



Azul é um espaço de cuidado, sabor e responsabilidade. Nossa cozinha autoral une influências africanas e nordestinas, valorizando ingredientes frescos, produtores locais e a agricultura familiar. Trabalhamos com respeito ao território, aos ciclos da natureza e às pessoas que tornam cada prato possível, do campo à mesa.

Azul is a space of care, flavor, and responsibility. Our signature cuisine brings together African and Northeastern Brazilian influences, highlighting fresh ingredients, local producers, and family farming. We work with respect for the land, natural cycles, and the people who make each dish possible, from farm to table.

Petiscos / Appetizers

Tiras de filé mignon acebolado <i>Beef tenderloin bites with onions sautéed</i>	50,00
2 unidades do Mini-hambúrgueres artesanais de contrafilé, queijo, alface, molho e batata frita <i>2 Homemade mini hamburgers Beef, cheese, sauce and french fries</i>	55,00
Linguíça suína, pão e queijo coalho com favo mel do Capão <i>Pork sausage, Bread toast, Brazilian Coalho cheese, Honeycomb from local beehives</i>	50,00
Camarões salteados à Tailandesa <i>Thai shrimp stir-fry</i>	65,00
Rilette de sardinha, alcaparras, limão Siciliano e torrada <i>Sardine rilette with capers and Sicilian lemon with toast</i>	50,00
Isca de peixe com molho tártaro <i>Crispy fish bites with tartar sauce</i>	45,00
Dadinhos de tapioca com geleia de goiaba e pimenta <i>Crispy tapioca and cheese cubes with guava and chili jelly</i>	35,00
Batatas Fritas <i>French fries</i>	30,00
Aipim frito <i>Cassava fries</i>	30,00

Entradas / Starters

Carpaccio Angus, queijo parmesão e pesto de ervas <i>Angus Beef carpaccio with cheese and herbs pesto</i>	50,00
Ceviche de polvo com leite de Tigre <i>Octopus ceviche with leche de Tigre</i>	70,00
Salada de Grãos com damasco, castanhas e molho iogurte <i>Grain Cereals salad, apricot, Brazil nut with yogurt dressing</i>	50,00
Mix de folhas e ervas com vinagrete limão <i>Mixed green salad with lime vinaigrette</i>	40,00
Gaspacho de tomate, tartare de legumes, queijo fresco e azeite de ervas <i>Tomato gazpacho, vegetables and fresh cheese tartare, basil olive oil</i>	40,00

Infantil / Kids

2 unidades do Mini-hambúrgueres artesanais de contrafilé, queijo, alface, molho e batata frita <i>2 Homemade mini hamburgers Beef, cheese, sauce and french fries</i>	55,00
Escalopinho de Filé grelhado com purée de batata, arroz e saladinha <i>Grilled slices of beef with potato purée, rice and salad</i>	65,00
Filé de Frango grelhado com arroz e batata frita <i>Grilled slices of Chicken with rice and french fries</i>	60,00
Peixe empanado com purê de batata, arroz e saladinha <i>Crispy fish slices with potato puré, rice and salad</i>	65,00
Penne ao molho de tomate ou na manteiga <i>Penne pasta with tomato sauce or butter</i>	50,00

Sanduíches / Sandwiches

Hamburguer caseiro, contrafilé moído, queijo, molhos especiais e batatas fritas <i>Homemade hamburger, beef, cheese, sauces and french fries</i>	60,00
Sanduíche integral, berinjela e abobrinha grelhada, tomate assado, queijo mussarela com molho pesto. <i>Vegetarian whole-grain sandwich with grilled eggplant and zucchini, tomato and mozzarella with Pesto sauce</i>	45,00

