

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*

1/2 PORÇÃO

1 PORÇÃO

Scarpa Especial

R\$ 269,00

R\$ 439,00

Special "Scarpa"

Moqueca de Frutos do Mar

R\$ 349,00

R\$ 539,00

Brazilian Style Seafood Stew

Moqueca de Camarão

R\$ 290,00

R\$ 435,00

Brazilian Style Shrimp

Camarão na Moranga

R\$ 385,00

Shrimp in Pumpkin

Mariscos

R\$ 180,00

R\$ 240,00

Mussels

Prancha de Frutos do Mar

R\$ 359,00

R\$ 535,00

Filled Seafood

Caldeirada

R\$ 365,00

R\$ 539,00

Portuguese Style Fish Stew

Moqueca de Peixe

R\$ 278,00

R\$ 430,00

Brazilian Style Fish

Frito Misto

R\$ 359,00

R\$ 539,00

Mixed Fried Brazilian Style

Marisco Lambe Lambe

R\$ 200,00

R\$ 269,00

Mariscos ao molho de tomate fresco, cebola, azeite e vinho branco

Feijoada de Frutos do Mar

R\$ 380,00

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



Pescado *Sea Trout*

	1/2 PORÇÃO	1 PORÇÃO
Filet Grelhado <i>Grilled Fillet</i>	R\$ 198,00	R\$ 265,00
Filet à Doré <i>Golden Fried Fillet</i>	R\$ 198,00	R\$ 265,00
Filet ao Molho de Camarão <i>Fillet with Shrimp Sauce</i>	R\$ 329,00	R\$ 495,00
Filet Grelhado com Legumes <i>Fillet with Vegetables</i>	R\$ 221,00	R\$ 329,00
Belle Meunière <i>Belle Meuniere</i>	R\$ 329,00	R\$ 495,00
Filé ao Comendador	R\$ 300,00	R\$ 460,00
Pescado à Brasileira	R\$ 335,00	R\$ 520,00
Filé à Marinheira	R\$ 335,00	R\$ 520,00

Frutos do Mar *Seafood*

	1/2 PORÇÃO	1 PORÇÃO
Camarão à Africana <i>Grilled Shrimp African Style / Shell in Garlic & Oil</i>	R\$ 225,00	R\$ 360,00
Camarão à Grega <i>Baked Breaded Shrimp with Cheese</i>	R\$ 270,00	R\$ 399,00
Camarão à Paulista <i>Paulista Shrimp</i>	R\$ 225,00	R\$ 360,00
Camarão à Baiana <i>Shrimp in Tomato Sauce</i>	R\$ 225,00	R\$ 360,00
Camarão Dalmo <i>Dalmo Shrimp</i>	R\$ 270,00	R\$ 399,00
Camarão à Biquíni <i>Shelled Shrimp Grilled in Garlic Oil</i>	R\$ 225,00	R\$ 360,00
Camarão à Valírio <i>Mixed Salad with Cooked Shrimp</i>	R\$ 225,00	R\$ 360,00
Camarão ao Molho Branco <i>Catupiry / Shrimp in Bechamel and Catupiry Cheese</i>	R\$ 225,00	R\$ 360,00
Polvo à Provençal <i>Provençal Octopus</i>	R\$ 270,00	R\$ 415,00
Lula à Provençal <i>Provençal Squid</i>	R\$ 170,00	R\$ 240,00

