



Miragem
JERICOACOARA

Plateaux de fromages

variétés de fromages, gelée de
pitaya, beurre épicié avec son pain
maison R\$63,00



Salade de Burrata

crème d'avocat, tomates cerises
confites avec jambon de parme et
pesto R\$58,00



Salade Miragem

mélange de laitue, poulet pané,
parmesan, œuf de caille, croûtons
et sauce césar R\$53,00



Côtes levées au barbecue

avec purée de patates douces
violette R\$45,00



*Tataki de thon
au sésame grillé*

servi avec chutney de tomates
cerises R\$53,00



*Robalo revemu
a la noix de cajoux*

sauce au citron jaune et legumes
sautés R\$51,00



Noix de St Jacques grillés

avec salade de quinoa et purée de
potiron R\$71,00



Salade Oceano

quinoa, crevettes marinées au
capim santo, vinaigrette au fruit de
la passion R\$42,00



Tataki de picanha mi-cuit

avec purée de manioc, brocoli et
sauce ponzu R\$51,00



Ceviche de robalo

oignons rouges, maïs dorée,
coriandre et sauce caipirinha au
lait de tigre R\$46,00



Sashimi de Thon

avec soupe froide aux cacahuètes,
salade de concombre et huile
d'olive au basilic R\$41,00



Carpaccio de poulpe

parsemé de tomates confites,
anchois, câpres, zeste de citron et
sauce japonaise R\$44,00



Cannelloni d'avocat

farci de tartare de saumon,
vinaigrette brésilienne avec sa
mayonnaise de wasabi R\$39,00



Poulpe braisé

sauce salmorejo espagnol, crème
de balsamique et
origan frais R\$37,00



Poke Ball

de thon et/ou de saumon, mangues,
avocats, choux violet cuit à la
sauce shari R\$44,00



Tartare du Chef

tartare de thon, crème d'avocat et
ses feuilles potagères R\$47,00



Carpaccio de poisson

By Chef Daniel

parsemé de tomates confites,
anchois, câpres, zeste de citron et
sauce japonaise R\$45,00



Sashimi d'avocat

mayonnaise aux câpres, fleur de sel,
chia et chips maison (VEG) R\$33,00



Haricots frais

sauté de poireaux et carottes dans
son panier de parmesan
croustillant (VEG) R\$34,00



Salade du paradis

chou rouge, mangue, tomates
cerises avec sauce spéciale (VEG)
R\$37,00



Carpaccio de courgettes

avec noix et sauce pesto (VEG) R\$32,00



Salade Tropicale

mix de salades, avocat, mangue,
parmesan et vinaigrette aux fruits
de la passion (VEG) R\$38,00



Banoffee

banane, biscuit a la confiture de
lait (DESSERT) R\$28,00



Tartare de fruits rouges

glace mascarpone et figue

(DESSERT) R\$25,00



Poire au vin rouge

et glace du jour (DESSERT) R\$29,00



Biscuit de Chocolat

crumble à la noix et coulis de
myrtilles (DESSERT) R\$27,00



Bar

CLASSIQUES

FITZGERALD

Gin, citron, Angostura 34,00

BASIL SMASH

Gin, Liqueur 43, citron et basilic 34,00

NEGRONI

Campari, Gin et Vermouth rouge 30,00

APEROL SPRITZ

Aperol, vin mousseux et eau gazeuse 34,00

AUTORAIS

JACK MULES

Jack Daniel's, citron, mousse de gingembre 39,00

MIRAGEM COFFEE

Cachaça, Baileys, Café 39,00

AMARELO PAIXÃO

Vodka, Vermouth Blanc, Herbe sainte.
fruit de la passion et citron 39,00

BRÉSILIENNE

Whisky, Vermouth rouge, Hibiscus et citron 39,00

NORDESTINA

Cachaça Oro, Cajuína, Gingembre
et Citron 39,00

TONIQUES

AROEIRA

Gin, sicilien, poivre rose et tonic 36,00

GENEBRA

Gin, orange et vin mousseux 36,00

CRISTALINA

Gin, noix de cajou, caféine et tonique 36,00

COCKTAILS

Caipirinha 18,00

Caipirosca Absolut 40,00

Caipirosca Smirnoff 28,00

SOFT DRINKS

Eau 8,00

Eau gazeuse 9,00

Boisson gazeuse 6,00

Jus de fruits 17,00

Soda italien 17,00

BIÈRES

Corona 15,00

Heineken 13,00

Carte des Vins

VINS ROUGES

Bodega privada Malbec	119,00
Santa Rita TNG Cabernet Sauvignon	126,00
Yellow Tale Syrah, Australia	138,00
Emiliana Adobe Pinot Noir Organico, Chile	193,00
Cotes du Rhone Petit Legende, França	264,00

VINS BLANCS

Los Cardos Sauvignon Blanc, Argentina	119,00
Santa Rita TNG Sauvignon Blanc	126,00
Yellow Tale Chardonnay, Australia	138,00
Doña Paula Estate Chardonnay, Argentina	212,00
Barton Guestier Chablis Chardonnay, França	540,00

VINS ROSE

Portada lote DFJ, Portugal	120,00
Rose Piscine, França	201,00
Astrid Rose, França	230,00

CHAMPAGNE ET VINS MOUSSEUX

Amitie Brut Rose, Brasil	138,00
Chandon Reserve Brut, Brasil	172,00
Veuve Clicquot Brut, França	757,00

VERRE DE VINS

Vin	35,00
Vin mousseux	35,00

Bouchon de liège tarif	40,00
------------------------	-------

Nous facturons des frais de service de 10 %.

Heures d'ouverture : 18hs à 23hs

Contact : +55 88 9650 2735 / @miragem_jericoacoara

PIX: treborotel@gmail.com