

**silk**  **beachCLUB**  
búzios • restaurant & lounge

MENU • MENU



  
**BÚZIOS**  
*Bout*

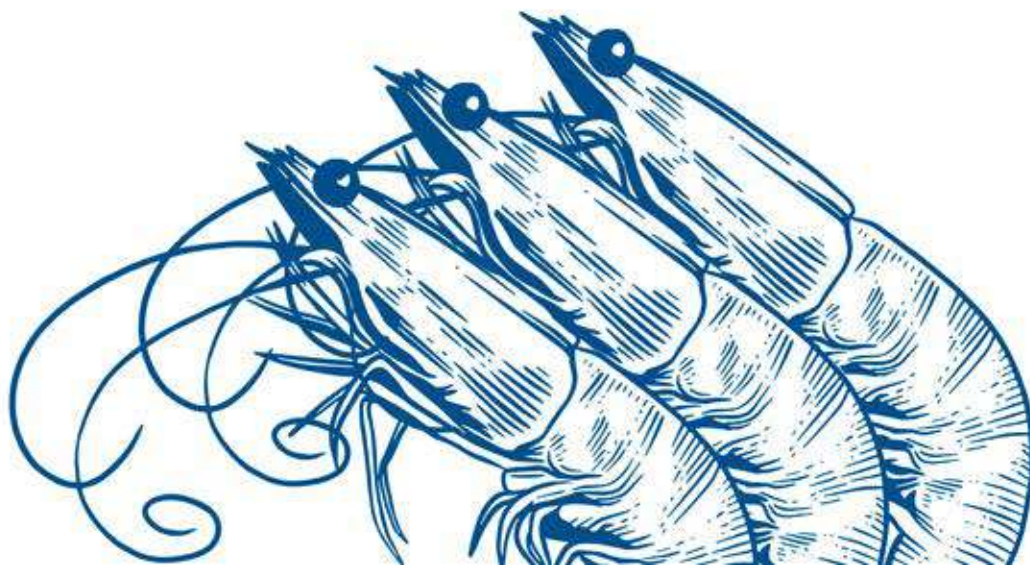
# • COCINA TÍPICA •

---

## APERITIVO

---

CARPACCIO DE CALABACÍN <i>con vinagreta de maracuyá y lentisco</i>	R\$ 40
CANCHA DE CANGREJO GRATINADA	R\$ 55
CALAMARES DE BUZIANA A LA PLANCHA <i>con limón y mandarina picante</i>	R\$ 99
CEBO DE PESCADO CRUJIENTE <i>con mahonesa especial de cilantro fresco</i>	R\$ 85
ENSALADA DE GAMBAS <i>con mayonesa de azanfrán de la tierra</i>	R\$ 89
DADITOS DE TAPIOCA <i>con gelatina de pimienta</i>	R\$ 75



