

Slow Food / Cozinha Artesanal

O Restaurante Hibisco foi inaugurado em fevereiro de 2004. Fundado por um Casal Suíço Brasileiro que chegando em Icaraí percebeu a carência de um local onde os visitantes pudessem se alimentar. Com muitos anos de experiência em gastronomia na Suíça, decidiram abrir este espaço e se estabelecer na comunidade.

Desde então a Hibisco tem sido parada obrigatória para quem visita Icaraí e como pioneiros é uma preocupação nossa de preparar pratos saborosos com insumos de qualidade e selecionados.

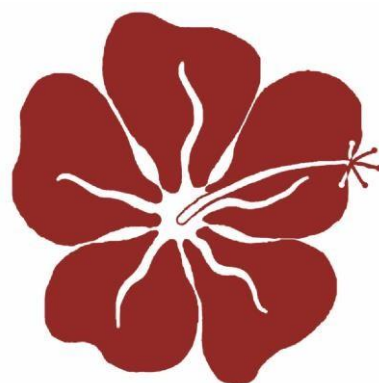
Sugerimos que guarde o seu celular, relaxe enquanto preparamos a sua refeição com carinho e artesanalmente. Deixe se levar por um curto espaço de tempo que seja pelo som do mar, o farfalhar dos coqueiros, assim como osuivos dos ventos. Viaje nas asas distraídas dos Beija-Flores, esqueça a pressa, que é a maior inimiga da boa comida.

Estamos sempre de braços abertos para recebê-los nossos queridos clientes que sempre nos presenteiam com avaliações positivas. Nossa equipe está aqui para oferecer um atendimento gentil e cordial colaborando para uma experiência única.

Seja bem-vindo e bom apetite! Restaurante e

Pizzaria

Hibisco



A equipe Hibisco visando à preservação do meio ambiente para nós e para as futuras gerações está com uma proposta ecologicamente correta, assim todos podemos ajudar a preservar o nosso planeta terra.

Estamos evitando o uso de plástico e vidros não retornáveis e quaisquer outros objetos cuja reciclagem não seja possível aqui

Neste sentido adotamos alguns hábitos, como:

- Canudos de papel
- Bebidas em garrafas de vidro retornáveis e Latas recicláveis
- Partes orgânicas não utilizadas, vão para compostagem.
- Sobras de alimentos destinados para alimentação de porcos



Nos damos prioridade aos insumos de produtores locais, Agricultores familiares Municipais e da nossa casa.

- Peixe, Polvo, Camarão, Arraia, Mariscos e Filé Mignon: regional.
- Hortaliças e Folhas: hortas orgânicas (exceto em falta de crescimento)
- Pães: Artesanais
- Gelo e Água para sucos: Água mineral
- Frutas da estação condimentos para drinques.

Todos os ingredientes estão descritos na composição do prato. Para facilitar seguem os Símbolos relacionados às principais restrições:

Pratos Veganos escrito em verde.

*Pedido sem Glúten
Informe o Garçon*



SEM CARNE



SEM LACTOSE



SEM GLUTEN



CONTEM OVO

.Pão de alho R\$ 17,50

.Porção de azeitonas R\$ 16,60

.Porção de queijo coalho (frio) R\$ 30,60

.Porção de queijo coalha (frito com mel de caju) R\$ 39,40

.Porção de linguiça calabresa R\$ 39,50

.Filé aperitivo R\$ 60,70

(250g de filé em tiras com cebola e pimentão)

Cobramos taxa de serviço 10%

. Salada verde    **R\$ 21,70**

(alface, rúcula, manjeriço)

. Salada tricolor    **R\$ 25,80**

(alface, tomate, cebola)

. Salada mista.....    **R\$ 34,20**

(alface, cenoura, beterraba, repolho, cebola, milho)











. Salada de polvo   **R\$73,80**

(200g de polvo ao vinagrete servido no leito de alface com alcaparras e azeitonas)

Saladas

Acompanha molho caseiro e crouton
(contém glúten e derivados de soja e 🍳)

