



Rancho de canoa

R E S T A U R A N T E

A História

No início era apenas um típico rancho para abrigar canoas de pesca artesanal, onde também servia de ponto de encontro para reunir amigos. Onde, então Daniel como bom anfitrião começou a servir as especialidades culinárias de sua mãe, Dona Maria dos Passos, a protagonista da cozinha, confeccionando com mestria aquele bolinho de siri, peixe fresco frito e o emblemático camarão a milanesa. As delicias da cozinha da Dona Maria foram então atraindo mais apreciadores, Daniel nessa altura ainda dividia a jornada de trabalho entre a corporação do corpo de bombeiros como Salva Vidas e no pequeno rancho servindo sua clientela. O negócio familiar foi crescendo, no ano de 1995 aconteceu algumas ampliações, que já no ano seguinte, surge então a beira do canal um dos mais conceituados Restaurantes do Leste da ilha, Rancho de Canoa, a dedicação e carinho pelo trabalho da Dona Maria e seu filho Daniel tornou um sonho em realidade. A conquista é visível hoje, no serviço de excelência que ele oferece aos seus clientes e apreciadores de uma culinária típica da região com frutos do mar frescos. O Restaurante conta com uma equipe treinada e simpática liderada pela Dona Ilisete a esposa do Daniel que também entrou no projeto com alma e coração dando seguimento ao legado da Dona Maria dos Passos que ainda acompanha tudo com seu olhar atento. Rancho de Canoa é um dos melhores destinos para degustar a culinária ilhéu, e apreciar a generosa natureza em sua volta, logo na entrada da Fortaleza da Barra um dos lugares mais paradisíacos da ilha.



Camarões



Pescados



Carnes



Petiscos



Camarão crocante

Crispy fried parmesan shrimp/Camaron crocante al queso parmesano.

326

99,90



Ostra gratinada 12 un

Oysters gratin au gratin/Ostras gratinadas al horno con queso parmesano.

40

67,50



Ostra ao natural 12 un

Natural oysters/Ostras al natural.

36

54,00



Lula grelhada

Grilled squid/Calamares salteados.

177

71,90



Pastel de síri 1 un

Crab pastry/Empanadas de cangejo.

385

14,50



Pastel de camarão 1 un

Shrimp pastry/Empanadas de camarones.

382

15,90

Anchova frita 17 Deep fried anchovy/Anchova frita.	65,90
Camarão ao alho e óleo 19 shrimp fried in garlic and oil/Camaron al ajo y aceite.	69,00
Camarão à milanesa 23 Battered shrimp/Camaron a la milanesa.	84,90
Camarão grelhado 196 Grilled shrimp/Camaron salteados.	97,00
Isca de peixe 25 Fish sticks/Tiras de pescado a milanesa.	59,00
Isca de linguado 291 Sole sticks/Tiras de linguado a milanesa.	75,90
Marisco ao bafo 27 Steamed mussels/Mariscos al vapor.	59,00
Ova de tainha 31 Fish roe (eggs from Tainha)/Huevos de lisa fritos.	55,00
Bolinho de siri un. 33 Crab cake/Bocaditos de carne de cangrejo.	13,90
Bolinho de garoupa un. 46 Grouper cake/Bocaditos de carne de garopa.	12,90
Lula à doré 34 Deep fried squid rings/Calamares salteados.	69,00
Ostras ao bafo 38 Steamed oysters/Ostras al vapor.	58,00
Batatas fritas 42 French fries/Papas fritas.	35,00
Salada Mista 44 Mix Salad/Ensalada Mista.	39,00
Polenta frita 47 Polenta fries/Bastoncitos de polenta frita.	34,90
Pastel de camarão com requeijão 384 Shrimp pastry with cream cheese/Empanadas de camaron y queso crema.	17,50
Pastel de siri com requeijão 386 Crab pastry with cream cheese (catupiry)/Empanadas de cangrejo y queso crema.	16,50
Pastel de queijo 387 Cheese pastry/Empanadas de queso.	13,50
Pastel de camarão com mussarela 482 Mozzarella pastry/Empanadas de mozzarella.	17,90
Batata Souté 365 Potatoes and herbs/Papas soute.	19,00
Coquilles de siri 405 Crab au gratin Coquilles(served in a shell)/Coquilles de cangrejo.	23,90
Coquilles de Camarão 471 Shrimp Coquilles / Coquilles de camarones.	27,90
Coquilles de Salmão 410 Shrimp Salmon / Coquilles de Salmon.	27,90



Peixes



*Linguado à
Rancho de canoa*

Rancho de canoa's style sole/Lengua-
do de la casa.
83

206,90



*Salmão à belle
meunière*

Belle meunière salmon/Salmon a la
meunière.
389

209,00



*Linguado
grelhado*

Grilled sole/Lengua-
do a la chapa.
57

179,00

"A tainha é um peixe de cerca de 40 centímetros, mas que ocupa um peso enorme na cultura do litoral da Região Sul, especialmente de Santa Catarina que no inverno representa 80% da pesca da tainha do Brasil. Nesse período, o pescado é encontrado fresco e com ovos." Retrata a cultura regional com origens portuguesas."

