



Rancho de canoa

RESTAURANTE

A História

No inicio 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 delícias 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



Petiscas



Camarão crocante

Crispy fried parmesan shrimp/Camarón crocante al queso parmesano.

326

99,90



Ostra gratinada 12 un

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

40

77,50



Ostra ao natural 12 un

Natural oysters/Ostras al natural.

36

58,00



Lula grelhada

Grilled squid/Calamares salteados.
177

76,90



Pastel de siri 1 un

Crab pastry/Empanadas de cangrejo.
385

16,50



Pastel de camarão 1 un

Shrimp pastry/Empanadas de camarones.
382

18,90

Anchova frita 17	65,90
Deep fried anchovy/Anchova frita.	
Camarão ao alho e óleo 19	69,00
shrimp fried in garlic and oil/Camaron al ajo y aceite.	
Camarão à milanesa 23	89,50
Milanese shrimp/Camaron a la milanesa.	
Camarão grelhado 196	105,00
Grilled shrimp/Camaron salteados.	
Isca de peixe 25	59,00
Fish sticks/Tiras de pescado a milanesa.	
Isca de linguado 291	75,90
Sole sticks/Tiras de lenguado a milanesa.	
Marisco ao bafo 27	59,00
Steamed mussels/Mariscos al vapor.	
Ova de tainha 31	55,00
Fish roe (eggs from Tainha)/Huevos de lisa fritos.	
Bolinho de siri un. 33	15,90
Crab cake/Bocaditos de carne de cangrejo.	
Bolinho de garoura un. 46	13,90
Grouper cake/Bocaditos de carne de garopa.	
Lula à doré 34	73,00
Deep fried squid rings/Calamares salteados.	
Ostras ao bafo 38	62,00
Steamed oysters/Ostras al vapor.	
Batatas fritas 42	35,00
French fries/Papas fritas.	
Salada Mista 44	43,00
Mix Salad/Ensalada Mista.	
Polenta frita 47	38,90
Polenta fries/Bastoncitos de polenta frita.	
Pastel de camarão com requeijão 384	19,90
Shrimp pastry with cream cheese/Empanadas de camaron y queso crema.	
Pastel de siri com requeijão 386	18,50
Crab pastry with cream cheese (catupiry)/Empanadas de cangrejo y queso crema.	
Pastel de queijo 387	15,00
Cheese pastry/Empanadas de queso.	
Pastel de camarão com mussarela 482	19,90
Mozzarella pastry/Empanadas de mozzarella.	
Batata Sauté 365	19,00
Potatoes and herbs/Papas soute.	
Coquilles de siri 405	28,50
Crab au gratin Coquilles(served in a shell)/Coquilles de cangrejo.	
Coquilles de Camarão 471	33,90
Shrimp Coquilles / Coquilles de camarones.	
Coquilles de Salmão 410	33,90
Shrimp Salmon / Coquilles de Salmon.	



Peixes



*Linguado à
Rancho de canoa*

Rancho de canoa's style sole/Lenguado de la casa.

83

206,90



*Salmão à belle
meunière*

Belle meunière salmon/Salmon a la meunière.

389

209,00



*Linguado
grelhado*

Grilled sole/Lenguado a la chapa.

57

189,00

"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 ovas." 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 alcacarras.	
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 alcacarras. Grilled sole with schrimps sauce or capers/ Salmon a la chapa con salsa de camarones o	
Salmão ao gorgonzola 93	215,00
Salmon with gorgonzola sauce/Salmon al queso roquefort.	
Linguado à milanesa 55	168,00
Milanese fried sole/Lenguado a la milanesa.	
Linguado à milanesa II 218/219	189,00
Ao molho de camarão ou alcacarras. Milanese fried sole with shrimp sauce or capers/Lenguado a la milanesa con salsa de camarones o alcacarras.	
Linguado grelhado II 87/220	205,00
Ao molho de camarão ou alcacarras. Grilled sole with shrimp sauce or capers/ Lenguado a la chapa con salsa de camarones o alcacarras.	
Linguado à belle meuniere 408	217,00
Sole belle meuniere/lenguado a la belle meuniere.	
Linguado com legumes 511	207,00
Sole with vegetable/lenguado com vegetales.	
Espada à milanesa 51	145,00
Milanese espada/Filete de espada a la milanesa.	
Espada à milanesa II 89	158,00
Ao molho de camarão. Milanese espada with shrimp sauce/Filete de espada a la milanesa con salsa de camarones.	
Moqueca de garoupa 74	199,00
Grouper moqueca/Moqueca de garopa a la cacerola con salsa de tomate.	
Moqueca mista 78	217,00
Mixed moqueca/Moqueca de garopa mixta.	
Garoupa à belle meuniere 293	209,00
Grouper belle meuniere/Garopa a la belle meuniere.	
Garoupa grelhada 135	199,90
Grilled Grouper/Garopa a la chapa.	
Garoupa ao molho de camarão 411	209,00
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

