



PORTO DO SOL

G A S T R O N O M I A & C U L T U R A

CARDÁPIO

Peixes da Amazônia, carne fresca de Rondônia, tacacá, drinks e música ao vivo a partir das 18h.

Pratos principais servem 2 pessoas · versão individual por 60% do valor.

HORÁRIO

Terça a sábado: 16h às 23h
Domingo: 11h às 23h
Música ao vivo às 18h

ENDEREÇO

R. Dom Pedro II - Centro
Porto Velho - RO, 76801-021

CONTATO

WhatsApp (69) 98408-8711
Telefone (69) 3213-6920
@portodosolpvh ·
restauranteportodosol.com.br

PETISCOS

PETISCOS

APERITIVO DE FILÉ E PORÇÃO DE PÃO	R\$ 83,99
Molho escuro, cebola e tomate	
APERITIVO DE PEIXE E MOLHO TÁRTARO	R\$ 81,99
BATATA FRITA PORTO DO SOL	R\$ 46,99
Muçarela e bacon	
BATATA FRITA SIMPLES	R\$ 33,99
BOLINHOS DE BACALHAU (8 UN.)	R\$ 82,99
½ porção: R\$ 57,99	
BOLINHO DE PEIXE	R\$ 43,99
CAMARÃO À MILANESA	R\$ 166,99
Farinha panko e coco ralado	
CAMARÃO ALHO E ÓLEO E CREME DE ALHO	R\$ 158,99
CASQUINHA DE CARANGUEJO	R\$ 54,99
DADINHO DE TAPIOCA (8 UN.)	R\$ 49,99
Geleia de tangerina com pimenta	
ESCONDIDINHO DE BACALHAU	R\$ 71,99
Purê de mandioca gratinado	
ESCONDIDINHO DE CARNE DE SOL	R\$ 60,99
Purê de mandioca gratinado	
ESPETINHO DE QUEIJO COALHO E ABACAXI	R\$ 39,99
Melado de cana	
ESPETINHO DE FILÉ	R\$ 45,99
Cebola, tomate, farofa e medalhão de mandioca	
ESPETINHO DE CAMARÃO E ABACAXI	R\$ 53,99
FRANGO À PASSARINHO E CREME DE ALHO	R\$ 65,99
GULODICE DE CALABRESA E MOLHO ROSÉ	R\$ 56,99
MEDALHÃO DE MANDIOCA (4 UN.)	R\$ 33,99
Massa de mandioca, queijo coalho e manteiga	
MANDIOCA FRITA	R\$ 30,99
PALITOS DE PIRARUCU	R\$ 76,99
Empanados na panko e gergelim, com vinagrete de shoyu	

PASTELZINHOS

6 unidades · até 2 sabores da mesma referência

SIMPLES	R\$ 30,99
Queijo, carne moída, palmito, napolitano, peixe dourada ou sardinha	
ESPECIAL	R\$ 33,99
Provolone, carne de sol ou camarão	
SUPER ESPECIAL	R\$ 34,99
Bacalhau ou camarão com catupiry	
DOCE ROMEU E JULIETA	R\$ 30,99

FRIOS

TÁBUA DE FRIOS	R\$ 167,99
Queijos prato, provolone e minas, salaminho, azeitonas, lombinho defumado, palmito pupunha, ovos de codorna, tomate-cereja e creme de alho · ½ táboa: R\$ 110,99	
PROVOLONE À MILANESA	R\$ 95,99
CARPACCIO	R\$ 66,99
Lâminas de filé mignon cru, molho de mostarda e alcaparra, parmesão, rúcula e torradas	
CEVICHE	R\$ 40,99
Mix de peixes amazônicos curtido no leite de tigre	

REGIONAL & CALDOS

REGIONAL

TACACÁ **TÍPICO** **R\$ 42,99**
Caldo de tucupi, jambu, camarão seco e goma de tapioca

PIRARUCU À CASACA DO NOSSO JEITO **TÍPICO** **R\$ 54,99**
Pirarucu salgado, farofa no leite de coco, banana frita, ervilha e passas

CALDOS

JAMBU NO TUCUPI **R\$ 27,99**

FEIJÃO **R\$ 30,99**
Couve, bacon e queijo

PEIXE **R\$ 31,99**
Tomate, cebola e cheiro-verde

VERDE **R\$ 32,99**
Batata, couve e calabresa

ABÓBORA COM QUEIJO COALHO **R\$ 26,99**

SALADAS

Sem substituição de ingredientes

DE BACALHAU **R\$ 65,99**
Lascas de bacalhau, alho, azeitona e azeite, com torradas

