



ÉPICO
beach bar
VITÓRIA-BRASIL

menu

FAÇA
SER
ÉPICO!



CERVEJAS LONG NECK

CORONA LONG NECK	R\$ 11,90
BUDWEISER LONG NECK	R\$ 8,90
BECK'S LONG NECK	R\$ 10,90
BRAHMA ZERO ÁLCOOL LONG NECK	R\$ 7,00
CHOPP STELLA 300ML	R\$ 10,90

SOFT DRINK

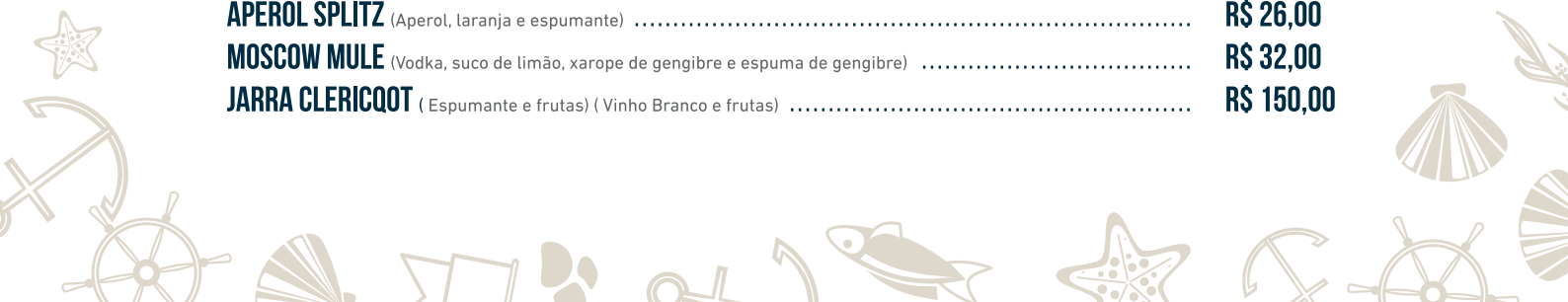
ÁGUA SEM / COM GAS	R\$ 5,00
ÁGUA TÔNICA	R\$ 8,00
ÁGUA DE COCO	R\$ 8,00
REFRIGERANTE	R\$ 7,00
CITRUS	R\$ 8,00
SUCO DE UVA INTEGRAL	R\$ 12,00
RED BULL SABORES	R\$ 16,00

SUCOS

LARANJA	R\$ 8,90
MELANCIA	R\$ 8,90
MARACUJÁ	R\$ 8,90
MANGA	R\$ 8,90
MORANGO	R\$ 8,90
UVA E AGUA DE COCÔ	R\$ 10,90
ABACAXI C/ HORTELÃ	R\$ 10,90
GUARAÇAI	R\$ 10,90

DRINKS

TULUM (Gin, suco de melancia, xarope de morango e espuma de maracujá)	R\$ 32,00
CARIBE (Vodka, suco de limão, xarope de maracujá, ginger ale e espuma de gengibre)	R\$ 32,00
ÉPICO (Whisky, suco de limão, xarope flor de sabugueiro e angustura bitter)	R\$ 26,00
BORA-BORA (Rum água de coco, suco de limão siciliano, xarope de abacaxi e folhas de hortelã)	R\$ 26,00
BALI (Gin, suco de tangerina, suco de limão, xarope de framboesa e mangiericão)	R\$ 26,00
TROPICAL GIN (Gin, red bull tropical e fatia de laranja)	R\$ 32,00
GIN TÔNICA (Gin, água tônica, tangerina, maçã verde e manjericão) (Gin, água tônica, gengibre, limão siciliano e alecrim)	R\$ 26,00
CAIPIRINHA (Cachaça, fruta e açúcar)	R\$ 24,00
CAIPIROSKA (Vodka, fruta e açúcar)	R\$ 24,00
APEROL SPLITZ (Aperol, laranja e espumante)	R\$ 26,00
MOSCOW MULE (Vodka, suco de limão, xarope de gengibre e espuma de gengibre)	R\$ 32,00
JARRA CLERICOT (Espumante e frutas) (Vinho Branco e frutas)	R\$ 150,00



DOSES

VODKA NACIONAL	R\$ 16,00
VODKA ABSOLUT	R\$ 20,00
GIN NACIONAL	R\$ 16,00
WHISKY 8 ANOS	R\$ 20,00
TEQUILA PRATA E OURO	R\$ 15,00
CAMPARI	R\$ 14,00