Pratos principais / Mains dishes

Steak au poivre com purée de batata e brócolis salteados <i>Steak au poivre, velvety mashed potatoes, sautéed broccoli</i>	110,00
Filé mignon grelhado, fettuccine e cogumelos ao perfume de trufa <i>Grilled filet mignon with fettuccine and sautéed mushrooms, delicately scented with truffle</i>	110,00
Stinko de cordeiro confitado no jus e risoto de cogumelos <i>Confit lamb shank and mushroom risotto</i>	100,00
Paleta de cordeiro confitada, com alecrim e cuscuz marroquino <i>Confit lamb shoulder, moroccan couscous and rosemary.</i>	100,00
Carré de cordeiro, purée de batata doce, tomate provençal e molho demi-glace <i>Roasted rack of lamb, mashed sweet potatoes and lamb sauce</i>	130,00
Polvo grelhado, arroz negro e condimento de tomate e pimentão, coentro e molho Pesto <i>Grilled octopus, black rice and muhammara condiment, pepper and cilantro, pesto sauce</i>	140,00
Peixe mediterrâneo Canto das Águas com legumes salteados e arroz branco <i>Canto das Águas Mediterranean fish with sautéed vegetables and white rice</i>	100,00
Galeto assado, arroz basmati e farofa de cebola - Serve 2 pessoas <i>Roasted spring chicken, basmati rice and crispy onion farofa – for 2 persons</i>	120,00
Panelinha de carne de fumeiro salteada com pirão de aipim, quiabo e feijão tropeiro - Serve 2 pessoas <i>Traditional smoked beef skillet with cassava purée, okra and tropeiro beans – for 2 persons</i>	130,00
Moqueca de peixe "Canto das Águas", banana da terra, arroz, pirão e farofa – Serve 2 pessoas <i>Fish Baiana stew, baked sweet plantains banana, white rice, Brazilian toasted cassava flour and fish porridge – for 2 persons</i>	140,00
Moqueca de camarão, arroz, pirão e farofa - Serve 2 pessoas <i>Shrimp Baiana stew with white rice, Brazilian toasted cassava flour and fish porridge – for 2 persons</i>	160,00

Massas e Risoto / Pasta and Risotto

Risoto de Cogumelos <i>Mushrooms risotto</i>	80,00
Ravióli gigante de cordeiro confitado e molho Arrabiata <i>Confit lamb ravioli with Arrabiata sauce</i>	80,00
Ravióli caseiro de ricota com nozes, manteiga de sálvia e brócolis salteados com um fio de mel <i>Ricotta and walnut ravioli, sage butter and sautéed broccoli With a light drizzle of honey</i>	75,00
Fettuccine caseiro com camarões salteados ao molho de páprica <i>Homemade fettuccine with sautéed shrimp, tomato, paprika sauce</i>	90,00

Sobremesas / Desserts

Do Azul Harmonia preciosa entre sorvete de baunilha e um drink de café, ambos cultivados e produzidos por nós <i>A precious harmony between vanilla ice cream and a coffee drink, both cultivated and produced by us.</i>	40,00
Petit gâteau de chocolate e sorvete de creme <i>Chocolate petit gâteau and vanilla ice cream</i>	40,00
Creme brulée com baunilha do nosso sítio <i>Creme brulée with our farm vanilla bean</i>	40,00
Taça Parisienne de frutas vermelhas, sorvete e calda de frutas vermelhas, farofa amanteigada <i>Red fruit Parisian Cup, red fruit ice cream, red fruits reduction, crumble</i>	38,00
Romeu e Julieta versão Canto das Águas – Sorvete de queijo e creme de goiabada <i>Brazilian classical dessert Romeu e Julieta – Cheese, cream guava marmalade and cheese ice cream</i>	40,00
Crepe de doce de leite com licor de Jérez e nozes <i>Dulce de leche crepe with sherry liqueur and walnuts</i>	40,00
Suspiro Limenho Manjar com baunilha, suspiro ao vinho do porto e um toque de canela <i>Vanilla milk pudding with port wine meringue and a hint of cinnamon</i>	40,00
Sorvetes: creme, chocolate ou frutas da estação <i>Ice cream: Vanilla, chocolate or seasonal fruit</i>	30,00

Aberto ao público. Seja bem-vindo!

Horário de funcionamento: todos os dias, das 12h às 17h - das 19h às 22h.

Open to the public. Welcome!

Opening hours: daily, from 12:00 pm to 5:00 pm – 7:00 pm to 10:00 pm.