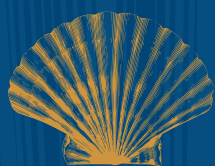


[WWW.RANCHOACORIANO.COM](http://WWW.RANCHOACORIANO.COM)



RANCHO

A Ç O R I A N O

— RESTAURANTE —

# Nossa História

---

O restaurante Rancho Açoriano foi fundado em em 1997 numa das mais antigas comunidades de Santa Catarina, o Ribeirão da Ilha. A localidade foi a primeira de Florianópolis a ser habitada, no século XVI, pelos índios Carijós que, pelo visto, sabiam o que era bom.

Hoje o Ribeirão da Ilha é um museu a céu aberto, um dos poucos lugares do litoral Sul do Brasil que conserva bem os traços da colonização portuguesa. Um passeio até o Ribeirão da Ilha é uma volta aos costumes e cultura açorianos, preservados tanto na arquitetura das casas como na rotina dos moradores.

O cenário bucólico e a proximidade com o mar foram a inspiração para a abertura do Restaurante Rancho Açoriano. “Manézinho” típico, o hoje famoso restaurante era, na sua origem, um espaço para guardar embarcações e material de pesca, chamado pelos pescadores de rancho. Naquele pequeno rancho, Dário Gonçalves começou a preparar para os amigos as ostras que cultivava na baía, bem em frente à sua casa. No boca-a-boca, a comidinha típica ganhou fama e apreciadores Brasil a fora.

O jeito tipicamente ilhéu de Dário, sempre disposto a receber os visitantes com um sorriso, se uniu à tradição da culinária para transformar o Rancho Açoriano no que é hoje: um ponto de referência da gastronomia ilhêa em todo o país.

A fama que se espalhou levou à necessidade de abertura de outra unidade do Rancho Açoriano, mais próxima ao Centro da cidade. Era preciso de um local adequado que, sobretudo, guardasse os encantos da tradição açoriana. A escolha caiu sobre uma localidade tão especial quanto o Ribeirão da Ilha: a praia de Itaguaçu, em Coqueiros, na parte continental de Florianópolis.

A praia de Itaguaçu está impregnada por um dos aspectos mais interessantes da cultura florianopolitana, as bruxas. Contam os velhos pescadores que lá as bruxas fizeram uma linda festa, para a qual não convidaram apenas o diabo. Mas o diabo não deixou por menos, para mostrar sua ira as transformou em pedras enormes, que hoje enfeitam esse belo recanto da capital catarinense.

Desde 2004, a praia de Itaguaçu tornou-se cenário para o Rancho Açoriano Coqueiros, uma opção no perímetro urbano de Florianópolis para quem não abre mão de degustar o mais saboroso e típico cardápio açoriano da cidade.

No Ribeirão da Ilha ou em Coqueiros, o Restaurante Rancho Açoriano preserva uma das mais gratas tradições açorianas: o prazer de receber bem para uma deliciosa refeição a base de frutos do mar frescos e selecionados.

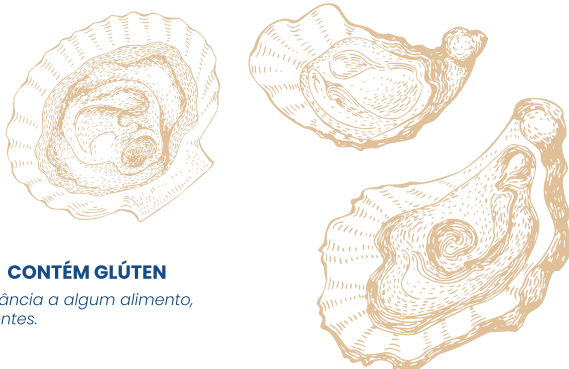
A close-up photograph of a platter of fresh oysters on ice, garnished with two lemon wedges. The platter is set on a wooden table. In the background, two wine glasses filled with white wine are visible, along with a blurred restaurant interior. The text "OSTRAS NATURAL" is overlaid in the center of the image.

