



Yate Clube do Rio de Janeiro

MENU SALÃO STAR

A cozinha deverá ser consultada sobre a possibilidade de atender a qualquer solicitação fora do cardápio. Neste caso, por ser um pedido especial, o tempo de espera será de aproximadamente 40 minutos.

Chef Iran Chaves

Fiscalização Sanitária

Tel: 2506-2204 ou 2503-2280

Disque Procon: 151 (08:30 às 17:30)

(Lei Estadual nº 5.499)

A taxa de serviço não é obrigatória

CouvertR\$ 25,00
(Legumes no sal grosso, mini provolone, azeitonas, pastas do dia, pickles da casa, ovos de codorna, torradinhas temperadas, manteiga e cesta de pães variados com pizza branca)

Petiscos e Entradas

Brie Trufado.....R\$ 42,00
(Fatia de brie, recheado com salsa trufada, gratinado com molho de cebola e pães)

Bruschetta Tradicional.(3 unid).....R\$ 23,00
(Fatia de pão caseiro, muçarela de búfala, tomate concassé e orégano)

Trio de Bruschetta Iate.....R\$ 29,00
(Fatia de pão caseiro, 1ª muçarela de búfala, tomate concassé, manjerição e orégano: 2ª Tomate concassé, camarão: 3ª tomate concassé, parma e rúcula)

Casquinha de Siri.....R\$ 16,50

Coquille de Frutos do Mar.....R\$ 19,00

Caldeirão de Feijão.....R\$ 9,00

Melão com Presunto de ParmaR\$ 32,00

Tábua de Queijos e Frios.....R\$ 52,00 / **Meia porção**R\$32,00
(Gouda, brie, gorgonzola, salaminho, presunto de Parma e copa defumada)

Carpaccio de Carne.....R\$ 32,00
(Servido com folhas de rúcula, queijo parmesão, alcaparras, molho pesto e torradas)

Polvo ao Vinagrete.....R\$ 68,00
(250g de polvo cozido, servido com molho vinagrete e salsinha picada)

Carpaccio de Salmão Defumado.....R\$ 48,00
(Acompanhado de torradas)

Camarões ao Alho.....R\$ 68,00
(250g camarões VM fritos com alho e azeite de oliva e salsinha)

Parma com Torradas.....R\$ 39,00
(Presunto de Parma fatiado, acompanha torradas)

Seleção de Pastéis.....R\$ 26,00
(Porção com 06 unidades – carne, camarão, queijo ou napolitano)

Filé Aperitivo.....R\$ 52,00
(Tiras de filet mignon acebolado, molho madeira ou molho roquefort e pão francês fatiado)

Frango à Passarinho.....R\$ 38,00
(Frango frito com osso, ao alho e óleo)

<i>Salgadinhos Mistos.....</i>	<i>R\$ 28,00</i>
<i>(Porção com 16 unidades: coxinha, kibe, camarão empanado e bolinha de queijo)</i>	
<i>Bolinhas de Bacalhau.....</i>	<i>R\$ 32,00</i>
<i>(Porção com 12 unidades)</i>	
<i>Canapé de Cebola.....</i>	<i>R\$ 22,00</i>
<i>(Torrada com queijo e cebola, gratinada)</i>	
<i>Torrada Sedução.....</i>	<i>R\$ 22,00</i>
<i>(Torrada com queijo prato, tomate e orégano gratinada)</i>	
<i>Queijo à Francesa.....</i>	<i>R\$ 21,00</i>
<i>(Queijo tipo Minas ou tipo prato)</i>	
<i>Queijo Provolone à Francesa.....</i>	<i>R\$ 26,00</i>
<i>(Cubos de queijo provolone)</i>	
<i>Queijo Provolone à Milanesa.....</i>	<i>R\$ 32,00</i>
<i>(Cubos de queijo provolone empanados e fritos)</i>	
<i>Porção de Gorgonzola ou Brie.....</i>	<i>R\$ 32,00</i>
<i>(Cubos de queijo)</i>	
<i>Burrata Fresca de Búfala.....</i>	<i>R\$ 42,00</i>
<i>(Queijo cremoso de búfala, com tomatinhos concassé temperados, acompanha torradinhas)</i>	
<i>Gourjões de Peixe.....</i>	<i>R\$ 52,00</i>
<i>(250g de iscas de peixe empanadas, servidas com molho tártaro)</i>	
<i>Anéis de Lula à Doré</i>	<i>R\$ 48,00</i>
<i>(250g de lulas à doré, servidas com molho tártaro)</i>	
<i>Steak Tartare</i>	<i>R\$ 55,00</i>
<i>(250g de filet, cortado na ponta da faca, temperado, com batata chips ou cesta com torradas)</i>	

