



M E N U

# UMA VIAGEM A BAHIA DE TODOS OS SANTOS

ENTRE O CHEIRO DO DENDÊ NO FOGO BAIXO,  
A BRISA SALGADA DO LITORAL E O SOM DAS  
MARÉS QUE ENCONTRAM OS COQUEIRAIS  
DO SUL DA BAHIA, NASCE O **CABRUKA**.

UM RESTAURANTE INSPIRADO  
NAS RAÍZES, NOS SABORES E NA ALMA BAIANA.  
NOSSA HISTÓRIA PERCORRE CAMINHOS QUE  
PASSAM PELAS RUAS CHEIAS DE POESIA  
DE ILHÉUS,

PELAS ONDAS E PELA ENERGIA VIBRANTE  
DE ITACARÉ, PELA CALMARIA SOFISTICADA  
DE BARRA GRANDE, PELA SIMPLICIDADE  
ENCANTADORA DE ACUÍPE E PELO  
PÔR DO SOL INESQUECÍVEL DE  
MORRO DE SÃO PAULO.

CADA PRATO CARREGA UM PEDAÇO  
DESSE LITORAL: O SABOR INTENSO  
DA MOQUECA BAIANA

FEITA LENTAMENTE, O CAMARÃO FRESCO,  
O LEITE DE COCO, OS TEMPEROS MARCANTES  
E O DENDÊ DOURADO, AROMÁTICO  
E INDISPENSÁVEL À VERDADEIRA  
COZINHA DA BAHIA.

**NO CABRUKA**, COZINHAR É CELEBRAR  
A CULTURA DE UM POVO QUE TRANSFORMA  
SIMPLICIDADE EM RIQUEZA. É SERVIR MEMÓRIAS  
À MESA, MISTURANDO TRADIÇÃO, MAR, CACAU,  
PESCA, HISTÓRIAS E AFETO EM CADA DETALHE.

MAIS DO QUE UM RESTAURANTE,  
O CABRUKA É UMA VIAGEM PELOS SABORES  
DO LITORAL BAIANO

QUENTE, ELEGANTE,  
ACOLHEDOR E INESQUECÍVEL.

# EXECUTIVO CABRUKA

DISPONÍVEL TERÇA A SEXTA, 11H ÀS 15H

ESCOLHA UMA PROTEÍNA  
E ATÉ TRÊS ACOMPANHAMENTOS

## SALADA CABRUKA

OPCIONAL

MIX DE FOLHAS, TOMATE CEREJA,  
LASCAS DE PARMESÃO, CASTANHAS  
E MOLHO DA CASA

## PROTEINAS

FILÉ DE FRANGO A PARMEGIANA	R\$ 44
FILÉ DE FRANGO GRELHADO	R\$ 44
BIFE DE BOI A PARMEGIANA	R\$ 52
BIFE DE BOI GRELHADO	R\$ 52
PICADINHO DA CASA	R\$ 52
TILÁPIA GRELHADA	R\$ 49
MEDALHÃO DE FILÉ	R\$ 64
SALMÃO	R\$ 64

## ACOMPANHAMENTOS

- ARROZ
- FEIJÃO TROPEIRO
- FEIJÃO DE CALDO
- PURÊ DE BATATA
- BATATA FRITA
- LEGUMES SALTEADOS
- COUVE REFOGADO
- ESPAGUETE AO PESTO
- ESPAGUETE AO SUGO
- FAROFA DE BANANA DA TERRA

