



Sugestões da Casa. (R\$)

PRATO PARA 1 PESSOA

Bacalhau Durval 40 anos. 144,

Sugestão 1: Posta de Bacalhau assada acompanhada de purê de aipim, creme de milho e brócolis salteado no azeite de ervas.

Sugestão 2: Posta de bacalhau assada na crosta de ervas finas, acompanhada de purê de batata baroa e vinagrete de pimenta biquinho.

Pasta & Camarões. 144,

Pappardelle fresca, com camarões médios e molho rústico de tomates.

ENTRADAS

Grelhados ao Vinho: Festival Gastronômico 2022. 95,

(polvo, lula e camarão ao molho de alho e vinho com batata assada)

Salada Rosbife. 59,

(filé mignon, mix de folhas verdes, tomate confit, parmesão e molho pesto)

PRATOS PARA 1 PESSOA

***Bobó de Camarão VM. 106,**

(arroz de coco)

***Bife de Ancho. 85,**

(Bife de ancho, legumes assados com pera)

***Bife de Ancho. 85,**

(Bife de ancho, purê de banana-da-terra e farofa)

Salmão a Caiçara. 95,

(salmão, purê de banana-da-terra, vinagrete de palmito e cebola roxa)

Arroz Marinheiro. 95,

(arroz de açafrão, namorado e camarão)

Ravioli de Banana da Terra. 85,

(ravioli recheado com banana da terra ao molho de camarão e manjeriço)

Dueto. 105,

(filé de linguado recheado com salmão, arroz de alho poró, tomate cereja e batata assada)

Prime Rib. 117,

(prime rib grelhado e ravioli de ricota)

Mignon de Sol. 85,

(carne de sol de filé mignon queijo coalho e baião de dois)



Entradas. (R\$)

- Burrata.** 70,
(queijo cremoso, fatias de pão, tomate confit e molho pesto)
- Couvert.** 72,
(caponata com salmão, berinjela, bacalhau, queijo grana padano, mussarela de búfala, pão de fermentação natural e pizza branca)
- Mix de Bruschetta** (a partir das 18h). 47,
(caponata, shiitake, napolitana)
- Pizza Branca.** 24,
(azeite extra virgem, sal grosso, alecrim e parmesão)
- Carne de Sol c/ Aipim.** 89,
- Picanha Fatiada.** 191,
- Picanha Recheada.** 201,
(picanha recheada, linguiça, e batatas ao creme de queijo)
- Picanha Serenada.** 191,
(picanha fatiada, manteiga de garrafa, aipim no bafo, molho e farofa)
- Filé ao Molho Madeira.** 125,
- Filé ao Creme de Pão.** 125,
- Gurjon de Frango.** 81,
-
- Bolinho de Banana da Terra com Carne Seca** (06 unidades). 53,
- Bolinho de Bacalhau.** (12 unidades) 102,
- Bolinho de Bobó de Camarão** (06 unidades). 64,
- Isca de Peixe.** 95,
- Casquinha de Siri Simples.** 38,
- Casquinha de Siri à Milanese.** 43,
- Camarão Médio.** 204,
*(ao alho e óleo **ou** à milanese)*
- Camarão V.G.** 247,
*(ao alho e óleo **ou** à milanese)*
- Panelinha Mista.** 215,
(lula, polvo, camarão, mexilhão com torradas)
-
- Batata Frita.** 41,
- Batata à Parma.** 75,
(batata coberta de queijos, calabresa e bacon)
- Aperitivo misto.** 93,
(carne seca, queijo coalho, aipim)
- Torresmo de Ponta.** 69,
- Caldinho de Feijão.** 21,

Pastéis. (R\$)

Porções de Pastéis *(06 unidades)*

Siri. 60,

Camarão. 64,

Marguerita. 53,

Carne. 56,

Queijo. 56,

Pastel de Camarão *(individual)*. 36,

Caldos/ Escondidinhos. (R\$)