Anchova frita em postas 49	119,00
Deep fried anchovy/Anchoa frita en porciones.	
Anchova grelhada 59	124,90
Grilled anchovy/Anchoa a la chapa.	
Anchova a molho de camarão 85	142,00
Shrimp sauce anchovy/Anchoa y salsa de camarones.	
Anchova com Alcaparras 265	139,00
Capers anchovy/Anchoa y alcaparras.	
Salmão grelhado 61	189,00
Grilled salmon/Filé de salmon a la chapa.	
Salmão grelhado II 91/266	205,00
Ao molho de camarão ou alcaparras. Grilled sole with schrimps sauce or capers/ Salmon a la chapa con salsa de camarones o	
Salmão ao gorgonzola 93	209,00
Salmon with gorgonzola sauce/Salmon al queso roquefort.	
Linguado à milanesa 55	168,00
Breaded fried sole/Lenguado a la milanesa.	
Linguado à milanesa II 218/219	189,00
Ao molho de camarão ou alcaparras. Breaded fried sole with shrimp sauce or capers/Lenguado a la milanesa con salsa de camarones o alcaparras.	
Linguado grelhado II 87/220	198,00
Ao molho de camarão ou alcaparras. Grilled sole with shrimp sauce or capers/ Lenguado a la chapa con salsa de camarones o alcaparras.	
Linguado à belle meuniere 408	207,00
Sole belle meuniere/lenguado a la belle meuniere.	
Linguado com legumes 511	198,00
Sole with vegetable/lenguado com vegetales.	
Espada à milanesa 51	132,00
Breaded espada/Filete de espada a la milanesa.	
Espada à milanesa II 89	154,00
Ao molho de camarão. Breaded espada with shrimp sauce/Filete de espada a la milanesa con salsa de camarones.	
Moqueca de garoupa 74	189,00
Grouper moqueca/Moqueca de garopa a la cacerola con salsa de tomate.	
Moqueca mista 78	209,00
Mixed moqueca/Moqueca de garopa mixta.	
Garoupa à belle meuniere 293	199,00
Grouper belle meuniere/Garopa a la belle meuniere.	
Garoupa grelhada 135	189,90
Grilled Grouper/Garopa a la chapa.	
Garoupa ao molho de camarão 411	198,00
Shrimp sauce Grouper/Garopa y salsa de camarones.	



Camarões



Camarão na moranga

Brazilian shrimp stuffed pumpkin/
Camarones cocidos en salsa servido
adentro de zapallo de suave sabor.