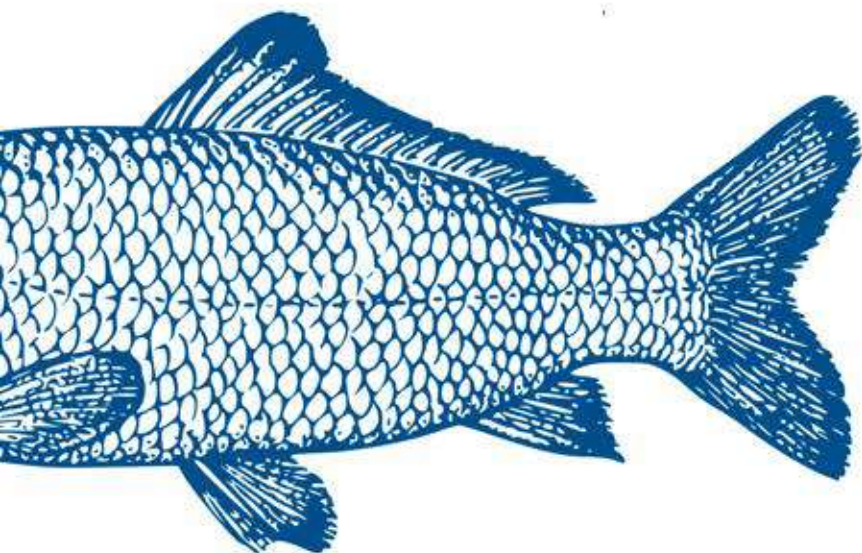
# • COCINA TÍPICA •

---

## PLATOS

---

FILETE DE PARGO ASADO EN HOJA DE PLÁTAN <i>con salsa de limón gallego</i>	R\$ 105
FILETE DE PESCADO DEL DÍA CON PLÁTANO NANICA <i>melaza y nueces</i>	R\$ 105
NAMORADA DO PESCADOR <i>parrillada mixta (langosta/pescado/pulpo)</i>	R\$ 195
CAMARONES CON LECHE FRESCA DE COCO <i>bertalha y lentisco</i>	R\$ 119
PAELLA BUZIANA <i>cazón, mejillones, calamar, plátano macho, taioba e pitaya (p/ 2)</i>	R\$ 220
LANGOSTA A LA PARRILLA	R\$ 280
FILET MIGNON CON SALSA DE TAMARINDO <i>con papas rústicas</i>	R\$ 125
FILET MIGNON CON AJO CONFITADO <i>con papas rústicas</i>	R\$ 125



# • COCINA CLÁSICA •

## APERITIVO

BATATAS BRAVAS <i>batatas, alioli y pimentón picante</i>	R\$ 49
EMPANADA DE CARNE	R\$ 65
EMPANADA DE CAMARONES	R\$ 69
CARPACCIO DE CARNE	R\$ 55
CARPACCIO DE SALMÓN	R\$ 85
ENSALADA CAPRESE	R\$ 49
ENSALADA SILK <i>Salada de atún, patata hervida, pepino encurtido, mix de hojas, cebolla, judías verdes, tomate italiano y huevo.</i>	R\$ 69
CAMARONES A LA MILANESA DE TAMAÑO MEDIO	R\$ 129
CAMARONES DE TAMAÑO MEDIO <i>cocinados en aceite de oliva y ajo</i>	R\$ 129
APERITIVO DE FILETE CON GORGONZOLA <i>y papas rústicas</i>	R\$ 130
VIEIRAS A LA PLANCHA <i>con alioli de limón siciliano</i>	R\$ 250
PULPO A LA ESPAÑOLA	R\$ 150