GARRAFAS

ABSOLUT	R\$ 300,00
BALLANTINES 08	R\$ 320,00
CHIVAS 12	R\$ 360,00
BEEFEATER	R\$ 300,00

ESPUMANTES/ CHAMPAGNES

CASA PERINE BRUT	R\$ 120,00
CASA PERINE BRUT ROSE	R\$ 120,00
CASA PERINE MOSCATEL	R\$ 120,00
CASA PERINE ICE	R\$ 150,00
MELT	R\$ 130,00
CHANDON BRUT	R\$ 180,00
CHANDON PASSION	R\$ 180,00
MOET BRUT / VEUVE CLICQUOT	R\$ 650,00

VINHOS

T I N T O

TORO LOCO D.O.P TINTO SUPERIOR (ESPAÑA)	R\$ 89,00
REDWOOD CREEK PINOT NOIR (EUA)	R\$ 115,00

B R A N C O

FOYE RESERVA CHARDONNAY 2019 (CHILE)	R\$ 85,00
FOYE RESERVA SAUVIGNON BLANC 2019 (CHILE)	R\$ 85,00
CAVA NEGRA TORRONTES 2018 (ARGENTINA)	R\$ 85,00

R O S E

TORO LOCO UTIEL REQUENA ROSE 2018 (ESPAÑA)	R\$ 89,00
CHAC CHAC ROSE 2019 (ARGENTINA)	R\$ 89,00
LE PETIT COCHONNET ROSE I.G.P PAYD DOC GRENACHE ROSÉ 2018 (FRANÇA)	R\$ 115,00





épico

beach bar

VITÓRIA-BRASIL

menu

FAÇA
SER
ÉPICO!

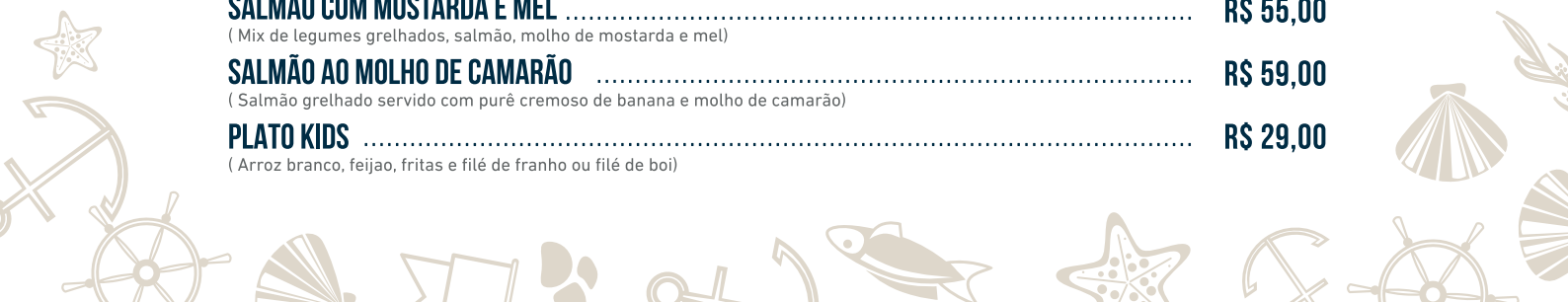


ENTRADAS

TARTAR DE SALMÃO	R\$ 45,00
(Cubos de salmão marinado no limão siciliano, mostarda dijon e torradas)	
CEVICHE DE PEIXE BRANCO	R\$ 39,00
(Cubos de peixe com vinagrete da casa, pimenta biquinho e torradas)	
ANÉIS DE LULA NO COCO	R\$ 45,00
(Anéis de lula empanados no panko com coco, servido com geleia picante)	
CAMARÃO AO VINHO	R\$ 45,00
(Camarão cozido no caldo de vinho branco com iguarias e torradas)	
PALITINHO DE TAPIOCA	R\$ 35,00
(Fritos e bem acompanhados com geleia de morango c/ pimenta)	
BOLINHO DE BACALHAU	R\$ 39,00
(Deliciosa combinação de bacalhau, batata e pesto de coentro)	
PASTEL DE CALABRESA C/QUEIJO E MAJERICÃO	R\$ 30,00
(Massa crocante com delicioso recheio cremoso a base de calabresa e queijo)	
PASTEL DE CARNE COM GORGONZOLA	R\$ 30,00
(Massa crocante com maravilhosa carne condimentada com toque especial de gorgonzola)	
CAMARÃO E LULA COM GELEIA DE PIMENTA	R\$ 55,00
(Empanados no coco acompanhados com uma deliciosa geleia natural de morango com pimenta)	
FILEZINHO AO MOLHO DE CHAMPIGNOS OU GORGONZOLA	R\$ 45,00
(Tiras de filé com delicioso molho madeira e champignon ou gorgonzola)	
ROLINHO DE ROSBIFE AO MOLHO DE PIMENTA VERDE	R\$ 46,00
(Fatias de rosbife recheadas c/ palmito, rúcula, tomate seco, pimenta verde ao molho pesto de manjerição)	
BATATA RUSTICA PICANTE	R\$ 39,00
(Fritas com casca e servida c/ ervas finas e páprica picante)	
CARPACCIO DE CARNE	R\$ 48,00
(Finas fatias de carne servido c/ rúcula, parmesão e delicioso pesto de alcaparras com limão)	
CARPACCIO DE PEIXE BRANCO	R\$ 48,00
(Fatias de peixe branco, marinados c/ limão, mostarda e alcaparras)	
FILE DE PEIXE FRITO NA FARINHA PANKO	R\$ 48,00
(Filezinhos crocantes acompanhados de molho tártaro da casa)	
BURRATA COM TOMATE SECO E AZEITE	R\$ 48,00
(Queijo recheado com massa fresca de bufala e tomate seco, salada e torrada)	