82

189,00

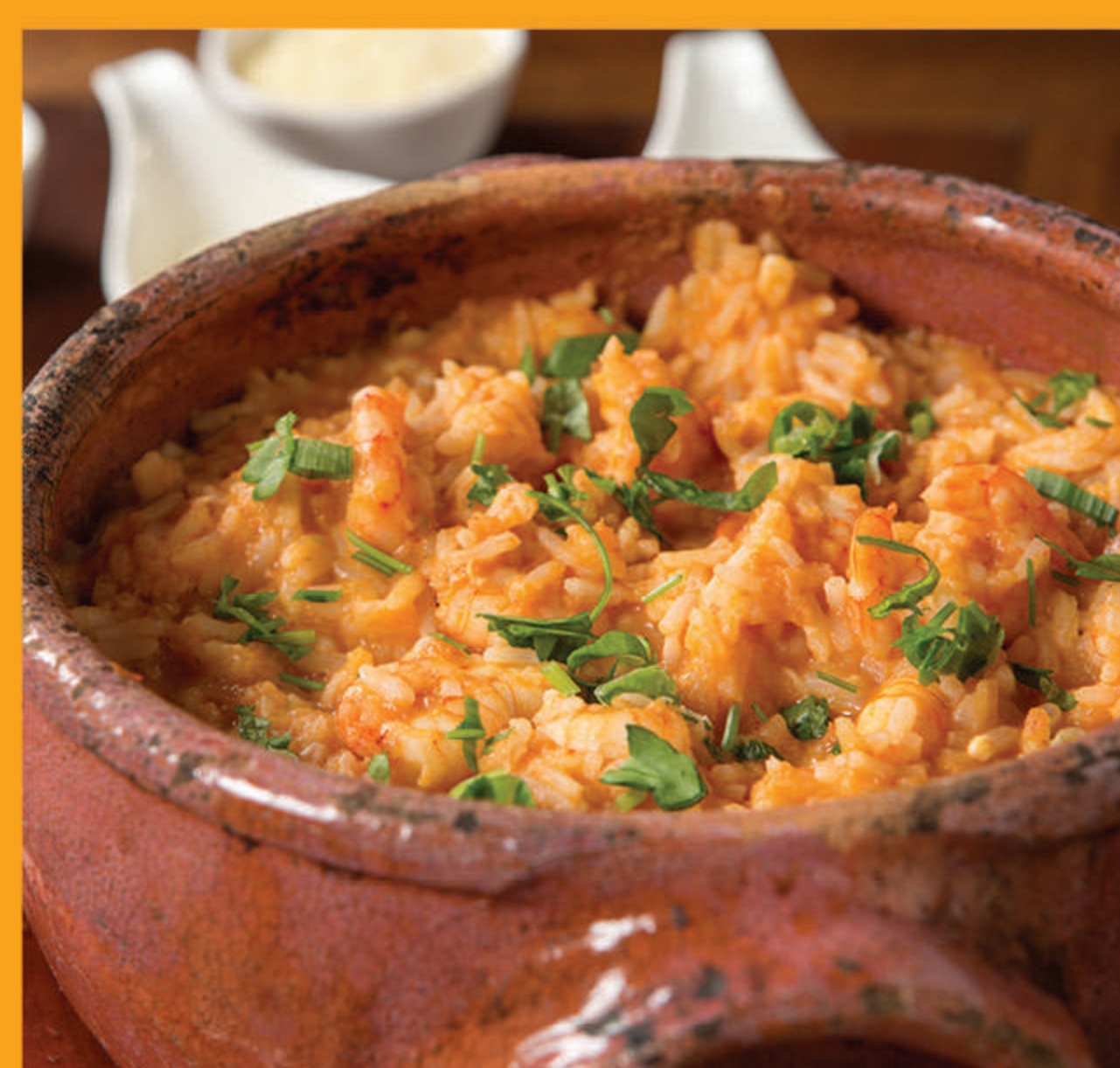


Abacaxi Tropical

Tropical pineapple/Piña tropical.

137

195,00



Risoto de camarão

Shrimp risotto/Risoto de camarones.

128

189,00



Camarão à grega

Battere shrimp and parmesan cheese
on a stic/Camarones a la milanese con
queso parmesano y arroz a la griega.

66

169,00

"A união de dois fatores confere sabor e frescor à culinária típica do Restaurante Rancho de Canoa. Um é a influência da cultura açoriana – que capricha nos temperos à base de cebolinha, salsa e orégano. E o outro, a prática da pesca artesanal de camarões,

ATENÇÃO

Na existência de alergia, comunique o garçon.

Strogonoff de Camarão 130 Shrimp Strogonoff / Strogonoff de Camarões.	179,00
Camarão à milanesa 64 Battered shrimp/Camarones a la milanesa.	159,00
Moqueca de camarão 76 Shrimp moqueca (with tomatoes, onions, herbs and coconut milk)/Moqueca de camarones.	185,00
Camarão com requeijão 80 Cream cheese sauce shrimp/Camarones con queso crema.	175,00

Sequências

Sequência de camarão com linguado à milanesa 131 <i>2 torpedos de sirí + camarão alho e óleo + camarão à milanesa + lula à dorè.</i> Shrimp combo with sole filet/Secuencia de camarones con linguado a la milanesa.	209,00
Sequência de camarão com anchova 133 <i>2 torpedos de sirí + camarão alho e óleo + camarão à milanesa + lula à dorè.</i> Shrimp combo with anchovy filet/Secuencia de camarones con anchoa.	195,00
Sequência de camarão com filé de espada 95 <i>2 torpedos de sirí + camarão alho e óleo + camarão à milanesa + lula à dorè.</i> Shrimp combo with sword fish filet/Secuencia de camarones con filete de espada.	184,00
Sequência de camarão com linguado grelhado 149 <i>2 torpedos de sirí + camarão alho e óleo + camarão à milanesa + lula à dorè.</i> Shrimp combo with grilled sole fish filet/Secuencia de camarones con linguado a la chapa.	219,00

Acompanhamento

Todos os pratos acompanham arroz, pirão e batata frita/ all dishes come with rice, sauce and french fries.

Obs.