**OSTRAS NATURAL**

# Ostras

- 
- |             |  |              |
|-------------|--|--------------|
| <b>140.</b> | OSTRAS NATURAL _____   | <b>50,00</b> |
|             | <i>12 unidades</i>   |              |
| <b>141.</b> | OSTRAS AO BAFO _____   | <b>50,00</b> |
|             | <i>12 unidades</i>   |              |
| <b>142.</b> | OSTRAS GRATINADAS  _____              | <b>79,00</b> |
|             | <i>12 unidades</i>   |              |
| <b>144.</b> | OSTRAS À MILANESA  _____              | <b>54,00</b> |
|             | <i>12 unidades</i>   |              |
| <b>145.</b> | OSTRAS AO ALHO E ÓLEO _____  | <b>54,00</b> |
|             | <i>12 unidades</i>   |              |
| <b>146.</b> | OSTRAS ACEBOLADAS _____  | <b>54,00</b> |
|             | <i>12 unidades</i>   |              |
| <b>147.</b> | OSTRAS AO VINAGRETE _____  | <b>54,00</b> |
|             | <i>12 unidades</i>   |              |
| <b>148.</b> | OSTRAS ÓLHO ÓLHO  _____             | <b>89,00</b> |
|             | <i>12 unidades</i><br>Malho bechamel, alho poró, queijo gruyère e parmesão.  |              |
| <b>150.</b> | OSTRAS DONA NININHA _____  | <b>69,00</b> |
|             | <i>12 unidades</i><br>Ostras, Martini, suco de limão, servida bem gelada.  |              |
| <b>275.</b> | OSTRAS CRISPY  _____                | <b>54,00</b> |
|             | <i>06 unidades</i><br>Ostras ao molho de gorgonzola com crispy de alho poró.   |              |
| <b>505.</b> | OSTRAS COM AROMA DE GENGIBRE  _____ | <b>54,00</b> |
|             | <i>06 unidades</i><br>Ostras ao molho de gengibre e mostarda com crispy de rúcula.                                     |              |

A taxa de  
serviço de  
10% é  
opcional



 **CONTÉM LACTOSE**  **CONTÉM GLÚTEN**

Em caso de alergia ou intolerância a algum alimento,  
favor informar nossos atendentes.

CAMARÃO À MILANESA



# Camarões

---

- 165.** CAMARÃO AO BAFO \_\_\_\_\_ **79,00**
- 166.** CAMARÃO AO ALHO E ÓLEO \_\_\_\_\_ **79,00**
- 167.** CAMARÃO À MILANESA 🍷 \_\_\_\_\_ **125,00**
- 168.** CAMARÃO PISTOLA AO BAFO \_\_\_\_\_ **299,00**  
*10 unidades*
- 169.** CAMARÃO PISTOLA AO ALHO E ÓLEO \_\_\_\_\_ **299,00**  
*10 unidades*
- 186.** CAMARÃO AO ALHO E ÓLEO SEM CASCA \_\_\_\_\_ **125,00**
- 187.** CAMARÃO À DORÊ 🍷 \_\_\_\_\_ **125,00**
- 506.** CAMARÃO CROCANTE COM 🍷 \_\_\_\_\_ **116,00**  
GELEIA DE DAMASCO *06 unidades*



