

Vela Branca

Bar & Restaurante

A cozinha do Ubatuba Palace Hotel ganhou fama pela sua excelência na qualidade, variedade e sabor que conquistam hóspedes e visitantes há mais de 30 anos.

Hoje, o Bar & Restaurante Vela Branca se consagra com alguns pratos de destaque como o "Camarão à Moda do Chef" que participou do Festival Gastronômico de Ubatuba e foi premiado.

O almoço em sistema À La Carte serve este e outros pratos da culinária internacional que agradam até o mais requintado paladar.



Bar & Restaurante

MOLHOS

Italiano

Aliche, Maionese, Salsinha, Mostarda, Alho, Conhaque e Vinagre

Demi Glace

Ossobuco, Cebola, Cenoura, Salsão, Tomilho, Alecrim, Vinho Tinto, Água e Extrato Tomate

Bechamel

Leite, Farinha de Trigo e Cebola

Molho de Camarão

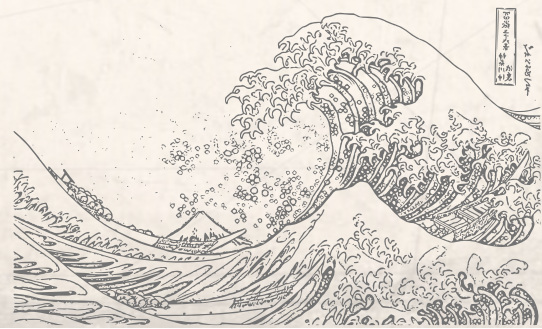
Azeite de Oliva, Aziete de Dendê, Cebola, Pimentão, Molho de Tomate, Leite de Coco e Coentro

Creme de Milho

Molho Bechamel e Milho Verde

Molho Pomodoro

Azeite de Oliva, Alho, Cebola, Salsão, Vinho Branco, Manteiga e Manjeriçã



Vela
Branca

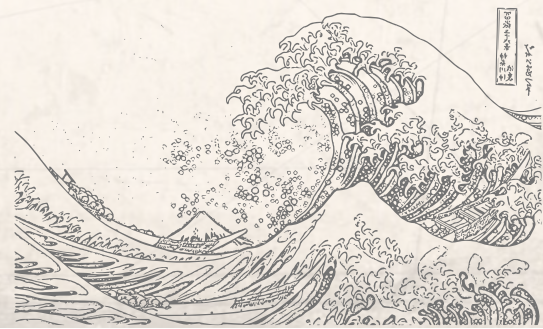
Bar & Restaurante

SUGESTÃO DO CHEF



Camarão à Moda do Chef

Camarões grelhados no azeite e alho, acompanhados de Risoto Milanês e Batatas Gratinadas com Catupiry.





Bar & Restaurante

1001 . Couvert

Patê de Fígado, Azeitonas Chilenas, Provolone
Temperado, Caponata, Torradas e Pães

Incluso

ENTRADAS FRIAS

2 Pessoas 1 Pessoa

1017 . Salada Completa

Alface, Tomate, Palmito, Ovos, Presunto, Queijo,
Agrião, Rúcula e Legumes Cozidos

1013 . Salada Mista

Alface, Tomate, Palmito e Cebola

1020 . Salada de Camarões à Brasileira

Camarões ao vapor, Palmito, Alface, Tomate e Molho
Vinagrete

1018 . Caesar Salada

Alface Americana, Croutons, Bacon, Quaijo Ralado e
Molho Italiano

1012 . Salada de Palmito

ENTRADAS QUENTES

1071 . Casquinha de Siri

1296 . Camarão Sete Barbas

Camarões puxados ao alho e óleo

1078 . Camarões à Paulista

Camarões médios ao alho e óleo

1297 . Lula à Doré

Alface Americana, Croutons, Bacon, Quaijo
Ralado e Molho Italiano



Bar & Restaurante

PEIXES & CRUSTÁCEOS

2 Pessoas 1 Pessoa

1087 . Filet de Badejo à Belle Meunière

Grelhado na manteiga com cebola, camarões e alcaparras, champignons, vinho branco e gostas de limão. Acompanha Arroz Branco e Batata Sauté

1097 . Filet de Badejo Grelhado

Acompanha Legumes ao vapor e Arroz Branco

1095 . Filet de Salmão ao Molho de Ervas

Filet de Salmão grelhado com molho de ervas finas. Acompanha Arroz Branco e Batata Sauté.