Cobramos taxa de serviço 10 %





- Peixe com alcaparras ... (*)** *   **R\$ 149,60**
(400g *filet de peixe* salteado com alcaparras)
- Peixe no limão ... (*)** *   **R\$ 154,90**
(400g *filet de peixe* salteado com molho agri-doce de *limão* e ervas finas)
- Peixe ao leite de coco ... (*)**   **R\$ 157,20**
(400g *filet de peixe* salteado com tomate, cebola e leite de coco)
- Peixe da casa**  **R\$ 161,80**
(400g *filet de peixe* assado no forno com creme de leite, bacon e espinafre)
- Peixe à delícia**  **R\$173,80**
(400g *filet de peixe* empanado com molho branco, banana e mussarela gratinada)
- Peixe ao molho de camarão ... (*)**   **R\$175,20**
(400g *filet de peixe* salteado com tomate, alcaparras, azeitonas e *camarão*)



(os pratos são para **2 pessoas** e acompanham arroz, feijão e farofa)(*) servido também individual, -35% do preço













***Pedidos sem Glúten e intolerância de soja informe ao Garçon!**

Cobramos taxa de serviço 10%

- . Frango natura filé ... (*).....R\$ 69,30**
(400g *filé de frango*, acompanha uma porção de feijão)  
- . Frango ao molho de limão ...(*).....R\$ 79,50**
(400g *filet de frango* em pedaços com molho de limão à base de creme de leite) 
- . Frango ao curry ... (*).....R\$ 85,60**
(400g *filet de frango* em pedaços com molho de curry) 
- . Frango ao mostarda ... (*).....R\$ 89,60**
(400g *filet de frango* em pedaços com molho de mostarda Dijon á base de creme de leite)
(os pratos são para **2 pessoas** e acompanham arroz e *farofa*)






- . Filé com manteiga de ervas.....(*).....R\$152,20**
(400g de *filet* servido com *manteiga de ervas caseiro*)
- . Filé Ceará..... R\$159,30**
(400g de *filét* com cebola caramelizada no melaço de caju) 
- . Filé ao molho de gorgonzola..... R\$169,20**
(400g de *filet* com molho cremoso de queijo gorgonzola) 
- .Estrogonofe....(*).....R\$161,30**
(400g de *filet* em tiras com molho estrogonofe, cogumelo e batata chips de macaxeira natural)

(os pratos são para **2 pessoas** e acompanham arroz, salada e *farofa*)

- Porção de feijão..... R\$ 14,50**   
- Porção de arroz..... R\$ 16,50**   
- Ovo..... R\$ 3,20**   
- Porção de farofa..... R\$ 9,30**   
- Porção de Parmesão R\$ 9,60**

(*) servido também individual, -35% do preço

Cobramos taxa de serviço 10%

- Samarão**
- . Camarão no limão ... (*)   R\$136,40
(330g filet de camarão com molho agridoce de limão e ervas)
 - . Camarão ao curry ... (*)  R\$138,20
(330g filet de camarão com molho ao curry)
 - . Camarão ao leite de coco ... (*)   R\$138,40
(330g filet de camarão com tomate, cebola e leite de coco)

(os pratos são para **2 pessoas** e acompanham arroz, salada e farofa)

(*) servido também individual, -35% do preço.

- Sobremesa**
- . Doces caseiros   R\$ 11,20
 - . Mousse de chocolate   R\$23,40
 - . Torta de Limão  R\$21,70
 - . Brigadeiro de colher   R\$ 4,70
 - . Açaí na tigela   R\$27,40
 - . Banana R\$ 3,00
 - . Granola   R\$ 6,50
 - . Mel R\$ 3,50
 - . Carajillo (Expresso com Licor carajillo) R\$ 31,00

Cobramos taxa de serviço 10%

Trabalhamos com espagete italiano, grão duro, *opção sem glúten e integral*

Acompanha 1 porção de Parmesão

Individual (110g) 2 Pessoas (190g)

. Espagete ao alho e óleoR\$ 47,20 R\$ 77,20

(com alho e óleo)

. Espagete ao sugoR\$ 49,40..... R\$79,40

(com molho de tomate caseiro)

. Espagete ao sugo basílicoR\$ 52,80.... R\$ 82,80

(com molho de tomate caseiro e manjeriço)