Porções

<i>Cesta de Pães, Pizza Branca e Manteiga.....</i>	<i>R\$ 10,00</i>
<i>Batatas Fritas.....</i>	<i>R\$ 25,00</i>
<i>Batatas Fritas Gourmet (Batata fritas, crispy de bacon e queijo catupiry)</i>	<i>R\$ 32,00</i>
<i>Azeitonas Preta Portuguesa.....</i>	<i>R\$14,00</i>
<i>Azeitonas Verde.....</i>	<i>R\$14,00</i>
<i>Arroz.....</i>	<i>R\$9,00</i>
<i>Feijão.....</i>	<i>R\$9,00</i>
<i>Farofa.....</i>	<i>R\$9,00</i>
<i>Palmito.....</i>	<i>R\$22,00</i>
<i>Purê de Batatas.....</i>	<i>R\$9,00</i>
<i>Purê de Baroa.....</i>	<i>R\$18,00</i>
<i>Espinafre Sauté ou Creme de Espinafre.....</i>	<i>R\$17,00</i>
<i>Creme de Milho.....</i>	<i>R\$17,00</i>
<i>Salada de Batatas.....</i>	<i>R\$ 9,00</i>
<i>Panaché de Legumes.....</i>	<i>R\$20,00</i>
<i>Ovos (fritos ou mexidos)</i>	<i>R\$ 6,00</i>

Sopas

<i>Creme de Aspargos ou Palmito.....</i>	<i>R\$ 25,00</i>
<i>Sopa de Cebola Gratinada (Servida com queijo e torrada, gratinada)</i>	<i>R\$ 33,00</i>
<i>Sopa de Legumes.....</i>	<i>R\$ 25,00</i>
<i>Minestrone.....</i>	<i>R\$ 28,00</i>
<i>Caldo Verde.....</i>	<i>R\$ 28,00</i>
<i>Canja de Galinha com Legumes</i>	<i>R\$ 31,00</i>
<i>Sopa de Frutos do Mar</i>	<i>R\$ 58,00</i>
<i>Sopa de Peixe.....</i>	<i>R\$ 38,00</i>
<i>Sopa de Cogumelos do Franz.....</i>	<i>R\$ 45,00</i>

Saladas

Salada de Pera com Gorgonzola.....R\$ 29,00

(Folhas verdes, peras carameladas, queijo gorgonzola e nozes)

Salada de Rúcula com Parma e Lascas de Parmesão.....R\$ 35,00

(Rúcula, fatias de presunto de Parma e lascas de queijo parmesão)

Caesar Salad de Salmão.....R\$ 36,00

(Alface americana, croutons, tradicional molho Caesar, alicci, queijo ralado e salmão defumado)

Caesar Salad de Frango.....R\$ 28,00

(Alface americana, croutons, tradicional molho Caesar, alicci, queijo ralado e frango)

Roast beef com Guarnição à Francesa.....R\$ 31,00

(Roast beef fatiado, com guarnição de cebolas, presunto, ervilhas e palha de batata)

Salmão Defumado com Salada de Batata.....R\$ 48,00

(Salmão defumado, com salada de batatas)

Salada Waldorf com Frango.....R\$ 31,00

(Salada de maçã, aipo e nozes com maionese, acompanhando peito de frango fatiado)

Salada Waldorf com Parma.....R\$ 42,00

(Salada de maçã, aipo e nozes com maionese, acompanhando presunto de parma fatiado)

Salada Iate.....R\$ 32,00

(Alface, tomate, palmito, azeitonas, ovo cozido, aspargos, presunto e queijo)