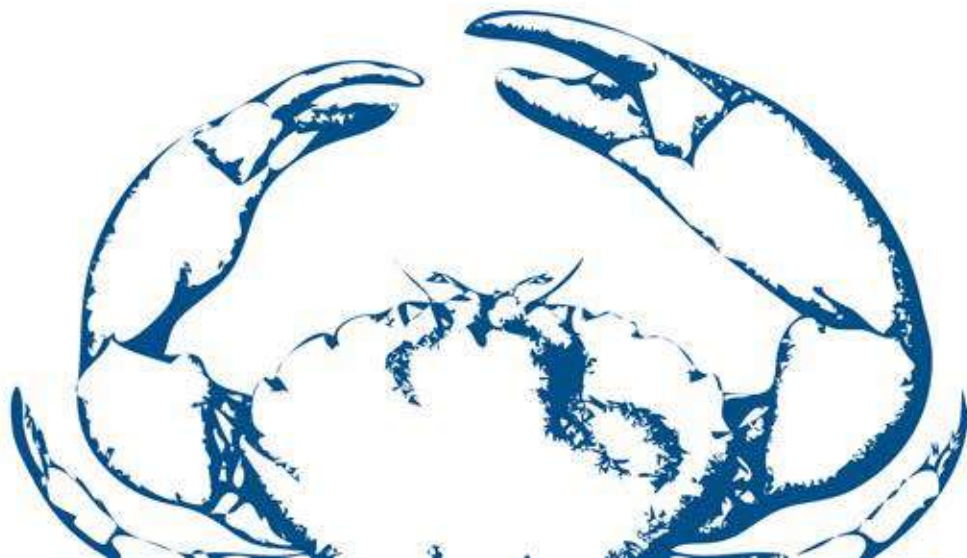
# • COCINA CLÁSICA •

---

## PLATOS

---

<b>SPAGHETTI SAN MARCO</b> <i>espague con mozzarella de búfala, tomates confitados, pesto, aceitunas negras y albahaca</i>	R\$ 79
<b>SPAGHETTI CON TRUFAS</b> <i>vino blanco y nata fresca)</i>	R\$ 149
<b>SPAGHETTI SAMSARA (VEGGIE)</b> <i>berenjena, calabacín, cebolla, tomates cherry y rúcula</i>	R\$ 69
<b>SPAGHETTI TERRA Y MAR</b> <i>gambas, nata y curry</i>	R\$ 105
<b>SPAGHETTI CON MARISCOS</b>	R\$ 119
<b>PENNE ALLA SORRENTINA</b> <i>salsa de tomate, albahaca y mozzarella de búfala</i>	R\$ 79
<b>PENNE DEL PECK</b> <i>Penne con camarones, salmón ahumando terminado con aceite de oliva virgen y ralladura de limón</i>	R\$ 109
<b>PENNE GOURMAND</b> <i>camarones, rúcula, aceite de oliva virgen extra, calabacín y tomates cherry</i>	R\$ 109
<b>PENNE VECCHIA MILANO</b> <i>penne con gambas, boletus, gorgonzola y nata fresca.</i>	R\$ 119



# • COCINA CLÁSICA •

---

## PLATOS

---

FETTUCINE CON BOGAVANTE <i>vino blanco y salsa de tomate.</i>	R\$ 160
RISOTTO DE CHAMPIÑONES FRESCOS <i>(Honghi porcino, shitake y paris de hongos)</i>	R\$ 99
RISOTTO DE CAMARONES <i>con Brie y Bacón farofa</i>	R\$ 105
RISOTTO DE VIEIRAS CON ESPÁRRAGOS <i>en aceite de oliva trufado</i>	R\$ 190
RISOTO DE GORGONZOLA, PERA Y FILET MIGNON	R\$ 99
RISOTTO DE GAMBAS Y CALABACINES	R\$ 99
CAMARONES GRANDES <i>al vino acompañados de vegetales al vapor</i>	R\$ 180
CAMARONES GRANDES A LA PARRILLA <i>con risotto de azafrán</i>	R\$ 180
CAMARONES CON SALSA CATUPIRY	R\$ 129
BOGAVANTE A LA PARRILLA <i>con salsa shitake y limón siciliano</i>	R\$ 290
FILETE DE SALMÓN CON MOSTAZA <i>miel, jengibre y puré de patata baroa</i>	R\$ 125
FILET DE SALMÓN CON MARACUYÁ Y SAKE <i>acompaña arroz jazmín</i>	R\$ 125
SALMÓN A LA PARRILLA CON VERDURAS	R\$ 125

# • COCINA CLÁSICA •

## PLATOS

FILETE DE PESCADO DEL DÍA EN COSTRA DE SÉSAMO <i>y muselina de patata morada</i>	R\$ 109
BESUGO CON PURÉ DE PLÁTANO MACHO <i>y farofa crujiente</i>	R\$ 109
MEDALLÓN A PIZZAIOLA <i>(Filete en salsa de tomate con mozzarella de búfala gratinada, albahaca y orégano fresco, servido con fetucina a la mantequilla.)</i>	R\$ 130
FILETE MIGNON CON CHAMPIÑÓN PORCINO <i>acompaña risotto de azafrán</i>	R\$ 130
FILET MIGNON ALLA ROSSINI <i>(Filet Mignon con reducción de oporto, foie gras y picatostes, acompaña risotto alla milanese.)</i>	R\$ 190
FILETE DE BESUGO EN ESPUMA DE LIMÓN SICILIANO <i>acompaña arroz jazmín</i>	R\$ 109
FILET DE PESCADO DEL DÍA A LA PANCHA <i>acompaña espaguetis de calabacín y zanahoria, sésamo y reducción de miso</i>	R\$ 109
FILET MIGNON A LA MOSTAZA <i>con risotto de parmesano</i>	R\$ 125
FILET MIGNON CON GORGONZOLA <i>risotto de parmigiano</i>	R\$ 125
BISTEC ANCHO A LA PARRILLA CON PAPAS FRITAS	R\$ 120



