



Maram
RESTAURANTE

Maram

RESTAURANTE

Petiscos

CALDIÑO DE PEIXE R\$14,00	FILÉ DE AGULHA FRITA R\$65,00
CALDIÑO DE CAMARÃO R\$16,00	CAMARÃO CROCANTE R\$120,00
CALDIÑO DE MARISCO R\$14,00	CASQUINHA DE CARANGUEJO (02 UNIDADES) R\$30,00
CALDIÑO DE FEIJÃO R\$13,00	CAMARÃO ALHO E ÓLEO R\$110,00
CALDIÑO DE POLVO R\$18,00	BOLINHOS DE CHARQUE (08 UNIDADES) R\$32,00
DADINHOS DE TAPIOCAS COM MOLHO DE GOIABADA (10 UNIDADES) R\$32,00	BOLINHO DE BACALHAU (08 UNIDADES) R\$46,00
FILET COM FRITAS R\$87,00	PASTEL DE CARAGUEIJO (06 UNIDADES) R\$34,00
CARNE DE SOL COM MACAXEIRA FRITA R\$72,00	PASTEL DE CARNE DE SOL (06 UNIDADES) R\$34,00
FRANGO A PASSARINHO R\$48,00	PASTEL DE QUEIJO (06 UNIDADES) R\$24,00
ISCA DE PEIXE R\$68,00	PASTÉIS DE CAMARÃO (06 UNIDADES) R\$34,00
POLVO À VINAGRETE R\$88,00	BATATA FRITA R\$22,00
ANÉIS DE LULA R\$74,00	MACAXEIRA FRITA R\$22,00
	TÁBUA DE FRIOS (Salaminho, queijo gorgonzola, queijo provolone, parmesão, azeitonas, torradas, uva) R\$75,00
	POSTA DE PEIXE GRELHADO R\$83,00

Maram

RESTAURANTE

Saladas

SALADA GREGA
R\$39,00 (Pepino, cebola roxa, tomate, lascas de parmesão e azeitona preta) (02 pessoas)

SALADA MULTICOR
R\$30,00 (Alface, repolho roxo, brócolis, cenoura ralada, e manga) (02 pessoas)

SALADA TROPICAL
R\$35,00 (Alface crespa, alface roxa, rúcula, palmito, manga, tomate e castanha) (02 pessoas)

Peixes

PEIXE À MODA DA CASA
R\$139,00 (Filé de peixe grelhado na manteiga, servido com arroz de Frutos do mar e babata sauté) (02 pessoas)

PEIXADA À LITORÂNEA
R\$120,00 (Posta de peixe cozida, com legumes ao leite de coco, ovos cozidos servido com arroz branco e pirão) (02 pessoas)

MOQUECA VELHO CHICO
R\$140,00 (Filé de surubim com legumes, (cenoura batata, chuchu) ao leite de coco, azeite de dendê, servido com arroz de camarão e pirão) (02 pessoas)

BACALHAU MARAM
R\$98,00 (Lascas de bacalhau, lâminas de batatas, rodela de cebolas regadas pimentão vermelho e amarelo, gratinados no azeite virgem) (02 pessoas)

PEIXE FRITO
R\$108,00 (Tainha servida com arroz de cenoura, purê de batata e salada) (02 pessoas)

SALMÃO AO MOLHO DE MARACUJÁ
R\$128,00 (Filé de salmão grelhado na manteiga, regado com molho de maracujá, servido com arroz branco e batatas coradas) (02 pessoas)

SALMÃO À MODA DA CASA
R\$92,00 Filé de salmão grelhado na manteiga, com alcaparras, champignons, servido com arroz de gengibre e legumes ao vapor (Prato individual).

Peixes

PEIXE AO CREME DE CAMARÃO
R\$97,00 (Filé de peixe grelhado no azeite, regado ao creme de camarão, servido com arroz de brócolis e batatas amanteigadas) (prato individual)

PEIXE À FLORENTINA
R\$82,00 (Filé de peixe grelhado na manteiga, regado ao creme de espinafre, servido com arroz de ervilhas e batatas coradas - (prato individual)

Frutos do mar

CALDEIRADA DE FRUTOS DO MAR
R\$180,00 (Filé de peixe, polvo, marisco, camarão e mexilhões cozinhados no molho de coco e servido com arroz branco e pirão) (02 pessoas)

MOQUECA DE CAMARÃO ALAGOANA
R\$138,00 (Camarão dourado na manteiga, com legumes cozidos, regado com molho de coco e lâminas de coco verde e servido com arroz branco e pirão) (02 pessoas)

