

CARDÁPIO — ZEPELIM RESTAURANTE

ENTRADAS

Clássicos para Compartilhar

Batatas do Convés — R\$ 32

300 g

Batatas fritas douradas, crocantes por fora e macias por dentro. Ideais para compartilhar.

Macaxeira do Sertão — R\$ 32

300 g

Macaxeira frita com casquinha crocante e interior macio e cremoso.

TIRINHAS DE TAPIOCA — R\$ 32

Tapioca granulada com queijos, frita até ficar crocante por fora e macia por dentro. Acompanha coulis de goiaba com pimenta.

Alcatra de Frigideira — R\$ 57

180 g de alcatra + 150 g de batatas fritas

Alcatra selada na frigideira, suculenta, servida com molho da casa e batatas fritas douradas.

♥ Camarão Crocante do Preá — R\$ 62

Mais Pedido • 12 unidades

Camarões empanados com coco ralado, dourados e crocantes.

Acompanham molho de coco artesanal da casa.

PASTÉIS

Porção com 8 unidades

Pastéis artesanais de massa fina e crocante.

Sabores

Queijo com Cebola — R\$ 37

Queijo derretido com cebola ralada refogada. Acompanha coulis de goiaba com pimenta da casa.

Carne de Sol — R\$ 37

Carne de sol desfiada com especiarias e queijo derretido. Acompanha aioli de ervas da casa.

CROQUETAS

Porção com 8 unidades

Croqueta de Calabresa — R\$ 35

Massa bechamel cremosa com calabresa defumada, empanada e crocante. Acompanha aioli de limão.

Croqueta de Três Queijos — R\$ 35

Massa de batata-doce com muçarela e coalho, empanada e crocante. Acompanha aioli de ervas.

Croqueta de Moqueca de Frutos do Mar — R\$ 35

Recheio de moqueca de frutos do mar, envolto em crosta dourada e crocante. Acompanha aioli de ervas.

Croqueta de Caju — R\$ 35

Massa cremosa de batata inglesa com carne de caju orgânico temperada. Acompanha aioli de limão.

FRESCOR DO ZEP

Ceviche de Peixe Branco — R\$ 64

250 g

Peixe branco em leite de tigre cítrico com hortelã, manga, cebola roxa, pimenta dedo-de-moça e salsinha. Acompanha torradas da casa.

Bruschetta de Camarão com Parmesão — R\$ 62

3 unidades

Torradas artesanais com camarões salteados, parmesão e geleia de limão siciliano, finalizadas com azeite de ervas e salsinha.

Vinagrete de Polvo — R\$ 66

250 g

Polvo macio com vinagrete da casa, limão siciliano, azeite de ervas e salsinha. Acompanha torradas da casa.

CALDINHOS (verificar disponibilidade)

Caldinho de Feijoada Baiana — R\$ 13

150 ml

Acompanha ovos de codorna.

Caldinho de Peixe — R\$ 13

150 ml

Acompanha ovos de codorna.

Caldinho de Camarão — R\$ 13

150 ml

Acompanha ovos de codorna.

Caldinho Verde — R\$ 13

150 ml

Acompanha ovos de codorna.

ESCONDIDINHOS

Escondidinho de Carne de Sol

Individual — R\$ 37

200 g • Serve 1 pessoa

Carne de sol acebolada, purê cremoso de macaxeira e blend de queijos gratinado.

Para Compartilhar — R\$ 68

400 g • Serve até 2 pessoas

Escondidinho de Camarão

Individual — R\$ 37

200 g • Serve 1 pessoa

Camarões salteados, purê artesanal de batata inglesa e blend de queijos gratinado.

Para Compartilhar — R\$ 68

400 g • Serve até 2 pessoas

ASSINATURAS DO ZEPELIM

Pratos que traduzem a essência da nossa cozinha e os sabores do litoral.

★ Carne de Sol do Comandante Especialidade do Zepelim

Individual — R\$ 73

125 g de carne de sol • Serve 1 pessoa

Carne de sol artesanal na manteiga de garrafa, finalizada com cebola roxa.

Acompanha: 130 g de baião cremoso • 50 g de farofa baiana • 50 g de vinagrete do Zé

Para Compartilhar — R\$ 138

250 g de carne de sol • Serve 2 pessoas

Acompanha: 260 g de baião cremoso • 100 g de farofa baiana • 100 g de vinagrete do Zé

Frango da Costa

Individual — R\$ 59

150 g de sobrecoxa • Serve 1 pessoa

Sobrecoxa marinada em ervas e selada até formar crosta dourada, mantendo o interior suculento.

Acompanha: 100 g de purê de batata inglesa • 100 g de legumes salteados

Para Compartilhar — R\$ 108

300 g de sobrecoxa • Serve 2 pessoas

Acompanha: 200 g de purê de batata inglesa • 200 g de legumes salteados

Macarrão Navegante com Camarões

Individual — R\$ 76

150 g de camarão + 130 g de massa + 80 g de molho • Serve 1 pessoa

Massa grano duro com molho branco, toque de pomodoro, camarões na manteiga da terra e alho, manjerição e parmesão. Acompanha torradas.

