

IPÊ MENU



ENTRADAS | STARTERS

Pastel de queijo brie com geleia de damasco ^{1, 3, 7, 15} <i>Brazilian pastry stuffed with brie cheese and apricot jam</i>	70
Pastel de bobó de camarão com pimenta caseira ^{1, 2, 3, 7} <i>Brazilian pastry stuffed with prawn "bobó" and homemade pepper</i>	75
Bolinho de feijoada com geleia picante de laranja ^{1, 3, 7} <i>"Feijoada" croquette with orange spicy jam</i>	66
Bolinho de bacalhau com emulsão de azeitona ^{1, 3, 4, 7} <i>Cod fish croquette with olives emulsion</i>	76
Fish and chips de raízes brasileiras ao molho tártaro ^{1, 3, 4, 7} <i>Fish and Brazilian roots chips with tartar sauce</i>	78
Espetinhos de camarões grelhados e mix de legumes ^{2, 7} <i>Grilled prawn skewer with vegetables</i>	92

SANDUÍCHES | SANDWICH

Hambúrguer Ipê ^{1, 3, 7} Hambúrguer, queijo coalho, pickles de carambola, tomate, cebolas caramelizadas, alface, maionese de limão e batata rústica <i>Hamburger, curd cheese, star fruit pickles, tomato, caramelized onions, lettuce, lime mayonnaise and rustic potato</i>	90
Hambúrguer Vegano ¹ Hambúrguer, queijo cheddar, maionese de limão, cebolas caramelizadas e chips de raízes <i>Vegan hamburger: cheddar cheese, lime mayonnaise, caramelized onions and roots chips</i>	85
Club sanduíche com batata rústica ^{1, 3, 7} Pão de miga, queijo mussarela, presunto, bacon, frango, ovo, tomate, alface e maionese <i>Club sandwich with rustic potatoes : "Miga" bread, mozzarella cheese, ham, bacon, chicken, egg, tomato, lettuce and mayonnaise</i>	86

SALADAS | SALADS

Folhas com figo grelhado, queijo de cabra e balsâmico ⁷ <i>Leaves with grilled fig, goat cheese and balsamic dressing</i>	72
Mata Atlântica Vegan ^{8, 15, 16} Mix de folhas com vinagrete de mostarda, abacate, chips de banana da terra e castanha de caju <i>Leaves mix with mustard vinaigrette, avocado, plaintain banana chips and cashew nuts</i>	65
Adicionais / Additional: Frango <i>Chicken</i>	76
Camarão ² <i>Prawn</i>	86
Burrata com tomate ao molho pesto ^{7, 8} <i>Burrata with tomato and pesto sauce</i>	82
Ceviche de peixe branco com leite de tigre ^{4, 7} <i>White fish ceviche with tiger's milk</i>	72
Poke de salmão / Salmon poke ^{4, 6} Edamame, tomate cereja, gengibre, manga, abacate e repolho roxo <i>Edamame, cherry tomato, ginger, mango, avocado and red cabbage</i>	82
Poke de cogumelo vegano / Vegan mushroom poke ^{6, 15} Edamame, tomate cereja, gengibre, manga, abacate e repolho roxo <i>Edamame, cherry tomato, ginger, mango, avocado and red cabbage</i>	82
Roast beef de contra filé com salada de rúcula, tomates cereja e ervas ¹⁰ <i>Roast beef with arugula salad, cherry tomatoes and herbs</i>	86

PIZZETAS

Pizzeta de prosciutto parma e rúcula ^{1, 7} <i>Prosciutto parma and arugula pizzetta</i>	86
Pizzeta de zucchini com hortelã, raspas de limão siciliano e queijo defumado ^{1, 7, 15} <i>Zucchini with mint, lemon zest and smoked cheese pizzetta</i>	78
Pizzeta Caprese ^{1, 7, 15} <i>Caprese pizzetta</i>	80
Pizzeta de peperoni ^{1, 7} <i>Pepperoni pizzetta</i>	80

