Deguste, contemple, respire.
Aqui, comer é apenas o começo!

Mirante
DO SANTUÁRIO

UMA EXPERIÊNCIA PARA OS SENTIDOS COM A VISTA PANORÂMICA DO MAR.

Nasce um lugar sonhado por duas mulheres — mãe e filha — no coração do Porto das Dunas, ao lado do Beach Park. Um espaço onde afeto, sensibilidade e propósito se transformaram em arquitetura acolhedora, sabores marcantes e momentos de contemplação.

No Rooftop do Hotel Santuário das Águias, o Restaurante Mirante foi criado para oferecer uma experiência sensorial completa. Um espaço onde cada mesa tem vista privilegiada para o oceano, para o pôr do sol dourando o céu e o reflexo da lua prateada no mar — tudo emoldurado por uma atmosfera de paz e elegância rústico-retrô.

Nossa cozinha é inspirada pelo mar e se expressa com poesia no prato. A brisa leve, o canto das aves e o aroma dos ingredientes frescos completam a imersão nesse cenário que encanta corpo e alma.

O cardápio celebra os sabores da costa com criatividade, valorizando ingredientes regionais, combinações surpreendentes e uma apresentação que convida a contemplar antes mesmo de provar.

Mais do que um restaurante, somos um convite ao encantamento.

O espaço ideal para:

Eventos especiais com charme e exclusividade
Jantares românticos à luz das estrelas
Experiências gastronômicas memoráveis ao som das ondas e ao voo das águias

Deguste, contemple, respire.
Aqui, comer é apenas o começo.

MENU DEGUSTAÇÃO – **“RITUAL DO MAR**

Pensado para os paladares mais exigentes, o “Ritual do Mar” é uma imersão em sabores, texturas e paisagens, servida ao pôr do sol com vista deslumbrante para o mar de Porto das Dunas e o Beach Park ao fundo.

🍽️ MENU

ENTRADA – **Maresia do Mangue**
🦀 Carne de caranguejo na concha ao molho delicado com leve toque de leite de coco

PRATO PRINCIPAL – **Do Mar ao Céu**
🐟 Filé de pescada amarela na crosta crocante de coco, azeite trufado e risoto cremoso de alho-poró.

SOBREMESA – **Doce Brisa**
🌱 Sorvete artesanal de gengibre com crumble crocante de castanhas

---

🍷 Experiência opcional: harmonização com drinks autorais, vinhos premium ou espumante (valor a parte)
✨ Versão vegetariana disponível mediante solicitação

Valor do menu por pessoa: **R$ 159,00**

🎟️ Para Reserva Especial com mesa posta e
menu harmonizado apenas com antecedência de 24h00.
| Vagas limitadas
Vista panorâmica para o amar!

📱 Reserve antecipadamente sua experiência:
(85) 99141-0954

🇺🇸 TASTING MENU – **“RITUAL OF THE SEA”**

Crafted for the most refined palates, the “Ritual of the Sea” is an immersive journey through flavors, textures, and breathtaking landscapes — served at sunset with a panoramic view of the Porto das Dunas shoreline and the iconic Beach Park in the background.

🍽️ MENU

STARTER – **Mangrove Breeze**
🦀 Crab in the shell, delicately stewed with a light coconut milk touch

MAIN COURSE – **From Sea to Sky**
🐟 Yellow croaker fillet in a crispy truffle oil crust, served with creamy leek risotto

DESSERT – **SWEET BREEZE**
🌱 ARTISAN GINGER SORBET WITH A CRUNCHY NUT CRUMBLE

🍷 Optional experience: pairing with signature cocktails, premium wines or sparkling wine (additional cost)
✨ Vegetarian version available upon request

💰 Menu price per person: **R$ 159,00**

📱 BOOK YOUR EXPERIENCE IN ADVANCE:
+55 (85) 9 9141-0954

Petiscos & Entradas

ENSOPADO DE CARANGUEJO 59
carne de caranguejo na concha refogada em leite de côco e fio de azeite de dendê. Acompanha farofa crocante.

VINAGRETE DE POLVO 55
150g de polvo cozido, servido ao molho vinagrete, acompanha torradas.

DADINHOS DE TAPIOCA 45
8 cubinhos de tapioca com leite e queijo coalho frito, acompanha geleia de pimenta e melaço.

CARPACCIO DE SALMÃO 58
lâminas de salmão, alcaparras, parmesão, bouquet de rúcula e molho de mostarda. Acompanha torradas.

ISCA DE PEIXE 52
8 unidades de filé peixe empanado com farinha panko, acompanha molho tártaro.

BOLINHOS DE BACALHAU 49
6 unidades de bolinhos de bacalhau acompanha molho tártaro.