CAMARÃO À GREGA
R\$155,00 (Camarão empanado com cream cheese, servido com arroz à grega e batata frita) (02 pessoas)

CAMARÃO HAVAIANO
R\$165,00 (Camarão flambado no whisky, com molho gorgonzola, servido com abacaxi, acompanhado com arroz de abacaxi e batatas cozidas com azeite e salsa) (02 pessoas)

MARISCO AO MOLHO DE COCO
R\$85,00 (Marisco ao molho de coco, servido com arroz branco e pirão) (02 pessoas)

POLVO AO MOLHO DE COCO
R\$168,00 (Polvo cozinhado no molho de coco servido com arroz branco e pirão) (02 pessoas)

ARROZ CREMOSO DE CAMARÃO
R\$90,00 (Camarão crocante servido com arroz cremoso com queijos, bacon e batata palha) (Prato Individual)

CAMARÃO À SERTANEJA
R\$85,00 (Camarão dourado na cebola, pimentões e tomates no azeite, servido com arroz de coco ralado e purê de batatas) (Prato individual)

TENTÁCULOS DE POLVO MARAM
R\$89,00 (Tentáculos de polvo grelhados no azeite com lâminas de alho, purê de limão e arroz de castanha) (Prato individual).

Maram

RESTAURANTE

Carnes

R\$110,00 **FILET À BLACKOUT**
(Filé grelhado regado ao molho madeira com champignons, servido com purê de batatas e arroz branco)(02 pessoas)

R\$112,00 **FILET À PARMEGIANA**
(Filet com queijo gratinado e molho pomodoro servido com espaguete) (02 pessoas)

R\$180,00 **PICANHA**
(Picanha fatiada e grelhada na chapa, servida com arroz branco, farofa, vinagrete, feijão verde, pão de alho e batata frita)(02 pessoas)

R\$134,00 **CARNE DE SOL NORDESTINA**
(Carne de sol fatiada e grelhada na manteiga da terra, servida com queijo coalho, arroz branco, farofa de ovo e macaxeira frita)(02 pessoas)

R\$80,00 **FILET MARAM**
(Filé dourado na manteiga, servido com arroz à grega e batata palha trabalhada com tiras de presuntos e cebola à Juliene) (Prato individual)

Aves

R\$105,00 **FRANGO DA CASA**
(Filé de frango recheado com queijo e presunto, ao molho bechamel, servido com arroz à grega e banana à milanesa) (02 pessoas)

R\$65,00 **FRANGO MARAM**
(Filet de frango grelhado regado com molho inglês, tomate, cebola e pimentão vermelho. Servido com arroz branco e batata frita) (01 pessoa)

R\$160,00 **GALINHA CAIPIRA**
(Ao molho simples ou cabidela. galinha caipira, servida com arroz branco feijão verde e farofa) (Serve até 4 pessoas)

Pratos Veganos

R\$49,00 **MOQUECA DE BANANA COMPRIDA**
(Bananas cortadas em fatias compridas, ao molho de coco com toque suave de dendê e servida com arroz branco) (Prato individual)

R\$38,00 **ESPAGUETE DE CENOURA**
(Espaguete feito com tiras de cenoura, refogado no azeite extra virgem servido com molho puomorado) (Prato individual)

Maranzinhos

R\$51,00 **MARANZINHO CARNE**
(Isca de filé de carne grelhado, servidas com arroz, feijão, batata frita)

R\$43,00 **MARANZINHO FRANGO**
(Isca de filé de frango grelhado, servido com arroz, feijão e batata frita)

R\$48,00 **MARANZINHO PEIXE**
(Isca de peixe à milanesa servidas com arroz feijão e batata frita)

Massas

R\$110,00 **PENNE AO MOLHO DE CAMARÃO**
(Penne com camarão puxados na cebola, regados ao molho bechamel) (02 pessoas)

R\$120,00 **FETTUCCINE À PARISIENSE**
(Fettuccine ao molho bechamel com frango desfiado, ervilhas e presunto cortados em tiras) (02 pessoas)

R\$55,00 **ESPAGUETE À BOLONHESA**
(Espaguete ao molho de carne moída, finalizado com queijo parmesão ralado) (Prato individual)

R\$38,00 **ESPAGUETE AO SUGO**
(Espaguete ao molho pomodoro) (prato individual)

Maram

RESTAURANTE

Sobremesa

R\$38,00	PETIT GATEAU COM SORVETE DE CREME
R\$38,00	BROWNIE COM SORVETE DE CREME
R\$26,00	COCADA MOLE QUENTE COM SORVETE DE CREME
R\$28,00	CARTOLA
R\$18,00	DOCE CASEIRO (Obs. Consultar os garçons para verificar as Frutas Disponíveis)
R\$22,00	PUDIM DE LEITE