Salada Caprese.....R\$ 25,00

(Rodelas de tomate, muçarela de búfala e manjericão)

Salada Ilha de Palmas.....R\$ 45,00

(Mix de folhas, atum, parmesão, azeitonas, palmito, champignons, tomatinhos e ovo poché)

Salada de Frango MarinadoR\$ 28,00

(Mix de folhas, frango marinado, gorgonzola, lascas de maçã verde e molho balsâmico)

Peixes e Frutos do Mar

- Polvo Grelhado com Arroz de Brócolis.....R\$ 78,00**
(Tentáculos de polvo grelhados, alho frito com arroz de brócolis)
- Cherne a Hédio Barroso.....R\$ 89,00**
(Filet grelhado, camarões VM, espinafre, batata cozida e molho de alcaparras)
- Cherne com Crosta de Nozes.....R\$ 95,00**
(Filet de Cherne grelhado com crosta de nozes e risoto de maracujá)
- Linguado à Belle Meunière.....R\$ 78,00**
(Filet de linguado grelhado com panaché de legumes e molho de manteiga, camarões, champignon e alcaparras)
- Linguado com Frutos do Mar à Provençal.....R\$ 78,00**
(Filet de linguado grelhado, frutos do mar à provençal e purê de batata baroa)
- Badejo Grelhado com Azeite de Siciliano e Arroz de Camarões.....R\$ 99,00**
(Filet de badejo grelhado, com azeite aromatizado, camarão VM, acompanha arroz de camarões)
- Camarão ao Comodoro.....R\$ 99,00**
(Brochete de camarão VM com queijo, tomate e cebola, empanado acompanhado de arroz de açafrão)
- Brochete de Camarão Grelhado.....R\$ 99,00**
(Brochete de camarão VM grelhado, com molho de ervas, acompanhado de arroz de passas)
- Camarão Amadeus.....R\$ 99,00**
(Camarão VM flambado, molho branco, alho poró, champignon, tomate concassé, acompanhado de arroz de Amêndoas)
- Cavaquinha com Risoto de Aspargos e Brie.....R\$ 95,00**
(Cavaquinha, com risoto de aspargos frescos e queijo Brie)
- Lula Recheada com Catupiry R\$ 48,00**
(250g de lulas recheada ao catupiry, com arroz de brócolis)
- Salmão Riviera.....R\$ 65,00**
(Filet de salmão grelhado, molho de ervas e purê de baroa)
- Salmão grelhado com farofa de maracujá e batata naturalR\$ 65,00**
(Filet de salmão grelhado, farofa de maracujá e batata natural)
- Pavê de Salmão com Espaguete de Legumes.....R\$ 65,00**
(Filet de salmão grelhado com espaguete de legumes e molho de alcaparras)
- Salmão Provence.....R\$ 65,00**
(Filet de salmão grelhado, manteiga de ervas, tomates concassé, ervas e suco de limão siciliano com espaguete ao alho e óleo)
- Filé de Vermelho.....R\$ 65,00**
(Filet de vermelho grelhado com legumes e molho de ervas)

Massas e Risotos

Talharim Ravazzano.....R\$ 36,00
(Talharim de grano duro servido com molho de gorgonzola e espinafre)

Espagete à bolonhesa.....R\$ 36,00
(Espagete de grano duro servido com molho de Abolonhesa)

Linguini de Frutos do Mar.....R\$ 68,00
(Linguini de grano duro servido com molho de tomates frescos, camarões, lula e polvo)

Penne a Cabo Frio.....R\$ 68,00
(Penne de grano duro servido com camarões VM e brócolis)

Penne Caprese.....R\$ 39,00
(Penne de grano duro servido com molho de tomates frescos, muçarela de búfala e manjeriço)

Penne ao Funghi.....R\$ 39,00
(Penne de grano duro servido ao molho de funghi chileno)

Talharim com Alho Poró e Salmão.....R\$ 55,00
(Talharim de grano duro servido com molho branco, alho poró e salmão em cubos)

Gnocchi de Ricota com Molho ao Rústico.....R\$ 45,00
(gnocchi da casa feito com ricota artesanal e molho rústico)