Todos os pratos servem duas pessoas/ All dishes serves 2 people.

1/2 porção = 60% do valor

Você tem a opção de pedir meia porção, neste caso, o prato fica 60% do valor/ You have the option for half an order, in this case you pay 60% of the price.

Exceto Camarão na Moranga, Abacaxí Tropical e Sequência de Camarão.





Carnes



Filé mignon ao molho madeira 72 Filet mignon with madeira sauce/Filete mignon en salsa de madera.	179,00	Frango grelhado 70 Grilled chicken/Filete de pollo a la chapa.	115,00
Filé mignon 4 queijos 327 4 cheese mignon filet/Filete mignon 4 quesos.	189,00	Frango à milanesa 68 Battered chicken/Pollo empanizado	115,00
Filé mignon à parmegiana 329 Parmegiana mignon/Filete mignon a parmegiano.	169,00	Frango à Parmegiana 508 Battered parmigiana/Pollo a la pamesana	138,00



Massas



Penne 4 queijos com camarão 141 <i>Com camarão salteado na manteiga e queijo ralado/4 cheese shrimp penne pasta/Penne 4 quesos con camarones salteados en manteca.</i>	169,00	Talharim com frutos do mar 172 <i>Com marisco, lula e camarão/ Tagliatelle with steamed mussels, squid and shrimp/Tallarines con almejas, calamares y camarones.</i>	179,00
---	---------------	---	---------------

Vegetariano

Risoto de palmito 372 Palm risotto/Risotto de palmito.	149,00	Omelete vegetariano 283 Vegetarian omelet/Tortilla vegetariana.	99,00
---	---------------	--	--------------



Bebidas



Patrocínio



Bebidas



Destilados

Spirits

Whisky nacional 108	19,90
Whisky importado 109	24,90
Vodka absolut 224	23,00
Vodka Orloff 110	18,90
Run Bacardi 112	18,90
Martini 114	17,00
Campari 115	18,00
Tequila 117	25,00
Licor 43 118	29,00
Steinhaeger 111	17,00
Cachaça 113	10,00
Underberg 119	15,00

Caipirinhas

Limão/With lemon/Limon

Vodka Absolut 204	35,00
Vodka Orloff 102	27,00
Steinhaeger 104	27,00
Bacardi 105	27,00
Vinho 107	23,00
Saquê 203	26,00
Cachaça 106	21,00

Cervejas

Beers/Cervezas

Spaten puro malte 305	17,90
Original 97	18,50
Brahma Duplo Malte 198	16,90
Long neck 290	12,00
Malzibier long neck 99	12,00
Eisenbahn 103	17,90
Cerveja s/alcool 126	12,00
Heineken 314	19,90

Caipirinhas II

Morango, maracujá ou frutas da época/ With strawberry, passion fruit or fruits in season/ Fresa, maracuyá o frutas de temporada

Vodka Absolut 396	39,90
Vodka Orloff 339	29,90
Steinhaeger 139	29,90
Bacardi 303	31,90
Vinho 431	26,00
Saquê 470	27,00
Cachaça 404	27,00

Patrocínio



OBS: Para caipiras mistas será cobrado o valor de R\$3,00 Adicional. Cod.510

Drinks

Cocktails/Cócteles

Gin tônica Beefeater 138	34,00
Gin tônica flamingo Beefeater 150	35,90
Gin tônica maracugin Beefeater 140	37,00
Mojito morango 156	38,00
Mojito kiwi com hortelã 152	38,00
Vodka com kiwi e limão 151	34,00
Vodka com morango e limão 302	34,00

Soda Italiana

Italian soda/Refresco italiano

Soda italiana - Maçã verde 465	12,90
Sodaitaliana- Limão siciliano 371	12,90
Soda italiana - Cranberry 400	12,90

Sucos

Juices/Jugos

Abacaxi 120	10,50
Acerola 222	10,50
Limão 223	10,50
Laranja macrovita integral 356	11,00
Uva orgânica 21	14,50
Abacaxi com hortelã 22	10,90
Maracujá 221 ou Morango 168	10,90

Outros

Soft drinks and waters/Refrescos y aguas

Refrigerante 100	8,00
Água mineral com gás 227	7,00
Água mineral sem gás 121	6,50
Chá Mate 202	12,00
Aquarius 123	11,00



ANTARCTICA
ORIGINAL



Sobremesas



Petit gateau

lava cake with ice cream/Pastel con helado
474

29,90



Picolé Ypy

Specialty popsicles/Paletas de varios gustos
269

14,00



Trufas artesanais

Trufas de sabores variados/Assorted truffles/
Trufas artesanales varios gustos.
122

8,90