199,00



Abacaxi Tropical

Tropical pineapple/Piña tropical.
137



Camarão à grega

Milanese shrimp and parmesan cheese
on a stick/Camarones a la milanesa con
queso parmesano y arroz a la griega.
66

179,00



Risoto de camarão

Shrimp risotto/Rissotto de camarones.
128

199,00

"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	189,00
Shrimp Strogonoff / Stroganoff de Camarones.	
Camarão à milanesa 64	168,00
Milanese shrimp/Camarones a la milanesa.	
Moqueca de camarão 76	199,00
Shrimp moqueca (with tomatoes, onions, herbs and coconut milk)/Moqueca de camarones.	
Camarão com requeijão 80	179,00
Cream cheese sauce shrimp/Camarones con queso crema.	

Sequências

Sequência de camarão com linguado à milanesa 131	217,00
---	---------------

2 torpedos de siri + camarão alho e óleo + camarão à milanesa + lula à dorê.
Shrimp and breaded flounder combo/Secuencia de camarones con lenguado a la milanesa.

Sequência de camarão com anchova 133	209,00
---	---------------

2 torpedos de siri + camarão alho e óleo + camarão à milanesa + lula à dorê.
Shrimp and anchovy combo/Secuencia de camarones con anchoa.

Sequência de camarão com filé de espada 95	198,00
---	---------------

2 torpedos de siri + camarão alho e óleo + camarão à milanesa + lula à dorê.
Shrimp combo with sword fish filet/Secuencia de camarones con filete de espada.

Sequência de camarão com linguado grelhado 149	238,00
---	---------------

2 torpedos de siri + camarão alho e óleo + camarão à milanesa + lula à dorê.
Grilled shrimp and flounder combo/Secuencia de camarones con lenguado a la chapa.

Acompanhamento

Todos os pratos acompanham arroz, pirão e batata frita/all dishes come with rice, fish stew 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 mi-
gnon en salsa de madera.

Filé mignon 4 queijos 327
4 cheese mignon filet/Filete mignon 4 quesos.

Filé mignon à parmegiana 329
Filet mignon Parmesan/Filete mignon a par-
mesano.

189,00

Frango grelhado 70
Grilled chicken/Filete de pollo a la chapa.

198,00

Frango à milanesa 68
Milanese chicken/Pollo empanizado

179,00

Frango à Parmegiana 508
Parmesan chicken/Pollo a la parmesana

115,00

115,00

138,00

Massas



Penne 4 queijos com camarão 141

189,00

Com camarão salteado na manteiga e queijo
ralado/4 cheese shrimp penne pasta/Penne 4
quesos con camarones salteados en manteca.

Talharim com frutos do mar 172

198,00

Com marisco, lula e camarão/
Tagliatelle with steamed mussels, squid and
shrimp/Tallarines con almejas, calamares y
camarones.

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
Whisky Imp. Chivas 12 anos	435	32,00
Vodka absolut	224	23,00
Vodka Orloff	110	18,90
Rum 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 lime/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

Patrocínio

ANTÁRTICA
ORIGINAL

Cervejas

Beers/Cervezas

Spaten puro malte	305	18,90
Original	97	18,90
Patagônia	198	21,90
Long Corona	290	13,90
Brahma Malzbier long	99	13,90
Eisenbahn	103	18,90
Budweiser zero	126	13,90
Heineken	314	22,00

Caipirinhas II

Morango, maracujá ou frutas da época/ With strawberry, passion fruit or season fruits/
Fresa, maíz 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

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
Piña Colada 144	31,90
Moscow Mule 302	30,00

Soda Italiana

Italian soda/Refresco italiano

Soda italiana - Maçã verde 465	14,90
Soda italiana- Limão siciliano 371	14,90
Soda italiana - Cranberry 400	14,90

Sucos

Juices/Jugos

Abacaxi 120	10,50
Acerola 222	10,50
Limão 223	10,50
Laranja macrovita integral 356	11,00
Uva orgânica 21	16,50
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





Petit gateau

lava cake with ice cream/Pastel con helado
474

29,90



Picolé Ypy

Specialty popsicles/Paletas de varios gustos
269

14,50



Trufas artesanais

Trufas de sabores variados/Handcrafted Truffles/Trufas artesanales varios gustos.
122
9,90

**Para mais opções de sobremesas
consulte o garçon.**

**For more dessert options, consult the
waiter**

Outras Informações

Others information/Otras informaciones

Couvert Artístico 317 **6,00**
Entertainment fee/Cubrierto artístico

Embalagem un 374 **2,50**
Unit packaging/Embalaje unitario