PRATOS

P E I X E , F R A N G O E C A R N E	
STEAK AO MOLHO DE PIMENTA VERDE	R\$ 56,00
(Steak flambado com conhaque servido com batata duchesne, palmito frito e molho de pimenta verde)	
STEAK AO MOLHO DE ERVAS C/LIMÃO	R\$ 57,00
(Steak grelhado servido com arroz negro e batatas rústicas)	
FRANGO AO MOLHO DE JABUTICABA	R\$ 46,00
(Servido com risoto de brócolis e molho de jabuticaba)	
TILÁPIA GRELHADA	R\$ 48,00
(Servido com espaguete de pupunha cremoso, tomate seco e raspa de limão siciliano)	
TILÁPIA COM AMENDOAS	R\$ 51,00
(Tilápia grelhada sobre cama de banana prata, arroz com rúcula e damasco e amêndoas na manteiga)	
TILÁPIA AO MOLHO DE CAMARÃO	R\$ 68,00
(Tilápia ao molho de camarão servida com pure de banana e cebola crispy)	
TILÁPIA RECHEADA COM CAMARÃO	R\$ 68,00
(Tilápia recheada com camarão empanado e frito servido com molho de tomate e purê de mandioquinha)	
SALMÃO COM MOSTARDA E MEL	R\$ 55,00
(Mix de legumes grelhados, salmão, molho de mostarda e mel)	
SALMÃO AO MOLHO DE CAMARÃO	R\$ 59,00
(Salmão grelhado servido com purê cremoso de banana e molho de camarão)	
PLATO KIDS	R\$ 29,00
(Arroz branco, feijão, fritas e filé de frango ou filé de boi)	



RISOTOS

RISOTO DE CAMARÃO COM CHAMOIGNON E MORANGO	R\$ 63,00
(Molho branco a base de creme de leite com camarões e champignon flambados com um toque adocicado de morango)	
RISOTO DE FILE COM BACON E QUIJO BRIE	R\$ 63,00
(Delicioso molho madeira reduzido com creme de leite, queijo e crispy de bacon)	
RISOTO DE SALMÃO COM CAMARÃO	R\$ 68,00
(Delicioso molho rose, lascas de salmão a pochê de vinho)	

MASSAS

PENNE OU ESPAGUETE AO MOLHO QUATRO QUEIJOS OU BOLONHESA	R\$ 39,00
FRANGO RECHEADO COM TOMATE SECO	R\$ 45,00
(Grelhado servido com espaguete ao molho de limão siciliano)	

SALADAS

SALADA DE FRANGO AO PESTO	R\$ 34,00
(Frango desfiado, fusile integral, molho pesto e parmesão)	
SALADA CAESAR	R\$ 34,00
(Alface americana crocante, parmesão, croutons, e delicioso molho caesar com tiras de frango grelhado)	

SANDUÍCHES

HAMBURGUER GOURMET ÉPICO	R\$ 35,00
(160g de hambúrguer, bacon, queijo coalho, alface, tomate seco, pera caramelizada, cebola crispy)	
HAMBURGUER GOURMET MARESIAS	R\$ 35,00
(160g de hambúrguer, cheddar, bacon, tomate, cebola caramelizada, alface e geleia de pimenta)	
WRAPS DE FILE	R\$ 36,00
(Tiras de filé, tomate fresco, queijo coalho, alface, mussarela, cebola caramelizada)	
WRAP DE FRANGO	R\$ 38,00
(Massa fina recheada com frango, cebola, cheddar, rúcula, molho pesto, mel e batata rústica)	

SOBREMESAS

SALADA DE FRUTA C/ AÇAÍ	R\$ 24,00
CHURROS COM DOCE DE LEITE	R\$ 18,00
PETIT GATEAU	R\$ 18,00