**POLVO AO ALHO E ÓLEO**



# Delícias do Rancho

---

---

<b>160.</b>	MARISCOS AO VINAGRETE _____	<b>46,00</b>
<b>153.</b>	PASTEL DE BACALHAU 🍷 <i>(unidade)</i> _____	<b>16,00</b>
<b>170.</b>	PASTEL DE CAMARÃO 🍷 <i>(unidade)</i> _____	<b>15,00</b>
<b>171.</b>	PASTEL DE BERBIGÃO 🍷 <i>(unidade)</i> _____	<b>15,00</b>
<b>173.</b>	ISCAS DE LINGUADO 🍷 _____	<b>69,00</b>
<b>174.</b>	PEIXE FRITO _____ <i>(posta) - Sazonal</i>	<b>12,00</b>
<b>175.</b>	CASQUINHA DE SIRI 🍷 <i>(unidade)</i> _____	<b>21,00</b>
<b>176.</b>	BOLINHOS DE SIRI 🍷 <i>06 unidades</i> _____	<b>49,00</b>
<b>177.</b>	BOLINHOS DE BACALHAU _____ <i>06 unidades</i>	<b>54,00</b>
<b>242.</b>	BOLINHOS DE GAROUPA 🍷 <i>06 unidades</i> _____	<b>43,00</b>
<b>178.</b>	SARDINHAS FRITAS 🍷 <i>06 unidades</i> _____	<b>39,00</b>
<b>179.</b>	LULA À MILANESA / À DORÊ 🍷 _____	<b>59,00</b>
<b>188.</b>	POLVO AO ALHO E ÓLEO _____	<b>149,00</b>
<b>180.</b>	BATATA FRITA _____	<b>32,00</b>
<b>276.</b>	CALDINHO DE GAROUPA _____ <i>Acompanha bolinho</i>	<b>21,00</b>
<b>051.</b>	POLVO À MODA FOFO 🍷 Refogado de polvo com azeite de oliva, cebola roxa, alho laminado e tomate, servido com pães.	<b>139,00</b>
<b>372.</b>	RAGU DE SIRI 🍷 Siri refogado com manga e leite de coco, gratinado com queijo parmesão.	<b>42,00</b>



The image shows four golden-brown, crescent-shaped pastries arranged in a vertical line on a white paper with a repeating blue logo. The pastries have a crimped edge and a slightly puffed, bubbly texture. The bottom-most pastry is cut open, revealing a filling of two large, pink shrimp, melted white cheese, and a creamy sauce. The text "PASTEL CREMOSO DE CAMARÃO" is centered over the middle of the pastries.

**PASTEL CREMOSO DE CAMARÃO**

# Novidades!

---

---



BURRATA DO MAR \_\_\_\_\_ **149,00**



PASTEL CREMOSO DE CAMARÃO \_\_\_\_\_ **18,00**  
(unidade)

# Saladas

---

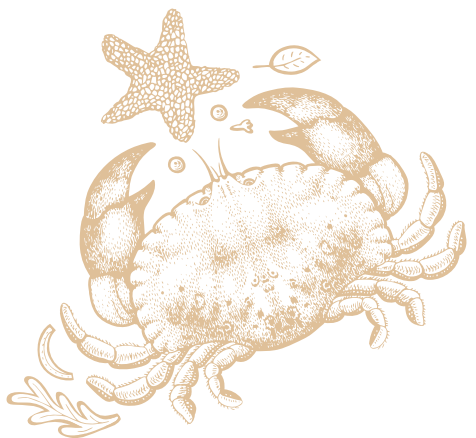
---

**182.** MAIONESE DE CAMARÃO \_\_\_\_\_ **79,00**

**268.** SALADA DO MAR \_\_\_\_\_ **96,00**  
Alface americana, rúcula, tomate cereja,  
camarão e polvo grelhados.

**184.** SALADA DO RANCHO  \_\_\_\_\_ **66,00**  
Rúcula, tomate seco, alface americana,  
ovo de codorna e queijo parmesão.

**185.** SALADA CROCANTE \_\_\_\_\_ **66,00**  
Rúcula, alface americana, alface roxa,  
palmito, amêndoas laminadas e gergelim torrado.




A photograph of a restaurant table. In the foreground, a white oval plate holds two pieces of pan-seared salmon with a golden-brown crust, served over a yellow oyster sauce with oysters. A sprig of fresh parsley garnishes the dish. In the background, a white bowl contains white rice, and another bowl holds a colorful salad with green and red vegetables. The table is set with white plates and a yellow decorative lattice structure is visible in the background.

**SALMÃO AO MOLHO DE OSTRA**

# Peixes

Nossos pratos servem 2 pessoas.  
Pratos individuais: 65% do valor.

