

ENTRADAS



Viva **M A K E N A**

BRUSCHETTA DE CAMARÃO

R\$ 75,00

Pão de levain, guacamole, aioli picante, camarão da Fazenda São Francisco, pickles artesanal de rabanete, finalizado com pimenta rosa

CEVICHE DE PEIXE BRANCO TRUFADO

R\$ 72,00

Cubos de sirigado al limone, maçã verde, crispy de alho poró, finalizado com azeite trufado e acompanha lascas de polvilho

LAGOSTA ULA

R\$ 78,00

Lagosta confitada em manteiga de garrafa, batata rosti, ovo poché, coalhada cítrica e ovas de tobiko black

TUNA TIRADITOS

R\$ 52,00

Levemente picante, nosso atum de itarema vem em finas lascas embebidas em água de tomate, óleo de gergelim tostado, pickles artesanal de rabanete, pimenta dedo de moça, finalizado com flor de sal

CRUDO DE MIGNON

R\$ 80,00

Filé cru na ponta da faca, caviar de mostarda, pickles artesanal de cebola roxa, molho hollandaise, alcaparras fritas, brunoise de cebola roxa, pimenta dedo de moça e pickles de pepino, servido com brioche dourado

TUNA TARTARE

R\$ 56,00

Atum na ponta da faca, ovas de tobiko black, alcaparras, brunoise de cebola roxa, pimenta dedo de moça, shoyo servido com crocantes de polvilho

BEEF TACOS

R\$ 65,00

Isclas de filé temperadas com marsala, pimentões a julienne, salada de coentro fresco, finalizada com spicy mayo.

BROCHETE DE CAMARÃO DO SOL

R\$ 75,00

Camarões da fazenda São Francisco curados em sal grosso grelhados, com maionese de manga e beiju de coco da Val

*Nossa cozinha está pronta para personalizar o seu pedido.
Personalização do chef: R\$ 189,00

@makenahotel

@nui.icaraizinho

MENU ALMOÇO E JANTAR

POKE BOWL

TUNA POKE

R\$ 92,00

Atum de Itarema marinado com gengibre e shoyo, base de arroz japonês, fios de cenoura, grão de bico, cebola crispy, alga nori desidratada, abacate, edamame, manga spice mayo e sementes tostadas.

SALADAS

QUINOA E CAMARÕES

R\$ 109,00

Camarões flambados, quinoa refogada com brunoise de abobrinha, tomates cereja frescos, abacate e molho spicy mayo

ATUM NATIVO

R\$ 70,00

Atum selado com mix de gergelim, aioli picante, tomate cereja, manga, pickles de cebola roxa e folhas verdes

CHICKEN CAESAR

R\$ 70,00

Mix de folhas, molho caesar feito com iogurte artesanal, parmesão, mostarda e mel, croutons e peito de frango defumado por 24 horas em lenhas frutíferas



Viva
M A K E N A

MENU ALMOÇO E JANTAR

*Nossa cozinha está pronta para personalizar o seu pedido.
Personalização do chef: R\$ 189,00

@makenahotel

@nui.icaraizinho

PRINCIPAIS



Viva
M A K E N A

POLVO NUI

R\$ 108,00

Polvo fresco pescado nas noites de maré entre os arrecifes da praia de Icaraizinho cozido lentamente por 6 horas, servido com purê de mandioca mansa do Sítio Ipezinho, mix de pimentões, farofa cítrica e aioli picante

ARROZ CALDOSO DE POLVO

R\$ 90,00

Arroz refogado e regado ao vinho tinto, pedaços e caldo de polvo, finalizado com coentro, brócolis tostado e parmesão

PEIXE EM TEXTURAS DE COCO

R\$ 101,00

Esse prato reverencia o fruto dos nossos lindos coqueais, o coco aparece em três texturas: risoto, vinagrete e chips, acompanhando um belo filé de sirigado

PEIXE MARROQUINO

R\$ 120,00

Filé de sirigado no azeite, couscous marroquino com sofrito de legumes e molho romesco