Para Compartilhar — R\$ 140

300 g de camarão + 260 g de massa + 160 g de molho • Serve 2 pessoas

Sertão a Bordo

Individual — R\$ 76

150 g de alcatra do sol • Serve 1 pessoa

Alcatra do sol selada na manteiga da terra, dourada por fora e suculenta por dentro.

Acompanha: 100 g de creme de queijo coalho • 100 g de farofa de castanha

Para Compartilhar — R\$ 134

300 g de alcatra do sol • Serve 2 pessoas

Acompanha: 200 g de creme de queijo coalho • 200 g de farofa de castanha

Polvo do Siará

Individual — R\$ 79

150 g de polvo • Serve 1 pessoa

Polvo selado na manteiga com alecrim e tomilho, pimentões, tomate confit e azeite de ervas.
Acompanha: 150 g de batata bolinha assada crocante • 50 g de legumes salteados

Para Compartilhar — R\$ 138

300 g de polvo • Serve 2 pessoas

Acompanha: 300 g de batata bolinha assada crocante • 100 g de legumes salteados

Peixe da Terra

Individual — R\$ 69

150 g de peixe branco fresco • Serve 1 pessoa

Peixe branco selado no azeite de ervas, macio e suculento.
Acompanha: 100 g de purê de banana-da-terra • 50 g de crispy de mandioca

Para Compartilhar — R\$ 128

300 g de peixe branco • Serve 2 pessoas

Acompanha: 200 g de purê de banana-da-terra • 100 g de crispy de mandioca

★ Peixe à Delícia da Chef Releitura do Clássico Cearense

Individual — R\$ 76

150 g de filé de peixe • Serve 1 pessoa

Peixe fresco com banana-da-terra dourada e molho branco gratinado, finalizado com picles de cebola roxa e vinagrete de maçã verde.
Acompanha: 150 g de arroz branco • 100 g de chips de batata-doce

Para Compartilhar — R\$ 138

300 g de filé de peixe • Serve 2 pessoas

Acompanha: 300 g de arroz branco • 200 g de chips de batata-doce

★ Peixe do Capitão Especialidade do Zepelim

Inteiro — R\$ 188

1 kg • Serve até 2 pessoas

Peixe inteiro assado com ervas frescas, preservando umidade e sabor natural.
Acompanha: 300 g de baião cremoso • 300 g de batatas fritas • 100 g de farofa baiana • 100 g de vinagrete do Zé

Inteiro Família — R\$ 272

1,5 kg • Serve até 3 pessoas

Acompanha: 450 g de baião cremoso • 450 g de batatas fritas • 200 g de farofa baiana • 200 g de vinagrete do Zé

PREPARADOS NA CHAPA

200 g de proteína, pesados in natura. Acompanham farofa baiana e vinagrete do Zé.

Sobrecoxa de Frango — R\$ 22

200 g

Sobrecoxa marinada em ervas e especiarias, selada até ficar macia por dentro e crocante por fora.

Picanha Suína — R\$ 36

200 g

Corte suíno nobre, selado para preservar a suculência e realçar seu sabor.

Maminha — R\$ 47

200 g

Corte bovino macio e suculento, preparado no ponto escolhido.

Alcatra — R\$ 40

200 g

Alcatra selada em alta temperatura, preservando suculência e sabor.

Peixe Branco — R\$ 36

200 g

Peixe fresco selado, macio e suculento.

ACOMPANHAMENTOS

Preparados diariamente e disponíveis individualmente ou como complemento.

Baião Cremoso — R\$ 24

250 g

Arroz, feijão-verde, nata, queijo coalho, manteiga da terra e temperos frescos, em textura cremosa.

Batatas do Convés — R\$ 22

150 g

Batatas fritas douradas, sequinhas e crocantes.

Purê Artesanal de Batata Inglesa — R\$ 22

200 g

Batata inglesa, manteiga e leite em textura leve e cremosa.

Purê Artesanal de Banana-da-Terra — R\$ 22

200 g

Banana-da-terra, manteiga e leite em textura cremosa e aveludada.

Legumes Salteados — R\$ 22

180 g

Brócolis, cenoura e pimentão vermelho salteados na manteiga.

Arroz Branco — R\$ 18

250 g

Arroz branco soltinho, preparado diariamente.

Vinagrete do Zé — R\$ 12

120 g

Tomate, cebola, cheiro-verde e tempero especial da casa.

Farofa Baiana — R\$ 14

120 g

Farofa amanteigada com cebola dourada, farinha de mandioca e temperos.

Chips de Batata-Doce — R\$ 22

120 g

Lâminas finas de batata-doce, leves e crocantes.

Macaxeira na Manteiga da Terra — R\$ 24

250 g

Macaxeira cozida e finalizada com manteiga da terra e cheiro-verde.

SOBREMESAS

♥ Petit Gâteau — R\$ 43

Mais Pedido

Bolinho de chocolate quente, com casca delicada e interior cremoso, servido com gelato artesanal Gelato e Grano.

Trio Velejo Tropical — R\$ 28

150 g

Mousse de manga, sorvete de caju e geleia de maracujá, finalizados com farofa crocante.

Banoffee Adventureira — R\$ 37

150 g

Crumble crocante, banana-da-terra dourada e doce de leite da casa.

LEGENDA

★ Especialidade do Zepelim

♥ Mais Pedido