

FRIED FISH

Vilarejo

RESTAURANTE · BAR & GRILL

“Aprecie o Melhor da Vida!”



SUGESTÃO DA CASA

Lagosta a Moda Fried Fish

FAÇA SEU EVENTO AQUI

Confraternização · Aniversário · Reserva de Mesas · Eventos de Empresas · Batizados

Informações & Reservas: 14 99726-2202 / 14 99623-0751

ENTRADAS



DA NOSSA COZINHA
Casquinha de Siri — entradas da casa

Casquinha de Siri Tradicional

Casquinha de siri tradicional.

R\$ 34,80

Casquinha de Siri com Catupiry

Tradicional casquinha de siri com catupiry e limão.

R\$ 39,80

Ceviche de Tilápia

Prato típico da culinária peruana, feito com peixe, cebola roxa, pimentões e marinado em suco de frutas cítricas.

R\$ 49,80

Ceviche de Tilápia com Frutos do Mar

Peixe, camarão, lula, cebola roxa, pimentões e marinado em suco de frutas cítricas.

R\$ 58,60

Carpaccio Tradicional

Lâminas de carne com molho de alcaparras e mostarda, azeite de oliva e limão, rúcula, parmesão e torradas.

R\$ 76,40

Burrata com Molho Pesto

Queijo de búfala com pesto de manjericão e tomate.

R\$ 79,60

Salaminho com Limão

Salame italiano fatiado com limão e azeitona.

R\$ 36,80

SALADAS & TÁBUAS

Salada Mista

Alface, tomate, cebola, ovos de codorna, azeitona e palmito.

R\$ 49,60

Salada Quatro Estações Vilarejo

Alface, tomate cereja, mussarela, palmito, champignon, rúcula e azeitonas.

R\$ 76,40

Tábua de Frios Grande

Provolone, salame, mussarela, azeitona, presunto, palmito, ovos de codorna, tomate cereja e pickles.

R\$ 96,80

Cinco em Um

Salame, presunto, palmito, azeitona e tomate.

R\$ 69,60

OPÇÃO DE FETTUCCINE

MASSAS — FETTUCCINE



Villarejo

Filé mignon escalope, molho ao sugo (napolitano).

R\$ 98,60

Camarão Rosa com Legumes

Camarões flambados e molho rosé.

R\$ 136,80

Tilápia

Tilápia crocante e molho 4 queijos.

R\$ 89,60

Provença

Molho branco, camarão, lula e polvo.

R\$ 138,60

RISOTTOS

Risotto de Camarão

Risotto de camarão e 2 camarões rosa à doré.

R\$ 118,60

Risotto de Filé Mignon

Risotto à milanesa com iscas de filé mignon.

R\$ 98,60

Risotto de Tilápia

Risotto de limão siciliano com tilápia crocante.

R\$ 89,60

CARNES VERMELHAS — FILÉ MIGNON

Moda do Chef

Escalope de filé mignon grelhado ao molho de gorgonzola, aspargos, champignon na manteiga, arroz com brócolis.

R\$ 196,80

Moda Vilarejo

Medalhão de filé mignon envolvido em bacon, molho madeira, arroz branco, purê de batata e legumes.

R\$ 198,60

Moda ao Alho

Escalope de filé mignon grelhado com alho frito, arroz com brócolis, fritas e legumes.

R\$ 196,80

Premium — Moda da Casa

Isclas de filé mignon acompanham palmito, mandioca e batata frita.

R\$ 189,60

PICANHA



Picanha a Moda (Bassi)

Picanha em aperitivo com mussarela e catupiry, acompanha farofa, mandioca, batata frita e vinagrete.

R\$ 198,40

Picanha na Chapa (Bassi)

Picanha em aperitivo com palmito, acompanha farofa, mandioca, batata frita e vinagrete.

R\$ 196,80

Picanha de Ouro à Fried Fish (Bassi) — Serve 3 a 4 pessoas

Filé de picanha especial, calabresa, bacon, legumes, arroz temperado, farofa, mandioca, batata frita e vinagrete.

R\$ 269,80

CARNES BRANCAS & ESPECIAIS

Frango à Passarinho

Frango frito com acompanhamento de fritas e cebola tirolesa.

R\$ 78,60

Carne de Jacaré

Carne grelhada regada ao azeite extra virgem, acompanha batata souté.