Ravióli Verde com Brie e Peras.....R\$ 45,00
(Massa artesanal feita com espinafre, recheio de Brie com peras e molho rústico)

Fetuccine à Parmeggiano.....R\$ 45,00
(Fetuccine grano duro com molho cremoso de parmeiggiano, lascas de parma e folhas de rúcula rasgadas)

Lasanha Verde.....R\$ 38,00
(Lasanha de Verde com recheio de carne moída, muçarela com molho branco, ao sugo ou a bolonhesa)

Lasanha de Ricota com Espinafre.....R\$ 38,00
(Lasanha de Verde com recheio de ricota, espinafre ao molho branco ou ao sugo)

Lasanha à Bolonhesa.....R\$ 38,00
(Lasanha de carne moída, muçarela e molho à bolonhesa)

Lasanha Presunto.....R\$ 38,00
(Lasanha de presunto e muçarela com molho Branco ou ao sugo)

Risoto de Fungui.....R\$ 65,00
(Arroz arbóreo e fungui)

Risoto de Frango.....	R\$ 45,00
<i>(Arroz arbóreo, frango desfiado, petit pois, ovo cozido e tomate cereja)</i>	
Risoto Primavera.....	R\$ 52,00
<i>(Arroz arbóreo, com rúcula, peras em cubo, petit pois e cenoura picada)</i>	
Risoto de Pêras e Brie.....	R\$ 52,00
<i>(Arroz arbóreo, com pêras em cubo, queijo brie picado)</i>	
Risoto de Frutos do Mar.....	R\$ 68,00
<i>(Arroz arbóreo, com lulas, camarões, polvo, alho poró e aspargos)</i>	
Arroz Cremoso de Haddock com Camarões e Alho Poró.....	R\$ 78,00
<i>(Arroz cozido com lascas de haddock, alho poró e Camarões VM)</i>	

Sugestões para uma ou duas pessoas

Bacalhau à Portuguesa.....	R\$ 135,00
Bacalhau à Portuguesa (½ porção)	R\$ 80,00
<i>(Bacalhau grelhado, brócolis, batatas cozidas, alho, ovos e arroz branco)</i>	
Bacalhau à Zé do Pipo.....	R\$ 145,00
Bacalhau à Zé do Pipo (½ porção)	R\$ 90,00
<i>(Bacalhau grelhado, espinafre refogado, purê de batatas gratinado e arroz branco)</i>	
Bacalhau à Espanhola	R\$ 135,00
Bacalhau à Espanhola (½ porção)	R\$ 80,00
<i>(Bacalhau grelhado, pimentões coloridos, tomate, cebola, azeitonas pretas e arroz branco)</i>	
Picanha à Gaúcha.....	R\$ 135,00
Picanha à Gaúcha (½ porção)	R\$ 80,00
<i>(Picanha, linguiça, molho à campanha, batatas fritas, farofa de ovo, banana à milanesa, e arroz de brócolis)</i>	
Moqueca de Camarão.....	R\$ 145,00
Moqueca de Camarão (½ porção)	R\$ 85,00
<i>(Camarão, à baiana ou à capixaba, acompanhada de farofa de dendê ou pirão, e arroz branco)</i>	
Moqueca de Peixe.....	R\$ 135,00
Moqueca de Peixe (½ porção)	R\$ 80,00
<i>(Peixe, à baiana ou à capixaba, acompanhada de farofa de dendê ou pirão, e arroz branco)</i>	

Bobó de Camarão.....R\$ 145,00

Bobó de Camarão (½ porção) R\$ 90,00

(Servido na panela de ferro com farofa de coco e arroz branco)

Mariscada à Iate.....R\$ 185,00

Mariscada à Iate (½ porção) R\$ 130,00

(Servido na panela de ferro com camarão, cavaquinha, polvo, lula, mexilhão e peixe, ao molho de tomate da casa, com arroz de açafrão e azeitonas pretas)

Strogonoff de MignonR\$ 75,00

Strogonoff de Mignon (½ porção)R\$ 55,00

(Acompanha arroz branco e batata corada)

Strogonoff de FrangoR\$ 58,00

Strogonoff de Frango (½ porção)R\$ 42,00

(Acompanha arroz branco e batata corada)

