



CARDÁPIO



CARDÁPIO

ENTRADAS (11H ÀS 22H)

COUVERT TUJU R\$ 72,00

brioche, baguete francesa & pão da casa, Salame & Presunto de Parma Yaguará, mini muçarela de búfala, geleia e patês da casa

ARATU R\$ 62,00

o mais nobre caranguejo, típico do nordeste, preparado no leite coco, servido com farofinha crocante e limão-taiti.

CEVICHE TUJU R\$ 54,00

tradicional prato peruano à base de peixe branco, leve e refrescante, com o toque TUJU e acompanhado de chips de macaxeira.

CEVICHE DO CAJUEIRO R\$ 48,00

releitura do clássico com o caju como elemento central, acompanhado de beijú de tapioca.

TARTARE DE TUNA & AVOCADO R\$ 62,00

com molho da casa acompanhado de torradinhas finíssimas.

TRIO DE PASTÉIS R\$ 36,00

quem resiste a uma boa porçãozinha de pastéis? Qual o seu preferido? Aratu, cogumelos com bacon ou o clássico de queijo?

ARANCCINI DE POLVO R\$ 52,00

bolinhos cremosos do molusco marinho com leve toque defumado, acompanhado por molho holandaise.

PALMITO PUPUNHA TOSTADO R\$ 62,00

na manteiga noisette, finalizado com molho tarê e gremolata

CAMARÃO CROCANTE NO COCO R\$ 98,00

empanado com lascas de coco e grana padano servidos com molho das mil ilhas.

TEMPURÁ DE LULA R\$ 52,00

frito e acompanhado de molho tártaro salseiro.

KEBAB DO LITORAL R\$ 48,00

com peixe branco, camarão, polvo e lula acompanhado de BBQ do mar.

FILÉ APERITIVO TUJU R\$ 82,00

picadinho de filé-mignon no molho especial da casa à base suave de mostarda dijon, servido com cesto de pães da casa.

COGUMELoS NA FONDUTA R\$ 82,00

mix de cogumelos salteados na manteiga e flambados no cognac com creme de queijo, acompanhados de cesto de pães da casa.

DADINHOS DE TAPIOCA R\$ 32,00

finalizado com mel de engenho e flor-de-sal.

FRITAS TUJU R\$ 32,00

com mayô trufada ou bacon e cheddar.

SALADAS (11H ÀS 06H)

SALADA CAESAR (COM CAMARÃO) R\$ 84,00

SALADA CAESAR (COM FRANGO) R\$ 64,00

a queridinha no mundo todo na nossa casa pode ser com frango ou camarão.

SALADA VERDE COM CASTANHAS E COGUMELoS R\$ 84,00

Mix de folhas verdes, mix de castanhas, mix de cogumelos, tomates demi-sec e pesto de rúcula.

NEM LÁ E NEM CÁ

(11H ÀS 22H)

FRALDINHA RED R\$ 140,00

com farofa tuju, vinagrete e batata ou macaxeira frita.

ESCONDIDINHO DE LAGOSTA E PORÓ R\$ 184,00

á base de mandioquinha e queijo coalho gratinado e douradinho por cima.

ESCONDIDINHO DAS ALAGOAS R\$ 84,00

á base de macaxeira, recheado com carne de sol e com queijo coalho gratinado por cima.

PRATOS PRINCIPAIS

(12H ÀS 22H)

TUNA R\$ 94,00

atum exportação na crosta de gergelim branco servido com molho tarê, espaguete de palmito pupunha e saladinha nossa de cada dia.

LINGUINE AL MARE R\$ 104,00

massa italiana com camarões, polvo e lula ao molho de três tomates.

MOQUECA DE PEIXE R\$ 104,00

com dendê, leite de coco fresco, pimentões amarelo, tomates, cebola e coentro a gosto do freguês... servida com farofa TUJU e arroz de castanhas;

MOQUECA DE BANANA R\$ 74,00

o prato de origem indígena com suas famosas variações na Bahia, Espírito Santo e no Pará, aqui com sua versão vegetariana: feita com banana-da-terra! servida com farofa TUJU e arroz branco.