FILÉ DE ATUM EM CROSTA DE GERGELIM E CAMBICA DE BATATA DOCE

R\$ 106,00

Atum de Itarema selado em crosta de gergelim, acompanhado com tradicional cambica de Icaraizinho, leve toque de wasabi, finalizado com tarê de rapadura

ATOLADO DE ARRAIA

R\$ 85,00

Arroz amoquecado de arraia pescada em moitas servida na panela de barro com farofa cítrica

TORNEDOR DE FILÉ

R\$ 104,00

Corte nobre do filé mignon, na manteiga da terra servido com mil folhas de batata, purê de cebola defumada e azeite de coentro

CARNE DE SERENO COM PIRÃO DE COALHO E TROPEIRO DE FEIJÃO VIVO

R\$ 115,00

Chateaubriand serenado (Receita da vó Gerarda), curado no sereno da noite, acompanhado de pirão de leite e tropeiro de cuscuz de milho e feijão vivo

*Nossa cozinha está pronta para personalizar o seu pedido.
Personalização do chef: R\$ 189,00

@makenahotel

@nui.icaraizinho

MENU ALMOÇO E JANTAR

PRINCIPAIS



Viva
M A K E N A

BIFE ANCHO COM PURÊ RÚSTICO DE ABÓBORA

R\$ 120,00

Um corte nobre com purê de abóbora, demi glace de café e chimichurri fresco

FETTUCCINE DE FILÉ AO FUNGHI

R\$ 95,00

Massa artesanal com mix de cogumelos frescos e secos, molho de manteiga, vinho branco, salsinha fresca e azeite trufado

RISOTO DE CAMARÃO E ABACAXI FINALIZADO COM MOLHO DA PRAIA

R\$ 115,00

Risoto agri-doce de camarões flambados em aguardente, com abacaxi dourado servido com molho a base de coco, cheiro verde e gengibre

PARPADELLE DE CAMARÃO AL LIMONE

R\$ 117,00

Massa fresca feita por nossos chefs, com molho amanteigado de limão siciliano e camarão

FETTUCCINE COM RAGU DE FRUTOS MAR

R\$ 117,00

Frutos do mar frescos refogados ao molho sugo e pasta artesanal

RISOTO DE LAGOSTA E MEL

R\$ 131,00

Risoto de mel e lagosta, pangrattato, tuile de parmesão e azeite al tartufo nero

*Nossa cozinha está pronta para personalizar o seu pedido.
Personalização do chef: R\$ 189,00

@makenahotel

@nui.icaraizinho

MENU ALMOÇO E JANTAR

SOBREMESAS



Viva
M A K E N A

COCADA DE COLHER

R\$ 32,00

Cocada cremosa de forno com leve toque de raspas de laranja e farofa doce

PETIT GÂTEAU DE CHOCOLATE

R\$ 42,00

Tradicional sobremesa francesa acompanhada de farofa crocante e sorvete de creme

TIJOLINHO DE TAPIOCA

R\$ 32,00

Churros do nordeste, tijolinho de tapioca e coalho empanado em canela e açúcar, doce de leite e sorvete de queijo coalho artesanal

BANOFFE

R\$ 35,00

Crumble de castanha, banana na manteiga da terra, doce de leite e mini suspiros

TORTA DE BANANA DA TIA MÁRCIA

R\$ 54,00

Massa de biscoito amanteigada, camadas de banana assada e doce de leite

ROMEU E JULIETA

R\$ 30,00

Assim como o casal mais romântico de Willian Shakespeare, nessa sobremesa os opostos se atraem, Romeu representado pelo sorvete de queijo e Julieta pelo pastel de goiabada derretido em vinho do porto.