Refrigerantes

R\$7,00	COCA, COCA ZERO, FANTA, SPRITE, TÔNICA, GUARANÁ (LATA)
R\$7,00	COCA (KS)
R\$8,00	H2O
R\$17,00	ENERGÉTICOS (250ml)
R\$26,00	ENERGÉTICOS (473ml)

Bebidas

R\$12,00	SUCO LARANJA (COPO)
R\$25,00	SUCO LARANJA(JARRA)
R\$10,00	SUCO DE FRUTAS (COPO)
R\$20,00	SUCO DE FRUTAS (JARRA)
R\$6,00	ÁGUA MIN. S/ GÁS (500ML)
R\$6,00	ÁGUA MIN. C/ GÁS (500ML)
R\$7,00	ÁGUA DE COCO COPO
R\$25,00	ÁGUA DE COCO (JARRA)

Drinks com Gin

R\$30,00	MARAM (Morango em lâminas, laranja bahia e xarope de hibisco)
R\$28,00	BRASIL SMASH (Suco de limão, manjeriçã e xarope natural)

Mules

R\$30,00	MARAM MULE (Gin, água tônica, suco de limão, xarope de gengibre e espuma de gengibre.)
R\$28,00	MOSCOW MULE (Vodka, suco de limão, xarope de gengibre)

Maram

RESTAURANTE

Jantar Regional

R\$80,00 (Duas opções de frutas, queijo coalho, presunto, 4 pães, bolachas de maragogi doce e salgada, manteiga, geléia, raiz do dia cozida (inhame ou macaxeira), ovos, calabresa ou carne de sol, cuscuz, bule de café e bule com leite)
(02 pessoas)

Sopas do Dia

R\$41,00 **COM TORRADAS**
(02 pessoas)

Porções

R\$12,00 **ARROZ BRANCO**

R\$15,00 **ARROZ SABORIZADO**
(Cenoura, castanha, brocólis, à grega, espinafre e alho)

R\$15,00 **FEIJÃO VERDE**

R\$15,00 **FEIJÃO CASEIRO**

R\$19,00 **MACARRÃO ALHO E ÓLEO**

R\$15,00 **PURÊ DE BATATAS**

R\$15,00 **PIRÃO**

R\$12,00 **FAROFA**

R\$5,00 **PÃO DE ALHO (UN)**

Porções

VINAGRETE **R\$12,00**

QUEIJO PARMESÃO **R\$12,00**

Sanduíches

SANDUÍCHE MARAM
(Brioche, Filé de carne ou, Frango, queijo mussarela, presunto, tomate, cebola alface e fritas) **R\$38,00**

CHEESEBACON
(Pão, hambúrguer artesanal, queijo mussarela, bacon, ovo, tomate, cebola e alface) **R\$28,00**

CHEESEBURGUER
(Pão, hambúrguer artesanal, queijo mussarela, presunto, tomate, cebola e alface) **R\$26,00**

AMERICANO
(Pão de Forma, queijo mussarela, presunto, tomate, ovo, cebola e alface.) **R\$22,00**

MISTO QUENTE
(Pão de Forma, queijo mussarela e presunto) **R\$15,00**

QUEIJO QUENTE
(Pão de Forma e queijo mussarela) **R\$12,00**

Tapiocas

TAPIOCA COM QUEIJO E COCO **R\$20,00**

TAPIOCA COM QUEIJO COALHO **R\$18,00**

TAPIOCA ROMEU E JULIETA **R\$25,00**

TAPIOCA DE CARNE DE SOL DESFIADA **R\$28,00**

Maram

RESTAURANTE

Sobremesa

R\$38,00	PETIT GATEAU COM SORVETE DE CREME
R\$38,00	BROWNIE COM SORVETE DE CREME
R\$26,00	COCADA MOLE QUENTE COM SORVETE DE CREME
R\$28,00	CARTOLA
R\$18,00	DOCE CASEIRO (Obs. Consultar os garçons para verificar as Frutas Disponíveis)
R\$22,00	PUDIM DE LEITE

Refrigerantes

R\$7,00	COCA, COCA ZERO, FANTA, SPRITE, TÔNICA, GUARANÁ (LATA)
R\$7,00	COCA (KS)
R\$8,00	H2O
R\$17,00	ENERGÉTICOS (250ml)
R\$26,00	ENERGÉTICOS (473ml)

