PETISCOS/*Appetizers*

DADINHO DE TAPIOCA (6 UND) - R$54
Dadinhos crocantes de tapioca com ketchup artesanal de frutas locais e sal do mar.
Crispy tapioca cubes served with artisanal ketchup made from local fruits and sea salt.

BATATAS UCA - R$58
Batatas doce assadas e crocantes, queijo parmesão, emulsão de limão e raspas de siciliano.
Roasted and crispy sweet potatoes with parmesan cheese, lemon emulsion, and Sicilian zest.

FISH AND CHIPS - R$86
Tempurá da pesca do dia, batatas rústicas e picles de maxixe, acompanha maionese de alga nori.
Catch-of-the-day tempura, rustic potatoes and pickled gherkin, served with nori mayonnaise

TOSTADAS DE ATUM (2 UND) - R$85
Crudo de atum, mousse de abacate, emulsão de chile chipotle mexicano e azeite de sementes apimentada.
Raw tuna with avocado mousse, Mexican chipotle emulsion and spicy seed oil.

PASTEL DE CAMARÃO (4 UND) - R$90
Pastel recheado com camarões e vegetais salteados no wok e aioli de urucum com togarashi.
Traditional Brazilian pastel filled with shrimps and vegetables sauteed in a wok,
with urucum aioli.

CAMARÃO UMAMI (3 UND) - R$82
Camarão XG grelhado no chimichurri e emulsão do pimentão defumado.
Grilled jumbo shrimp in chimichurri smoked bell pepper sauce.

SPICY TUNA MONTADITO - R$85
Tártaro de atum, molho sriracha levemente apimentado, focaccia e furikake.
Tuna tartare, spicy sriracha sauce, focaccia and furikake.

DAY MENU
CASA UCA GOURMET

ENTRADAS/*Starters*

CEVICHE DE PESCADO - R$98
Pesca do dia marinada ao limão e pimenta acompanhada de batata doce assada.
Catch of the day marinated in lime and chili, served with roasted sweet potato.

CEVICHE NIKKEI - R$98
Tartar de atum local com molho oriental agridoce e torrada de gergelim.
Local tuna tartare with sweet-and-sour Asian sauce and sesame toast.

TIRADITO - R$98
Crudo de pescado branco, emulsão de limão e sementes e focaccia artesanal.
White fish crudo with lemon emulsion, seeds, and house-made focaccia.

SASHIMI - R$105
Atum maturado, emulsão do pimentão, óleo de cacau preto fermentado e gari.
Dry aged tuna, bell pepper emulsión, fermented black cocoa oil and pickled ginger.

CRUDO - R$105
Pesca do dia, abacate, molho de pimenta de cheiro e gengibre, azeites aromáticos da horta e torrada de gergelim.
Catch of the day, avocado, sweet chili pepper ang ginger sauce, herb-infused oils from the garden and sesame toast.

TONNATO - R$105
Jamon artesanal de filé mignon, molho tonnato de atum maturado, picles de maxixe
e alcaparras crocantes.
Artisanal filet mignon ham with aged tuna tonnato sauce, pickled gherkin,
and crispy capers.

SALADA UCA - R$87
Nossa salada de alface e folhas de coentro temperadas com
emulsão de parmegiano e anchovas, lascas de coco e frango confit.
Our salad of lettuces and coriander leaves, dressed with parmesan-anchovy emulsion, coconut flakes, and roasted chicken.

DAY MENU CASA UCA RIO

PRINCIPAIS/*Main Dishes*

POLVO ROMESCO - R$172
Polvo assado ao molho oriental, alho assado, chips de alho e romesco.
Roasted octopus with an oriental-style sauce, roasted garlic, garlic chips, and romesco sauce.

UCA RICE - R$152
Arroz cremoso ao molho bisque com camarões XG e aioli de urucum.
Creamy bisque rice with jumbo shrimps, served with annatto aioli.

BURGER DA CASA - R$92
Hambúrguer artesanal de carne, queijo cheddar e cebola caramelizada com rapadura e bacon.
House beef burger with cheddar cheese, caramelized rapadura onion, and bacon.

GNOCCHIS - R$105
Gnocchis de batata doce à manteiga da terra, molho de alho branco com castanha de caju e queijo parmesão.
Sweet potato gnocchi with "manteiga da terra" (local butter), white garlic and cashew sauce, and parmesan cheese.

ATUM CROSTA - R$135
Atum maturado com crosta de gergelim, purê de batata e molho redução de missô branco e rapadura.
Sesame crusted aged tuna, mashed potatoes, and sweet Sauce of white miso and rapadura.

CAMARÃO CARBONARA - R$130
Espaguete a carbonara com camarão, bacon defumado e queijo parmesão.
Spaghetti alla carbonara with shrimp, smoked bacon and Parmesan cheese.