*Nossa cozinha está pronta para personalizar o seu pedido.
Personalização do chef: R\$ 189,00

@makenahotel

@nui.icaraizinho

MENU ALMOÇO E JANTAR

POOL BAR | DOSES



Viva **M A K E N A**

CAIPIRINHA

Caipirinha	R\$ 27,00
Caipiroska	R\$ 32,00
Caipiroska Makena	R\$ 42,00

VODKA

Grey Goose	R\$ 22,00
Absolut	R\$ 20,00
Smirnoff	R\$ 16,00

WHISKY

Jack Daniel's	R\$ 18,00
Black Label	R\$ 30,00
Gold Label	R\$ 42,00
Old Parr	R\$ 30,00
Red Label	R\$ 24,00
Johnnie Walker Swing	R\$ 47,00
Chivas Regal 18 Yo	R\$ 57,00

TEQUILA

José Cuevo Ouro	R\$ 30,00
José Cuevo Prata	R\$ 30,00

CACHAÇA

Ypioca 150	R\$ 27,00
Ypioca 5 chaves	R\$ 32,00

VINHO

Taça de Vinho do Porto	R\$ 32,00
------------------------	-----------

LICOR

Licor 43 Caravella Cointreau Frangelico	R\$ 22,00
--	-----------

SOFT DRINKS

Água (C/S Gás)	R\$ 8,50
Tonica	R\$ 8,50
Refrigerante Lata	R\$ 9,50
Água De Coco	R\$ 10,50

CERVEJAS

Heineken	R\$ 15,00
Corona	R\$ 17,00

SUCO

- Abacaxi hortelã e gengibre	R\$ 16,00
- Melancia, capim santo e limão	
- Morango c/ laranja	
- Pink lemonade (Limão, água c/ gás e xarope de hibisco)	
- Laranja	
- Bronze (Laranja, beterraba, cenoura e gengibre)	

POOL BAR | DRINKS



Viva **M A K E N A**

DOCE CORAL R\$ 34,00

Espumante - Xarope de Melancia - Água c/ gás - Limão Taiti - Melancia

COCO TINTO R\$ 32,00

Gin - Xarope de Coco - Limão siciliano - Vinho Tinto - Zest de Laranja

MOJITO DE TANGERINA R\$ 40,00

Tangerina - Açúcar - Hortelã - Bacardi - Gelo

COCONUT R\$ 34,00

Leite Condensado - Leite de Coco - Cachaça Branca - Gelo

FROZEN MARGARITA R\$ 32,00

Tequila - Contreau - Suco de Limão - Açúcar - Gelo

APEROL SPRITZ R\$ 40,00

Aperol - Salton Brut - Água c/ gás - Laranja

DRY MARTINI R\$ 32,00

Gin - Martini - Gelo - Azeitona

ICARAIZINHO R\$ 37,00

Vodka - Martini Extra Dry - Licor 43 - Limão Taiti - Hortelã - Raspas de rapadura

VERDE LIMA R\$ 44,00

Limoncello - Espumante - Água c/ Gás - Xarope de Abacaxi - Limão Siciliano - Zest de Limão Taiti

CLERICOT (TAÇA) R\$ 37,00

Vinho branco - Licor de Laranja (Contreau) - Tonic - Gelo - Frutas (Maçã, Uva, Kiwi, Morango, Limão Siciliano)

NEGRONI R\$ 34,00

Gelo - Martini - Laranja - Campari - Gin - Alecrim

CAJÚ AMIGO R\$ 32,00

Cajú - Limão - Ypioca ouro empalhada - Açúcar - Gelo - Rapadura Ralada

ZIN 43 R\$ 42,00

Licor 43 - Rum - Café Expresso - Maracujá - Zest Laranja

GINTAYA R\$ 44,00

Pitaya - Gin - Gelo - Tonic

MOSCOW MULE R\$ 40,00

Vodka - Mix de Limão - Cerveja - Xarope de Gengibre - Espuma de Gengibre - Raspas de Limão Siciliano

NUI R\$ 37,00

Manga em Cubos - Polpa de Maracujá - Açúcar - Vodka - Pimenta Rosa - Xarope de Hibisco

PINA COLADA R\$ 44,00

Rum - Leite Condensado - Leite de Coco - Polpa de Abacaxi - Gelo

ALÍSIOS R\$ 44,00

Whisky - Água de Coco - Limão Siciliano - Tonic - Gelo