. Espagete diabol.....R\$ 57,50.....R\$ 87,50

(com molho de tomate caseiro, bacon e pimenta calabresa)

. Espagete à carbonaraR\$ 69,80 R\$99,80

(com *ovo*, creme de leite, bacon)

. Espagete bolonhesa........R\$ 73,20. ..R\$ 103,20

(com molho de tomate caseiro, *carne moída*)

. Espagete 3 queijos........R\$ 79,10R\$109,10

(com queijo parmesão, requeijão e gorgonzola)

. Espagete Nordestino..... R\$ 82,70 R\$112,70

(com alho, *carne de sol*, *queijo coalha*)

. Espagete Camarão...R\$98,50 R\$128,50

(alho oleo com *camarão*)

. Espagete Camarão ao molhoR\$107,60R\$137,60

(*Camarão* com molho de tomate especial/ou molho branco)

Cobramos taxa de serviço 10%

Sucos	Copo 300 ml	J/ P 750 ml	J/ G 1,5l
<i>Limão</i>	10,30	21,60	32,10
<i>Laranja</i>	10,90	22,50	33,90
<i>Goiaba</i>	10,90	22,50	33,90
<i>Abacaxi</i>	11,50	23,60	36,10
<i>Maracujá</i>	13,40	28,70	41,20
<i>Acerola</i>	13,40	28,70	41,20
<i>Manga</i>	13,50	28,80	41,70

Bebidas

. Refrigerante lataR\$6,70	. Água mineralR\$ 6,80
. Refrigerante ksR\$6,50	. Água com gás(aquarius)....R\$ 8,80
. Refrigerante nsR\$5,20	. Café expressoR\$6,70
. Coca-Cola 1lR\$11,50	. Red BullR\$ 20,90

Sem Álcool

. Hibisco Mirim	18,50
-----------------------	-------

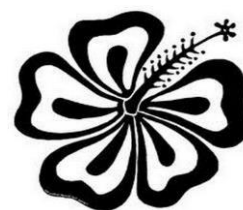
Cobramos taxa de serviço 10%

Cervejas 600ml

. Skol	R\$12,00	. Vodka (dose).....	R\$11,50	
. Heineken	R\$23,00	. Vodka import.....	R\$20,00	
. Original/ Budweiser/Bohêmia...	R\$18,50	. Rum (dose).....	R\$ 6,00	
Lata 350 ml:		. Rum Bacardi (dose).....	R\$ 7,50	
. Heineken..	R\$12,00/Bohêmia..	R\$ 8,00	. Campari (dose).....	R\$ 11,00
. Martini (dose).....	R\$ 7,50	. Cointreau.....	R\$ 25,00	
. Dreher (dose)	R\$ 5,50	. Gin Tanqueray.....	R\$24,00	
. Tequila	R\$24,00	. Gin Bombay.....	R\$23,00	
. Sake (100 ml).....	R\$14,00	. Cachaças.....	Preço com Garçom	
. Rolha de vinho.....	R\$40,00	. Whiskys.....	Preço com Garçom	

Com álcool

	Caipirinha	Caipiroska	Sakerita
Limão	20,00	24,00	26,00
Abacaxi	25,00	29,00	31,00
Maracujá	25,00	29,00	31,00
Acerola	25,00	29,00	31,00
Manga	25,00	29,00	31,00



Drinques

. Drink Hibisco (chá de hibisco, xarope, suco de limão, Vodka) ...	R\$ 39,20
. Gin Tônica	R\$ 35,50
. Gin tônica com hibisco (Gin, Tônica e chá de hibisco).....	R\$ 36,40
. Jack'n Coke (Jack Daniels, Coca Cola, limão).....	R\$ 36,60
. Maracu Jack (Jack Daniels, maracujá, citros).....	R\$ 36,90
. Cuba Libre (Rum, coca cola, limão).....	R\$ 34,30
. Negroni (Gin, Campari, Vermute, laranja)	R\$ 34,70

Experimenta: adoçar com Rapadura !!! opção natural e gostoso

Cobramos taxa de serviço 10%