1086. Filet de Badejo ao Molho de Camarão

Acompanha Arroz Branco e Purê de Batata.

1079 . Camarões à Grega

Camarões empanados com cubos de provolone, Arroz à Grega e Batata Palha.

1084 . Camarões ao Thermidor

Camarões Flambados com Cognac, Vinho Branco, Molho Bechamel, Mostarda e Parmesão. Acompanha Arroz Branco e Batata ao Natural.

1081 . Camarões à moda do Chef

Camarões grelhados ao Azeite e Alho. Acompanha Risoto Milanês e Batatas Gratinadas ao Catupiry.

1075 . Moqueca de Camarões

Camarões refogados no azeite, alho, cebolas e pimentões com leite de coco, coentro, salsinha, cebolinha, um toque de dendê. Servida na Panela de Barro. Acompanha Pirão de Peixe, Arroz Branco e Molho de Pimenta.



Bar & Restaurante

PEIXES & CRUSTÁCEOS

2 Pessoas 1 Pessoa

1083 . Risoto de Camarão

Flambados com cognac, azeite, alho, cebola, pimentões, ervilha, ovo cozido, concassê e parmesão ralado.

1074 . Camarão Hawai

Camarões flambados com cognac, vinho branco, cebola, molho bechamel, catchup e creme de leite. Servido no Abacaxi. Acompanha Arroz Branco e Batatas ao Natural.

1073. Camarão na Moranga

. Reserva Antecipada .

Flambados ao Noili Plat com manteiga, cebola, molho bechamel, catupiry e concassê. Acompanha Arroz Branco.

ESPECIALIDADES DA CASA

Pratos servidos em Panela de Barro

2 Pessoas 1 Pessoa

1076 . Moqueca à Moda

Darne de Badejo refogado ao azeite, alho, cebolas e pimentão, acompanhada de polvo, lula e camarões, com leite de coco, coentro, salsinha, cebolinha e um toque de dendê. Acompanha Pirão de Peixe, Arroz Branco e Molho de Pimenta.

1091 . Darne de Badejo à Moda Caiçara

Darne de Badejo refogado ao azeite com alho, cebola, alho poró, pimenta do reino em grão, coentro e banana. Acompanha Pirão de Peixe, Arroz Branco.

1092 . Calderada à Moda

Darne de Badejo, lula, camarão e polvo refogados no azeite, alho, cebola, pimentão, tomate fresco e um toque de coentro e cebolinha. Acompanha delicioso Pirão de Peixe, Arroz Branco e Farofa de Dendê.



Bar & Restaurante

MASSAS

2 Pessoas

1 Pessoa

1151 . Espaguete à Moda

Espaguete na manteiga com Medalhões de Mignon ao Molho Demi Glace e Espinafre.

1145 . Espaguete com Frutos do Mar

Espaguete com Molho de Tomate e Frutos do Mar.

1142. Espaguete à Bolognesa

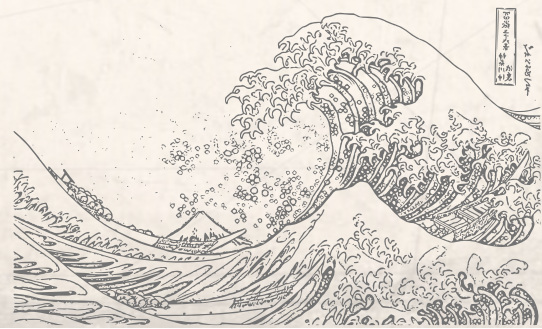
Espaguete ao Molho de Tomates e Carne Moída.

2334. Espaguete ao Carbonara

Espaguete ao Molho Branco com Bacon e Gema de Ovo.

1153. Talharim com Camarões

Talharim ao Molho Bechamel com Champignons, Camarões e Parmesão.





Bar & Restaurante

AVES

2 Pessoas

1 Pessoa

1218. Supreme de Frango à Suíça

Filet de frango à milanesa, gratinado com presunto e queijo. Acompanha Arroz Branco e Fritas.

1126 . Supreme à Kiev

Filet de frango recheado com catupiry, gratinado com bechamel, parmesão e aspargos. Acompanha Arroz Branco e Fritas.

1127 . Supreme de Frango ao Creme de Milho

Filet de frango à milanesa coberto com creme de milho verde. Acompanha Arroz Branco e Fritas.

1134. Supreme de Frango à Parmegiana

Filet de frango à milanesa, gratinado ao pomodoro com parmesão. Acompanha Arroz Branco e Purê de Batata.

