



PONTA DOS GANCHOS
EXCLUSIVE RESORT

Cardápio
—
Menu

“Eu cozinho porque a arte culinária, antes de tudo, é o denominador comum de uma maneira de ser e de pensar”

Chef Laurent Suaudeau

Cardápio de Ganchos
inspirado na Cozinha Local
Ganchos Menu
inspired on Local Cuisine



Salada de Camarão ao Vinagrete Campanha
Shrimp Salad with Peppers and Onion Vinaigrette

Arroz de Siri
Crab Rice Stew

Casulet dos Ganchos
Frutos do Mar à Provençal e Pirão de Feijão Roxo
Ganchos Cassoulet
Provençal Style Sea Food and Beans Purée

Camarão na Moranga
com Arroz Branco
Shrimp in Moranga Pumpkin with Rice

Linguado Grelhado,
Pirão de Camarão e Arroz com Castanha de Caju
Grilled Sole Fish,
Typical Shrimp Pirão and Rice with Cashew Nuts

Polvo ao Forno com Batatas ao Murro, Alho Confit,
Vinagrete Campanha
Roasted Octopus and Potatoes, Garlic Confit,
Peppers and Onion Vinaigrette

Arroz de Polvo com Manjeriçã
Octopus Rice Stew with Basil

Chef Laurent Suaudeau usa como ingredientes a ousadia e a criatividade para se superar na arte culinária, transformando alimentos em inéditas e exclusivas receitas saborosas, misturando traços das cozinhas francesa e brasileira

Chef Laurent Suaudeau uses boldness and creativity as ingredients to overcome in the cooking art, making food into unprecedented and unique tasty recipes, mixing traces of French and Brazilian cuisines

Sugestões do Chef

Chef's Specials

Entradas

Starters

Tabule de Legumes da Horta ao Azeite de Manjeriçã
Organic Vegetables Tabule with Basil Scented Olive Oil

Guacamole com Salada de Camarões
Guacamole with Shrimp Salad

Presunto Parma, Salada de Figo,
Raspa de Parmesão e Creme Balsâmico
*Parma Smoked Ham, Fig Salad,
Parmesan Shavings and Balsamic Cream*

Pratos Principais

Main Courses

Ravioli de Carne Seca e Abóbora, Manteiga de Sálvia
Jerked Beef and Pumpkin Ravioli, Sage Butter

Viennoise de Robalo, Tomate Assado e Molho de Laranja
Roasted Sea Bass and Tomato, Orange Sauce

Picadinho dos “Tropeiros” com Arroz Branco,
Feijão, Ovos Fritos, Banana à Milanese e Farofa
*Tropeiros Style Grilled Minced Beef with White Rice,
Bean, Fried Egg, Breaded Banana and Typical Manioc Flour*

Sobremesas

Desserts

Frutas Frescas do Dia
Assorted Fruits

Terrine de Manga, Chocolate Branco e Coulis de Manga
Mango Terrine, White Chocolate and Mango Coulis

Suspiro de Frutas Vermelhas ao Sorvete de Creme
Red Fruits Merengue with Vanilla Ice Cream



Domingo - Almoço
Sunday - Lunch

Criação de / Created by
Chef Laurent Suaudeau

Sugestões do Chef

Chef's Specials



Entradas

Starters

Tartare de Champignon Trufado, Vinagrete de Vinho do Porto
Truffled Mushroom Tartar, Port Wine Vinaigrette

Crostata de Tomate com Lascas de Parmesão
Tomato Crostata with Parmesan Shavings

Sopa de Ostras em Emulsão de Ervas Cítricas
Oyster Soup with Citrus Herbs Emulsion

Domingo - Jantar
Sunday - Dinner

Pratos Principais

Main Courses

“Lasanha” de Palmito Pupunha e Camarão ao Molho Bisque
Pupunha Palmheart and Shrimp “Lasagna” with Bisque Sauce

Lombo de Bacalhau Grelhado, Batata Confit ao Azeite de Limão
Grilled Codfish Loin, Confit Potato in Lemon Scented Olive Oil

Magret de Pato, Spaghetti de Legumes ao Molho de Soja
Duck Magret, Spaghetti with Vegetables and Soy Sauce