Caldo de Aipim com Frango *(c/ torrada)*. 30,

Caldo Verde c/ torrada. 32,

Escondidinho de Carne Seca. 71,

(purê de aipim, catupiry e carne seca desfiada)

Escondidinho de Camarão. 96,

(purê de aipim, catupiry e camarão)

Saladas. (R\$)

Salada Cæsar. 38,

(alface americana, frango, crouton, queijo ralado)

Salada Caprese. 40,

(salada verde, tomate, mussarela de búfala, manjeriço)

Risotos. (R\$) INDIVIDUAIS

Risoto de Polvo. 109,

(risoto de polvo grelhado na manteiga de ervas)

Risoto de Camarão. 98,

(risoto de camarão médio)

Risoto de Alho Poró com Filé Mignon. 92,

(risoto de alho poró com filé mignon alto recheado com gorgonzola)

Risoto Siciliano. 95,

(risoto de limão siciliano, camarões médios empanados crocantes)

Risoto de Camarão e Açafrão. 98,

(risoto de camarões médios com açafrão e palmito pupunha)

Tagliata de Picanha. 106,

(picanha com risoto de gorgonzola)



Frangos. (R\$) PRATOS INDIVIDUAIS

Frango à Delícia. 54,

(filé de frango, banana, molho branco, ervilha, mussarela, parmesão e arroz)

Filé de Frango à Moda da Casa. 54,

(frango à milanesa, mussarela, presunto, molho rosê, batata confit e arroz)

Frango ao Larquife. 54,

(filé de frango, molho de requeijão, banana, arroz à grega e purê)

Churrascos. (R\$) PARA 2 / INDIVIDUAIS

Picanha à Moda da Casa. 197, / 98,

(picanha, linguiça, queijo coalho, arroz, tropeiro, farofa, fritas, molho)

Picanha do Cheff à Moda. 272, / -

(picanha, linguiça, queijo coalho, fritas, arroz, tropeiro, farofa, molho)

T-Bone. - / 109,

(T-Bone grelhado na manteiga de ervas, massa pappardelle fresca com gorgonzola)

***Short Rib. - / 96,**

(Short Ribe, batata frita com creme de queijo e azeite trufado)

***Short Rib. - / 96,**

(Short Ribe, batata rústica e molho de mostarda com mel)

Carnes. (R\$) PRATOS INDIVIDUAIS

Filé ao Molho de Gorgonzola. 90,

(filé, arroz e batatas assada)

Filé Medalhão. 90,

(filé mignon, bacon, champignon, arroz à piamontese)

Filé à Parmegiana. 90,

(filé mignon, mussarela, arroz e purê)

Filé ao Molho Bordelaise. 90,

(filé mignon, ervas frescas, vinho tinto, champignon, bacon, arroz com brócolis e batata frita)



Frutos do Mar. (R\$)

PEIXES. (R\$) PARA 2 / INDIVIDUAIS

Salmão (Filé). 199, / 115,

(salmão grelhado, alcaparra, pimentões, arroz e batata assada)

Salmão ao Molho de Maracujá. 199, / 115,

(salmão grelhado, molho de maracujá, purê e arroz)

Salmão com Mostarda. 219,

(salmão, camarão médio, molho de mostarda, arroz de açafrão e purê)

Filé de Cherne à Belle Meunière . 231,

(file de peixe, camarão, alcaparra, batata assada, manteiga e arroz)

Grelhado de Frutos do Mar. 242,

(filé de peixe, camarão, lula, polvo, mexilhão, batata assada, arroz de passas, molho manteiga e limão)

Pargo recheado . 168,

(legumes, molho de limão, camarão médio, batata assada e arroz)

Linguado Recheado. 270,

(filé, camarão VG, molho vinho branco, arroz e panaché de legumes)

BACALHAUS. (R\$) PARA 2

Bacalhau do Porto. 259,

(bacalhau grelhado no azeite, legumes, manteiga, limão e arroz)

Bacalhau à Portuguesa. 259,

(posta de bacalhau cozida, batata, cebola, ovo, azeitona, couve e arroz)

