

**Bem-vindo ao Dalmo Bárbaro!  
Aqui você encontrará  
sabor e tradição em um só lugar.**



### ***A história... O começo..***

*O empresário Dalmo começou sua trajetória com um pequeno restaurante de beira de estrada, ao lado do canal de Bertioga em 1963.*

*Começou com algumas mesas e cadeiras emprestadas em uma singela casa, após um dia de trabalho fechou seu restaurante, mas teve uma inusitada visita, a do Senhor Silvio Santos, pedindo uma porção de mariscos que ele tinha ouvido falar, como sempre prestativo com seus clientes Dalmo abriu suas portas, e fez uma deliciosa mariscada, após este dia estabeleceu um elo de amizade e tão logo sua fama se espalhou por servir porções generosas de mariscos, peixes grelhados e camarões no alho e óleo.*

*Dentre outras personalidades, como atores, jogadores de futebol, escritores, políticos, há uma peculiaridade em homenagem ao playboy Chiquinho Scarpa, Dalmo Bárbaro criou o tradicional e delicioso Scarpa especial na manteiga com Alcaparras.*

*Com seu espírito empreendedor por volta de 1990, avistou um casebre ao longo da Rodovia Rio-Santos na divisa com Bertioga, se engraçou com o local peculiar e rústico moldurado pela Mata Atlântica, então abriu outro restaurante ainda maior e logo sua fama se estendeu aos turistas do litoral norte.*

*Em 2001, abriu sua terceira casa na praia da Enseada, no Guarujá, acrescentando uma pitada de requinte e sofisticação.*

*Um novo começo...*

*Hoje o restaurante é uma referência em frutos do mar, e é administrado por seus filhos, com supervisão do Dalmo Bárbaro.*

*Filho de peixe, **peixinho** é...*

*Sua filha **Flávia Bárbaro**, hoje como **chef executiva**, chefia a cozinha desta unidade, e deseja a vocês uma deliciosa viagem a comida caiçara.*

*Aprecie sem moderação!*





## **Especialidades** *Specials*

	<i>1/2 PORÇÃO</i>	<i>1 PORÇÃO</i>
Scarpa Especial <i>Special "Scarpa"</i>	R\$ 249,00	R\$ 399,00
Moqueca de Frutos do Mar <i>Brazilian Style Seafood Stew</i>	R\$ 319,00	R\$ 495,00
Moqueca de Camarão <i>Brazilian Style Shrimp</i>	R\$ 270,00	R\$ 390,00
Camarão na Moranga <i>Shrimp in Pumpkin</i>		R\$ 355,00
Mariscos <i>Mussels</i>	R\$ 165,00	R\$ 220,00
Prancha de Frutos do Mar <i>Filled Seafood</i>	R\$ 329,00	R\$ 480,00
Caldeirada <i>Portuguese Style Fish Stew</i>	R\$ 335,00	R\$ 495,00
Moqueca de Peixe <i>Brazilian Style Fish</i>	R\$ 260,00	R\$ 385,00
Frito Misto <i>Mixed Fried Brazilian Style</i>	R\$ 329,00	R\$ 495,00
Marisco Lambe Lambe <i>Mariscos ao molho de tomate fresco, cebola, azeite e vinho branco</i>	R\$ 180,00	R\$ 245,00
Feijoada de Frutos do Mar		R\$ 350,00