Sobremesas

Desserts

Creme Brulé de Fava Cumaru
Tonka Plum flavoured Creme Brulee

Sopa de Frutas Exóticas com Sufê de Maracujá
Exotic Fruits Soup with Passion Fruit Souffle

Brownie de Chocolate e Castanhas com Sorvete de Creme
Chocolate and Nuts Brownie with Vanilla Ice Cream

Criação de | Created by
Chef Laurent Suaudeau

Sugestões do Chef

Chef's Specials



Entradas

Starters

Carpaccio de Pupunha, Azeite de Manjericão
Pupunha Palmheart Carpaccio, Basil Scented Olive Oil

Salada do "Marchê", Folhas e Frutas da Horta,
Foie Gras e Vinagrete de Vinho do Porto
*"Market" Salad, Organic Green Leaves and Fruits,
Foie Gras and Port Wine Vinaigrette*

Salada de Lula, Vinagrete de Beterraba, Feijão Fradinho
Calamari Salad, Beetroot Vinaigrette, Brown Bean

Pratos Principais

Main Courses

Papillote de Frutos do Mar e Spaghetti
Sea Food and Spaghetti Papillote

Pescada Amarela Grelhada, Vinagrete de Botarga, Legumes Assados
Grilled Yellow Hake, Botarga Roes Vinaigrette, Roasted Vegetables

Rabada Reconstituída, Molho Jabuticaba, Agrião e Polenta Cremosa
Shredded Oxtail, Jabuticaba Sauce, Watercress and Creamy Polenta

Sobremesas

Desserts

Fruta Fresca do Dia
Fruit Assortment

Mil Folhas de Morango e Pistache
Strawberry and Pistachio in Puff Pastry

Taça de Pêra com Sua Emulsão e Amêndoas
Pear Cup with It's Emulsion and Almonds

Criação de | Created by
Chef Laurent Suaudeau

Segunda-feira - Almoço
Monday - Lunch

Sugestões do Chef

Chef's Specials



Entradas

Starters

Salada de Mussarela de Búfala e Berinjela Confit
Buffalo Mozzarella and Confit Eggplant Salad

Mariscos Gratinados à Provençal
Gratin Mussels with Herbs

Salada de Bacalhau e Feijão Branco
Codfish and White Bean Salad

Pratos Principais

Main Courses

Risoto de Champignon Paris e Trufa Negra
Paris Mushroom and Black Truffle Risotto

Camarões Yemanjá e Creme de Açaça
Yemanjá Prawns and Açaça Cream

Filé Mignon, Pupunha Grelhada, Tomate Português e Molho Pesto
*Grilled Beef Tenderloin, Grilled Palmheart, Portuguese Tomato
and Homemade Pesto Sauce*

Sobremesas

Desserts

Figo ao Vinho de Especiarias, Amandine
Fresh Fig in Spices Scented Wine, Almond Cake

Mousse de Damascos e Chocolate,
Coulis de Frutas Vermelhas e Madeleine
Apricot and Chocolate Mousse, Red Fruits Coulis and Madeleine

Gratin de Laranja Kinkan e Amêndoas
Kinkan Orange and Almonds Gratin

Criação de | Created by
Chef Laurent Suaudeau

Segunda-feira - Jantar
Monday - Dinner

Sugestões do Chef

Chef's Specials

Entradas Starters

Salada do "Marchê", Folhas e Frutas da Horta,
Foie Gras e Vinagrete de Vinho do Porto
*"Market" Salad, Organic Green Leaves and Fruits,
Foie Gras and Port Wine Vinaigrette*

Salada de Champignon Paris e Palmito Pupunha ao Azeite Trufado
Paris Mushroom and "Pupunha" Palmheart Salad with Truffle Scented Olive Oil

Carpaccio de Vieira e Abobrinha
Scallop and Zucchini Carpaccio

Pratos Principais

Main Courses

Ravioli de Ricota e Berinjela, Manteiga de Salvia
Ricotta and Eggplant Ravioli, Sage Butter

