibre, Hortelã e Gelo.



Pôr do Sol Beach — R$ 45,00
Tuti-fruit fresh (vodka Absolut, Xarope simples, Grenadine, Licor de cassis e Laranja Bahia)

DRINKS CLÁSSICOS

Coquetelaria clássica e drinks tradicionais

Caipirinha — R$ 28,00
Cachaça, limão e xarope de açúcar.

Cosmopolitan — R$ 42,00
Vodka Absolut, Triple Sec e limão.

Margarita — R$ 35,00
Tequila, Triple Sec e limão.

Margarita Blue — R$ 35,00
Tequila, Curaçau Blue e limão.

Kir Royale — R$ 42,00
Espumante, licor de cassis e cereja.

Gin Redgine — R$ 3500
Beefeater e energético.

Gin Tônica — R$ 35,00
Beefeater e água tônica.

Caipirosca — R$ 35,00
Vodka Absolut, limão e açúcar.

Espumante (187ml) — R$ 38,00
1913 Brut, Moscatel, Rosé ou Zero Álcool.

Vinho (250ml) — R$ 38,00
Aléixo Garcia tinto ou branco

Caipiroska de Frutas — R$ 40,00
Opções de abacaxi, limão, morango ou maracujá com vodka absolut.

Mojito Beach — R$ 40,00
Rum, maracujá, limão e água com gás.

Campari Tônica — R$ 40,00
Campari, tônica e laranja bahia.

Aperol Spiritz — R$ 42,00
Aperol, espumante e laranja, bahia.

Moscow Mule — R$ 42,00
Vodka Absolut, limão e espuma de gengibre.

Negroni — R$ 42,00
Vermute Rosso, gin e Campari.

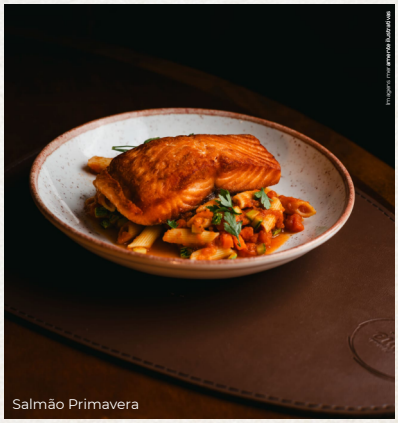
Penicillin — R$ 42,00
Whisky, mel, xarope de gengibre e limão.

Sex on the Beach — R$ 42,00
Vodka Absolut, suco de laranja e xarope de cranberry.

Todos os drinks com gin e espumante podem ser feitos sem álcool

MENU JANTAR

Servido das 18h às 22h30


Salmão Primavera

Salmão Primavera R$ 89,90

Filé de salmão grelhado acompanhado de penne ao molho primavera.


Pescada Red

Pescada Red R$ 79,90

Pescada amarela grelhada, purê vermelho de batata Astérix e beterraba.


Arroz de Polvo

Arroz de Polvo R$ 114,90

Arroz preparado no próprio molho do polvo, com manjericão, tomate-cereja, vinho branco e especiarias.


Filé ao Molho Balsâmico

Filé ao Molho Balsâmico R$ 94,90

filé mignon ao molho balsâmico, servido com risoto de parmesão.

MENU JANTAR

Servido das 18h às 22h30



Spaghetti Negro com Lagosta R$ 145,90

Spaghetti negro ao molho de vinho branco e tomate-cereja, acompanhado de lagosta grelhada.



Risoto de Cogumelos R$ 79,90

Arroz arbóreo preparado lentamente em caldo quente, mix de cogumelos frescos (shiitake e shimeji), vinho branco, parmesão, manteiga e finalizado com ervas frescas.



Pato Confit com Purê de Maçã e Alecrim R$ 79,90

Coxinha da asa de pato confitada, purê de maçã com alecrim e toque cítrico.



Picanha de Cordeiro R$ 109,00

Picanha de cordeiro grelhada com farofa de hortelã e purê de mandioquinha.

Imagens meramente ilustrativas

SOBREMESAS JANTAR

Servido das 18h às 22h30



Mousse de Iogurte R$ 35,90
Mousse de Iogurte Natural com Farofa de Granola



Sorbet de Frutas da Estação R$ 29,90
Sorbet artesanal preparado com frutas da estação.



Torta Basca com Calda de Frutas Vermelhas R$ 45,00
Torta Basca cremosa, finalizada com calda de frutas vermelhas.

Prime BEACH LOUNGE BAR

Entradas e Petiscos e Sanduiches

Quarta a domingo, das 12h às 22h30.

Menu Almoço

Quarta a domingo, das 12h às 15h.

Menu Jantar

Quarta a domingo das 18h às 22h30.

@primebeach_loungebar

+55 62 9980-9494