Bebidas

R\$12,00	SUCO LARANJA (COPO)
R\$25,00	SUCO LARANJA(JARRA)
R\$10,00	SUCO DE FRUTAS (COPO)
R\$20,00	SUCO DE FRUTAS (JARRA)
R\$6,00	ÁGUA MIN. S/ GÁS (500ML)
R\$6,00	ÁGUA MIN. C/ GÁS (500ML)
R\$7,00	ÁGUA DE COCO COPO
R\$25,00	ÁGUA DE COCO (JARRA)

Drinks com Gin

R\$30,00	MARAM (Morango em lâminas, laranja bahia e xarope de hibisco)
R\$28,00	BRASIL SMASH (Suco de limão, manjeriçã e xarope natural)

Mules

R\$30,00	MARAM MULE (Gin, água tônica, suco de limão, xarope de gengibre e espuma de gengibre.)
R\$28,00	MOSCOW MULE (Vodka, suco de limão, xarope de gengibre)

Maram

RESTAURANTE

Destilados

R\$8,00	CAMPARI
R\$10,00	APEROL
R\$15,00	VODKA NACIONAL
R\$20,00	VODKA IMPORTADA
R\$12,00	GIN NACIONAL
R\$18,00	GIN IMPORTADO
R\$18,00	WHISKY JOHNNIE RED (DOSE)
R\$200,00	WHISKY JOHNNIE WALKER RED (GARRAFA)
R\$23,00	WHISKY JOHNNIE WALKER BLACK (DOSE)
R\$280,00	WHISKY JOHNNIE WALKER BLACK (GARRAFA)
R\$28,00	WHISKY OLD PARR (DOSE)

Cachaças

R\$12,00	SALINAS OURO
R\$15,00	CARAÇUIPE

Caipirinhas

R\$20,00	CACHAÇA, GELO, AÇUCAR, LIMÃO
----------	------------------------------

Caipiroskas

TROPICAL (Maracujá, limão taiti, manjeriçao e xarope natural)	
FRESH (Abacaxi com hortelã e xarope de gengibre)	
NORDESTINO (Caju com limão siciliano e xarope de gengibre)	
COQUEIRAIS (Água de coco, manjeriçao, suco de limão e xarope natural)	
SUNSHINE Serigueta e xarope natural.	
VODKA NACIONAL (ORLOFF)	R\$23,00
VODKA IMPORTADA (ABSOLUT)	R\$28,00

Licores

CONTREAU	R\$15,00
FRANGÉLICO	R\$18,00

Long Neck

HEINEKEN	R\$15,00
HEINEKEN ZERO	R\$12,00
CORONA	R\$15,00
STELLA / STELLA GOLD	R\$12,00
SPATEN	R\$15,00
ORIGINAL (300 ml)	R\$12,00

Maram

RESTAURANTE

Cervejas

<i>R\$16,00</i>	SPATEN 600 ml
<i>R\$17,00</i>	AMSTEL 600 ml
<i>R\$15,00</i>	DEVASSA 600 ml
<i>R\$23,00</i>	HEINEKEN 600ml

Long Neck

<i>R\$15,00</i>	HEINEKEN
<i>R\$12,00</i>	HEINEKEN ZERO
<i>R\$15,00</i>	CORONA
<i>R\$12,00</i>	STELLA
<i>R\$15,00</i>	SPARTEN
<i>R\$12,00</i>	ORIGINAL (300 ml)



Maram

RESTAURANTE

Carta de Vinho

Brasil

ESPUMANTE CASA PERINI
Aquarela-moscatel rose
R\$105,00

ESPUMANTE CASA PERINI
Brut rose
R\$105,00

ESPUMANTE LIDIO CARRARO Faces brut
R\$105,00

FRISANTE MACAW BRANCO
Casa Perini
R\$96,00

VINHO BRANCO
Lidio Carraro Faces Chardonnay
R\$105,00

VINHO TINTO
Lidio Carraro Faces Merlot
R\$120,00

Argentina

VINHO BRANCO
Anubis Chardonnay
R\$115,00

VINHO TINTO
Anubis de Susana Balbo Malbec
R\$115,00

SIN PALABRAS RESERVA BLEND
R\$108,00

Chile

VINHO BRANCO
Ventisquero Tamtehue Chardonnay
R\$92,00

VINHO TINTO
Fronoso Cabernet Sauvignon
R\$98,00

Itália

VINHO TINTO
Codici Primitivo Puglia
R\$130,00

VINHO BRANCO
Vento Di Mare Pignot Grigio
R\$140,00

Portugal

VINHO BRANCO
Calamares Vinho Verde
R\$96,00

VINHO TINTO
Bons Ventos-Lisboa
R\$96,00