PALMITO **R\$ 35,99**

PORTO DO SOL **R\$ 33,99**
Folhas verdes, tomate-cereja, queijo minas e molho de iogurte

TROPICAL **R\$ 31,99**
Folhas verdes, tomate-cereja, uva e abacaxi

MISTER SANDWICHES

Servidos em 2 pães franceses

CABOQUINHO **R\$ 36,99**
Ovo frito, lascas de tucumã, banana-da-terra frita e queijo coalho

EMPORIUM **R\$ 37,99**
Filé, muçarela e rúcula (ou alface)

SANDUÍCHE IMPERIAL **R\$ 34,99**
Lombo suíno, muçarela e abacaxi

HAMBÚRGUER COM FRITAS **R\$ 44,99**
Pão de brioche, blend bovino, cebola empanada, muçarela, tomate e alface

PEIXES DA AMAZÔNIA

PEIXES DA AMAZÔNIA

Para 2 pessoas · individual por 60% do valor

DOURADA AMAZÔNICO **ESPECIAL DA CASA** **R\$ 176,99**
Posta grelhada, molho de tucupi reduzido e jambu, farofa, banana-da-terra frita, purê de mandioca e arroz branco

PIRARUCU RONDON **PRATO OFICIAL DE PVH** **R\$ 160,99**
Em posta, grelhado, tucupi reduzido, medalhão de mandioca e queijo coalho, jambu, crispes de batata-doce e arroz branco

PIRARUCU PÉROLA DO MADEIRA **R\$ 158,99**
Posta grelhada, pérolas de tapioca e castanha-do-brasil assadas, leite de castanha, arroz de jambu e alfavaca

PAELLA AMAZÔNICA **R\$ 181,99**
Dourada, pirarucu e tambaqui refogados no tucupi, temperos verdes, jambu e banana-da-terra empanada

TAMBAQUI FRITO **R\$ 165,99**
Baião de dois com cubinhos de queijo coalho, farofa e vinagrete

FILÉ DE PEIXE GRELHADO **R\$ 155,99**
Purê de batata, arroz à grega e saladinha

MOQUECA, ARROZ BRANCO E PIRÃO **R\$ 154,99**
Dourada ou pirarucu, tomate, cebola, pimentões, mandioca e banana-da-terra no dendê e leite de coco

POSTA DE PEIXE **R\$ 154,99**
Molho de alcaparra, palmito flambado no conhaque, batata assada e arroz branco

CALDEIRADA **R\$ 148,99**
Peixe no caldo de temperos, tomate, cebola, batata e ovo cozido

CALDEIRADA DE TAMBAQUI **R\$ 144,99**
Pirão e arroz branco

CAMARÃO & BACALHAU

CAMARÃO

Para 2 pessoas

ARROZ DE TACACÁ **R\$ 186,99**

Parboilizado cozido no tucupi, jambu, filezinho de camarão e camarão defumado

CAMARÃO À BAIANA, PIRÃO E ARROZ BRANCO **R\$ 192,99**

Com peixe, leite de coco, azeite de dendê, legumes e cheiro-verde

CAMARÃO AO MOLHO BECHAMEL E ARROZ BRANCO **R\$ 193,99**

Refogado com tomate e temperos verdes, molho branco e queijo gratinado

CAMARÃO À MILANESA E ARROZ À GREGA **R\$ 195,99**

Arroz com ervilha, verduras, presunto e passas

CAMARÃO INTERNACIONAL **R\$ 197,99**

Arroz cremoso, creme de leite, muçarela, requeijão, ervilhas e batata palha

PAELLA DE FRUTOS DO MAR **R\$ 319,99**

Camarão, marisco, lula, sururu, polvo e peixe, com legumes, pimentões e açafrão • 4 pessoas: R\$ 357,99