CROQUETE DE PEIXE 49
6 unidades de bolinhos crocantes com aioli refrescante de limão.

CAMARÃO CROCANTE 79
8 unidades de camarões grandes empanados com farinha panko e côco, acompanha molhos especiais.

CEVICHE DE PEIXE BRANCO 57
Cubos de peixe branco curados no limão, com cebola roxa,coentro, pimentões coloridos e finalizados com azeite.

FILÉ MIGNON TRINCHADO 67
180g de tiras de filé mignon grelhado com molho madeira, acompanha batatas fritas.

CARNE DE SOL ACEBOLADA 62
180g de carne de sol com cebola, acompanha macaxeira crocante.

BATATA FRITA 29
250g de batatas fritas, acompanha molho rosê.

MACAXEIRA FRITA 28
250g de tiras de macaxeiras fritas, acompanha molho rosê.

BRUSQUETA 35
6 torradas de pão artesanal, tomate, alho, manjericão, parmesão e azeite

PASTEIZINHOS 39
8 unidades de pasteizinhos de queijo ou carne.

O melhor SUNSET é aqui! Rooftop com música ao vivo nos Finais de Semana. Conheça nossos Drinks autorais!

Frutos do Mar
(individuais)

SALMÃO COM CRUMBLE DE COCO 89
180g de salmão grelhado, gratinado coberto com farinha panko e coco, acompanha arroz com castanha e legumes sauté.

FILÉ DE PEIXE À MEUNIERE 75
180g de filé de peixe grelhado ao molho de manteiga, alcaparras, champignons e batatas, acompanha arroz branco.

TAGLIATELLE COM CAMARÕES MARINADO 85
140g de camarões marinados em vinho branco e limão siciliano, salteados no azeite de oliva e especiairias.

CAMARÃO CREMOSO 86
140g de camarões ao molho suave de pomodoro e manjericão, coberto com creme de requeijão e parmesão gratinado, acompanha arroz branco.

BACALHAU NA CAMA DE BATATAS (1 pessoas) **125**
200g de lombo de bacalhau refogado no azeite português virgem, azeitona pimentões coloridos, tomate cereja, cebola, acompanha arroz branco.

Saladas

CAMARÃO (2 pessoas) 69
camarões salteados em azeite, alcaparras e alho, mix de folhas.

CAESAR (2 pessoas) 49
filé de frango, alface americana, raspas de parmesão, croutons e molho caesar.

CASTANHA (1 pessoa) 39
alface americana, tomate, cenoura ralada, palmito, castanha e molho balsâmico agridoce.

Especialidades

(para compartilhar)



PAELLA ESPANHOLA 398
Seleção de frutos do mar: lagosta,
camarão, lula, polvo, mexilhão, salteados
e envolvidos com arroz e açafrão.
Servido no próprio tacho.

LAGOSTA MIRANTE 339
1 kg de lagosta tipo exportação
grelhada com azeite, acompanha
arroz com alho e batatas salteadas.

BACALHAU À BRASILEIRA 238
400g de lombo de bacalhau refogado no azeite
português virgem, pimentões coloridos, tomate
cereja, cebola, acompanha arroz branco.

MARISCADA 389
lagosta, camarões, lulas, polvos, peixe
e mexilhões refogados na manteiga com alho,
cebola e tomate, acompanha arroz branco.

FILÉ DE PEIXE BELLE MEUNIERE 249
filé de peixe grelhado, guarnecido com
molho de manteiga, camarões,
alcaparras, champignons e batatas
cozidas, acompanha arroz branco.

MOQUECA DE PEIXE COM CAMARÃO 269
filé de peixe e camarões refogados no leite de
côco e azeite de dendê, pimentões coloridos,
tomate, cebola, acompanha arroz branco e
farofinha dourada.

PEIXADA CEARENSE 209
filé de peixe refogado no leite de
coco com legumes, ovos cozidos,
acompanha arroz branco e pirão.

Carnes

MEDALHÃO DE FILÉ MIGNON AO MOLHO TRUFADO 85
180g de filé mignon ao molho de creme de leite trufado com purê de queijos

FILÉ MIGNON AO MOLHO GORGONZOLA 87
180g de filé grelhado, acompanha espaguete puxado no molho gorgonzola.

FILÉ MIGNON À PARMEGIANA 168
360g de filé empanado com farinha panko, gratinado com mussarela, acompanha espaguete ao molho pomodoro.

Aves

FILÉ DE FRANGO À PARMEGIANA 69
180g de filé empanado com farinha panko, mussarela gratinada e purê de batatas, acompanha espaguete ao molho sugo.

