

# Vila K

COZINHA NATIVA



Vila Katango



Quando aqui era simplesmente uma vila de pescadores e tudo o que consumiam os nativos vinha dos escambos, a pesca de cada dia era trocada por outros produtos que não havia nestas terras. Os peixes frescos se transformavam em farinha de mandioca, vinda da região da serra, e também em queijos e carne-seca, produzidos nos arredores.

Desse tempo em que o vento corria livremente por entre os cajueiros e as árvores de carnaúba, sem a resistência dos muros que vieram depois, permanece viva a culinária nativa. Em busca de recuperar a essência dessa Jericoacoara, hoje diluída nas tantas culturas que passaram a conviver das dunas para cá, fizemos uma pesquisa afetiva nas lembranças daqueles que têm raízes nesta costa.

Das memórias das famílias, trouxemos para o nosso cardápio os alimentos, sabores e maneirismos no cozinhar. São receitas autênticas, que emprestam técnicas gastronômicas para redescobrir pratos originais – preparados com os ingredientes mais frescos que o nosso vizinho da frente, o esplendoroso Oceano Atlântico, tem a nos oferecer e com algumas preciosidades do mangue e das roças do entorno.

As páginas que se seguem são um convite a um saboroso passeio pela história da nossa Jeri.

# Vila K

COZINHA NATIVA

*nossos ingredientes vêm:*



## do mangue

Onde se encontram os ambientes terrestre e marinho. É de lá que vêm os nossos caranguejos, catados por nativos que até hoje fazem deles o seu meio de vida.



## da roça

O que não vem do mar, buscamos nas hortas e fazendas dos arredores, valorizando o ingrediente local e o pequeno produtor da região.



## do mar profundo

Os barcos dos pescadores que retornam deste mar trazem camarões de vários tipos e uma gama de peixes vermelhos, além de robalo e atum.

*para abrir o apetite*

## do mangue

### patolas de caranguejo

R\$ 49

As suculentas patinhas de caranguejo são deliciosamente cobertas com farinha panko, molho teriyaki de cajuína que é uma bebida extraída artesanalmente da polpa do caju, um fruto muito nutritivo, sendo uma extensa fonte de proteínas e minerais importantes para o organismo.

## da roça

### parea de queijo de coalho

R\$ 41

Típico destas terras, o queijo de coalho chega direto da roça. Para acompanhar, delicadas fatias de pão artesanal ao toque picante de geleia de umbu.

### caprese do nordeste

R\$ 39

Aos tomates, folhas e pesto de manjericão, todos cultivados na Serra da Meruoca, juntamos o queijo local, trazido de uma fazenda pertinho da vila.

### salada de rúcula

R\$ 39

As folhas mais saborosas dos nos vizinhos compõem uma salada leve e refrescante com o queijo de coalho da roça e a acidez das azeitonas pretas.

## do mar profundo

### carpaccio do mar

R\$ 53

Lâminas de polvo e peixe da nossa costa finamente cortados, marinados em azeite com pimenta-do-reino, limão e um cheiro de coentro. Para compor, assamos diariamente um pão artesanal colorido.

### tartare de atum

R\$ 59

O peixe fresco do nosso mar profundo é cortado em cubinhos e temperado com cebola-roxa, alcaparras, azeitona e um fio de azeite de pimenta-de-cheiro. Para coroar, manga e a textura crocante da teia de parmesão.

### camarões com véu de tapioca

R\$ 56

Na mesa dos nossos pescadores, o peixe é sempre (bem) acompanhado de tapioca. Pois esse hábito nativo inspira os nossos camarões empanados em farinha de tapioca e coco fresco ralado e dourados no óleo extraído da planta do algodão. Mais cearense impossível.

### salada terra e mar

R\$ 57

Folhas verdes, tomate-cereja e pepino fresco trazidos da Serra da Meruoca acompanham os camarões grelhados, esses pescados bem aqui, no nosso litoral. Servidos junto quinoa, amêndoas crocantes e hortelã.

### salada de polvo

R\$ 56

Com rúcula, batata sauté, tomate-cereja em redução de vinagre balsâmico e gergelim.

para saborear sem pressa

## da roça

### filé-mignon

R\$ 79

Curado servido ao molho rústico de vinho tinto, com arroz de nata e castanha mais abóbora assada ao mel de caju.

### frango

R\$ 54

Peito de frango e batata-doce da nossa terra grelhados e bem acompanhados por salada ao molho aioli cítrico.

### ragù de carne

R\$ 54

Massa à bolonhesa como manda a receita tradicional da nonna Mirella.

### risoto de vegetais

R\$ 57

Enriquecido por abobrinha, berinjela, tomate assado e cebola, trazidos da serra, e o queijo de coalho selado da nossa região.

### carne do sertão

R\$ 134

Estrela do prato de todo dia do sertanejo, a nossa versão da carne de sol leva filé-mignon assado com cebola-roxa e manteiga da terra. Convidam a um passeio pela cultura daqui também a macaxeira frita, o arroz e o feijão-verde com queijo coalho.