R\$ 196,40

Carne de Rã

Pernas de rã alho e óleo ou dorê, acompanha fritas e cebola tirolesa.

R\$ 148,60

PEIXES ESPECIAIS



Lagosta a Moda Fried Fish (Serve 2 a 3 pessoas)

R\$ 696,80

Lagosta, tomate, cebola, pimentão, cheiro verde, azeite, alho, pimenta do reino, caldo de peixe com risoto de camarão, servido na folha de bananeira.

Cauda de Lagosta (Serve 2 a 3 pessoas)

R\$ 496,80

Caudas, tomate, cebola, pimentão, cheiro verde, azeite, alho, pimenta do reino, caldo de peixe com risoto de camarão, servido na folha de bananeira.

Salmão à Vilarejo

R\$ 228,60

Salmão grelhado, arroz, legumes e fritas.

Abadejo Belle Meuniere

R\$ 248,60

Abadejo grelhado, camarões flambados, batata sauté, alcaparras, champignon e arroz branco.

Abadejo a Bombordo

R\$ 229,60

Abadejo grelhado, gratinado com catupiry, molho branco, batata sauté, brócolis e arroz branco.

Pintado Grelhado (Surubim)

R\$ 196,80

Pintado grelhado, molho de camarão, brócolis, champignon, alcaparras e arroz branco. Acompanha torradas e queijo ralado.

Caldo de Piranha

R\$ 36,80

Caldo de Feijão

R\$ 29,80

Caldo de Mandioca com Costela

R\$ 29,80

PARMEGIANA & PEIXES NA TELHA



Filé Mignon Parmegiana

Filé mignon premium empanado, molho ao sugo, queijo, arroz e fritas.

R\$ 196,80

Tilápia Parmegiana

Tilápia empanada, molho ao sugo, queijo, arroz e fritas.

R\$ 179,80

Berinjela à Parmegiana

Fatias de berinjela grelhada, molho ao sugo com queijo derretido.

R\$ 139,60

Tilápia Fried Fish (Serve 2 a 3 pessoas)

Iscas de tilápia à doré, legumes, arroz branco e fritas.

R\$ 189,60

Peixe na Telha (Serve 2 a 3 pessoas)

Lombo de pintado com molho de camarão, pimentões, palmito, arroz e pirão.

R\$ 229,60

Moqueca de Peixe Capixaba (Serve 2 a 3 pessoas)

Lombo de peixe, molho de camarão, azeite de dendê, leite de coco, arroz e pirão.

R\$ 229,80

Bacalhoadinha Portuguesa (Serve 2 a 3 pessoas)

Lombo de bacalhau Morhua, cozido com batata, tomate, cebola, brócolis, alho e ovos regados com azeite extra virgem e azeitonas pretas. Acompanha arroz branco.

R\$ 289,80

Caldeirada de Frutos do Mar (Serve 2 a 3 pessoas)

Peixe cozido com camarão, mexilhão, lula e polvo.

R\$ 249,60

Paella a Valenciana (Serve 2 a 3 pessoas)

Tradicional prato espanhol, elaborada com arroz arbório, camarão, polvo, mexilhão, anéis de lula refogados com pimentões e açafrão.

R\$ 289,60

ACOMPANHAMENTOS

Pirão de Peixe

R\$ 36,80

Purê de Batata

R\$ 29,60

Legumes na Manteiga

R\$ 36,40

Arroz Branco

R\$ 16,90

Feijão

R\$ 19,80

ESPAÇO KIDS



Kids Carne

Filé mignon grelhado, batata frita, feijão e arroz branco.

R\$ 49,80

Kids Frango

Filé de frango grelhado, batata frita, feijão e arroz branco.

R\$ 39,80

Kids Peixe

Filé de tilápia à doré, batata frita, feijão e arroz branco.

R\$ 44,80

Kids Massa

Fettuccine ao molho sugo com pedacinhos de filé mignon e batata frita.

R\$ 44,80

PORÇÕES – MÉDIA / GRANDE

CAMARÕES & FRUTOS DO MAR



Camarão 7 Barbas à dorê

MÉDIA

R\$ 96,80

GRANDE

R\$ 129,80

Camarão Rosa Médio

À dorê, panko ou alho e óleo.