Magret de Pato, Molho de Laranja e Gengibre, Feijão Fradinho
Duck Magret, Orange and Ginger Sauce, Brown Bean

Costeleta de Cordeiro Grelhada, Risotto de Azeitonas e Abobrinha
Grilled Lamb Chop, Olives and Zucchini Risotto

Sobremesas

Desserts

Seleção de Fruta
Fruit Selection

Torta de Carambola com Sorvete de Creme
Star Fruit Pie with Cream Milk Ice-cream

Carpaccio de Abacaxi com Sorbet de Limão
Pineapple Carpaccio with Lemon Sorbet



Terça-feira - Almoço
Tuesday - Lunch

Criação de | Created by
Chef Laurent Suaudeau

Sugestões do Chef

Chef's Specials



Entradas

Starters

Polenta ao Gorgonzola e Caramelo de Noz
Polenta with Gorgonzola and Nut Caramel

Carpaccio de Salmão, Tartare de Pepino
Salmon Carpaccio, Cucumber Tartar

Escalope de Foie Gras e Endívia Grelhada
Foie Gras Scallopini, Grilled Endive

Pratos Principais

Main Courses

Curry de Camarão, Maçã Verde e Arroz de Jasmin
Shrimp Curry, Green Apple and Jasmine Rice

Coxa de Galinha d'Angola Recheada,
Molho Jamelão, Gnocchetti Cará
*Stuffed Guinea Fowl Thigh, Jamun Fruit Vinaigrette,
Cará Yam Gnocchetti*

Emincé de Filé Mignon, Molho Mostarda,
Tagliatelle de Batata, Folhas da Horta
*Beef Tenderloin Emincé, Mustard Sauce,
Potato Tagliatelle, Organic Green Leaves*

Sobremesas

Desserts

Tatin de Maçã, Sorvete de Creme
Apple Tatin, Vanilla Ice Cream

Ganache de Chocolate, Emincé de Morango
Chocolate Ganache, Strawberry Emincé

Crumble de Goiaba ao Sal de Guerande
Guava Crumble with Guerande Salt

Criação de | Created by
Chef Laurent Suaudeau

Terça-feira - Jantar
Tuesday - Dinner

Sugestões do Chef
Chef's Specials
Entradas
Starters

Compota de Tomate Verde e Vermelho ao Pesto Caseiro
Green and Red Tomato Jam with Homemade Pesto Sauce

Tempura de Siri Mole, Vinagrete de Manga,
Pimenta Biquinho e Limão Cravo
*Soft Shell Crab Tempura, Mango Vinaigrette,
Sweet and Spicy Pepper, Rangpur Lime*

Salada de Polvo e Legumes ao Forno
Octopus and Roasted Vegetables Salad

Pratos Principais
Main Courses

Risoto de Camarões ao Gengibre
Prawn Risotto with Ginger

Minute de Robalo Grelhado com Especiarias,
Molho de Abacaxi e Arroz Negro
Grilled Sea Bass Minute with Spices, Pineapple Sauce and Black Rice

Costeleta de Javali Assada ao Molho de Tamarindo e Puré de Cará
Roasted Wild Boar Chop with Tamarind Sauce and Cará Yam Puree

Sobremesas
Desserts

Seleção de Fruta
Fruit Selection

Mocoto de Manga com Emulsão de Iogurte e Mel de Coentro
Mango Mocoto with Yogurt Emulsion and Coriander scented Honey

Pudim de Caramelo com Calda de Laranja Suzette
Caramel Pudding with Suzette Orange Syrup

Criação de / Created by
Chef Laurent Suaudeau



Quarta-feira - Almoço
Wednesday - Lunch

Sugestões do Chef

Chef's Specials

Entradas *Starters*

Champignon Recheado "Provençale" ao Forno
Roasted Stuffed Mushroom with Herbs

Ovo Cocotte ao Creme de Botarga
Poached Egg with Botarga Roes

Ceviche de Namorado, Tomate Cereja, Salsinha e Batata Doce
Namorado Fish Ceviche, Cherry Tomato, Parsley and Sweet Potato

Pratos Principais

Main Courses

Lula Recheada de Arroz de Legumes, Vinagrete de Limão
Stuffed Squid with Vegetables Rice, Lemon Vinaigrette

