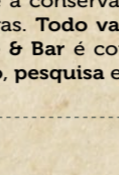




## Acompanhe nossas redes:

📍 Farolrestaurantebar | 📍 Projeto\_Tamar\_Oficial  
🌐 [Projetotamar.org.br](http://Projetotamar.org.br)

Um diferencial do nosso Restaurante, é que todo o valor arrecadado é convertido para ações de desenvolvimento sustentável e conservação das tartarugas marinhas brasileiras.



# Menu principal

Farol é um novo conceito de restaurante, criado pela Fundação Projeto Tamar em homenagem à comunidade pesqueira de Praia do Forte. Em 1982, aqui neste mesmo farol, estudantes de oceanografia se uniram às mais tradicionais famílias de pescadores da região. E juntos, construíram a consciência sobre a conservação das tartarugas marinhas brasileiras. Todo valor arrecadado no Farol Restaurante & Bar é convertido em ações de conservação, pesquisa e inclusão social.

## Entradas

- Isquinha do seu Natureza** R\$ 82  
Peixe branco (250g) fresquinho frito na farinha de panko. Acompanha molho mostarda e mel.
- Trouxinhas do seu Nuca** R\$ 75  
Trouxinhas de harumaki, recheadas de camarão com creme cheese (8 unid.).
- Bolinho de queijo do seu Santana** R\$ 48  
Bolinhos artesanais de mandioca com queijo (6 unid.).
- Callamari à milanesa do seu Lula** R\$ 62  
Lulas (250g) empanadas na farinha de panko. Acompanha molho fresco de tomate.
- Casquinha de Siri Catinguiba** R\$ 60  
A tradicional casquinha de siri baiano feita com catado de siri (250g) e um toque de azeite de dendê. Acompanha farofa de alho. O nome homenageia o pico do Surf da Praia do Forte.
- Bolinho de peixe Boca Piu** R\$ 52  
O bolinho de peixe mais tradicional do litoral. (6 unid.).
- Bolinho de feijoada** R\$ 58  
Bolinho artesanal de feijoada carioca com grãos de feijão preto moidos, carne desfiada, pedaços de linguiça, bacon e couve. (6 unid.).
- Camarão a vinagrete do seu Zéu** R\$ 82  
Camarões (200g) frescos, regados a azeite de oliva extra virgem com vinagrete, cubinhos de tomate, cebola, pimentão e tempero verde.
- Camarão na Tapioca** R\$ 48  
Camarões envoltos na tapioca (6 unid.).
- Camarões à Moda Hippie** R\$ 86  
Receita original do restaurante do Roque, em Arembépe. Camarões (250g) crocantíssimos empanados na farinha de mandioca regional e temperados com limão, alho e sal.
- Camarão dos Deuses** R\$ 84  
Camarões (300g) frescos grelhados na chapa com alho e azeite de oliva extra virgem.
- Filezinho Klaus Peters** R\$ 86  
Isclas de filé mignon (300g) acebolado selado na chapa. Acompanha batata frita e farofa amanteigada.
- Sol e Sal** R\$ 84  
Receita tradicional nordestina com carne (300g) de sol em cubos, cebola caramelizada com melão de cana. Acompanha sticks de mandioca ou batatas fritas.
- Polvo a Vinagrete multicolorido** R\$ 110  
Cubinhos de tomate, cebola, pimentão e polvo (150g) frescoregado com vinagrete e azeite extra virgem.

## Vegetariano

- Sticks de Mandioca** R\$ 35  
Tirinhas de mandioca (300g) crocante.
- Rolinho de Queijo dos Céus** R\$ 44  
Rolinhos crocantes de harumaki recheados com queijo mussarela derretido. (4 unid.)
- Rolinho de Shimeji** R\$ 52  
Rolinhos de harumaki recheados com shimeji (150g) fresco à moda do chef. (4 unid.)
- Batatas fritas** R\$ 38  
Acompanha molho de maionese verde artesanal. (300g)
- Brusqueta Sempre Viva** R\$ 40  
Pão artesanal, molho de tomate fresco do chef, manjericão e mussarela de búfala regados ao molho pesto.
- Pão Artesanal** R\$ 22  
Pão com queijo parmesão gratinado. Acompanha molho pesto artesanal.

## Saladas (Individual)

- Salada de seu Santinho** R\$ 42  
Folhas verdes, brócolis puxado no azeite com alho e peixe (120g) grelhado na chapa.
- Salada Ceaser** R\$ 48  
Alface americana, tiras de frango (80g) grelhado na chapa, parmesão, croutons artesanais e o molho ceaser.
- Salada Tamar** R\$ 60  
Mix de folhas verdes, tomate cereja, bolinhas de mussarela de búfala, farofa de castanha de caju, croutons artesanais e molho pesto a parte.
- Salada seu Tonho** R\$ 78  
Mix de folhas verdes, tomate cereja, lascas de parmesão, polvo (50g), camarão (50g) e peixe (50g) fresco grelhados, croutons artesanais e molho pesto a parte.