- 
- 
- 190 . ANCHOVA GRELHADA**   \_\_\_\_\_ **119,00**  
Filé de Anchova grelhada, guarnecida de batatas sauté.  
Acompanha arroz, pirão e salada.
- 191 . SALMÃO GRELHADO**   \_\_\_\_\_ **206,00**  
**AO MOLHO DE OSTRAS**  
Filé de Salmão grelhado, molho de mostarda com creme de leite e ostras guarnecido de batatas sauté.  
Acompanha arroz, salada e batata sauté.
- 195 . SALMÃO GRELHADO**   \_\_\_\_\_ **189,00**  
**COM ALCAPARRAS**  
Filé de Salmão grelhado com alcaparras em azeite aromático, guarnecido de batatas sauté.  
Acompanha arroz, pirão e salada.
- 335 . SALMÃO JULIO CAVALHEIRO**  \_\_\_\_\_ **299,00**  
Filé de Salmão defumado e grelhado ao molho de maracujá, guarnecido de legumes salteados. Acompanha arroz, pirão e salada.
- 192 . FILÉ DE LINGUADO GRELHADO**   \_\_\_\_\_ **219,00**  
**À LA BELLE MEUNIÈRE**  
Filé de Linguado grelhado ao molho de vinho branco e manteiga com camarões, alcaparras e champignons frescos, guarnecido de batatas sauté. Acompanha arroz pirão e salada.
- 196 . FILÉ DE LINGUADO GRELHADO**   \_\_\_\_\_ **179,00**  
**COM ALCAPARRAS**  
Filé de Linguado grelhado com alcaparras em azeite aromático, guarnecido de batatas sauté.  
Acompanha arroz, pirão e salada.
- 198 . FILÉ DE LINGUADO À MILANESA**  \_\_\_\_\_ **209,00**  
**AO MOLHO DE CAMARÃO**  
Filé de Linguado empanado à Milanese, guarnecido de batatas fritas e molho de camarão servido à parte. Acompanha arroz, pirão e salada.
- 193 . GAROUPA COM CAMARÕES**   \_\_\_\_\_ **229,00**  
**GRELHADOS E CHAMPIGNON**  
Filé de Garoupa grelhado, guarnecido de camarões e champignons frescos na manteiga com batatas sauté. Acompanha arroz pirão e salada.
- 507 . GAROUPA COM CROSTA DE CASTANHA** \_\_\_\_\_ **229,00**  
**DE CAJU E CREME DE PUPUNHA**    
Filé de garoupa grelhado acrescido de crosta de castanha de caju ao molho cremoso de pupunha. Acompanha arroz, salada e legumes salteados.



**CONGRIO À LA BELLE MEUNIÈRE**

# Peixes

---

---

- 194.** CÔNGRIO ROSA   \_\_\_\_\_ **249,00**  
**GRELHADO DA CASA**  
Filé de Côngrio rosa grelhado, guarnecido de camarões e alcaparras em azeite aromático e batatas sauté. Acompanha arroz, pirão e salada.
- 234.** CÔNGRIO À LA BELLE MEUNIÈRE   \_\_\_\_\_ **259,00**  
Filé de Congrio Rosa grelhado ao molho de vinho branco e manteiga com camarões, alcaparras e champignons frescos, guarnecido de batatas sauté. Acompanha arroz pirão e salada.
- 197.** CÔNGRIO ROSA GRELHADO   \_\_\_\_\_ **279,00**  
**AO MOLHO PROVENÇAL**  
Filé de congrio rosa grelhado ao molho de anéis de lula, camarões e polvo com bronoise de cebola, pimentões e ervas aromáticas, guarnecido de batatas sauté. Acompanha arroz, pirão e salada.
- 199.** CÔNGRIO ROSA GRATINADO   \_\_\_\_\_ **229,00**  
Filé de congrio rosa empanado, ao molho de côco cremoso e gratinado com queijo mussarela e queijo parmesão. Acompanha arroz com maça verde, batata palha e salada.
- 52.** IT CÔNGRIO   \_\_\_\_\_ **279,00**  
Filé de congrio rosa grelhado ao refogado de anéis de lula, camarões e polvo com champignons frescos (Paris e Shiitake) em azeite de alecrim, guarnecido de legumes na manteiga de alho. Acompanha arroz pirão e salada.
- 218.** PEIXE FRITO \_\_\_\_\_ **99,00**  
Tainha - *Sazonal*
- 216.** BACALHAU DOS REIS   \_\_\_\_\_ **290,00**  
Lombo de bacalhau grelhado com azeite aromático de manjeriço sob batata rosete (batatas raladas, queijos e tempero verde) guarnecido de brócolis Transilvânia (alho, cebola, nozes e amêndoas). Acompanha arroz, pirão e salada de palmito.
- 217.** BACALHAU DA CASA   \_\_\_\_\_ **290,00**  
Lombo de bacalhau grelhado com azeite aromático de manjeriço com camarões, cebola e azeitonas pretas refogadas, guarnecido de batatas sauté. Acompanha arroz, pirão e salada de palmito.