*1/2 PORÇÃO 70% DO VALOR DO PRATO.  
IMAGENS ILUSTRATIVAS*





## **Pescado** Sea Trout

**Filet Grelhado**

*Grilled Fillet*

*1/2 PORÇÃO*

R\$ 178,00

*1 PORÇÃO*

R\$ 240,00

**Filet à Doré**

*Golden Fried Fillet*

R\$ 178,00

R\$ 240,00

**Filet ao Molho de Camarão**

*Fillet with Shrimp Sauce*

R\$ 299,00

R\$ 455,00

**Filet Grelhado com Legumes**

*Fillet with Vegetables*

R\$ 199,00

R\$ 299,00

**Belle Meunière**

*Belle Meunier*

R\$ 299,00

R\$ 455,00

**Filé ao Comendador**

**Pescado à Brasileira**

**Filé à Marinheira**

R\$ 285,00

R\$ 429,00

R\$ 305,00

R\$ 485,00

R\$ 305,00

R\$ 485,00

## **Frutos do Mar** Seafood

**Camarão à Africana**

*Grilled Shrimp African Style / Shell in Garlic & Oil*

*1/2 PORÇÃO*

R\$ 205,00

*1 PORÇÃO*

R\$ 335,00

**Camarão à Grega**

*Baked Breaded Shrimp with Cheese*

R\$ 245,00

R\$ 370,00

**Camarão à Paulista**

*Paulista Shrimp*

R\$ 205,00

R\$ 335,00

**Camarão à Baiana**

*Shrimp in Tomato Sauce*

R\$ 205,00

R\$ 335,00

**Camarão Dalmo**

*Dalmo Shrimp*

R\$ 245,00

R\$ 370,00

**Camarão à Biquíni**

*Shelled Shrimp Grilled in Garlic Oil*

R\$ 205,00

R\$ 335,00

**Camarão à Valírio**

*Mixed Salad with Cooked Shrimp*

R\$ 205,00

R\$ 335,00

**Camarão ao Molho Branco**

*Catupiry / Shrimp in Bechamel and Catupiry Cheese*

R\$ 205,00

R\$ 335,00

**Polvo à Provençal**

*Provençal Octopus*

R\$ 245,00

R\$ 380,00

**Lula à Provençal**

*Provençal Squid*

R\$ 150,00

R\$ 220,00

**1/2 PORÇÃO 70% DO VALOR DO PRATO.**  
IMAGENS ILUSTRATIVAS

## Massas *Pasta*

1/2 PORÇÃO

1 PORÇÃO

Spaghetti ao Frutos do Mar

R\$ 260,00

R\$ 385,00

*Spaghetti with Seafood*

Spaghetti na Manteiga

R\$ 70,00

R\$ 110,00

*Spaghetti with Butter*

Spaghetti ao Sugo

R\$ 70,00

R\$ 110,00

*Spaghetti al Sugo*

Spaghetti ao Molho Branco

R\$ 70,00

R\$ 110,00

*Spaghetti with Bechamel*

## Vegano

Spaghetti de Palmito (1 Pessoa)

R\$ 95,00

*Spaghetti with Palm Heart*



## Petiscos *Starters*

1/2 PORÇÃO

1 PORÇÃO

Casquinha de Siri

R\$ 38,00

*Crab Cake*

Lula Frita

R\$ 138,00

R\$ 245,00

*Deep Fried Squid Rings*

Lula à Vinagrete

R\$ 145,00

R\$ 235,00

*Squid Vinaigrette*

Polvo à Vinagrete

R\$ 199,00

R\$ 299,00

*Octopus Vinaigrette*

Isca de Peixe

R\$ 145,00

R\$ 235,00

*Fish Fingers*

Camarão Sete Barbas

R\$ 129,00

R\$ 210,00

*Seabob Shrimp*

Bolinho de Bacalhau

R\$ 58,00

R\$ 115,00

*Cod Cake*

1/2 PORÇÃO 70% DO VALOR DO PRATO.  
IMAGENS ILUSTRATIVAS



**Saladas** *Salads*

	<i>1/2 PORÇÃO</i>	<i>1 PORÇÃO</i>
Salada Mista <i>Mixed Salad</i>	R\$ 109,00	R\$ 169,00
Salada de Palmito Natural <i>Heart of Palm Salad</i>	R\$ 109,00	R\$ 169,00
Salada de Atum com Alface e Palmito <i>Tuna Salad, Letuce and Heart of Palm</i>	R\$ 139,00	R\$ 205,00

**Arrozes**

	<i>1/2 PORÇÃO</i>	<i>1 PORÇÃO</i>
Misto <i>Mixed Risotto</i>	R\$ 270,00	R\$ 385,00
De Camarão <i>Shrimp Risotto</i>	R\$ 270,00	R\$ 385,00
De Polvo <i>Octopus Risotto</i>	R\$ 255,00	R\$ 370,00
De Lula <i>Squid Risotto</i>	R\$ 220,00	R\$ 305,00
De Palmito <i>Heart of Palm Risotto</i>	R\$ 139,00	R\$ 229,00

*1/2 PORÇÃO 70% DO VALOR DO PRATO.  
IMAGENS ILUSTRATIVAS*

## Carnes *Meat*

Filet Mignon (com fritas)

*Tenderloin with Fries*

1/2 PORÇÃO

1 PORÇÃO

R\$ 110,00

R\$ 190,00

Filet à Parmegiana

*Tenderloin Dalmo's Style*

R\$ 150,00

R\$ 250,00

## Guarnições *Side Dishes*

Couvert por Casal *Couvert for to 2 People*

R\$ 90,00

Couvert de Atum *Tuna Couvert*

R\$ 100,00

Arroz Branco *White Rice*

R\$ 22,00

R\$ 33,00

Arroz com Alho *Garlic Rice*

R\$ 40,00

R\$ 60,00

Arroz à Grega *Greek Style Rice*

R\$ 44,00

R\$ 65,00

Arroz com Palmito *Rice with Heart Palm*

R\$ 52,00

R\$ 67,00

Batata Frita *French Fries*

R\$ 35,00

R\$ 65,00

Pirão

R\$ 38,00

R\$ 65,00

Batata Portuguesa *Portuguese Style Potatoes*

R\$ 44,00

R\$ 65,00

Legumes *Vegetables*

R\$ 42,00

R\$ 65,00



## Sobremesas *Desserts*

Frutas *Fruits*

R\$ 17,00

Banana Frita *Fried Banana*

R\$ 17,00

Sorvete (cada bola) *Ice Cream (each scoop)*

R\$ 17,00

Creme de Papaya com Cassis *Papaya Cream with Cassis Liqueur*

R\$ 30,00

Petit Gateau

R\$ 32,00

Pudim

R\$ 25,00

## Cafés *Coffee*

Café Espresso *Espresso*

R\$ 6,00

Embalagem

R\$ 5,00

1/2 PORÇÃO 70% DO VALOR DO PRATO.  
IMAGENS ILUSTRATIVAS