Bacalhau ao Thermidor. 259,

(bacalhau, camarão, catupiry, arroz e batata gratinada)

LAGOSTAS. (R\$) PARA 2

Lagosta ao Thermidor. 263,

(lagosta c/ catupiry, camarão, queijo gratinado e arroz)

Frutos do Mar. (R\$)

MOQUECAS CAPIXABAS NA PANELA DE BARRO. (R\$) PARA 2

* Acompanhadas de Moquequinha de Banana

Moqueca de Namorado Batata. 203,
(molho de camarão, pirão e arroz)

Moqueca de Badejo. 263,
(molho de camarão, pirão e arroz)

Moqueca à Moda da Casa. 284,
(dourado, mexilhão, molho de camarão, lula, pirão e arroz)

Moqueca de Cherne. 263,
(molho de camarão, pirão e arroz)

Moqueca de Dourado. 219,
(molho de camarão, pirão e arroz)

Caldeirada Completa. 299,
(peixe, lagosta, mexilhão, polvo, lula, ova, camarão VG, pirão e arroz)

CAMARÕES. (R\$) PARA 2

Camarão ao Metre Hotel. 273,
(camarão VG s/ casca grelhado c/ molho manteiga, arroz de passas e purê)

Bobó de Camarão (Médio). 220,
(azeite de dendê, leite de côco, purê de aipim, tomate, cheiro verde e arroz)

Massas* . (R\$) INDIVIDUAIS

Ravioli de Cordeiro e queijo brie ao molho de hortelã. 87,

Escolha uma Massa:

Pappardelle

Lasanha

Nhoque

Ravioli de ricota

Ravioli Recheado com banana-da-terra

***Massas frescas produzidas na casa**

Escolha um Molho:

Bolonhesa. 63,

Camarão. 95,

Quatro Queijos. 70,

Pratos Infantis. (R\$) (até 12 anos)

Filé Mignon. 44,

Filé de Frango. 36,

Peixe Grelhado. 49,

ESCOLHA OS ACOMPANHAMENTOS:

Arroz, feijão e fritas

Pappardelle ao molho branco

Pappardelle ao sugo

Durval

Pizzas. (R\$) MÉDIA / GRANDE

Á partir das 18:00hs

CLÁSSICAS

Calabresa. 73, / 75,

(mussarela, calabresa, cebola e azeitona)

Frango com Catupiry. 80, / 85,

(mussarela, frango, catupiry e molho de tomate)

Marguerita. 80, / 85,

(mussarela de búfala, tomate seco e manjeriço)

Mista. 73, / 84,

(mussarela, presunto, calabresa, tomate, azeitona, cebola, pimentão, bacon, palmito e parmesão)

Portuguesa. 80, / 85,

(mussarela, ovo, milho, ervilha, tomate, pimentão, calabresa, azeitona preta, presunto e cebola)

Quatro Queijos. 80, / 85,

(mussarela, provolone, gorgonzola e parmesão)

PIZZA DOCE PEQUENA

DOLCE VIDA. 60,

(finas fatias de queijo tipo brie, chocolate branco lingua de gato Kopenhagen® e calda de frutas vermelhas)

ESPECIAIS (R\$) MÉDIA / GRANDE

Camarão com Catupiry. 85, / 93,

(mussarela, camarão, catupiry e molho de tomate)

Carbonara. 80, / 85,

(mussarela, bacon, ovo e catupiry)

Lombo Canadense com Catupiry. 81, / 90,

(mussarela, lombo canadense, cebola e catupiry)

Pepperoni. 80, / 85,

(mussarela, pepperoni, cebola)

Rúcula. 80, / 85,

(mussarela, mussarela de búfala, rúcula, tomate seco)

DA CASA (R\$) GRANDE

Pizza do Professor. 113,

(mussarela, lula, polvo e camarão)

***Pizza com Borda de Catupiry.** 17,



Sobremesas. (R\$)

Torta Alemã. 13,
Brownie. 21,
Creme de Papaya com Cassis. 19,
Petit Gateau. 22,
Pudim de Leite Condensado. 19,
*Pudim de leite, servido com doce de leite Viçosa e
farofa crocante de amêndoas torradas*