PRINCIPAIS | MAIN COURSE

Churrasco vegano: abóbora, pupunha, aspargos, cogumelos, berinjela, azeitona e cebola roxa <i>Vegan barbecue: pumpkin, pupunha palm heart, asparagus, mushroom, eggplant, olive and red onion</i>	105
Moqueca de surubim com camarão, farofa de dendê e arroz ^{1, 2, 4} <i>Surubim and prawn "moqueca" stew with "dendê" crumbs and rice</i>	142
Salmão grelhado com legumes al Limone ^{4, 7} <i>Grilled salmon with vegetables al Limone</i>	142
Espaguete negro na manteiga de ervas com camarões grelhados ^{1, 2, 3, 7, 14} <i>Black spaghetti with herbs butter and grilled prawns</i>	165
Milanese de filé com salada de batata e rúcula ^{1, 3, 7} <i>Fillet alla milanese with potatoes salad and arugula</i>	132
Picadinho de filé à brasileira ^{1, 3, 7} <i>Fillet hash in Brazilian style</i>	125
Tornedor de filé, gnocchi de mandioquinha com fonduta trufada ^{1, 3, 7} <i>Fillet tornedor, "mandioquinha" gnocchi with truffled fonduta</i>	158
Bife ancho com batata rústica e chimichurri ^{1, 3, 7} <i>Ribeye steak with rustic potatoes and chimichurri</i>	165
Risoto de camarão ^{2, 7} <i>Prawn risotto</i>	165
Risoto de cogumelo vegano ^{12, 15, 16} <i>Vegan mushrooms risotto</i>	136
Sorrentini de mussarela de búfala com burrata gratinada ao molho pomodoro ^{1, 3, 7, 15} <i>Buffalo mozzarella sorrentini with burrata au gratin and pomodoro sauce</i>	136

NA BRASA | ON GRILL

Tomahawk (500g)	340
Picanha / Sirloin	185
Fraldinha Angus / Angus flank steak	165
Galeto / Chicken	98

ESCOLHA 2 ACOMPANHAMENTOS | CHOOSE 2 SIDE DISHES

Legumes assados / Roasted vegetables ^{15, 16}	
Farofa de ovos / Brazilian "farofa" with eggs ^{1, 3}	
Batata portuguesa / Potato chips ^{1, 3, 7}	
Pupunha Assada com aspargos e mix de cogumelos / Roasted pupunha palm heart with asparagus and mushrooms mix ^{15, 16}	
Feijão Tropeiro / "Tropeiro" beans ^{3, 6}	
Purê de batata / Potato purée ^{7, 15}	
Arroz / Rice ^{15, 16}	

Acompanhamentos Adicionais <i>Additional's Side Dishes</i>	40
---	----

LEMBRANÇAS DA FAZENDA | MEMORIES FROM THE FARM

Galinhada com quiabo tostado e pickles de cebola roxa ⁶ <i>"Galinhada" with toasted okra and red onion pickles</i>	125
Costela assada com purê de mandioca e agrião ⁷ <i>Roasted rib with manioc purée and watergrass</i>	132

SOBREMESAS | DESSERT

Mousse de cupuaçu, gel de laranja, frutas tropicais e castanhas ^{8, 15, 16} <i>Cupuaçu mousse, orange jelly, seasonal fruit and nuts</i>	48
Entremet de coco com compota de abacaxi ^{1, 3, 7} <i>Coconut entremet with pineapple compote</i>	48
Torta mousse de avelã com caramelo e flor de sal ^{1, 3, 7} <i>Hazelnut mousse pie with caramel and fleur de sel</i>	48
Pavlova de frutas vermelhas e sorbet de maracujá ^{1, 3, 7} <i>Red berries pavlova with passion fruit sorbet</i>	42
Sorvete ^{7, 15} <i>Ice cream</i>	35
Sorbet ^{15, 16}	35
Prato de frutas da estação ^{15, 16} <i>Seasonal fruit plate</i>	30

Preços em R\$ + 10% de taxa de serviço / Prices in R\$ + service charge 10%
PROCON 45.1512

Nossos restaurantes e bares se destacam por oferecer produtos sazonais e, sempre que possível, provenientes de fontes orgânicas. Valorizamos especialmente a qualidade dos ingredientes, selecionando cuidadosamente peixes, carnes, legumes, laticínios e outros alimentos de fornecedores locais. Além disso, nos empenhamos em adotar práticas sustentáveis e promover comportamentos conscientes em todas as etapas da nossa operação.
Our restaurants and bars are renowned for offering seasonal products and, whenever possible, sourcing them from organic origins. We place a strong emphasis on the quality of our ingredients, carefully selecting fish, meat, vegetables, dairy, and other foods from local suppliers. Additionally, we are dedicated to embracing sustainable practices and promoting conscious behaviors throughout all stages of our operation.

ALERGÊNICOS / ALLERGENS

(1) Cereais contendo glúten / Cereals containing gluten
(2) Crustáceos / Crustaceans
(3) Ovos / Eggs
(4) Peixe / Fish
(5) Amendoim / Peanuts
(6) Soja / Soybeans
(7) Leite / Milk
(8) Nozes / Nuts

(9) Aipo / Celery
(10) Mostarda / Mustard
(11) Sementes de gergelim / Sesame seeds
(12) Dióxido de enxofre e sulfitos / Sulphur dioxide and sulphites
(13) Tremoço / Lupin beans
(14) Moluscos / Molluscs
(15) Apropriado para vegetarianos / Suitable for vegetarians
(16) Apropriado para veganos / Suitable for vegans

Ipê

