



Petiscos



Camarão crocante

Crispy fried parmesan shrimp/Camaron crocante al queso parmesano.

326

119,00



Ostra gratinada 12 un

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

40

81,50



Ostra ao natural 12 un

Natural oysters/Ostras al natural.

36

63,00



Lula grelhada

Grilled squid/Calamares salteados.

177

91,00



Pastel de sirri 1 un

Crab pastry/Empanadas de cangejo.

385

18,50



Pastel de camarão 1 un

Shrimp pastry/Empanadas de camarones.

382

21,00

Anchova frita 17 Deep fried anchovy/Anchova frita.	69,00
Camarão ao alho e óleo 19 shrimp fried in garlic and oil/Camaron al ajo y aceite.	75,00
Camarão à milanesa 23 Milanese shrimp/Camaron a la milanesa.	94,00
Camarão grelhado 196 Grilled shrimp/Camaron salteados.	118,00
Isca de peixe 25 Fish sticks/Tiras de pescado a milanesa.	64,00
Isca de linguado 291 Sole sticks/Tiras de linguado a milanesa.	79,00
Marisco ao bafo 27 Steamed mussels/Mariscos al vapor.	65,00
Ova de tainha 31 Fish roe (eggs from Tainha)/Huevos de lisa fritos.	59,00
Bolinho de siri un. 33 Crab cake/Bocaditos de carne de cangrejo.	17,50
Bolinho de garoupa un. 46 Grouper cake/Bocaditos de carne de garopa.	15,00
Lula à doré 34 Deep fried squid rings/Calamares salteados.	77,00
Ostras ao bafo 38 Steamed oysters/Ostras al vapor.	69,00
Batatas fritas 42 French fries/Papas fritas.	36,00
Salada Mista 44 Mix Salad/Ensalada Mista.	49,00
Polenta frita 47 Polenta fries/Bastoncitos de polenta frita.	45,00
Pastel de camarão com requeijão 384 Shrimp pastry with cream cheese/Empanadas de camaron y queso crema.	23,00
Pastel de siri com requeijão 386 Crab pastry with cream cheese (catupiry)/Empanadas de cangrejo y queso crema.	21,00
Pastel de queijo 387 Cheese pastry/Empanadas de queso.	17,00
Pastel de camarão com mussarela 482 Mozzarella pastry/Empanadas de mozzarella.	23,00
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.	35,00
Coquilles de Camarão 471 Shrimp Coquilles / Coquilles de camarones.	37,00
Coquilles de Salmão 410 Shrimp Salmon / Coquilles de Salmon.	37,00





Peixes



*Linguado à
Rancho de canoa*

Rancho de canoa's style sole/Lenguado de la casa.
83

213,00



*Salmão à belle
meunière*

Belle meunière salmon/Salmon a la meunière.
389

237,00



*Linguado
grelhado*

Grilled sole/Lenguado a la chapa.
57

199,00

"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 Deep fried anchovy/Anchoa frita en por- ciones.	139,00
Anchova grelhada 59 Grilled anchovy/Anchoa a la chapa.	139,00
Anchova ao molho de camarão 85 Shrimp sauce anchovy/Anchoa y salsa de camarones.	157,00
Anchova com Alcaparras 265 Capers anchovy/Anchoa y alcaparras.	155,00
Salmão grelhado 61 Grilled salmon/Filé de salmon a la chapa.	220,00
Salmão grelhado II 91/266 Ao molho de camarão ou alcaparras. Grilled sole with schrimps sauce or capers/ Salmon a la chapa con salsa de camarones o	235,00
Salmão ao gorgonzola 93 Salmon with gorgonzola sauce/Salmon al queso roquefort.	243,00
Linguado à milanesa 55 Milanese fried sole/Lenguado a la milanesa.	175,00
Linguado à milanesa II 218/219 Ao molho de camarão ou alcaparras. Milanese fried sole with shrimp sauce or capers/Lenguado a la milanesa con salsa de camarones o alcaparras.	199,00
Linguado grelhado II 87/220 Ao molho de camarão ou alcaparras. Grilled sole with shrimp sauce or capers/ Lenguado a la chapa con salsa de camarones o alcaparras.	215,00
Linguado à belle meuniere 408 Sole belle meuniere/lenguado a la belle meuniere.	225,00
Linguado com legumes 511 Sole with vegetable/lenguado com vegetales.	219,00
Espada à milanesa 51 Milanese espada/Filete de espada a la milanesa.	154,00
Espada à milanesa II 89 Ao molho de camarão. Milanese espada with shrimp sauce/Filete de espada a la milanesa con salsa de camarones.	167,00
Moqueca de garoupa 74 Grouper moqueca/Moqueca de garopa a la cacerola con salsa de tomate.	219,00
Moqueca mista 78 Mixed moqueca/Moqueca de garopa mixta.	239,00
Garoupa à belle meuniere 293 Grouper belle meuniere/Garopa a la belle meuniere.	219,00
Garoupa grelhada 135 Grilled Grouper/Garopa a la chapa.	208,00
Garoupa ao molho de camarão 411 Shrimp sauce Grouper/Garopa y salsa de camarones.	219,00



Camarões



Camarão na moranga

Brazilian shrimp stuffed pumpkin/
Camarones cocidos en salsa servido
adentro de zapallo de suave sabor.
82