MOQUECA DE GAROUPA



# Moquecas

---

---

**200 .** MOQUECA DE GAROUPA E CAMARÃO  \_\_\_\_\_ **269,00**

Filé de garoupa e camarões refogados em azeite de dendê com alho, cebola, tomate e pimentão com leite de côco e creme de leite. Acompanha arroz, pirão, farofa de dendê, batatas fritas e salada.

**201 .** MOQUECA MISTA  \_\_\_\_\_ **279,00**

Filé de garoupa, anéis de lula, marisco e camarões refogados em azeite de dendê com alho, cebola, tomate e pimentão com leite de côco e creme de leite. Acompanha arroz, pirão, farofa de dendê, batatas fritas e salada.

**202 .** MOQUECA DE CAMARÃO  \_\_\_\_\_ **299,00**

Camarões refogados em azeite de dendê com alho, cebola, tomate, e pimentão com leite de côco e creme de leite. Acompanha arroz, pirão, farofa de dendê, batatas fritas e salada.

---

---

**215 .** BERBIGÃO AÇORIANO \_\_\_\_\_ **129,00**

Berbigão refogado em alho, cebola, tomate e pimentão com batata ensopado em molho de tomate. Acompanha arroz, pirão e salada.

**277 .** POLVO MEDITERRÂNEO  \_\_\_\_\_ **292,00**

Polvo grelhado em azeite de manjerição, guarnecido de tomates confit e purê de mandioquinha. Acompanha cuscuz marroquino e salada.





**CAMARÃO À GREGA**



# Pratos com Camarão

---

- 205 . CAMARÃO GRATINADO AO MOLHO BRANCO**   \_\_\_\_\_ **219,00**  
Camarões ensopados sob molho branco e gratinados com queijos mussarela e parmesão. Acompanha arroz com brócolis, batatas fritas e salada.
- 206 . CAMARÃO À MODA DOS AÇORES**   \_\_\_\_\_ **255,00**  
Camarões refogados em cebola, lascas de côco, noisete de maçã verde e ervas aromáticas ao leite de coco e molho branco gratinado com queijo mussarela e parmesão. Acompanha arroz com amêndoas e açafrão e salada com palmito.
- 207 . CAMARÃO COM ESPECIARIAS SERVIDO NA ABÓBORA KABOCHA**   \_\_\_\_\_ **279,00**  
Camarões refogados com cebola, palmito, azeitonas verdes e champignons frescos acrescidos de açafrão, curry, nata e requeijão. Segue gratinado com queijo mussarela e parmesão, servido na abóbora kabocha (cabutiá). Acompanha arroz, batatas sauté e salada com palmito.
- 208 . CAMARÃO AÇORIANO**  \_\_\_\_\_ **329,00**  
Camarões Pistola grelhados com casca e marinados em molho de laranja e ervas aromáticas, guarnecidos de batatas sauté. Acompanha arroz com brócolis, pirão e salada com palmito.
- 209 . CAMARÃO À MILANESA COM FRITAS**  \_\_\_\_\_ **240,00**  
Camarões empanados à milanesa, guarnecido de batatas fritas. Acompanha arroz, pirão e salada.
- 210 . CAMARÃO À GREGA**   \_\_\_\_\_ **240,00**  
Camarões empanados à milanesa, guarnecido de queijo prato empanado à milanesa, batatas fritas e arroz à grega. Acompanha pirão e salada.
- 223 . CAMARÃO TROPICAL**   \_\_\_\_\_ **299,00**  
Camarões Pistola sem casca recheadas com requeijão, empanados com côco fresco ralado e pimenta calabresa, guarnecido de molho levemente picante. Acompanha arroz, pirão e salada com palmito.
- 222 . SEQUÊNCIA DE CAMARÃO** *Sob Consulta*   \_\_\_\_\_ **369,00**  
Pastéis de Camarão, Camarões à Milanesa, seguidos de camarões inteiros ao bafo e alho e óleo. Finalizados por filé de linguado à milanesa, guarnecidos de batatas fritas e molho de camarão à parte. Acompanha arroz, pirão e salada.
- 203 . STROGONOFF DE CAMARÃO**  \_\_\_\_\_ **239,00**  
Camarões refogados com champignons frescos em seguida flambados, acrescido de creme de leite. Acompanha arroz, batata palha e salada.