Carnes e Aves

Magret de Canard.ao molho de vinho do Porto.....R\$ 78,00

(Peito de pato malpassado, molho de vinho do porto, aspargos grelhados e purê de cenoura com manjerição)

Frango ao Molho Dijon.....R\$ 55,00

(filé de frango grelhado ao molho dijon com arroz de funghi)

Filé de frango à Cordon Bleu.....R\$ 56,00

(filé de frango, queijo, presunto, molho bechamel, legumes filetados, molho de ervas)

Costeleta de Cordeiro com Risoto aos 3 Cogumelos.....R\$ 85,00

(costeletas de cordeiro, arroz arbóreo, cogumelos frescos e molho de hortelã)

Costeleta de Cordeiro com crosta de ervas e Fettuccine trufado.....R\$ 85,00

(costeletas de cordeiro, crosta de ervas finas e parmesão, fettuccine com molho trufado)

Tournedos à Nicola.....R\$ 65,00

(Filet mignon grelhado com batata portuguesa, alho dourado e tradicional molho Nicola)

Chateaubriand Recheado de Brie e Molho de CogumelosR\$ 79,00

(Filet mignon grelhado, recheado com brie, com aspargos envoltos em Parma, batatas rústicas e molho de cogumelos)

Paillard com Fettuccine.....R\$ 62,00

(Filé mignon com fettuccine ao molho cremoso de queijo)

Escalopinho com Arroz à Piamontese.....R\$ 62,00

(Escalopinho de filé mignon com arroz cremoso e champignon)

Chateaubriand Café ParisR\$ 89,00

(Filet mignon grelhado com manteiga café paris, palmito, champignon alho e ervas)

Entrecôte à Oswaldo Aranha.....R\$ 62,00

(Contra-filet com alho frito, batata portuguesa, arroz branco e molho à campanha)

Entrecôte Grelhado com Anéis de Cebola e arroz maluco.....R\$ 62,00

(Contra-filet grelhado, acompanha anéis de cebola e arroz com bacon, cebola, batata palha, ovo e cebolinha)

TBone Steak com Risoto de fungui e batata canoaR\$ 95,00

(T bone grelhado, arroz arbóreo e fungui e batata canoa)

TBone Steak com arroz arroz à grega e farofa brasileiraR\$ 95,00

(T bone grelhado, arroz à grega, farofa brasileira)

Buffets da Semana

(Somente no almoço)

Sexta-feira (Frutos do Mar + sobremesa)R\$ 99,00

Sábado (Feijoada + sobremesa)R\$ 85,00

Dominical (Buffet Variado + sobremesa)R\$ 105,00

Buffet de Sobremesa.....R\$ 23,00

Buffet Infantil (crianças até 10 anos / qualquer dia) R\$ 39,00

Prato Infantil

(Apenas para crianças até 15 anos)

Cabelinho de Anjo à Bolonhesa.....R\$ 22,00

Cabelinho de Anjo ao Molho Napolitano.....R\$ 22,00

Cabelinho de Anjo com Molho de Tomate.....R\$ 18,00

Cabelinho de Anjo com Carne Moída.....R\$ 22,00

Filet Infantil Grelhado, com arroz, feijão, batatas fritas ou purê....R\$ 22,00

(Carne, frango ou nuggets – Não é permitido a troca de guarnições)

Filet Infantil Grelhado, com Legumes Sauté.....R\$ 22,00

(Carne ou frango – Não é permitido a troca da guarnição)