PEIXE BRANCO GRELHADO R\$ 90,00

com purê de banana (levemente) picante, mix de castanhas, tomate demi-sec e cebola brulée.

POLVO DO EL LOCO DE NORONHA R\$ 162,00

com batatas bravas, parma Yaguará, farofa de azeitona azapa, pimentão dulce, alho confitado, molho hollandaise e salada nossa de cada dia.

FRANGO CORDON BLEAU R\$ 74,00

frango suculento recheado com queijo cremoso e presunto parma Yaguará, empanado bem douradinho e acompanhado de arroz cremoso de alho poró.

RISOTO DOS COGUMELOS R\$ 114,00

shitakes, paris e fungi secchi, finalizado com grana padano e azeite trufado.

RISOTO DE ASPARGOS R\$ 90,00

com bottarga, tomates demi-sec e cebola brulée.

MEDALHÃO DE FILÉ MIGNOM R\$ 94,00

ao ponto da casa com jus de rôti e risoto de três queijos.

BiFE CHORIZO GRELHADO R\$ 144,00

ao ponto da casa com jus de roti, aligot e cogumelos salteados na manteiga de ervas.

CARRÉ DE CORDEIRO R\$ 134,00

com batatas coradas na manteiga de alho e alecrim e mayô de hortelã.

ARROZ CALDOSO DO MAR R\$ 118,00

com camarões e polvo no caldo do mar, tomates e ervas de Provence.

LAGOSTA NA MANTEIGA DE LIMÃO R\$ 250,00

com purê de palmito pupunha, aspargos grelhados, tomates demi-sec e cebola brulée.

CIOBA DE FORNO (para 02 pessoas) R\$ 210,00

recheada com farofa de camarões, batatas provençal, tomates demi-sec e saladinha nossa de cada dia.

SANDUÍCHES

(16H ÀS 06H)

SANDUÍCHE DE FILÉ MIGNOM R\$ 62,00

ao ponto da casa com jus de rôti e queijo gruyere no brioche.

LOBSTER ROLL R\$ 84,00

lagosta na mayô de limão siciliano e com crocante de alho-poró no brioche.

CLUB SANDWICH R\$ 42,00

frango, bacon crocante, ovo, mix de folhas, tomate e mayô TUJU no brioche.

COGUMELO BURGUER R\$ 72,00

com fonduta de queijo e crocante de alho-poró no brioche.

CAMARÃO DAS MIL ILHAS R\$ 72,00

nossa versão do clássico coquetel de camarão, só que servido no brioche.

SMASH TUJU R\$ 48,00

ao ponto da casa com jus de rôti e queijo gruyere no brioche.

QUEIJO QUENTE, MISTO OU AMERICANO R\$ 22,00

o simples em sua melhor forma servido no brioche.

PRATOS KIDS

R\$ 54,00

(Uma proteína, dois acompanhamentos)

PROTEÍNAS

filézinho na manteiga ou frango à milanesa ou peixinho frito;

ACOMPANHAMENTOS

purê de batatas, arroz branco, espaguete na manteiga, batata frita, batata palha, feijão, farofa e salada.

SOBREMESAS

(12H ÀS 06H)

CREME DE PAPAYA R\$ 38,00

com licor de cassis e pralinê de castanhas.

CINCO TEXTURAS DE CHOCOLATE R\$ 38,00

tartelete de chocolate, terra de chocolate, calda de chocolate, telha de chocolate e sorvete de chocolate.

PUDIM DE LEITE R\$ 32,00

com calda de cupuaçú, pralinê de castanhas, tuile de mel e broto de hortelã.

BRULÉE DE COCO R\$ 32,00

servido dentro do próprio coco.

DADINHO DOCE R\$ 32,00

envolto no açúcar e canela, com doce de leite argentino, broto de rúcula e flor de sal.

CARTOLA DO MINEIRO R\$ 38,00

tradicional sobremesa do Nordeste acompanhada do autentico doce de leite de Minas Gerais.