# • COCINA CLÁSICA •

---

## KIDS

---

SPAGHETTI POMODORO O MANTEQUILLA R\$ 45

ARROZ, PATATAS Y POLLO REBOZADOS EN PANKO R\$ 50

---

## POSTRES

---

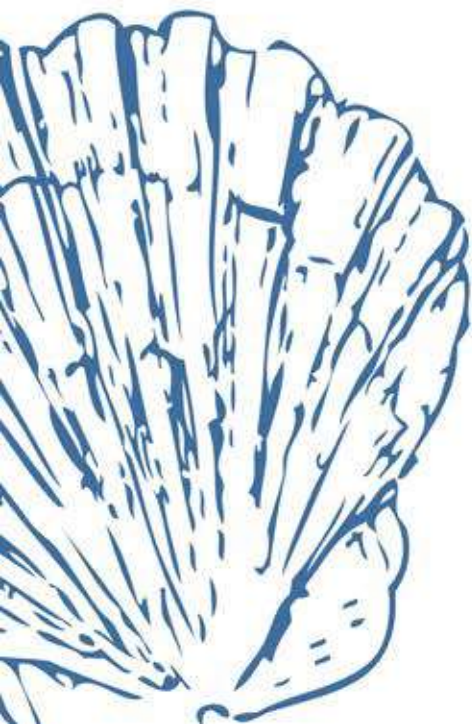
AÇAÍ CON FRUTAS, COCO Y GRANOLA R\$ 35

HELADO DE QUESO CON SALSA DE GUAYABA  
MANCHADA R\$ 35

PLÁTANO FLAMBEADO CON HELADO DE TAPIOCA R\$ 35

TERRINA DE CHOCOLATE R\$ 35

TARTA 3 BOMBONES R\$ 35



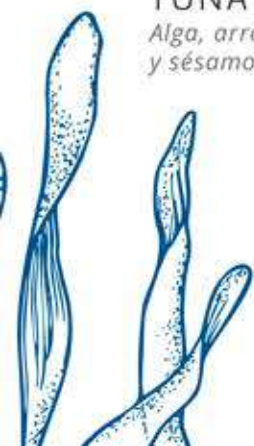
CHEF

*Renan de Araujo*



# • COCINA JAPONESA •

CEVICHE <i>cortes de pescado - 12 pçs</i>		MAKIMONO <i>Sushi enrollado envuelto en algas - 10 pçs</i>	
CEVICHE DE PESCADO	R\$ 69	PHILADELPHIA	R\$ 59
CEVICHE DE CAMARÓN	R\$ 69	<i>Alga, arroz, salmón, queso crema y cebolleta.</i>	
CEVICHE DE SALMÓN	R\$ 69	EBI HOT	R\$ 65
<i>salsa de fruta de la pasión</i>		<i>Alga, arroz, camarón, queso crema y salsa de cebolla</i>	
TARTAR		TOKIO	R\$ 59
ATÚN CON AGUACATE	R\$ 69	<i>Alga, arroz, salmón frito y queso crema</i>	
SASHIMI <i>Cortes de Pescado, 12 piezas</i>		KAVAZAKI	R\$ 59
ATÚN	R\$ 65	<i>Alga, arroz, atún, aguacate, gelatina de pimientos y salsa de ostra.</i>	
PESCADO BLANCO	R\$ 65	HOT PHILADELPHIA	R\$ 59
<i>white fish</i>		<i>Alga, arroz, salmón, queso crema empanizado en panko.</i>	
SALMÓN	R\$ 65	URAMAKI <i>tipo tradicional de rollo de sushi -10 piezas</i>	
<i>salmon</i>		CALIFORNIA	R\$ 59
SASHIMI MIX	R\$ 109	<i>Algas, arroz, sésamo, mango, kani (carangrejo) y pepino.</i>	
<i>Cortes de Pescado diversos, 25 piezas</i>		NAGAZAKI	R\$ 59
TEMAKI <i>Cone.</i>		<i>Algas, arroz, pasta de atún y mayonesa picante.</i>	
SAKE - salmón	R\$ 49	TAKAYAMA	R\$ 69
PHILADELPHIA	R\$ 55	<i>Algas, arroz, salmón, queso crema y cebolleta.</i>	
<i>Alga, arroz, salmón, queso crema y cebolleta.</i>		GOHAN	R\$ 89
HOT PHILADELPHIA	R\$ 55	<i>Algas, arroz, lonchas de salmón y tiras finas de limón siciliano.</i>	
<i>Fritas de algas, arroz, salmón, crema de queso y cebolletas.</i>		POKE	
TUNA CREAM	R\$ 52	SALMÓN	R\$ 59
<i>Alga, arroz, atún, queso crema y sésamo.</i>		ATÚN	R\$ 59



