



RUA SÃO FRANCISCO, 973, VILA DE JERICOACOARA, CEARÁ, BRASIL
MIRAGEMJERI.COM

PRATOS



Seleção de queijos

Manteiga temperada da casa, geleia de frutas e nozes.

R\$ 90

PRATOS



Salada de Burrata

Creme de abacate, tomate cereja salteado, presunto de parma e pesto.

R\$ 82

PRATOS



Salada Miragem

Mix de alface, frango grelhado, parmesão, ovo de codorna, croutons e molho César.

R\$ 72

PRATOS



Tataki de atum com gergelim torrado

Servido com chutney de tomate cereja.

R\$ 75

PRATOS



Salada Oceano

Vinagrete de quinoa (manga, pepino, tomate), camarões salteados com molho de maracujá.

R\$ 60

PRATOS



Ceviche de Robalo

Robalo marinado no leite de tigre de caipirinha e capim santo, cebola roxa, cebolinha e pickles de maxixe.

R\$ 65

PRATOS



Tataki de Picanha Selada

Purê de macaxeira e repolho roxo, brócolis salteados e molho ponzu.

R\$ 73

PRATOS



Sashimi de Atum

Sopa fria de amendoim, salada de pepino.

R\$ 59

PRATOS



Carpaccio de polvo

Tomates desidratados, anchovas, alcaparras, sumo de limão e molho japonês.

R\$ 62

PRATOS



Tartar do Chef

Tartar de atum, creme de abacate e folhinhas da horta.

R\$ 66

PRATOS



Carpaccio de Peixe

By Chef Daniel. Tomates desidratados, anchovas, alcaparras, sumo de limão e molho japonês.

R\$ 62

PRATOS



Tartar de filet mignon

Pesto de nozes balsâmico e parmesão.

R\$ 72

PRATOS



Tartar de salmão

Creme de manga.

R\$ 87

PRATOS



Ribs ao molho Barbacue

Purê de batata doce roxa.

R\$ 64

PRATOS



Robalo grelhado

Farofa de castanha de caju ao molho de limão siciliano e legumes no azeite de ervas.

R\$ 73

PRATOS



Polvo Braseado

Salmorejo espanhol, creme de balsâmico, orégano fresco e brotos.

R\$ 53

PRATOS



Vieiras grelhadas

Molho de amêndoas picante com leite de coco e ervas aromáticas.

R\$ 105

PRATOS



Filet mignon

Molho de vinho tinto com mil folhas de batata.

R\$ 66

PRATOS



Carré de cordeiro

Molho de vinho tinto e aligot de gorgonzola e brie.

R\$ 75

PRATOS



Bobó vegano

VEG

Dendê, palmito, banana, farofa crocante e arroz.

R\$ 62

PRATOS



Sashimi de Abacate

VEG

Maionese de alcaparras, chia, batata palha caseira e tuile.

R\$ 47

PRATOS



Feijão verde fresco

VEG

Cozido no azeite e vinho branco, alho poró, cenoura e crocante de parmesão.

R\$ 48

PRATOS



Salada Paraíso

VEG

Repolho roxo, manga, tomate cereja com molho especial.

R\$ 52

PRATOS



Carpaccio de abobrinha

VEG

Nozes e molho pesto.

R\$ 46

PRATOS



Salada Tropical

VEG

Mix de alface, abacate, manga, parmesão e vinagrete de maracujá.

R\$ 53

SOBREMESAS



Banoffee

Banana, biscoito com doce de leite.

R\$ 39

SOBREMESAS



Tartar de Frutas Vermelhas

Sorvete de queijo e chantilly.

R\$ 35

SOBREMESAS



Biscuit de Chocolat

Crumble de nozes e coulis de mirtilo.

R\$ 38

SOBREMESAS



Crumble de maçã

Sorvete de creme.

R\$ 36

SOBREMESAS



Torta de limão

R\$ 36

Bar

CLÁSSICOS

Fitzgerald R\$ 41
Gin, limão, Angostura.

Basil Smash R\$ 41
Gin, Licor 43, limão e manjericão.

Negroni R\$ 41
Campari, Gin e Vermouth Tinto.

Aperol Spritz R\$ 41
Aperol, espumante e água com gás.

AUTORAIS

Jack Mules R\$ 46
Jack Daniel's, limão, espuma de gengibre.

Miragem Coffee R\$ 46
Cachaça, Baileys, café.

Amarelo Paixão R\$ 46
Vodka, Vermouth Bianco, capim santo, maracujá e limão.

Brésilienne R\$ 46
Whisky, Vermouth Tinto, hibisco e limão.

Nordestina R\$ 46
Cachaça Oro, cajuína, gengibre e limão.

TÔNICAS

Aroeira R\$ 43
Gin, siciliano, pimenta rosa e tônica.

Genebra Gin, laranja e espumante.	R\$ 43
---	--------

Cristalina Gin, cajuína e tônica.	R\$ 43
---	--------

COQUETÉIS

Caipirinha	R\$ 22
-------------------	--------

Caipirosca Absolut	R\$ 48
---------------------------	--------

Caipirosca Smirnoff	R\$ 34
----------------------------	--------

SEM ÁLCOOL

Água sem gás	R\$ 10
---------------------	--------

Água com gás	R\$ 11
---------------------	--------

Refrigerante	R\$ 8
---------------------	-------

Sucos	R\$ 21
--------------	--------

Soda italiana	R\$ 21
----------------------	--------

CERVEJAS

Corona	R\$ 18
---------------	--------

Heineken	R\$ 15
-----------------	--------

Vinhos

TINTOS

Bodega Privada Malbec	R\$ 143
------------------------------	---------

Santa Rita TNG Cabernet Sauvignon	R\$ 152
--	---------

Yellow Tail Syrah, Australia	R\$ 166
-------------------------------------	---------

Emiliana Adobe Pinot Noir Orgânico, Chile	R\$ 233
---	---------

Côtes du Rhône Petit Légende, France	R\$ 319
--------------------------------------	---------

BRANCOS

Los Cardos Sauvignon Blanc, Argentina	R\$ 143
---------------------------------------	---------

Santa Rita TNG Sauvignon Blanc	R\$ 152
--------------------------------	---------

Yellow Tail Chardonnay, Australia	R\$ 166
-----------------------------------	---------

Doña Paula Estate Chardonnay, Argentina	R\$ 256
---	---------

Barton & Guestier Chablis Chardonnay, France	R\$ 653
--	---------

ROSÉ

Portada Lote DFJ, Portugal	R\$ 145
----------------------------	---------

Rosé Piscine, France	R\$ 243
----------------------	---------

Astrid Rosé, France	R\$ 278
---------------------	---------

CHAMPAGNE E ESPUMANTES

Amitié Brut Rosé, Brazil	R\$ 166
--------------------------	---------

Chandon Réserve Brut, Brazil	R\$ 208
------------------------------	---------

Veuve Clicquot Brut, France	R\$ 915
-----------------------------	---------

TAÇAS

Taça de vinho	R\$ 42
---------------	--------

Taça de espumante	R\$ 42
-------------------	--------

Preços em reais (R\$). Serviço de 10% não incluído. Taxa de rolha R\$ 60.