Cafés. (R\$)

Café Expresso. 5,
Café Macchiato. 6,
Café com crema de leite vaporizado
Latte Macchiato. 8,
Leite vaporizado com café
Capuccino Italiano. 9,
*Café, canela ou chocolate, crema de leite
vaporizado*



Bebidas Não Alcoólicas. (R\$)

Refrigerante em lata. 9,
Suco Jarra. 24,
Limonada Suíça. 15,
Suco. 13,
Abacaxi, Acerola, Graviola, Kiwi, Laranja, Manga
Red Bull. 21,

Cervejas. (R\$)

CERVEJAS LONG NECK

Malzbier. 10,
Heineken. 15,
Corona 16,
Budweiser. 11,
Stella Artois. 12,
Becks. 11,

CHOPP 350ml

Orange Sunshine. 14,
Colorado Ribeirão. 14,
Brahma Escuro .13,
Brahma Claro.13,
Fiorella Noi. 17,

CERVEJAS 600ML

Antártica Original . 18,
Spaten .18,

Cervejas Especiais. (R\$)

Erdinger Tradicional 500 ml. 39,

Cerveja de Trigo Clara

Teor Alcoólico: 5,3%

Colorado Appia 600 ml 27,

Cerveja de trigo

Teor Alcoólico : 5,5 %

Therezópolis Gold 500 ml. 20,

Puro Malte Premium

Teor Alcoólico: 5%

Artesanal Noi Tipo Amara 600 ml. 40,

Blend de Maltes Especiais e Lúpulos Norte Americanos

Teor Alcoólico: 10,5%

Artesanal Noi Tipo Bianca 600 ml. 31,

Trigo com aroma de cravo e banana

Teor Alcoólico: 5,9%

Artesanal Noi Tipo Rossa 600 ml. 31,

Cinco maltes diferentes e dois Lúpulos nobres

Teor Alcoólico: 5,8%

Artesanal Noi Tipo Avena 600 ml. 31,

Dois tipos de malte de cevada: trigo e flocos de aveia

Teor Alcoólico: 5,5%

Durval

Whiskies. (R\$) dose

Jack Daniel's. 22,
Johnnie Walker Red. 20,
Johnnie Walker Black. 31,
Chivas Regal 12 anos. 22,
Buchanan's 12 anos. 28,
Chivas Regal 18 anos. 50,
Buchanan's 18 anos. 76,
Royal Salute 21 anos. 81,

Destilados. (R\$) dose

Vodka Smirnoff. 17,
Vodka Absolut. 18,
Vodka Grey Goose Sabores. 20,
Tequila Jose Cuervo. 25,
Gin Beefeater. 21,

Licores. (R\$) dose

Amarula. 20,
Baileys. 20,
Cuarenta y três. 22,

Cachaças. (R\$) dose

Anísio Santiago (Havana). 45,

Procedência: Salinas - MG Teor Alcoólico: 44,8% Cor: amarela
Características: melhor cachaça do mundo.

Durvalina. 10,

Procedência: Castelo - ES Teor Alcoólico: 40% Cor: amarela
Características: 2 anos de envelhecimento em tonel de carvalho.

Germana Envelhecida. 17,

Proc.: Nova União-MG Teor Alcoólico: 40% Cor: levemente amarelada.
Características: 10 anos de envelhecimento em tonel de bálsamo e carvalho.

Salinas. 9,

Procedência: Salinas - MG Teor Alcoólico: 45% Cor: amarela
Características: 30 meses de envelhecimento em tonel de bálsamo.

Seleta. 9,

Procedência: Salinas - MG Teor Alcoólico: 42% Cor: amarela
Características: 2 anos de envelhecimento em tonel de amburana.