PAELLA COM LAGOSTIM **R\$ 385,99**

4 pessoas: R\$ 450,99

FILÉ MIGNON

FILÉ MIGNON

Carne fresca de Rondônia • para 2 pessoas

AO MOLHO ESCURO E CHAMPIGNON **R\$ 158,99**

Arroz branco e fritas

AO MOLHO GORGONZOLA **R\$ 165,99**

Arroz com brócolis e salada tropical

FILÉ OSWALDO ARANHA **R\$ 157,99**

O clássico: alho fatiado, fritas e farofa de ovo

PARMEGIANA COM FRITAS E ARROZ BRANCO **R\$ 178,99**

À milanesa, recheado com presunto e muçarela, molho de tomate e purê de batata gratinado

RECHEADO COM GORGONZOLA E TOMATE SECO **R\$ 166,99**

Arroz à piamontese e saladinha verde com lascas de parmesão

MEDALHÃO DE FILÉ COM TALHARIM **R\$ 151,99**

Ao molho gorgonzola

FILÉ AO MOLHO DE MOSTARDA **R\$ 155,99**

Salada e arroz branco

BACALHAU GADUS MORHUA

Do Atlântico Norte • acompanha arroz com brócolis

LAGAREIRO **R\$ 385,99**

Lombo, batata, cebola, pimentões, brócolis e alho assados no azeite de oliva

GOMES DE SÁ **R\$ 308,99**

Em lascas, refogado, batata sauté, azeitonas, ovos cozidos e cebola em lâminas

VEGETARIANO

VEGETARIANO

CEVICHE VEGANO E CHIPS DE MANDIOCA

Banana-da-terra no leite de tigre com temperos verdes

R\$ 37,99

NHOQUE DO SOL

Nhoque de banana-da-terra ao molho branco com queijo coalho

R\$ 47,99

MOQUECA VEGETARIANA

Banana-da-terra, mandioca, palmito, pimentões, leite de coco e dendê, com pirão e arroz branco

R\$ 133,99

PAELLA VEGETARIANA

Arroz parboilizado, tucupi e banana-da-terra empanada

R\$ 142,99

SOBREMESAS

SOBREMESAS

Deliciosas para adoçar mais a vida

TAÇA DE SORVETE (2 BOLAS)

Creme, tucumã, tapioca, açaí, castanha ou cupuaçu

R\$ 20,99

EXPLOSÃO AMAZÔNICA

Açaí cremoso, creme de cupuaçu e crocante de castanha-do-brasil

R\$ 29,99

BROWNIE COM SORVETE DE CREME

Três chocolates e castanha-do-brasil

R\$ 30,99

BANANA SPLIT CABOCLA

3 bolas à escolha, banana, caldas de morango e chocolate e chantilly

R\$ 31,99

CHURROS DE BANANA

Banana nanica empanada no panko, recheada com doce de leite, com sorvete

R\$ 35,99

BEBIDAS

SUCOS

Abacaxi c/ hortelã, acerola, cajá, caju, cupuaçu, goiaba, graviola, maracujá, laranja, abacaxi, morango, limonada de uva, cacau, horta (laranja, couve, gengibre e limão), limonada caipira

SUCO DA FRUTA

R\$ 17,00

SUCO MISTO

R\$ 19,00

JARRA DE SUCO (700 ML)

R\$ 33,00

BATIDA DE AÇAÍ

R\$ 22,00

ACRÉSCIMO DE LEITE

R\$ 5,00

JARRA DE ÁGUA DE COCO

R\$ 38,00

DIVERSOS

PICOLÉ VARIADO

R\$ 11,00

CAFEZINHO

R\$ 6,00

MILK-SHAKE

R\$ 34,00

REFRIGERANTES E ÁGUAS

REFRIGERANTE LATA

R\$ 7,00

Coca-Cola, Coca Zero, Guaraná, Guaraná Diet, Fanta Uva, Fanta Laranja, Sprite, Schweppes Citrus, soda, tônica

COCA KS

R\$ 7,00

REFRIGERANTE 1,5 L

R\$ 16,00

H2O

R\$ 14,00

RED BULL

R\$ 23,00

ÁGUA COM GÁS

R\$ 7,00

ÁGUA SEM GÁS

R\$ 6,00

ÁGUA COM GÁS PRATA

R\$ 12,00

CERVEJAS 600 ML

BADEN BADEN	R\$ 33,00
HEINEKEN	R\$ 22,00
BUDWEISER	R\$ 20,00
SPATEN	R\$ 19,00
BRAHMA PURO MALTE	R\$ 17,00
BRAHMA CHOPP	R\$ 17,00
ORIGINAL	R\$ 17,00
CERVEJA DE VINHO	R\$ 20,00
CHOPP HEINEKEN 350 ML	R\$ 20,00