1128. Filet de Frango Grelhado

Acompanha Arroz Branco e Panachê de Legumes.

1125. Strogonoff de Frango

Frango em cubos flambados com cognac, champignons, creme de leite, catchup e páprica. Acompanha Arroz Branco e Batata Palha.



Bar & Restaurante

CARNES

2 Pessoas 1 Pessoa

1109. Medalhão à Conde de Lara

Filet mignon grelhado ao azeite e alho com champignons e azeitonas chilenas. Acompanha Arroz Santa Maria, Batatas Noizetes e Abacaxi Grelhado.

1108. Medalhão à Moda

Filet mignon grelhado na manteiga com Molho Demi Glace, Risoto Milanês, Espinafre ao Creme e Batata Noizete.

1110. Filet Mignon à Parmegiana

Filet mignon à milanesa, gratinado ao pomodoro com parmesão. Acompanha Arroz Branco e Purê de Batata.

1121. Filet Mignon Grelhado

Acompanha Arroz Branco e Panachê de Legumes.

2332. Filet Mignon à Cubana

Filet mignon, abacaxi e banana à Milanesa. Acompanha Bacon, Ervilha e Arroz à Grega.

1102. Filet Mignon à Francesa

Filet mignon grelhado, Julienne de presunto, salsa, ervilhas na manteiga. Acompanha Arroz Branco e Batata Palha.

1104. Filet Mignon à Cavalo

Filet mignon grelhado sobreposto com 2 ovos. Acompanha Arroz Branco e Batata Frita.

1114. Steak ao Poivre

Steak de mignon flambado no cognac, pimenta do reino moída, molho demi glace e creme de leite fresco. Acompanha Arroz Branco e Batata Frita.

1119. Strogonoff de Mignon

Tiras de mignon flambado no cognac, champignons, creme de leite. Acompanha Arroz Branco e Batata Palha.



Bar & Restaurante

SOBREMESAS

- 1165. Pudim de Leite
- 1174. Torta de Limão
- 1173. Manjar de Coco com Ameixa
- 1163. Mousse de Chocolate
- 1178. Mousse de Maracujá
- 1171. Doce de Abóbora com Queijo
- 1172. Doce de Leite com Queijo
- 1170. Compota Doce de Maçã
- 1180. Compota Doce de Pêra

FRUTAS DA ESTAÇÃO

- 1183. Mamão
- 1181. Melancia
- 1182. Abacaxi

SORVETES

- 1574. Taça Simples
- 1573. Taça Dulpa
- 1576. Banana Split
- 1572. Sundae
- 1570. Colegial
- 1579. Taça Especial
- 1167. Creme de Papaya com Cassis
- 1179. Salada de Frutas com Sorvete



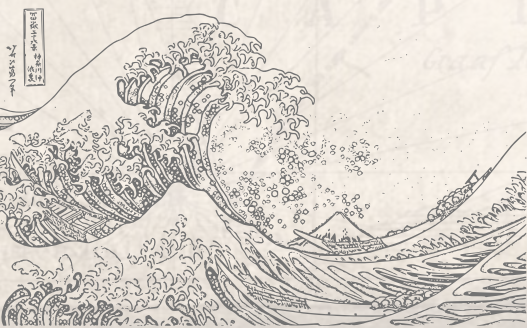
Bar & Restaurante

SUCOS NATURAIS

- 1322. Abacaxi
- 1320. Laranja
- 1331. Melancia
- 1333. Mamão
- 1327. Suco de Limão
- 1337. Limonada Suíça

SUCOS DE POLPA

- 1332. Açaí
- 1328. Acerola
- 1326. Caju
- 1330. Goiaba
- 1329. Manga
- 1325. Maracujá
- 1334. Morango
- 1335. Pêssego
- 1324. Uva
- 1338. Suco Misto





Bar & Restaurante

CAFÉS

- 1444. Café Expresso - Pequeno
- 1443. Café Expresso com Chantilly - Pequeno
- 1445. Café Expresso com Leite - Pequeno
- 1446. Café Expresso com Leite - Grande
- 1202. Chá Bule
- 1440. Capuccino - Pequeno
- 1442. Capuccino - Grande

LICORES NACIONAIS

- 1351. Cointreau
- 1367. Curaçau
- 1365. Strega

LICORES IMPORTADOS

- 1355. Amarula
- 1350. Bailey's Irish
- 1370. Drambuei
- 1354. Frangélico
- 1371. Tia Maria