A close-up photograph of a bowl of seafood risotto. The risotto is a creamy, yellowish-orange color, likely from saffron or turmeric. It is topped with several large, cooked shrimp, several rings of squid, and several mussels. Fresh green basil leaves are scattered on top. The bowl is red and sits on a dark, textured surface. The background is a wooden table with a blue patterned object partially visible.

**RISOTO DE FRUTOS DO MAR**

# Risotos e Massas

---



---

- 212.** RISOTO DE CAMARÃO  \_\_\_\_\_ **209,00**  
Camarões refogados em alho, cebola e açafrão; acrescidos de arroz arbório e tomate concassê. Acompanha queijo parmesão, batata palha e salada.
- 213.** RISOTO DE FRUTOS DO MAR  \_\_\_\_\_ **189,00**  
Anéis de lula, camarões e mariscos refogados em alho, cebola e açafrão; acrescido de arroz arbório e tomate concassê. Acompanha queijo parmesão, batata palha e salada.
- 219.** TALHARIM AO MOLHO DE OSTRAS   \_\_\_\_\_ **129,00**  
Ostras refogadas com cebola, tomate e pimentões, acrescidas de talharim grano duro, nata e leite de côco cremoso. Acompanha queijo parmesão e salada.
- 225.** TALHARIM AL MARE   \_\_\_\_\_ **199,00**  
Camarões, anéis de lula e polvo refogados em redução de nata, acrescidos de talharim grano duro. Acompanha queijo parmesão e salada.

# Carnes

---

---

- 220.** FILÉ MIGNON À PARMEGIANA   \_\_\_\_\_ **199,00**  
Medalhões de filé mignon empanados à Milanesa ao molho de tomates, gratinado com queijos mussarela e parmesão e orégano. Acompanha arroz, batatas fritas e salada.
- 221.** PEITO DE FRANGO GRELHADO \_\_\_\_\_ **92,00**  
Filé de peito de frango grelhado, guarnecido de batatas fritas. Acompanha arroz e salada.



MOQUECA VEGANA

# Pratos Vegetarianos

---




---

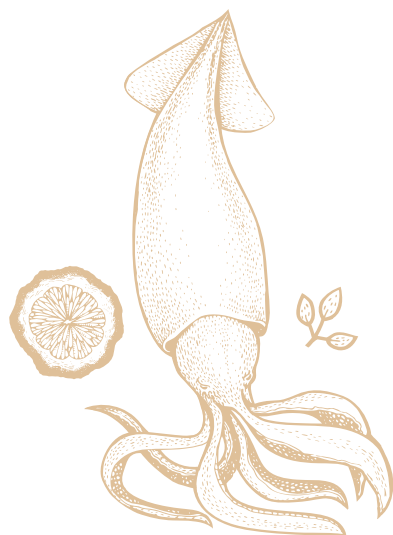
- 230 .** RISOTO DE LEGUMES  \_\_\_\_\_ **99,00**  
Legumes refogados em alho, cebola, champignon fresco e açafrão. Acrescido de arroz arbório e tomate concassê. Acompanha queijo parmesão, batata palha e salada.
- 231 .** SUFLÊ DE LEGUMES   \_\_\_\_\_ **99,00**  
Legumes refogados em cebola e tomate, acrescidos de molho branco e claras em neve. Segue gratinado com queijo parmesão. Acompanha batata palha e salada.
- 508 .** MOQUECA VEGANA \_\_\_\_\_ **199,00**  
Legumes e champignons frescos (Paris e Shiitake) refogados em azeite de dendê com alho, cebola, tomate, pimentão e leite de côco. Acompanha arroz, pirão, batatas fritas e salada.