# APERITIVO CABRUKA

## ACARAJÉ

5 UNIDADES

BOLINHO DE FEIJÃO FRADINHO  
ACOMPANHADO DE UM DELICIOSO  
VATAPÁ, CAMARÕES E VINAGRETE

R\$ 52

## CASQUINHA DE ARATU

MARISCO VINDO DE ILHÉUS REFOGADO  
COM TEMPEROS E UM TOQUE DE DENDÊ  
ACOMPANHA UMA FAROFA CROCANTE

R\$ 42

## FRITADA DE PALMITO

PALMITO REFOGADO COM TEMPEROS  
UM TOQUE DE DENDÊ E COCO SECO DA BAHIA  
GRATINADO COM OVOS EM NEVE

R\$ 38

## PASTEL DE ANGU

5 UNIDADES

APERITIVO TÍPICO MINEIRO FEITO COM FUBÁ

QUEIJO MEIA CURA

CARNE SECA

CAMARÃO

R\$ 42

## CROQUETE DE COSTELA

5 UNIDADES

APERITIVO FEITO COM CARNE DE COSTELA  
COZIDA LENTAMENTE GARANTINDO  
SABOR E TEXTURA

R\$ 45

## CEVICHE DE PEIXE

R\$ 52

PRATO DE ORIGEM PERUANA, PEIXE MARINADO EM SUCO DE LIMÃO LEVEMENTE APIMENTADO E REFRESCANTE

## CEVICHE MANGA

R\$ 38

PRATO DE ORIGEM PERUANA, MANGA MARINADA EM SUCO DE LIMÃO LEVEMENTE APIMENTADO E REFRESCANTE

## BRUSQUETA CAPRESE

R\$ 42

FATIA DE PÃO ITALIANO AROMATIZADA COM MANTEIGA DE ERVAS, MUSSARELA DE BÚFALA, TOMATINHOS CEREJA CONFITADOS E MANJERICÃO. REGADO COM MOLHO PESTO DA CASA

## BATATA FRITA

R\$ 32

BATATA PALITO CROCANTE DA CASA COM PARMESÃO EM LASCAS

## ISCA DE PEIXE

R\$ 56

TIRAS DE PEIXES MARINADOS NO TEMPERO ESPECIAL, EMPANADOS E FRITOS



PRATOS  
A LA CARTE  
CABRUKA

# MOQUECAS

PRATO TÍPICO DA CULINÁRIA BAIANA,  
CHEIO DE AROMAS E SABORES

A ALMA DA MOQUECA BAIANA - NA BAHIA  
A MOQUECA GANHOU IDENTIDADE PRÓPRIA  
GRAÇAS À FORTE INFLUÊNCIA AFRO-BRASILEIRA.

É AQUI QUE ENTRAM DOIS INGREDIENTES  
QUE MUDAM COMPLETAMENTE O PRATO:

O AZEITE DE DENDÊ INTENSO, MARCANTE,  
COM NOTAS TOSTADAS E TERROSAS

E O LEITE DE COCO MACIO, AVELUDADO,  
COM DOÇURA DELICADA.

JUNTOS, ELES CRIAM UMA BASE CREMOSA,  
QUENTE, AROMÁTICA E PROFUNDAMENTE  
ENVOLVENTE.

---

DISPONÍVEL 11H ÀS 15H  
E 18H ÀS 23H

## MOQUECA BARRA GRANDE

2P R\$ 220  
3P R\$ 330

PEIXE EM POSTA COM TEMPEROS FRESCO,  
LEITE DE COCO E DENDÊ QUE GARANTE A COR  
E O AROMA DA BAHIA

## MOQUECA MORRO DE SÃO PAULO

2P R\$ 250  
3P R\$ 375

CAMARÕES SELECIONADOS COM TEMPEROS  
FRESCO, LEITE DE COCO E DENDÊ QUE GARANTE  
A COR E O AROMA DA BAHIA

## MOQUECA ILHÉUS

2P R\$ 250  
3P R\$ 375

PEIXE EM POSTA E CAMARÕES SELECIONADOS  
COM TEMPEROS FRESCO, LEITE DE COCO  
E DENDÊ QUE GARANTE A COR E O AROMA DA  
BAHIA.

## MOQUECA ITACARÉ

2P R\$ 140

3P R\$ 210

BANANA COZIDA COM TEMPEROS FRESCO,  
LEITE DE COCO E DENDÊ QUE GARANTE A COR  
E O AROMA DA BAHIA.

## MOQUECA ARRAIAL D'JUDA.

2P R\$ 140

3P R\$ 210

PALMITO COZIDO IN NATURA COM  
TEMPEROS FRESCO, LEITE DE COCO E DENDÊ  
QUE GARANTE A COR E O AROMA DA BAHIA

ACOMPANHADOS  
COM ARROZ SOLTINHO,  
FAROFA DE DENDÊ CROCANTE  
E UM DELICIOSO PIRÃO

---

## BOBÓ PORTO SEGURO

2P R\$ 220

3P R\$ 330

CREME DE MANDIOCA AVELUDADO PREPARADO  
COM CAMARÕES SELECIONADOS,  
TEMPEROS FRESCO, LEITE DE COCO E DENDÊ  
QUE GARANTE A COR E O AROMA DA BAHIA

ACOMPANHA ARROZ E FAROFA CROCANTE



**ESTOU  
NA BAHIA MAS  
NÃO QUERO  
MERGULHAR  
NOS AROMAS  
DO DENDÊ**

**FILÉ MIGNON  
COSTA DO CACAU**

R\$ 130

FILE ALTO REGADO COM DEMI-GLACE  
DE CACAU DE ILHÉUS SERVIDO COM RISOTO  
DE GRANA PADANO

**SALMÃO MEL  
DE ILHÉUS**

R\$ 140

SALMÃO NA MANTEIGA DE ERVAS FINALIZADO  
COM ESPUMA DE MEL DE CACAU SERVIDO  
COM LINGUINE GRANO DURO AO MOLHO  
DE LIMÃO SICILIANO