FILÉ DE FRANGO À PARMEGIANA 129
(2 a 3 pessoas)
filé empanado com farinha panko, gratinado com mussarela, acompanha espaguete ao molho pomodoro.

Menu Afetivo

CARNE DE SOL NORDESTINA (3 pessoas) 139
Carne de sol desfiada, passada na manteiga da terra e cebola roxa, sobre um delicioso arroz de leite e purê de mandioca, gratinado com queijo coaho ralado.

ARROZ DE CAMARÃO (3 pessoas) 175
Arroz cremoso com ervilhas e presunto, coberto de camarões refogados no creme de requeijão, levemente gratinado com queijo mussarela. Finalizado com batata palha.

FILÉ DE PEIXE À DELÍCIA (2 pessoas) 159
filé de peixe, banana frita, molho branco e queijo mussarela gratinado, acompanha arroz branco.

*Realizamos **EVENTOS** para grupos*
com Buffets Personalizados!
Buffet de Feijoada no recheaud de barro!
85 991673732

Risotos

RISOTO DE CAMARÃO 75
arroz arbóreo, camarões puxados no azeite,
alho e vinho branco, finalizado com parmesão.

RISOTO DE POLVO 72
arroz arbóreo, polvo refogado no azeite e vinho
branco, finalizado com parmesão.

RISOTO DE CARNE DE SOL 65
arroz arbóreo, carne de sol puxada na manteiga
da terra e vinho branco, finalizado com queijo
coalho.

RISOTO DE BRÓCOLIS 42
arroz arbóreo, brócolis puxados no azeite,
alho e vinh branco, finalizado com parmesão.

Massas

CAMARÃO 75
camarões, molho de tomate com toque
de leite de côco.

AO FRUTOS DO MAR 79
camarões, mexilhões, anéis de lulas, polvo,
molho de tomate do chef.

À BOLOGNESA 49
molho caseiro de tomate com carne moída.

4 QUEIJOS 59
Massa ao molho de parmesão, gorgonzola,
mussarela e coalho.

À CARBONARA 54
bacon, ovos, parmesão e creme de leite.

Grelhados

SALMÃO GRELHADO (180g) Arroz de alho e mix de legumes	85
FILÉ BOVINO (180g) + Arroz branco e legumes salteados	75
PICANHA SUINA (200g) + Batata rústica, arroz e abacaxi grelado	69
BIFE DE CHORISO (200g) + Batatas fritas e molho chimichuri artesanal	72
PEITO DE FRANGO (180g) + purê de batatas e salada de castanha e molho agridoce	65
FILÉ DE PEIXE (180g) + Arroz de brócolis + mix de legumes	72

Porções

ARROZ BRANCO	19
BATATA SAUTÉ	22
LEGUMES AO VAPOR	22
PURÊ DE BATATA	22
FAROFA DOURADA	19
MASSA (SPAGUETE, FETTUCCINE)	15
TORRADAS	8
PARMESÃO (0,50G)	8
SHOT DE LIMÃO	5

ROOM SERVICE FUNCIONA DAS 10H ÀS 20H
TAXA POR SERVIÇO DE QUARTO R$ 15.

Menu Kids

*Especialmente para crianças de até 12 anos.

KIDS DE FILÉ MIGNON 49
120g de filé mignon trinchado grelhado,
acompanha arroz e batatas fritas.

KIDS DE FRANGO 38
120g de filé de frango grelhado,
acompanha arroz branco e purê de batatas.

KIDS DE PEIXE 42
120g de iscas de peixe empanadas,
acompanha arroz branco e legumes sautê.

Sobremesas

PUDIM DE LEITE tradicional 26

ROMEU E JULIETA sorvete de queijo com calda de goiaba e paçoca de biscoito, finalizando com parmesão. 29

BROWNIE com sorvete de creme 32

CHEESECAKE com geleia de frutas vermelhas 32

SORVETE DE GENGIBRE com crumble de castanha 32

SORVETES (2 bolas) com cobertura 25

Sanduiche

CHEESEBURGER ARTESANAL DE CARNE 49
pão bola, hambúrguer bovino,
queijo mussarela, tomate,
acompanha batatas fritas.