# Pratos Kids

---

---

- 232 .** BOB ESPONJA  \_\_\_\_\_ **39,00**  
Isclas de filé de linguado empanado à milanesa, guarnecido de batatas sorriso e molho tártaro. Acompanha arroz.
- 233 .** DONA MARICOTA  \_\_\_\_\_ **39,00**  
Nuggets de frango, guarnecido de batatas sorriso e molho tártaro. Acompanha arroz.
- 474 .** KIDS MIGNON  \_\_\_\_\_ **49,00**  
Isclas de filé mignon grelhado, guarnecido de batatas de sorriso e molho tártaro. Acompanha arroz.



**CAIPIRA TROPICAL**



# Soft Drinks

---

---

REFRIGERANTES \_\_\_\_\_ **7,90**  
Guaraná Antártica - Guaraná Antártica Zero  
Coca Cola - Coca Cola Zero  
Fanta - Sprite

CHÁ GELADO \_\_\_\_\_ **12,90**  
Feel Good

# Águas

---

---

ÁGUA MINERAL SEM GÁS \_\_\_\_\_ **6,50**

ÁGUA MINERAL COM GÁS \_\_\_\_\_ **6,50**

ÁGUA TÔNICA \_\_\_\_\_ **7,90**

ÁGUA TÔNICA DIET \_\_\_\_\_ **7,90**

ÁGUA H2OH LIMÃO \_\_\_\_\_ **8,90**

ÁGUA SAN PELLEGRINO 500ml \_\_\_\_\_ **36,00**

# Sucos

---

---

SUCO NATURAL *Copo* \_\_\_\_\_ **9,00**  
Abacaxi - Abacaxi com Hortelã - Acerola  
Caju - Maracujá - Morango - Laranja - Limão

SUCO MIX 2 *frutas* \_\_\_\_\_ **11,00**

UVA INTEGRAL 250ml \_\_\_\_\_ **19,00**



# Cervejas

---

---

## **CERVEJAS** *600 ml*

HEINEKEN _____	<b>25,00</b>
SERRAMALTE _____	<b>22,00</b>
ORIGINAL _____	<b>22,00</b>

## **CERVEJAS LONG NECK**

HEINEKEN _____	<b>16,00</b>
STELLA ARTOIS _____	<b>16,00</b>
MALZEBIER _____	<b>16,00</b>
HEINEKEN 0.0 _____	<b>16,00</b>

## **CERVEJAS ESPECIAIS**

EISENBAHN PALE ALE <i>355ml</i> _____	<b>18,00</b>
EISENBAHN IPA <i>355ml</i> _____	<b>18,00</b>
EISENBAHN WEIZENBIER <i>355ml</i> _____	<b>18,00</b>
CORONA EXTRA <i>355ml</i> _____	<b>18,00</b>
PATAGONIA BOHEMIAN PILSENER <i>740ml</i> _____	<b>38,00</b>
PATAGONIA WEISSE <i>740ml</i> _____	<b>38,00</b>
PATAGONIA AMBER LAGER <i>740ml</i> _____	<b>38,00</b>
CERVEJA ZERO QUATRO OITO LAGER <i>600ml</i> _____	<b>39,00</b>
CERVEJA ZERO QUATRO OITO _____	<b>39,00</b>
INDIA PALE ALE <i>600ml</i> _____	
CERVEJA ZERO QUATRO OITO WITBIER <i>600ml</i> _____	<b>39,00</b>
CERVEJA ZERO QUATRO OITO ÂMBAR <i>600ml</i> _____	<b>39,00</b>



# Caipirinhas

---

---

## CAIPIRAS DE LIMÃO

ABSOLUT _____	<b>36,00</b>
ABSOLUT ELYX _____	<b>42,00</b>
SMIRNOFF _____	<b>26,00</b>
BACARDI _____	<b>26,00</b>
CACHAÇA DO RANCHO _____	<b>21,00</b>
STEINHAEGER _____	<b>25,00</b>
SAKE _____	<b>21,00</b>
VINHO _____	<b>21,00</b>