Si Sobrá Nois Vendi. 9,

Procedência: Castelo - ES Teor Alcoólico: 40% Cor: amarela
Características: 5 anos de envelhecimento em barril de carvalho

Durval

Drinks do Verão . (R\$)

Velvet Cocktail. 36,

(mix de frutas vermelhas exóticas, gin e mixybar Fabbri Fiori de Sambuco)

Côco Tropical. 33,

(rum caribenho prata, triple sec cointreau, suco de grapefruit, creme de côco, suco de limão siciliano e bitter de laranja flambada)

Bourbon Honey Bee. 33,

(bourbon Jack Daniel's old N°7, Aperol licor, syrup de mel silvestre suco de limão, suco de abacaxi e bitter aromático de abacaxi defumado)

Kiwi Extract. 33,

(Absolut extract, kiwiGolden, e espuma especial de baunilha com violetas Fabbri)

Amoras Durvalinas. 31,

(cachaça Durvalina, amoras frescas, limão galego e capim limão)

Drinks Clássicos. (R\$)

Caipirinhas tradicionais. 24,

(Cachaça Durvalina, limão ou kiwi ou morango)

Caipvodka de Caju. 41,

(Vodka e caju)

Caip's Gourmet Durval*. 31,

*vodka **ou** rum **ou** gin

*Morango com laranja **ou** Melancia com toranja **ou** Tangerina com hortelã

Mojito. 29,

(rum, hortelã, limão, açúcar e clube soda)

G&T. 30,

(gin, água tônica, fruta* e especiaria*)

*frutas: limão, laranja. *especiarias: zimbro, canela, cravo, cardamomo)

Moscow Mule. 37,

(vodka, gengibre, limão, açúcar, espuma de gengibre e raspas cítricas.

Opção: gin)

Refrescantes . (R\$)

Summer Clericot. 37,

(frutas exóticas, infusionadas em licores especiais importados, um toque de Bear Hug cranberry e blueberries, espumante Brut)

Strawberry Daiquiri Frozen. 33,

(tequila mexicana prata, morangos frescos, xarope de romã e framboesa, suco de limão siciliano, toque de bitter de anís estrelado)

Passion Star Martini. 29,

(vodka infusions vanilla, suco de maracujá, licor de maracujá, suco de limão e espumante Brut)

📍 www.durvalgastronomia.com.br 📞 (22) 9 9748 2813

Os valores do cardápio poderão ser alterados sem aviso prévio



ESTACIONAMENTO LIBERADO MEDIANTE
CUPOM COM CARIMBO DO RESTAURANTE

PROIBIDO FUMAR NO RESTAURANTE



ACEITAMOS OS CARTÕES:



NÃO ACEITAMOS CHEQUE OU PIX



Pratos Executivos. (R\$)

Individuais, servidos somente de 2ª a 6ª-feira (exceto feriados) de 11:30h às 15h

Filé Mignon à Francesa. 66,

(acompanha presunto, cebola, ervilha, batata palha e arroz)

Filé Mignon ao Molho de Gorgonzola. 66,

(acompanha massa pappardelle fresca na manteiga)

Filé Mignon ao Molho de Mostarda Dijon. 66,

(acompanha batata rústica assada e arroz)

Filé Mignon ao Molho Bordelaise. 66,

(acompanha purê de baroa e arroz de brócolis)

Bife de Chorizo com Molho Chimi-chury. 72,

(acompanha arroz biru-biru)

Bife de Chorizo. 72,

(acompanha ravióli de ricota na manteiga da sálvia)

***Bife de Chorizo com Nhoque. 72,**

(nhoque ao molho de queijo grana padano)

Contrafilé na Manteiga Café de Paris. 61,

(acompanha ravioli de ricota ao molho de tomate rústico)

***Filé à parmegiana. 66,**

(acompanha arroz de brócolis e fritas)

Filé de Peixe à Provençal. 72,

(acompanha abobrinha, berinjela, tomate e arroz de brócolis)

Salmão na Crosta de Ervas. 72,

(acompanha purê de baroa e arroz de alho poró)

***Strogonoff de Filé Mignon. 66,**

(acompanha arroz e babata palha da casa)

Risoto de Camarão de molho com Queijo Brie. 68,