**CAMARÃO  
PRAIA DO FORTE**

R\$ 140

MASSA PENNE GRANO DURO COM CAMARÕES  
SELECIONADOS AO MOLHO POMODORO  
ARTESANAL

# SOBREMESAS

## COCADA DE FORNO R\$ 35 CREMOSA COM SORVETE DE QUEIJO CANASTRA

A JUNÇÃO PERFEITA DA DOÇURA DO COCO DA BAHIA COM O LEVE TOQUE SALGADO DO QUEIJO DE MINAS GERAIS

## CANOLI COM MOUSSE R\$ 38 DE CUPUAÇU

CASQUINHA CROCANTE RECHEADA COM UMA MOUSSE DE CUPUAÇU DO SUL DA BAHIA FINALIZADO COM CACAU EM PÓ

## MOUSSE DE CACAU COM R\$ 42 PRALINÊ DE CASTANHA

MOUSSE DE CACAU COM UMA TEXTURA LEVE E AVELUDADA FINALIZADA COM A CROCÂNCIA PRALINÊ DE CASTANHA

## PUDIM R\$ 28

CLÁSSICO PUDIM DE LEITE, CREMOSO COM CALDA DE CARAMELO

## ENTREMET CABRUKA R\$ 46

CREME AVELUDADO DE CHOCOLATE COM GELEIA DE CUPUAÇU COM CROCANTE

# DRINKS

## CABRUKA

R\$ 36

CEREJA AMARENA, CACHAÇA PREMIUM, SUCO DE LARANJA E LICOR CURAÇAU (LARANJA).

## GABRIELA

R\$ 38

WHISKY JAMESON, SUCO DE CAJU, MEL DE CACAU LIMÃO E GRANADINE.

## APEROL SPRITZ

R\$ 36

APEROL, ESPUMANTE GILDA, AGUA GASEIFICADA E LARANJA.

## SOL DE BARRA GRANDE

R\$ 38

VODKA ABSOLUT, POLPA DE MARACUJÁ, MONIN FLOR DE SALGUEIRO E DEGLACÊ DE MARACUJÁ COM PIMENTA ROSA

## BRISA TROPICAL

R\$ 35

VODKA ASOLUT, LIMAO , ABACAXI E HORTELÃ

## GIN DO LITORAL

R\$ 35

GIN BEFITTER PINK, TÔNICA PREMIUM, LIMÃO SICILIANO E ALECRIM.

## SPRITZ HIBISCO

R\$ 36

CHÁ DE HIBISCO, ESPUMANTE GILDA, LICOR DE CURAÇAU (LARANJA)

E LIMAO SICILIANO.

**FRESCURA BAIANA** R\$ 36

CACHAÇA ARTESANAL, LIMÃO, CHÁ DE GENGIBRE  
COM MEL DE CACAU E ESPUMA DE MEL DE CACAU

**CAIPIRINHA** R\$ 32

CACHAÇA/ VODKA, LÍMÃO, ABACAXI  
E AÇÚCAR/ ADOÇANTE

**NEGRONI** R\$ 36

GIN BEEFEATER, VERMOUTH ROSSO, CAMPARI  
E LARANJA

## BEBIDAS

**ÁGUA COM GÁS** R\$ 8

**ÁGUA SEM GÁS** R\$ 8

**REFRIGERANTE LATA** R\$ 10

**SUCO NATURAL** R\$ 18  
(CONSULTAR)

## LONG NECK

**CORONA** R\$ 16

**CORONA ZERO** R\$ 16

**STELLA** R\$ 14

**HEINEKEN** R\$ 16

# CAFÉ

DISPONÍVEL ÀS 15H

## EXPRESSO

R\$ 8

40ML

## MACCHIATO

R\$ 14

60ML

## LUNGO

R\$ 13

120ML

## COADO

R\$ 9

150ML

## CAPUCCINO

R\$ 16

180ML

# PARA ACOMPANHAR

## BOLO

R\$ 34

( CONSULTAR SABOR )

## CASEIRINHO

R\$ 17

( CONSULTAR SABOR )

## CROISSANT

R\$ 21

TRADICIONAL  
CAPRESE

## CROQUE MONSIEUR DE PARMA

R\$ 27

FATIAS DE PÃO FERMENTAÇÃO NATURAL,  
PRESUNTO PARMA, QUEIJO, MOLHO BECHAMEL  
GRATINADO.

ACEITAMOS ENCOMENDA DE CASEIRINHO  
( CONSULTAR )

LIMÃO

REDVELVET

LARANJA

BAUNILHA