FILÉ PEPPER STEAK - R$138
Filé Mignon ao ponto, pure de cenoura, molho de pimentas e rúcula.
Medium-cooked filet mignon, carrot purée, pepper sauce and arugula.

YAKI GURIU - R$95
vegetais e tapioca salteados na wok com espaguete, molho oriental e furikake.
vegetables and tapioca salted with spaghetti, Asian style sauce and furikake.

DAY MENU
CASA UCA GU RIU

PESCA DO DIA/*Catch of the Day*

BARRIGA DO ATUM / *TUNA BELLY* **- R$231**
PEIXE SERRA / *KING MACKEREL* **- R$231**
PEIXE DO DIA / *FISH OF THE DAY* **- R$330**

Molho/*Sauce*
(Escolha 1/*Choose 1*)

.Romesco
.Alho branco/*White garlic*
.Coco e gengibre/*Coconut ginger*
.Alcaparras/*Capers*

ACOMPANHAMENTOS/*Sides*
(Escolha 2/Choose 2)

.Vinagrete/*Vinaigrette*
.Tapioca da casa/*House special tapioca*
.Arroz branco/*White rice*
.Chips de batata doce/*Sweet potato chips*

ACOMPANHAMENTOS/*Sides*

TAPIOCA DA CASA - R$38
House special tapioca

LEGUMES ASSADOS - R$38
Grilled vegetables

SALADA - R$38
Mixed salad

BATATA RUSTICA - R$38
Rustic potatoes

FOCACCIA DA CASA - R$35
Homemade artisan bread (focaccia)

ARROZ BRANCO - R$25
White rice

CHIPS DE BATATA DOCE - R$28
Sweet potato chips

Cobramos 10% de taxa de serviço
We charge 10% service fee

DAY MENU
CASA UCA GURIU

CLASSICOS

Classic Cocktails

MARGARITA - R$46
Tequila, cointreau, limão e sal.
Tequila, cointreau, lemon & salt.

MOJITO - R$36
Bacardí, limão, hortelã, água c/gás e açúcar.
Bacardí, lemon, mint, sparkling water and sugar.

MOSCOW MULE - R$44
Vodka, limão e gengibre.
Vodka, lemon & ginger.

NEGRONI - R$42
Gin, Campari e Martini
Vermute Rosso.

APEROL SPRITZ - R$42
Aperol, espumante e laranja.
Aperol, sparkling & orange.

GIN TONICA - R$44
Gin, tonica e especiarias.
Gin, spices & tonica.

BASIL SMASH - R$48
Gin, limão, xarope de açucar e manjericão.
Gin, lemon, sugar syrup & basil.

FITZGERALD - R$42
Gin, agostura e limão.
Gin, agostura & lemon.

CAIPI FRUTA - ABSOLUT - R$38
Vodka, fruta e xarope de açucar.
Vodka, fruit & sugar syrup.

CAIPI FRUTA - SMIRNOFF - R$34
Vodka, fruta e xarope de açúcar.
Vodka, fruit & sugar syrup.

CAIPI FRUTA - CACHAÇA - R$30
Cachaça, fruta e xarope de açúcar.
Cachaça, fruit & sugar syrup.

DRINKS DA CASA

House Cocktails

HIBISCUCA TOX - R$42
Gin, chá de hibisco e gengibre.
Gin, hibiscus tea & ginger.

APERUCA - R$42
Gin, Aperol, Martini, espumante e gengibre.
Gin, Aperol, Martini, sparkling wine & ginger.

FAISCAXI - R$46
Vodka, limoncello, limão & xarope de abacaxi
c/ pimenta.
Vodka, limoncello, lemon & pineapple syruo w/ pepper.

MANGO GIN - R$48
Gin, licor 43, limão, xarope de manga c/ canela.
Gin, liquor 43, lemon, mango syrup w/ cinnamon.

TAMARÉ - R$48
Gin, xarope de tamarindo, xarope de caju, limão, gengibre e água com gás.
Gin, tamarind syrup, cashew syrup, lime, ginger and sparkling water.

CERVEJAS

Beers

STELLA ARTOIS - R$18
Pure gold s/gluten

HEINEKEN - R$20

CORONA - R$20

CORONA ZERO - R$20

CERPA EXPORT - R$20

DRINKS CASA UCA GU RIO

SEM ÁLCOOL COCKTAILS

Non-Alcoholic Cocktails

MOJITO - R$26
Limão, hortelã, água com gás e açúcar.
Lemon, mint, sparkling water and sugar.

FALSO MANGA - R$28
Xarope de manga c/ canela, gengibre, limão, finalizado com espuma de gengibre.
Mango syrup w/ cinnamon, ginger, lemon & finished w/ ginger foam.