# • COCINA JAPONESA •

JOE SUSHI ESPECIALES <i>7 piezas</i>	COMBINED SILK DISH <i>20 piezas</i>	
<b>HIROSHIMA</b> R\$ 65 <i>Pescado blanco, arroz, piña y salsa de tira.</i>	2 piezas de joe sushi de queso crema con mermelada de pimienta 5 piezas de sashimi de salmon marinado con limón y Naranja 2 piezas de nigiri (bola de arroz con pescado blanco) 5 piezas de Philadelphia makimono 2 piezas de ebi furay 2 piezas de pulpo gunkan 2 piezas de tartar de atún <span style="float: right;">R\$ 140</span>	
<b>KUMAMOTO</b> R\$ 72 <i>Pescado blanco, crema de queso, reducción de miso y lonchas finas de limón siciliano.</i>		
<b>YAMAGUCHI</b> R\$ 72 <i>Atún, huevo de codorniz, aceite de oliva con trufa y sal del himalaya.</i>		
<b>YGUCHII</b> R\$ 85 <i>Salmón, masa de camarones, queso crema y shitake reducción.</i>	<b>COMBINED SILK DISH</b> <i>40 piezas</i>	
<b>KIOTO</b> R\$ 78 <i>Algas, arroz, salmón, aguacate y huevas de salmón.</i>	<i>SASHIMI= salmón, 8 piezas; atún, 6 piezas; pescado blanco, 6 piezas</i> <i>NIGUIRI= salmón, 2 piezas; atún, 4 piezas; pescado blanco, 2 piezas</i> <i>MAKIMONO= Philadelphia, 4 piezas; California, 4 piezas; hot Philadelphia, 4 piezas</i>	
<b>OKAYAMA</b> R\$ 78 <i>Salmón, queso crema, salsa picante y sésamo.</i>		R\$ 250
<b>OSAKA</b> R\$ 82 <i>Salmón, queso crema, camarón y salsa picante de mango.</i>		
<b>MIX JOE SILK</b> R\$ 79 <i>7 piezas - 1 unidad de cada especial joe sushi.</i>		