MÉDIA

R\$ 146,80

GRANDE

R\$ 229,60

Camarão Rosa Grande

À dorê, panko ou alho e óleo.

MÉDIA
R\$ 199,60
GRANDE
R\$ 296,40

Anéis de Lula à dorê

MÉDIA
R\$ 98,60
GRANDE
R\$ 129,80

SERVE DE 2 A 3 PESSOAS

CAMARÕES — PRATOS ESPECIAIS



DA NOSSA COZINHA
Camarão na Moranga

Moqueca de Camarão

Acompanha arroz branco e pirão.

R\$ 249,80

Bobó de Camarão

Acompanha arroz branco e pirão.

R\$ 246,80

Camarão na Moranga

Abóbora moranga cozida, recheada com camarões, acompanha arroz branco.

R\$ 249,60

Camarão Fried Fish

Risoto de camarão e camarões grandes à milanesa.

R\$ 296,80

Camarão Quatro Queijos

Camarão rosa grande com molho quatro queijos gratinado, acompanha arroz branco.

R\$ 296,40

Camarão à Grega

Camarões rosa grande à milanesa, arroz à grega (banana, palmito e abacaxi à milanesa).

R\$ 298,40

PORÇÕES – MÉDIA / GRANDE

PEIXES & FRUTOS DO MAR



Filé de Tilápia	MÉDIA R\$ 86,40 GRANDE R\$ 109,60
Filé de Porquinho	MÉDIA R\$ 84,60 GRANDE R\$ 109,60
Costelinha de Pacu	MÉDIA R\$ 86,40 GRANDE R\$ 109,60
Cubinhos de Surubim	MÉDIA R\$ 96,40 GRANDE R\$ 129,60
Cubinhos de Pintado	MÉDIA R\$ 96,40 GRANDE R\$ 129,60
Filé de Abadejo	MÉDIA R\$ 99,60 GRANDE R\$ 149,60
Cubinhos de Dourada	MÉDIA R\$ 99,60 GRANDE R\$ 149,80
Especial Filé de Salmão	MÉDIA R\$ 99,60 GRANDE R\$ 149,60
Lambarizinho	MÉDIA R\$ 76,80 GRANDE R\$ 96,80
Cubinhos de Cação	MÉDIA R\$ 86,40 GRANDE R\$ 109,60

Manjubinha

MÉDIA
R\$ 76,80
GRANDE
R\$ 96,80

Filé de Pirarucú

MÉDIA
R\$ 86,40
GRANDE
R\$ 109,60

SERVE DE 2 A 6 PESSOAS

PEIXES — SUGESTÕES DA CASA



Isca do Mar (Serve 2 a 3 pessoas)

Camarão 7 barba, anéis de lula, cação, manjubinha, fritas e cebola.

R\$ 189,60

Isca do Rio (Serve 2 a 3 pessoas)

Pintado, tilápia, porquinho, pirarucú, lambarizinho, costelinha de pacu, fritas e cebola.

R\$ 189,60

Sugestão Pescador do Rio (Serve 4 a 6 pessoas)

Tilápia, pintado, porquinho, costelinha de pacu, pirarucú, dourada, lambarizinho, fritas e cebola à tirolesa.

R\$ 259,60

Frutos do Mar à Marinheiro (Serve 4 a 6 pessoas)

Camarão 7 barba, anéis de lula, cação, manjubinha, perna de moça, linguado, salmão, abadejo, fritas e cebola à tirolesa.

R\$ 259,60

PORÇÕES TRADICIONAIS



DA NOSSA COZINHA

Bolinho de Camarão e Bolinho de Carne Seca

Batata Palito	R\$ 39,80
Polenta	R\$ 38,60
Mandioca	R\$ 38,60
Bolinho de Bacalhau (c/ 10 un)	R\$ 86,90
Bolinho de Camarão (c/ 10 un)	R\$ 79,60
Bolinho de Carne Seca (c/ 10 un)	R\$ 79,80
Bolinho de Queijo (c/ 20 un)	R\$ 69,80
Calabresa Acebolada (c/ pães)	R\$ 76,80
Provolone à Milanese	R\$ 96,80
Cebola Tiroleza	R\$ 39,80
Costelinha Suína c/ Mandioca Frita	R\$ 78,60
Pastel (c/ 10 un)	R\$ 86,80

Opções: Carne/Queijo, Camarão ou Peixe Desfiado.