209,00



Abacaxi Tropical

Tropical pineapple/Piña tropical.
137

208,00



Risoto de camarão

Shrimp risotto/Rissoto de camarones.
128

219,00



Camarão à grega

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

189,00

"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.	199,00
Camarão à milanesa 64 Milanese shrimp/Camarones a la milanesa.	179,00
Moqueca de camarão 76 Shrimp moqueca (with tomatos, onions, herbs and coconut milk)/Moqueca de camarones.	209,00
Camarão com requeijão 80 Cream cheese sauce shrimp/Camarones con queso crema.	189,00

Sequências

Sequência de camarão com linguado à milanesa 131 <i>2 torpedos de sirí + camarão alho e óleo + camarão à milanesa + lula à dorê.</i> Shrimp and breaded flounder combo/Secuencia de camarones con linguado a la milanesa.	235,00
Sequência de camarão com anchova 133 <i>2 torpedos de sirí + camarão alho e óleo + camarão à milanesa + lula à dorê.</i> Shrimp and anchovy combo/Secuencia de camarones con anchoa.	229,00
Sequência de camarão com filé de espada 95 <i>2 torpedos de sirí + camarão alho e óleo + camarão à milanesa + lula à dorê.</i> Shrimp combo with sword fish filet/Secuencia de camarones con filete de espada.	219,00
Sequência de camarão com linguado grelhado 149 <i>2 torpedos de sirí + camarão alho e óleo + camarão à milanesa + lula à dorê.</i> Grilled shrimp and flounder combo/Secuencia de camarones con linguado a la chapa.	263,00

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, Abacaxi Tropical e Sequência de Camarão.





Carnes



Filé mignon ao molho madeira 72
Filet mignon with madeira sauce/Filete mignon en salsa de madera.

219,00

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.

217,00

Frango à milanesa 68
Milanese chicken/Pollo empanizado

115,00

Filé mignon à parmegiana 329
Filet mignon Parmesan/Filete mignon a parmesano.

198,00

Frango à Parmegiana 508
Parmesan chicken/Pollo a la parmesana

138,00



Massas



Penne 4 queijos com camarão 141

199,00

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

209,00

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

Vegetariano

Risoto de palmito 372
Palm risotto/Risotto de palmito.

149,00

Omelete vegetariano 283
Vegetarian omelet/Tortilla vegetariana.

99,00



Bebidas



Patrocínio

AMSTEL

Bebidas



Destilados

Spirits

Whisky nacional 108	19,90
Whisky importado 109	26,90
Whisky Imp. Chivas 12 anos 435	35,00
Vodka absolut 224	27,00
Vodka Orloff 110	22,00
Run Bacardi 112	22,00
Martini 114	22,00
Campari 115	23,00
Tequila 117	29,00
Licor 43 118	33,00
Steinhaeger 111	21,00
Cachaça 113	10,00
Underberg 119	17,00

Caipirinhas

Limão/With lime/Limon

Vodka Absolut 204	38,90
Vodka Orloff 102	30,90
Steinhaeger 104	30,90
Bacardi 105	30,90
Vinho 107	26,00
Saquê 203	30,00
Cachaça 106	25,00

Cervejas

Beers/Cervezas

Original 97	19,90
Corona	23,50
Long Corona 290	15,00
Brahma Malzibier long 99	13,90
Eisenbahn 103	19,90
Sem Álcool	15,00
Heineken 314	23,50
Amstel 96	18,90
Sem glúten 98	13,90

Caipirinhas II

Morango, maracujá

Vodka Absolut 396	41,90
Vodka Orloff 339	33,90
Steinhaeger 139	33,90
Bacardi 303	35,90
Vinho 431	29,00
Saquê 470	30,90
Cachaça 404	30,90

Patrocínio

AMSTEL

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

Drinks

Cocktails/Cócteles

Gin tônica Beefeater 138	42,00
Gin tônica flamingo Beefeater 150	43,90
Gin tropical	48,00
Aperol	41,00
Negroni	55,00
Piña Colada 144	35,00
Moscow Mule 302	35,00

Soda Italiana

Italian soda/Refresco italiano

Soda italiana - Maçã verde 465	16,90
Soda italiana- Limão siciliano 371	16,90
Soda italiana - Cranberry 400	16,90

Sucos

Juices/Jugos

Abacaxi 120	11,90
Acerola 222	11,90
Limão 223	11,90
Laranja macrovita integral 356	13,90
Uva orgânica 21	22,00
Abacaxi com hortelã 22	11,90
Maracujá 221 ou Morango 168	11,90

Outros

Soft drinks and waters/Refrescos y aguas

Refrigerante 100	8,90
Água mineral com gás 227	8,00
Água mineral sem gás 121	7,00
Energético 202	19,50
Aquarius 123	11,00
Kombucha	21,90



AMSTEL®



Sobremesas



Petit gateau

lava cake with ice cream/Pastel con helado
474

29,90



Picolé Ypy

Specialty popsicles/Paletas de varios gustos
269

15,50



Trufas artesanais

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

11,90

Para mais opções de sobremesas
consulte o garçon.

For more dessert options, consult the
waiter

Outras Informações

Others information/Otras informaciones

Couvert Artístico ³¹⁷
Entertainment fee/Cubierto artístico

7,00

Embalagem un ³⁷⁴
Unit packaging/Embalaje unitario

2,50



Rancho de canoa

RESTAURANTE

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