## Prato principal (Individual)

- Frango na chapa** R\$ 72  
Frango (200g) grelhado selado na chapa. Acompanha arroz branco e batatas fritas.
- Risoto de frutos do mar do Buduga** R\$ 90  
Mix de camarões (50g), lulas (50g), mexilhões (50g), polvo (50g) e peixe (50g).
- Risoto de Camarão** R\$ 85  
Risoto de camarões (150g) selecionados e um toque de alecrim.
- Moqueca Veggie Lovers** R\$ 62  
A deliciosa moqueca baiana feita com castanha de caju, banana da terra, verduras e legumes variados. Acompanha arroz integral, farofa de dendê e pirão.
- Shimeji Al Mare** R\$ 75  
Risoto cremoso preparado com shimejis (200g) fresquíssimos.
- Peixe grelhado do Guy Marcovaldi** R\$ 82  
Peixe grelhado (200g) na chapa acompanha arroz negro ou branco, salada verde e molho de ervas artesanais.
- Fish and Chips** R\$ 76  
Clássico dos 7 mares, peixe branco (150g) fresco crocante, empanado em Panko. Com batatas fritas e nosso molho artesanal aioli.

## Prato principal (para dois)

- Seu Dedé** R\$ 158  
Peixe vermelho (800g) inteiro frito, um dos preferidos do litoral. Acompanha arroz, vinagrete e farofa d'água.
- Picanha Beira Mar na chapa** R\$ 155  
Picanha (400g) fatiada na chapa ao molho chimichurri. Acompanha arroz, batata frita e feijão tropeiro.
- Escondidinho do seu Cajueiro** R\$ 145  
Generoso escondidinho de carne seca (250g), coberto com macaxeira e queijo catupiry gratinados. Um dos pratos preferidos em todo o Nordeste.
- Polvo do Kiko** R\$ 165  
Tentáculos de polvo (200g) fresco grelhado na chapa. Acompanha arroz negro ou branco, batatas rústicas gratinadas e vinagrete.
- Bobó do Amor** R\$ 165  
Bobó de camarão, receita clássica baiana. Purê de mandioca cremoso com leite de coco, camarões (400g) frescos e tempero baiano ancestral. Acompanha farofa e arroz.
- Moqueca de peixe especial** R\$ 155  
Tradicional Moqueca baiana com peixe (400g) regional. Acompanha arroz, farofa e pirão.
- Moqueca de camarão** R\$ 172  
Tradicional Moqueca baiana de camarão (400g). Acompanha arroz, farofa e pirão.
- Moqueca mista** R\$ 168  
Tradicional Moqueca baiana com camarões (150g) e peixes (200g) pescados artesanalmente. Acompanha arroz, farofa e pirão.
- Moqueca de polvo** R\$ 178  
Tradicional Moqueca baiana de polvo (400g). Acompanha arroz, farofa e pirão.

## Sanduíches

Todos são feitos com ingredientes frescos acompanhados de batata frita ou chips de raízes. Os nomes são em homenagem à algumas áreas de desovas das tartarugas marinhas brasileiras onde a Fundação Projeto Tamar atua.

- Praia do Leão** R\$ 48  
Hambúrguer artesanal de frango (150g) grelhado na chapa, com queijo mussarela, catupiry, tomate, cebola roxa e alface americana. Servido no pão baguete.
- Cacimba do Padre** R\$ 50  
Hambúrguer artesanal de carne (150g) grelhado na chapa com queijo cheddar, maionese verde e rúcula. Servido no pão artesanal.
- Busca Vida** R\$ 50  
Filé de peixe branco (150g) empanado no panko, molho târaro, alface e rúcula. Servido no pão baguete.

## Sobremesas

Homenagem às mulheres da comunidade que estavam aqui na chegada do Projeto Tamar e são referência na vila de Praia do Forte.

- Brownie com sorvete da Dona Edisar** R\$ 32  
Bolo brownie servido sob uma bola de sorvete sabor tapioca ou coco verde.
- Coconut Dreams** R\$ 30  
Doce de leite com crocante de biscoito amanteigado, coco queimado e farofa de castanhas.
- Torta da Dona Neca** R\$ 32  
Torta desconstruída de limão com massa amanteigada crocante, merengue suíço e raspa de limão.
- Brigadeiro de Norminha** R\$ 28  
Brigadeiro de chocolate meio amargo e brigadeiro de paçoca com farofa de castanhas.
- Pudim da Elma** R\$ 20  
Pudim de leite tradicional com calda de caramelo.
- Pudim de Tapioca Regional** R\$ 20  
Um delicioso pudim de tapioca servido com calda de melado de cana.
- Mousse da Dona Maroca** R\$ 22  
Mousse de chocolate com crocante de amendoim.

## Bebidas

- Café expresso (P) (50ml) R\$ 12  
Café expresso (G) (100ml) R\$ 14  
Água (500ml) R\$ 8  
Água com gás (500ml) R\$ 8  
Água de coco (500ml) R\$ 22  
Refrigerante (350ml) R\$ 10  
Suco natural da fruta (300ml) R\$ 16  
Schwepps (350ml) R\$ 12  
Energético (443ml) R\$ 18

## Bebidas Alcoolicas

- Cerveja Corona (330ml) R\$ 16  
Cerveja Heineken (330ml) R\$ 16  
Cerveja Stella (330ml) R\$ 16  
Cerveja Budweiser (330ml) R\$ 16  
Whisky 8 anos (50ml) R\$ 20  
Whisky 12 anos (50ml) R\$ 30