LONG NECK

HEINEKEN	R\$ 15,00
BUDWEISER	R\$ 15,00
BRAHMA SEM ÁLCOOL	R\$ 15,00
STELLA ARTOIS	R\$ 15,00
CORONA	R\$ 15,00
SMIRNOFF ICE	R\$ 15,00
COPO SUJO	R\$ 5,00
Suco de limão, gelo e borda com sal	

DRINKS SEM ÁLCOOL

COQUETEL DE FRUTAS	R\$ 30,00
Polpa de frutas, leite condensado e creme de leite	
H2DORE	R\$ 29,00
H2O, gelo picado, hortelã, laranja, limão, abacaxi e morango	
SODA ITALIANA	R\$ 25,00
Água com gás, laranja ou morango	

DRINKS & CARTA

DRINKS

JIMBU DA CASA	R\$ 34,00
O mojito amazônico: gin, jambu, limão, citrus e zimbrio	
PORTO DO SOL DA CASA	R\$ 31,00
Vodka, laranja e licor de mandarina	
CAIPIRINHA	R\$ 20,00
CAIPIROSKA VODKA NACIONAL	R\$ 22,00
CAIPIROSKA ABSOLUT	R\$ 29,00
MOJITO	R\$ 28,00
Rum carta branca, hortelã e água com gás	
MADE IN BRAZIL	R\$ 27,00
Gin, licor de menta e suco de laranja	
MARGARITA	R\$ 37,00
Tequila José Cuervo, Cointreau, limão e curaçau (blue/red)	
PIÑA COLADA	R\$ 33,00
Rum, suco de abacaxi, leite de coco e creme de leite	
GIN TÔNICA NACIONAL	R\$ 30,00
Zimbrio e rodela de limão	
GIN TÔNICA TANQUERAY	R\$ 35,00
Zimbrio e rodela de laranja	
APEROL	R\$ 33,00
Espumante, toque de laranja e água com gás	

LILLET VIVE	R\$ 29,00
Tônica, morango, laranja e pepino	
COQUETEL DE FRUTAS COM VODKA	R\$ 36,00
Polpa de frutas, leite condensado e creme de leite	
NEGRONI	R\$ 29,00
Campari, vermute e gin	

CAIPIFRUTAS

Kiwi, abacaxi, maracujá, cupuaçu, morango ou tangerina	
COM CACHAÇA	R\$ 28,00
COM SAQUÊ	R\$ 29,00
COM VODKA NACIONAL	R\$ 30,00
COM CACHAÇA ESPECIAL	R\$ 31,00
COM VODKA ABSOLUT	R\$ 33,00
MISTA	R\$ 39,00

DOSES

DESTILADOS NACIONAIS R\$ 16,00

Gin de jambu, gin nacional, vodka nacional, cachaça de jambu, saquê, Martini, Campari, rum

DESTILADOS IMPORTADOS R\$ 22,00

Gin Tanqueray, vodka Absolut, tequila, steinhaeger

LICORES R\$ 33,00

Creme de cassis, Cointreau, Amarula, Baileys, Licor 43

WHISKY (50 ML) R\$ 30,00

Old Parr, Chivas, Jack Daniel's, Johnnie Walker Red e Black, Buchanan's

GELO DE COCO R\$ 19,00

GARRAFAS

Sugestão de uvas: Cabernet Sauvignon, Carménère, Merlot e Malbec

TAÇA DE VINHO R\$ 40,00

VINHO DO DIA (GARRAFA) R\$ 160,00

CONCHA Y TORO RESERVADO R\$ 165,00

LAMBRUSCO R\$ 185,00

CASAL GARCIA (BRANCO) R\$ 200,00

CASILLERO DEL DIABLO (TINTO) R\$ 230,00

CHANDON BRUT R\$ 291,00

WHISKY 12 ANOS (GARRAFA) R\$ 390,00

Old Parr, Chivas, Jack Daniel's, Johnnie Walker Red e Black

BUCHANAN'S (GARRAFA) R\$ 440,00

Bom saber: pratos principais servem 2 pessoas, bem servidas; peça a versão individual por 60% do valor. Saladas sem substituição de ingredientes. Temos opções vegetarianas. Preços em reais, sujeitos a alteração sem aviso. Reservas pelo WhatsApp (69) 98408-8711.