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

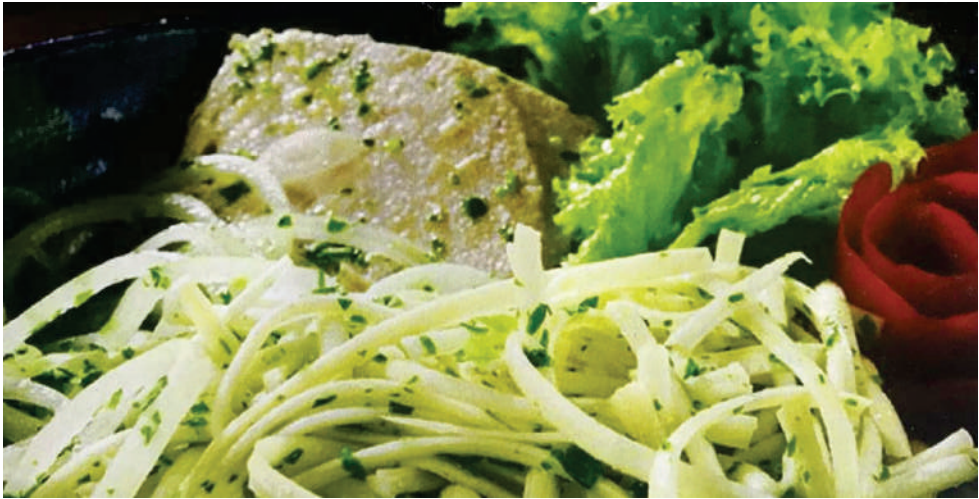
Massas <i>Pasta</i>	<i>1/2 PORÇÃO</i>	<i>1 PORÇÃO</i>
Spaghetti ao Frutos do Mar <i>Spaghetti with Seafood</i>	R\$ 280,00	R\$ 415,00
Spaghetti na Manteiga <i>Spaghetti with Butter</i>	R\$ 80,00	R\$ 120,00
Spaghetti ao Sugo <i>Spaghetti al Sugo</i>	R\$ 80,00	R\$ 120,00
Spaghetti ao Molho Branco <i>Spaghetti with Bechamel</i>	R\$ 80,00	R\$ 120,00

Vegano	
Spaghetti de Palmito (1 Pessoa) <i>Spaghettiiwith Palm Heart</i>	R\$ 100,00



Petiscos <i>Starters</i>	<i>1/2 PORÇÃO</i>	<i>1 PORÇÃO</i>
Casquinha de Siri <i>Crab Cake</i>		R\$ 45,00
Lula Frita <i>Deep Fried Squid Rings</i>	R\$ 150,00	R\$ 275,00
Lula à Vinagrete <i>Squid Vinaigrette</i>	R\$ 159,00	R\$ 250,00
Polvo à Vinagrete <i>Octopus Vinaigrette</i>	R\$ 219,00	R\$ 329,00
Isca de Peixe <i>Fish Fingers</i>	R\$ 159,00	R\$ 250,00
Camarão Sete Barbas <i>Seabob Shrimp</i>	R\$ 150,00	R\$ 230,00
Bolinho de Bacalhau <i>Cod Cake</i>	R\$ 62,00	R\$ 124,00

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



Saladas

Salads

	1/2 PORÇÃO	1 PORÇÃO
Salada Mista	R\$ 120,00	R\$ 179,00
Mixed Salad		
Salada de Palmito Natural	R\$ 120,00	R\$ 179,00
Heart of Palm Salad		
Salada de Atum com Alface e Palmito	R\$ 155,00	R\$ 227,00
Tuna Salad, Letucce and Heart of Palm		



Arroz

	1/2 PORÇÃO	1 PORÇÃO
Misto	R\$ 295,00	R\$ 415,00
Mixed Risotto		
De Camarão	R\$ 295,00	R\$ 415,00
Shrimp Risotto		
De Polvo	R\$ 279,00	R\$ 400,00
Octopus Risotto		
De Lula	R\$ 240,00	R\$ 335,00
Squid Risotto		
De Palmito	R\$ 155,00	R\$ 245,00
Heart of Palm Risotto		

Carnes <i>Meat</i>	<i>1/2 PORÇÃO</i>	<i>1 PORÇÃO</i>
Filet Mignon (com fritas) <i>Tenderloin with Fries</i>	R\$ 120,00	R\$ 210,00
Filet à Parmegiana <i>Tenderloin Dalmo's Style</i>	R\$ 165,00	R\$ 269,00