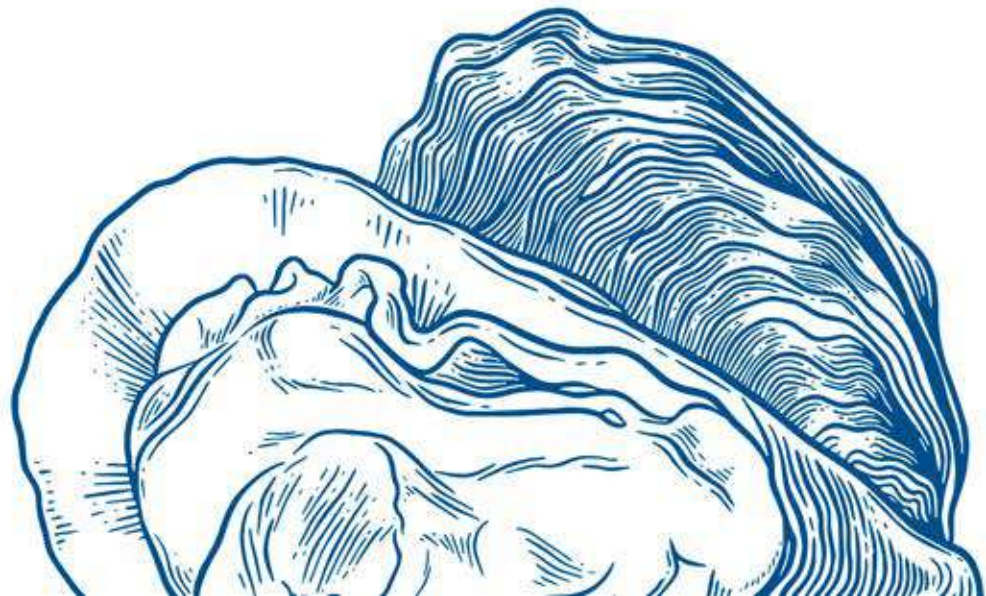


## • SUGERENCIAS •

<b>CALAMARES REBOZADOS EN PANKO</b> <i>con mayonesa de wasabi</i>	R\$ 109	<b>KYUSHU COMBINADO</b> <i>60 piezas</i>  10 maki de pescado blanco con piña y gelatina de curry 10 maki de gambas empanadas con salsa shitake y sake mirim 10 maki hadoke y espuma de limón 10 hiramaki de salmón con aguacate 10 hiramaki de atún con gelatina de pimienta 10 kani hiramaki con pepino en vinagre y salsa picante de mango.
<b>OSTRAS FRESCAS</b> <i>acabadas en vino espumoso (consultar disponibilidad)</i>	R\$ 90	
<b>OSTRAS GRATINADAS</b> <i>con mantequilla de hierbas (consultar disponibilidad)</i>	R\$ 90	
		R\$ 360

## POSTRE

<b>CHURROS CON DULCE DE LECHE</b>	R\$ 35
<b>GOFRE CRUJIENTE</b> <i>con helado de nata, crema de chocolate y fresa</i>	R\$ 35
<b>BROWNIE CON NUECES</b> <i>y caramelo (con helado)</i>	R\$ 35
<b>HELADO DE NATA</b> <i>con frutas de temporada, crema de frutas rojas y granola</i>	R\$ 35



# • BEBIDAS •

SOFT DRINKS		CAIPIS	
AGUA MINERAL <i>CON Y SIN GAS</i> <i>mineral water - still or sparkling</i>	R\$ 10	<i>MANGO, FRESA, KIWI, UVA, PIÑA, LIMÓN, LIMA PERSA, SANDÍA, FRUTOS ROJOS</i>	
BEBIDAS - 290ML <i>beverage</i>	R\$ 10	CACHAZA	R\$ 30
JUCO NATURAL <i>NARANJA, LIMÓN, SANDÍA, PIÑA, MARACUYA</i> <i>natural fruit juice - orange, lemon, lemon persia, watermelon, pineapple, passion fruit</i>	R\$ 15	SAKÊ	R\$ 35
JARRA DE JUCO <i>juice jug</i>	R\$ 50	WYBOROWA	R\$ 35
RED BULL <i>energy drink - SUGARFREE, TROPICAL Y SANDÍA</i>	R\$ 25	ABSOLUT	R\$ 45
		ABSOLUT ELYX	R\$ 50
		<i>Para los sabores de KIWI, UVA ou FRUTOS ROJOS, extra R\$5,00</i>	
		GIN TONIC BEEFEATER	
		B&T - ORIGINAL	R\$ 50
		<i>BEEFEATER, rodaja de limón siciliano, enebro, agua tonica.</i>	
		B&T - ALLEGRO	R\$ 50
		<i>BEEFEATER, rodaja de limón siciliano, romero y agua tonica.</i>	
		B&T - TROPICAL	R\$ 50
		<i>GIN, limón siciliano, menta y redbull tropical</i>	
		B&T - FRESH	R\$ 50
		<i>BEEFEATER GIN, rodaja de fresa, canela y agua tonica.</i>	
		B&T BE-PINK DRAGON	R\$ 50
		<i>BEEFEATER PINK, red bull pitaya, granada y espuma de mora.</i>	
		B&T WATERMELON	R\$ 50
		<i>BEEFEATER, limón, menta y red bull sandía.</i>	
		B&T MEIASETE (67KCAL)	R\$ 50
		<i>BEEFEATER, limón, menta y red bull sin azúcar.</i>	
		APPLE TONIC	R\$ 50
		<i>BEEFEATER PINK, sirope de manzana y tônica.</i>	
CAFÉS COFFEE			
EXPRESO <i>espresso</i>	R\$ 12		
EXPRESO DOBLE <i>double espresso</i>	R\$ 18		
CERVEZAS BEERS			
STELLA ARTOIS	R\$ 20		
BUDWEISER	R\$ 20		
CORONA	R\$ 25		
COMBO - 30 CORONAS	R\$ 750		
APERITIVOS APPETIZERS			
JAGERMEISTER	R\$ 35		
TEQUILA PLATA	R\$ 35		
TEQUILA ORO	R\$ 35		
COINTREAU	R\$ 35		