Caldos

CALDO /SOPA/ CONSUMÊ 30
DO DIA (CONSULTAR GARÇOM)

Cafeteria

CAFÉ ESPRESSO – CHÁ 9

CAPUCCINO 11

CAFÉ DA MANHÃ COMPLETO/ PESSOA 69

CAFÉ DA MANHÃ COMPLETO INFANTIL 35

Bebidas

ÁGUA MINERAL SEM GÁS (500ml)	8
ÁGUA MINERAL COM GÁS (500ml)	9
COCA-COLA LATA (350ml)	9
COCA-COLA ZERO LATA	9
GUARANÁ LATA (350ml)	9
GUARANÁ ZERO LATA (350ml)	9
FANTA LARANJA LATA (350ml)	9
SPRITE LATA (350ml)	9
ÁGUA DE COCO NATURAL	9
ÁGUA DE COCO JARRA (750ml)	18
ÁGUA TÔNICA SCHWEPPES (350ml)	10
SCHWEPPES CITRUS LATA (350ml)	10
RED BULL LATA (250ml)	21

Sucos

SUCO POLPA COPO (250ml)	12
SUCO POLPA JARRA (700ml)	24
SUCO NATURAL COPO (250ml) (laranja ou limonada suíça)	14
SUCO NATURAL JARRA (700ml) (laranja ou limonada suiça)	28

Cervejas

HEINEKEN LONG NECK (330ml)	14,90
HEINEKEN 0.0 LONG NECK (330ml)	15,90
CORONA EXTRA LONG NECK (330ml)	15,90
CORONA CERO (SEM ÁLCOOL)	16,90
STELLA ARTOIS LONG NECK (330ml)	14,50
STELLA GOLD LONG NECK (330ml)	15,90
SPATEN (355ml)	10,90

Combos

Consulte nossos COMBOS
de Cerveja com
preços especiais!

Whisky

RED LABEL	20
BLACK LABEL	25
BLACK WHITE	15
OLD PARR	25

** Taxa de serviço de 10% é opcional.

Drinks

Caipirinha Cachaça, limão taiti e simple syrup.	25
Caipifruita (consultar opções) Fruta da estação, cachaça e simple syrup.	28
Caipirosca Vodka Smirnoff , limão taiti e simple syrup. (Absolut R$29)	28
Blue Lagoon: Curaçao blue, vodka, limão, sprit.	32
Piña Colada Rum, abacaxi, leite de coco e leite condensado.	32
Mojito Clássico Rum, hortelã, sumo de limão, simple syrup, água c/gás.	35
Mojito de Morango Rum, hortelã, sumo de limão, simple syrup, água c/gás e morango.	36
Aperol Spritz Aperol, espumante brut, lâminas de laranja e água com gás.	32
Margarita Tequila prata, licor de laranja e sumo de limão**.**	35
Sex on the Beach Vodka, licor de pêssego, suco de laranja e grenadine.	36
Negroni: Gin, campari, vermute roso	35

Para outras opções de Bebidas: vinho, champagne e espumantes, solicite nossa

CARTA DE VINHOS.

Drinks com GIN

Gin Tropical: Gin, red bull tropical, sumo de limão, lâminas de laranja.	35
Gin Melancia: Gin, red bull melancia , lâminas de limão siciliano.	35
Gin tônica Gin, Schweppes tônica, lâminas de limão siciliano e alecrim	35

Sem Álcool

Coquetel de Frutas (Sem álcool) polpa de morango, leite condensado, sumo de limão e groselha.	28
Soda Italiana: xarope da fruta de sua preferência que irá servido com água com gás e sumo de limão.	22
Bem levinho: sumo de laranja, soda, sementes de maracujá, xarope de melancia e hortelã.	25

Faça seu aniversário aqui e solicite o nosso Bar de Dirnks!

(85) 99163.7372

É PROIBIDA A VENDA DE BEBIDAS ALCOÓLICAS PARA MENORES DE 18 ANOS.

Destilados

VODKA SMIRNOFF	16
VODKA ABSOLUT	20
SMIRNOFF ICE	18
RUM BACARDI	15
RUM MONTILA	10
CHACAÇA YPIÓCA	10
CACHAÇA SALINAS	15
CACHAÇA YPIÓCA 150	18
TEQUILA	20
COINTREAU	29
AMARULA	25
LICOR 43	29
CAMPARI	15
GIN BOMBAY	29
GIN TANQUERAY	28

Garrafas

BOMBAY	220
GIN TANQUERAY	220
SMIRNOF	110
VODKA ABSOLUT	250
BLACK WHITE	180
RED LABEL	240
BLACK LABEL	330
OLD PARR	330

ROLHA PARA BEBIDAS:

WHISKY, GIN, VODKA - R$ 65,00
VINHOS E ESPUMANTES - R$ 55,00
ROLHA CERVEJA
(a cada 10 cervejas) - R$ 60,00

Solicite nossa **CARTA DE DRINKS.**

Mirante
DO SANTUÁRIO

RESTAURANTE

(85) 99141.0954

@mirantedosantuario

EVENTOS

(85) 99163.7372

@seueventonosantuario

HOTEL

(85) 99165-9803

@hotelsantuariodasaguias

santuariodasaguias.com

SPA

(85) 98155-1603

@santuariospa