## CAIPIRAS DE FRUTAS

	CACHAÇA	SMIRNOFF	ABSOLUT	SAKE
<i>Tropical</i>	<b>30,00</b>	<b>36,00</b>	<b>40,00</b>	<b>30,00</b>
<i>Morango</i>	<b>26,00</b>	<b>30,00</b>	<b>37,00</b>	<b>26,00</b>
<i>Abacaxi</i>	<b>26,00</b>	<b>30,00</b>	<b>37,00</b>	<b>26,00</b>
<i>Kiwi</i>	<b>26,00</b>	<b>30,00</b>	<b>37,00</b>	<b>26,00</b>
<i>Maracujá</i>	<b>26,00</b>	<b>30,00</b>	<b>37,00</b>	<b>26,00</b>



# Coquetéis Especiais

---

---

APEROL SPRITZ _____	<b>29,00</b>
Prosecco, aperol e água com gás.	
COSMOPOLITAN _____	<b>32,00</b>
Vodka, licor de laranja, limão siciliano, cranberry e açúcar.	
LONG LYCHEE _____	<b>32,00</b>
Vodka, lichia, limão siciliano e manjerição.	
G&T DO RANCHO _____	<b>31,00</b>
Gin, tônica e especiarias.	
MARGARITA _____	<b>28,00</b>
Tequila, licor de laranja, limão e sal.	
MOJITO _____	<b>26,00</b>
Rum, limão, hortelã, açúcar e água com gás.	
MOSCOW MULE _____	<b>32,00</b>
Vodka, limão, gengibre, espuma de limão com gengibre.	
PIÑA COLADA _____	<b>24,00</b>
Rum, abacaxi, leite de coco e leite condensado.	
NEGRONI _____	<b>28,00</b>
Gin, Campari e Vermouth tinto	
SUNSET R.A _____	<b>36,00</b>
Gin, suco de maracujá, aperol, xarope de açúcar, suco de limão e espuma de gengibre	
BRAMBLE _____	<b>31,00</b>
Gin, suco de limão, xarope de açúcar e xarope de amora	
FRITZ GERALD _____	<b>31,00</b>
Gin, xarope de açúcar, suco de limão siciliano, bitter	

# Coquetéis Sem Álcool

---

---

RIBEIRÃO _____	<b>23,00</b>
Limão, laranja, gengibre, cranberry refrigerante de limão e grenadine.	
POÇÃO DA BRUXA _____	<b>23,00</b>
Abacaxi, morango, hibisco e leite de coco.	

# Destilados

---

---

## WHISKEYS DOSES

JOHNNIE WALKER RED 8 anos _____	20,00
JOHNNIE WALKER BLACK 12 anos _____	26,00
JACK DANIELS _____	28,00
BUCHANAN 12 anos _____	28,00
CHIVAS 12 anos _____	28,00

## DOSES

ABSOLUT _____	22,00
ABSOLUT ELYX _____	26,00
SMIRNOFF _____	16,00
BACARDI _____	16,00
UNDERBERG _____	14,00
STEINHAEGER _____	18,00
MARTINI _____	16,00
FUNDADOR _____	19,00
TEQUILA JOSE CUERVO PRATA / OURO _____	22,00
CACHAÇA DO RANCHO (A primeira é cortesial) _____	5,00
CAMPARI _____	22,00

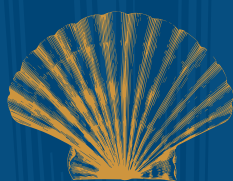
## LICORES

FRANGELICO _____	26,00
LICOR 43 _____	26,00
COINTREAU _____	26,00
AMARULA _____	26,00
JAGERMEISTER _____	26,00
DRAMBUIE _____	26,00
LIMONCELLO _____	26,00





**CAMARÃO CROCANTE  
COM GELÉIA DE DAMASCO**



**RANCHO RIBEIRÃO**

Rod. Baldicero Filomeno, 5618 – Ribeirão da Ilha  
Florianópolis – SC – Brasil  
(48) 3337-0848

**RANCHO COQUEIROS**

R. Des. Pedro Silva, 3240 – Coqueiros  
Florianópolis – SC – Brasil  
(48) 3249-1414