FALSO ABACAXI - R$28
Xarope de abacaxi c/ pimenta, gengibre, limão, finalizado com espuma de gengibre.
Pineapple syrup w/ pepper, ginger, lemon & finisihed w/ ginger foam.

HIBISCUCA DETOX - R$24
Hibisco, gengibre e limão.
Hibiscus, ginger & lemon.

SEM ÁLCOOL

Non-Alcoholic Drinks

SUCO DE FRUTA - R$18
Fruits juice.

REFRIGERANTE - R$9
Soda.

AGUA DE COCO - R$12
Coconut water.

TONICA - R$10
Schweppes tonic.

REDBULL - R$20

ÁGUA MINALBA SEM GÁS - R$9
Water minalba.

ÁGUA MINALBA COM GÁS - R$9
Sparkling Water minalba.

DRINKS CASA UCA GU RIO

SOBREMESAS/*Desserts*

PUDDING - R$53

Doce de leite da casa, crumble de coco e sorvete de frutas da estação.
House-made dulce de leche pudding with coconut crumble and seasonal fruit ice cream.

PETIT GÂTEAU - R$52

Bolo de caramelo salgado, praliné de castanhas e sorvete de caju ou sorvete de castanha-do-pará, sal do mar.
Salted caramel cake with nut praline and cashew or Brazil nut ice cream, finished with sea salt.

GELATO DA CASA - R$38

Gelato artesanal de chocolate 60% com crumble e calda de chocolate espresso.
Artesanal 60% cocoa chocolate gelato with crumble and espresso chocolate sauce.

BOLO DA LAURA - R$55

Bolo de chocolate crocante e úmido ao mesmo tempo.
A chocolate cake, crisp and moist at the same time.

CAFÉS/*Coffee*

ORANGE COLD BREW - R$33

Café cold brew infusionado com laranja.
Cold brew coffee infused with orange.

CAFÉ COADO - R$11

Tradicional café brasileiro filtrado.
Traditional Brazilian filtered coffee.

EXPRESSO - R$14

Método original de café expresso.
Classic expresso coffee.

BEACH FOOD

AÇAÍ NA TIGELA - R$52

C/frutas e granola.
With fruits and granola.

Cobramos 10% de taxa de serviço
We charge 10% service fee

DAY MENU
CASA UCA GUARIÚ

CHAMPAGNE

VEUVE CLICQUOT - FRAN - **R$801**
MOËT & CHANDON IMPERIAL BRUT - FRAN - **R$1.019**

ESPUMANTE/SPARKLING WINE

CHANDON RESERVE BRUT - BRA - **R$207**
CAVA FREIXENET NEVADA - ESP - **R$198**
CREMANT LOIRE BRUT - FRAN - **R$495**

VINHO ROSE/ROSÉ WINE

CASA VALDUGA ARTE - BRA - **R$161**
MORANDÉ VISIONÁRIO - CHI - **R$104**
FREIXENET ROSADO - ITA - **R$198**
GIACONDI - ITA - **R$156**
VERAMONTE GRAN RESERVA - CHI - **R$279**
MINUTY PROVENCE - FRAN - **R$438**

VINHO BRANCO/ WHITE WINE

CASAL MENDES - POR - **R$138**
KAIPU CHARDONNAY - BRA - **R$139**
ARTE DE ARGENTO PINOT GRIGIO - ARG - **R$143**
DON GUERINO RIESLING - BRA - **R$167**
FREIXENET SAUVIGNON BLANC - ESP - **R$181**
ESPORÃO COLHEITA - POR - **R$345**
MORANDÉ VISIONARIO SAUVIGNON BLANC - CHI - **R$99**
ALAMOS SAUVIGNON BLANC - ARG - **R$234**
CATENA CHARDONNAY - ARG - **R$378**
BOUGRIER PURE VALLÉE SAUVIGNON BLANC - FRA - **R$298**
CHABLIS GOICHOT FRÈRES - FRA - **R$693**
VILLA ANTINORI BIANCO - ITA - **R$255**
VENTISQUEIRO RESERVA CHARDONNAY - CHI - **R$197**
TUK TUK VINHO VERDE - POR - **R$149**
ALBALI SAUVIGNON BLANC - ESP - **R$156**
CHABLIS DOMAINE PEDRYC - FRAN - **R$879**

VINHO TINTO/RED WINE

CATENA CABERNET MALBEC - ARG - **R$452**
MORANDÉ PIONERO RESERVA CABERNET SAUVIGNON - CHI - **R$127**
FIEF DU MARQUIS BORDEAUX - FRA - **R$171**
CABRIZ RESERVA - POR - **R$225**
ALAMOS MALBEC - ARG - **R$234**

WINE CASA UCO GU RIO