Guarnições <i>Side Dishes</i>	<i>1/2 PORÇÃO</i>	<i>1 PORÇÃO</i>
Couvert por Casal <i>Couvert for to 2 People</i>		R\$ 90,00
Couvert de Atum <i>Tuna Couvert</i>		R\$ 100,00
Arroz Branco <i>White Rice</i>	R\$ 22,00	R\$ 33,00
Arroz com Alho <i>Garlic Rice</i>	R\$ 40,00	R\$ 60 ,00
Arroz à Grega <i>Greek Style Rice</i>	R\$ 44,00	R\$ 65 ,00
Arroz com Palmito <i>Rice with Heart Palm</i>	R\$ 52,00	R\$ 67 ,00
Batata Frita <i>French Fries</i>	R\$ 35,00	R\$ 65 ,00
Pirão	R\$ 38,00	R\$ 65 ,00
Batata Portuguesa <i>Portuguese Style Potatoes</i>	R\$ 44,00	R\$ 65 ,00
Legumes <i>Vegetables</i>	R\$ 42,00	R\$ 65 ,00



Sobremesas <i>Desserts</i>	
Frutas <i>Fruits</i>	R\$ 18 ,00
Banana Frita <i>Fried Banana</i>	R\$ 18 ,00
Sorvete (cada bola) <i>Ice Cream (each scoop)</i>	R\$ 18 ,00
Creme de Papaya com Cassis <i>Papaya Cream with Cassis Liqueur</i>	R\$ 32 ,00
Petit Gateau	R\$ 35 ,00
Pudim	R\$ 29 ,00

Cafés <i>Coffee</i>	
Café Expresso <i>Espresso</i>	R\$ 8 ,00
Embalagem	R\$ 5 ,00

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



Bebidas Leves Beverages

Água <i>Water</i>	R\$ 10,00
Refrigerante <i>Soda</i>	R\$ 12,00
Tônica <i>Tonic</i>	R\$ 12,00
Schweppes	R\$ 12,00

Sucos Naturais (350ml) Natural Juice R\$ 18,00

Laranja / Abacaxi / Maracujá / Limão
Orange / Pineapple / Passion Fruit / Lemon

Cervejas Beer

¹ / ₂ Malzbier	R\$ 20,00
¹ / ₂ Stella Artois	R\$ 20,00
¹ / ₂ Heineken Zero	R\$ 20,00
¹ / ₂ Heineken	R\$ 20,00
¹ / ₂ Budweiser	R\$ 20,00
Original	R\$ 30,00
Serra Malte	R\$ 30,00

Caipirinhas

Caipirinha de Vodka (Nacional) <i>National</i>	R\$ 39,00
Caipirinha de Vodka (Importada) <i>Imported</i>	R\$ 49,00
Caipirinha de Pinga (Espírito de Minas)	R\$ 41,00
Caipirinha de Sakê	R\$ 39,00

Gins

Seagers	R\$ 29,00
Gordon's	R\$ 41,00

BEBE COM MODERAÇÃO.
IMAGENS ILUSTRATIVAS



Cachaças

Espírito de Minas	R\$ 15,00
Nêga Fulô	R\$ 15,00
Sagatiba	R\$ 10,00
Alambique	R\$ 10,00
Ypióca	R\$ 10,00

Aperitivos *Appetizers*

Martini Bianco / Rossi	R\$ 20,00
Cynar	R\$ 20,00
Underberg	R\$ 20,00
Campari	R\$ 20,00
Steinhaeger Becosa	R\$ 20,00
Steinhaeger Alemão	R\$ 35,00
Tequila Ouro	R\$ 25,00

Whisky *(importado) Imported Whisky*

Johnnie Walker Red Label	R\$ 34,00
Johnnie Walker Black Label	R\$ 38,00
Johnnie Walker Green Label	R\$ 40,00

Vodka

Nacional <i>National</i>	R\$ 25,00
Importado <i>Imported</i>	R\$ 30,00

Conhaque *Cognac*

Nacional <i>National</i>	R\$ 15,00
Importado <i>Imported</i>	R\$ 35,00

Licores *Liqueors*

Cointreau / Amarula / Drambuie / Frangélico / Amareto	R\$ 27,00
---	-----------

SE FOR DIRIGIR NÃO BEBA!
IMAGENS ILUSTRATIVAS