Para compartilhar em 2 pessoas.

## do mar profundo

### peixe moqueado

R\$ 79

File de robalo fresco de cada dia, enrolado em folha de couve e selado, o pescado recebe molho de caju e sagu perolado mais um surpreendente feijão-tropeiro com camarão salgado, rapadura e castanha-de-caju.

### atum selado

R\$ 79

Vem das profundezas da nossa costa este peixe de carne avermelhada. Selado no gergelim, o atum de interior ainda rosado faz contraste com o colorido da manga e dos legumes braseados.

### polvo no azeite

R\$ 84

Habitante nativo das águas daqui, o polvo é cozido lentamente no azeite de frutos do mar com um toque de alho frito, ervas e tomate. Disposto sobre uma cama de arroz cremoso com nata, é salpicado com castanhas-de-caju para lá de cearenses.



**lagosta** R\$ 112

A lagosta pescada no nosso vizinho da frente, o mar, é delicadamente grelhada e servida com purê de batata-doce da nossa terra e legumes grelhados.

**ao mar** R\$ 84

Massa de grano duro incrementada por atum, camarão, polvo e tomate. Simples (e delicioso) assim.

**risotto de frutos do mar** R\$ 87

Irresistível combinação de sabores desta costa, com atum, camarão, polvo e tomate.

**linguine • camarão • moqueca** R\$ 89

Uma fusão de sabores marcam esse prato, linguine cozido al dente com um delicioso molho de moqueca, camarões de nosso mar, marinados e grelhados se completam com perfeição.

**moqueca de peixe e camarão** R\$ 134

Filé de peixe do dia e camarões frescos refogados no azeite de dendê e no colorido dos pimentões, no sabor da pimenta-de-cheiro, da cebola e do cheiro-verde. Como manda a tradição, é servido com arroz e um pirão rico feito do caldo da própria moqueca.

**grelhado da vila** R\$ 184

Camarão, polvo, lagosta, filé de peixe: uma rica composição do que o mar nos oferece de mais fresco. Depois de grelhados, são regados com manteiga de ervas e servidos com arroz de coco e nossas riquezas da terra, legumes e frutas.

**Para compartilhar em 2 pessoas.**

*clássicos*

**Salada tropical** R\$ 42

Folhas de alface e rúcula frescas, cultivadas por produtores locais, com tomate, abacaxi e manga.

**Peixe com ervas** R\$ 79

Filé do peixe mais fresco do dia regado com molho de ervas. Para acompanhar, um risoto ao toque cítrico de limão.

**Bobó de camarão** R\$ 84

Tradicional prato brasileiro com camarões ensopados em creme de macaxeira, leite de coco e azeite de dendê. Servido com arroz de coco e farofa de banana.

**Risoto de camarão** R\$ 84

Preparado com arroz arbóreo, camarões, leite de coco, tomate e para dar uma leve perfumada como toque final, pimenta-de-cheiro.

## *para acompanhar*

seja do mangue, da roça ou do mar profundo

<b>arroz branco</b>	R\$ 18
<b>arroz</b> integral, arroz de coco ou arroz com brócolis.	R\$ 22
<b>batata frita</b>	R\$ 28
<b>feijão</b>	R\$ 17
<b>farofa</b>	R\$ 15
<b>vegetais grelhados ou cozidos</b>	R\$ 25
<b>purê de batata</b>	R\$ 21
<b>quinoa</b>	R\$ 22

\*outros adicionais e alterações serão cobrados à parte na conta.

## *para agradar as crianças*

<b>filé-mignon</b>	R\$ 46
Cubos de carne com arroz branco, feijão e batatinhas fritas.	
<b>frango grelhado</b>	R\$ 39
Peito de frango grelhado acompanhado de spaghetti na manteiga.	
<b>peixe</b>	R\$ 46
Filé de peixe empanado servido com purê de batata e arroz branco.	
<b>macarrãozinho</b>	R\$ 36
A criança escolhe a massa para regar com molho branco ou vermelho.	

para adoçar a vida

**sorvete artesanal**

R\$ 21

Feito por nós, com ingredientes frescos da nossa serra. A cada dia uma calda diferente coroa essa explosão dos sabores mais doces do nordeste.

**romeu e julieta nordestino**

R\$ 33

O queijo surge na forma de um sorvete e a goiabada, como uma calda suave. O sotaque cearense vem do bolinho de macaxeira servido ainda quente, quentinho. Irresistivelmente nordestino.

**cocada brulée**

R\$ 32

Delicioso creme de coco fresco, dourado no forno e envolto em crosta de açúcar maçaricado.

**mousse de cacau**

R\$ 33

Feita com cacau 100% mais amêndoas e calda de caramelo.

Vila K

COZINHA NATIVA

\*Taxa de rolha R\$ 45.

\*\* A disponibilidade de alguns ingredientes está sujeita à sazonalidade da região.

O horário de funcionamento do restaurante é das 12h00 às 22h00.

O horário de funcionamento do bar é das 10h30 às 23h00.

O pagamento da taxa de 10% de serviço é opcional.