# • BEBIDAS •

## TRADICIONAL

<b>PIÑA COLADA</b> <i>Ron, piña, leche de coco, malibú, coco rallado, leche condensado</i>	R\$ 50
<b>MOJITO</b> <i>Ron, menta, azúcar, jugo de limón, agua con gas</i>	R\$ 50
<b>SEX ON THE BEACH</b> <i>Vodka, jugo de naranja, grenadine, licor de melocotón.</i>	R\$ 50
<b>MOSCOW MULE</b> <i>Vodka, limón, sirope de jengibre y espuma de jengibre</i>	R\$ 50
<b>NEGRONI</b> <i>Gin, campari, martini rosso</i>	R\$ 50
<b>ICED COFFEE</b> <i>Vodka, baileys, café expreso</i>	R\$ 50
<b>DAIQUIRI</b> <i>Ron, azúcar, limón, piña o fresa.</i>	R\$ 50
<b>APEROL</b> <i>Aperol, vino espumoso, rodajas de naranja</i>	R\$ 50

## ESPECIALES



<b>FRESH MULE</b> <i>Vodka, licor de menta, mezcla agria y espuma de sandía.</i>	R\$ 50
<b>SCOTH SOUR</b> <i>Whisky, puré de maracuyá y vainilla.</i>	R\$ 50
<b>NATSU</b> <i>Sake, yuzu, vermú seco y cítricos.</i>	R\$ 50
<b>BASIL SMASH</b> <i>Rum, triple sec, albahaca, mezcla agria y perfume de siciliano.</i>	R\$ 50
<b>PEACH LEMON</b> <i>Rum dorado, durazno, limón, agua tónica y perfume de naranja Bahía.</i>	R\$ 50
<b>CARIBE SUN</b> <i>Rum, Aperol, naranja, mezcla agria y espuma cítrica.</i>	R\$ 50

## ESPECIALES

<b>CELEBRID</b> <i>Gin, infusión de pitaya, curazau azul, red bull pitaya, espuma de manzana verde.</i>	R\$ 50
<b>CORONITA</b> <i>Marguerita com uma corona</i>	R\$ 50
<b>RED FRESA</b> <i>Gin, red bull sandía, espuma de limón siciliano y menta.</i>	R\$ 50
<b>MANDARINE</b> <i>Mandarina, hojas de albahaca, triple sec, gin, tónica</i>	R\$ 50
<b>BALA OLD FASHIONED</b> <i>Ballantines, menta, bitter, soda y rodaja de naranja.</i>	R\$ 50

## WHISKY

	DOSE	GARRAFA
<b>BALLANTINES</b>	R\$ 25	R\$ 450
<b>CHIVAS 12</b>	R\$ 40	R\$ 590
<b>CHIVAS 18</b>	R\$ 100	R\$ 1400
<b>ROYAL SALUTE</b>		R\$ 2500