Sobremesas

Banana Frita com Sorvete Kibon.....	R\$ 17,00
Creme de Papaya com Licor de Cassis.....	R\$ 18,00
Mousse de Chocolate.....	R\$ 15,00
Petit Gateau de Chocolate com Sorvete de Creme.....	R\$ 22,00
Brownie Clássico com Sorvete de Creme.....	R\$ 22,00
Cheesecake com Cobertura de Frutas Vermelhas.....	R\$ 16,50
Creme Brulê.....	R\$ 22,00
Bolo de Rolo de Goiabada com Sorvete de Tapioca (Fatias de bolo de rolo de goiabada, tipo pernambucano, com sorvete de tapioca)	R\$ 22,00
Strudel Diet de Maçã com Sorvete de Creme Diet.....	R\$ 24,00
Sorvete Diet Felice (02 bolas) (Creme ou manga)	R\$ 22,00
Fruta da Estação fatiada..... (Porção com 01 Tipo de Fruta)	R\$ 9,50
Salada de Frutas.....	R\$ 14,50
Salada de Frutas com Sorvete Kibon.....	R\$ 19,00
Taça Colegial Sorvetes Kibon (01 bola) (Consultar sabores disponíveis)	R\$ 8,00
Taça Colegial Babuska (01 bola) (Menta choc chip, chocolate choc chip, pistache ou dark)	R\$ 11,00
Sorvetes Kibon (02 bolas) (Consultar sabores disponíveis)	R\$ 16,00
Sorvete Babuska (02 bolas) (Menta choc chip, chocolate choc chip, pistache ou dark)	R\$ 22,00
Sundae Kibon (02 bolas) (Consultar sabores disponíveis)	R\$ 20,00
Sundae Babuska (02 bolas) (Menta choc chip, chocolate choc chip, pistache ou dark)	R\$ 26,00
Banana Split com Sorvete Kibon..... (Consultar sabores disponíveis)	R\$ 24,00
Banana Split com Sorvete Babuska..... (Menta choc chip, chocolate choc chip, pistache ou dark)	R\$ 32,00
Profiteroles..... (Profiteroles recheados com sorvete de creme e calda de chocolate quente)	R\$ 18,00

Bebidas

Chopp – R\$ 7,00

Stella Artois long. Neck – R\$ 8,70

Heineken Long. Neck – R\$ 8,70

Antartica Original long. Neck – R\$ 8,70

Malzibier long. Neck – R\$ 7,00

Cerveja Artesanal Trupy Lager - R\$ 13,50

Cerveja Artesanal Trupy Ipa - R\$ 15,75

Cerveja Petra Puto Malte Lata R\$ 7,00

Suco Diversos – R\$ 8,50

Antarctica lata – R\$ 7,00

Bohemia lata – R\$ 7,00

Ice Tea Pêssego – R\$ 6,50

Brahma lata sem álcool – R\$ 7,00

Água de Coco (gf 500 ml) – R\$ 9,50

Água Tônica e Club Soda – R\$ 5,80

Água (com e sem gás) – R\$ 4,50

Refrigerantes – R\$ 5,80

Matte leão – R\$ 5,80

Destilados (Dose)

Whisky 08 Anos – R\$ 17,00

Whisky 12 Anos – R\$ 24,00

Vodka Nacional (Sminnorf) – R\$ 10,80

Vodka Importada (Absolut) – R\$ 17,50

Gin Nacional (Seager's) – R\$ 12,00

Gin Gordon's – R\$ 21,00

Run Bacardi – R\$ 15,50

Courvoisier Napoleon – 24,50

Cachaça Magnífica – R\$ 10,80

Cachaça Sagatiba – R\$ 10,80

Remy Martin – R\$ 29,50

Tequila – R\$ 17,50

Cocktails

Pisco Sauer – R\$ 17,50

Kir Royale – R\$ 27,50

Dry Martini Nacional – R\$ 12,50

Dry Martini Importado – R\$ 23,50

Cuba Libre – R\$ 18,50

Bloody Mary Nacional – R\$ 16,50

Bloody Marry Importado – R\$ 23,50

Screw Driver Nacional – R\$ 15,80

Screw Driver Importado – R\$ 22,50

Daiquiri – R\$ 12,50

Negroni nacional – R\$ 21,50

Coq. de Frutas c/ Vodka- R\$ 21,00

Margarita – R\$ 23,50

Gin Fizz – R\$ 23,50

Caipirinha – R\$ 15,50

Caipivodka Nacional – R\$ 17,50

Caipivodka Importada – R\$ 23,50

Mojito – R\$ 19,00

Sex On The Beach – R\$ 24,00

Coquetel de Frutas – R\$ 17,50

Piña Colada – R\$ 17,50

Caipisake Nacional – R\$ 24,50

Negroni importado R\$ – R\$ 32,50