BEBIDAS

CERVEJAS

Baden Baden 600 ml	R\$ 24,80
Heineken 600 ml	R\$ 17,90
Heineken Long Neck	R\$ 12,80
Heineken 0,0 Long Neck	R\$ 13,80
Brahma / Skol / Boa 600 ml	R\$ 14,90

DESTILADOS & APERITIVOS

143 Steinhäger Importado	R\$ 26,80
144 Tequila	R\$ 24,80
145 Amarula	R\$ 24,80
146 Martini com Cereja	R\$ 19,60
147 Domec	R\$ 16,80
148 Campari	R\$ 14,80
149 Saquê	R\$ 16,80
150 Steinhäger Nacional	R\$ 12,80
151 Licor 43	R\$ 28,60
152 Underberg	R\$ 12,80
154 Ypióca 160	R\$ 19,60
155 Ypióca 150	R\$ 16,80
156 Salinas	R\$ 12,80
157 Ypióca / São Francisco	R\$ 9,80
158 Cachaça Envelhecida da Casa	R\$ 9,80 (opção com cataia ou umburana)

BEBIDAS SOFT

159 Pepsi	R\$ 7,98
160 Pepsi Light	R\$ 7,98
161 Guaraná	R\$ 7,98
162 Guaraná Zero	R\$ 7,98
163 Sukita	R\$ 7,98
164 Soda	R\$ 7,98
165 Soda Diet	R\$ 7,98
166 Água Mineral	R\$ 6,90
167 Água Mineral com Gás	R\$ 6,90

168 Água Tônica	R\$ 7,98
169 Água Tônica Diet	R\$ 7,98
171 Smirnoff Ice	R\$ 14,90
172 Red Bull	R\$ 16,80

SUCOS

175 Laranja	R\$ 13,80
176 Limão	R\$ 13,80
177 Abacaxi	R\$ 13,80
178 Acerola	R\$ 13,80
179 Pêssego	R\$ 13,80
180 Caju	R\$ 13,80
181 Uva	R\$ 13,80
182 Maracujá	R\$ 14,80
183 Morango	R\$ 14,80
184 Laranja com Acerola	R\$ 15,80
185 Abacaxi com Laranja	R\$ 15,80
186 Abacaxi com Hortelã	R\$ 15,80
187 Laranja com Limão	R\$ 15,80
188 Limonada Suíça	R\$ 15,80
189 Jarra de Suco (Laranja)	R\$ 28,60
190 Jarra de Suco (Outros sabores)	R\$ 29,80

NÉCTARES

192 Melancia com Gengibre	R\$ 16,90
193 Suco Verde (limão, pepino, hortelã e gengibre)	R\$ 16,90
194 Limonada	R\$ 16,90
195 Abacaxi, Hortelã e Gengibre	R\$ 16,90
196 Couve com Limão e Hortelã	R\$ 16,90
197 Maracujá com Laranja	R\$ 16,90
198 Beterraba e Cenoura	R\$ 16,90

VINHOS

Taça de Vinho Especial da Casa	R\$ consulte
Jarra de Vinho Especial da Casa	R\$ 39,80

WHISKY & VODKA — CLUB / DOSE

	CLUB	DOSE
202 Johnnie Walker Red Label	R\$ 186,00	R\$ 19,80
206 Jack Daniel's	R\$ 248,00	R\$ 26,80

208 Chivas Regal	R\$ 248,00	R\$ 26,80
210 White Horse	R\$ 178,00	R\$ 19,60
212 Jim Beam	R\$ 186,00	R\$ 19,80
214 Bell's / Passport	R\$ 98,00	R\$ 15,90
216 Ketel One	R\$ 228,00	R\$ 24,80
218 Ciroc	R\$ 265,00	R\$ 29,80
220 Absolut	R\$ 248,00	R\$ 24,80
224 Smirnoff	R\$ 98,00	R\$ 12,80

COMBOS

Whisky — opção Red Label / Jim Beam	R\$ 289,00 (2 Red Bull, 2 água c/ gás e gelo)
Vodka — Absolut, 2 energéticos, 2 água tônica e gelo	R\$ 289,00

Imagens meramente ilustrativas. Consulte opções de vinhos e cartas adicionais com o garçom.