## VODKA

	DOSE	GARRAFA
<b>WYBOROWA</b>	R\$ 25	R\$ 350
<b>ABSOLUT</b>	R\$ 35	R\$ 490
<b>ABSOLUT ELYX</b>	R\$ 40	R\$ 590

## GIN

	DOSE	GARRAFA
<b>BEEFEATER</b>	R\$ 30	R\$ 490
<b>BEEFEATER PINK</b>	R\$ 35	R\$ 490

# • VINOS •

---

## SANGRIAS

---

VINHO BRANCO	R\$ 220
VINHO TINTO	R\$ 220
VINHO ROSÉ	R\$ 240
BÚZIOS BRUT	R\$ 320
BÚZIOS BRUT ROSÉ	R\$ 340

---

## VINOS BLANCOS

---

MANCURA ETNIA SAUV BLANC - 750ML	R\$ 140
SAN MARZANO MILUNA PUGLIA BIANCO - 750ML	R\$ 160
VISTAMAR BRISA CHARDONNAY - 750ML	R\$ 160
ALGAIREN MACABEO DO CARIÑEA - 750ML	R\$ 170
PODERI DAL NESOPOLI LE C.DOC TREBBIANO - 750ML	R\$ 190
BARONE MOTALTO ACQUE. PINOT GRIGIO IGP - 750ML	R\$ 250
LEYDA RESERVA CHARDONNAY - 750ML	R\$ 250
BEAUTY IN CHAOS CHARDONNAY - 750ML	R\$ 300
MIRANDELLE DE L LURTON WHITE - 750ML	R\$ 310
NIEPOORT DOURO CONVERSA BRANCO - 750ML	R\$ 320
ZUCCARDI SERIE A TORRONTE - 750ML	R\$ 320
PULENTA LA FLOR SAUV. BLANC - 750ML	R\$ 320

# • VINOS •

---

## VINOS BLANCOS

---

MATETIC EQ COASTAL SAUV. BLANC - 750ML	R\$ 390
CHATEAU STE MICHELLE CHARDONNAY CUVEE - 750ML	R\$ 440
DOMAINE GUY A. BOOURG. CHARDONNAY CUVEE - 750ML	R\$ 900
COBOS BRAMARE VALLE DEL UCO CHARDONNAY - 750ML	R\$ 1.200

---

## VINOS ROSADOS

---

ESTANDO BRISE MARINE ROSÉ - 750ML	R\$ 260
ROSÉ PISCINE - 750ML	R\$ 300
ESTANDO LUMIERE - 750ML	R\$ 390
BERNE AOP INSPIRATION - 750ML	R\$ 590

---

## VINOS TINTOS

---

TERRAPURA RESERVA CARMÉNÈRE COLCHAGUA - 750ML	R\$ 140
LEYDA RESERVA PINOT NOIR - 750ML	R\$ 250
PIZZORNO MAYUSCULUS TANNAT MACER CARB. -750ML	R\$ 290
DELAS FRÈRES CÔTES DU RHÔNE ST. ESPIRIT - 750ML	R\$ 390
COBOS CROCODILO BLEND - 750ML	R\$ 650
SIDERAL CACHAPOAL - 750ML	R\$ 650

# • VINOS •

---

## ESPUMOSOS Y CHAMPAGNES

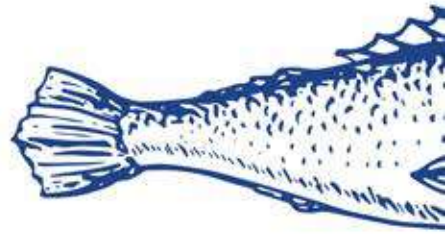
---

BÚZIOS BRUT - 750ML	R\$ 220
BÚZIOS BRUT ROSÉ - 750ML	R\$ 240
CHRISTIAN AUDIGIER - BRUT BRANCO - BUBBLE WINE 269ML	R\$ 35
CHRISTIAN AUDIGIER - ROSÉ BUBBLE WINE 296ML	R\$ 35
DOM PERIGNON - 750ML	R\$ 4.000
ED HARDY CHRISTIAN AUDIGIER BRUT BLANC LIMITED EDITION - 750ML	R\$ 280
ED HARDY CHRISTIAN AUDIGIER BRUT ROSÉ LIMITED EDITION - 750ML	R\$ 290
MOET CHANDON IMPERIAL BRUT - 750ML	R\$ 1.200
MOET CHANDON IMPERIAL BRUT ROSE - 750ML	R\$ 1.400
VEUVE CLICOT BRUT - 750ML	R\$ 1.100
VEUE CLICOT BRUT ROSE - 750ML	R\$ 1.200

*Recomendación*

  
**BÚZIOS**  
*Brut*





GRUPO  
*Viva Mais Búzios*



@budabeachbuzios

@bahgastronomia

@botecodopinel

@movidabuzios

@club151buzios