Peito de Galinha d'Angola Assado, Cremes de Cenoura e Rúcula
Roasted Guinea Fowl Breast, Carrot and Arugula Cream

Milanesa de Costela ao Molho de Jambolão, Puré de Mandioquinha
Breaded Beef Chop with Jamun Fruit Vinaigrette and Manioc Puree

Sobremesas

Desserts

Papillote de Frutas Perfumado a Lavanda
Lavender Scented Fruits Papillote

Torta Folhada de Tomate, Sorvete de Manjericão
Tomato Puff Pastry, Basil Ice Cream

Banana Suzette e Mousse de Banana
Suzette Banana and Banana Mousse



Quarta-feira - Jantar
Wednesday - Dinner

Criação de | Created by
Chef Laurent Suaudeau

Sugestões do Chef

Chef's Specials



Entradas

Starters

Salada de Lula, Feijão Fradinho e Vinagrete de Beterraba
Squid and Brown Bean Salad, Beetroot Vinaigrette

Crostata de Tomate e Lascas de Parmesão
Tomato and Parmesan Crostata

Pastel de Berbigão, Vinagrete de Tomate e Folhas da Horta
Cockle Dumpling, Tomato Vinaigrette and Organic Leaves

Quinta-feira - Almoço
Thursday - Lunch

Pratos Principais

Main Courses

Gnocchi de Semolina ao Pecorino, Tomate e Pesto Caseiro
*Wheat Semolina Gnocchi with Pecorino Cheese,
Tomato and Homemade Pesto Sauce*

Moqueca de Peixe Yemanjá,
Farofa de Castanha de Caju, Arroz Branco
Fish Stew Yemanjá Style, Cashew Farofa, White Rice

Risoto de Cordeiro ao Alecrim e Mini Legumes
Lamb Risotto with Rosemary and Baby Vegetables

Sobremesas

Desserts

Frutas Frescas do Dia
Assorted Fruits

Panacota de Côco, Abacaxi Confit
Coconut Pannacotta, Confit Pineapple

Sopa de Castanha do Pará,
Carolina ao Creme de Chocolate e Cupuaçu
Brazilian Nut Soup, Chocolate and Cupuaçu Cream Stuffed Profiterole

Criação de | Created by
Chef Laurent Suaudeau

Sugestões do Chef

Chef's Specials

Entradas *Starters*

Salada de Queijo de Cabra Morno,
Caramelo de Vinho Tinto e Folhas da Horta
Warm Goat Cheese Salad, Red Wine Caramel and Organic Leaves

Brandade de Bacalhau em Tapenade
Codfish Brandade with Olive Tapenade

Quiche de Camarões com Folhas Verdes
Shrimp Quiche with Green Leaves

Pratos Principais *Main Courses*

Tagliatelle al Nero di Sepia com Frutos do Mar
Nero di Sepia Tagliatelle with Sea Food

Linguado Grelhado, Emulsão de Pimentão e Pirão "Açoriano"
Grilled Sole Fish, Pepper Emulsion and Azorean Pirão

Pata de Leite ao Molho Tucupi e Pupunha Grelhada
Roasted Young Duck with Tucupi Sauce and Grilled Palmheart

Sobremesas *Desserts*

Paris Brest com Sorvete de Morango
Paris Brest with Strawberry Ice Cream

Torta de Castanha de Caju, Sorvete de Caramelo
Cashew Pie, Caramel Ice Cream

Galeta de Tapioca, Sorvete de Banana, Calda de Caramelo
Tapioca Galeta, Banana Ice Cream, Caramel Syrup



Quinta-feira - Jantar
Thursday - Dinner

Criação de | Created by
Chef Laurent Suaudeau

Sugestões do Chef

Chef's Specials



Entradas

Starters

Salada de Quinoa, Tomate Cereja, Manjericão e Lula Grelhada
Quinoa Salad, Cherry Tomato, Basil and Grilled Calamari

Crab Cake, Creme de Iogurte e Folhas da Horta
Crab Cake, Iogurt Cream and Organic Leaves

Creme de Feijão Preto, Couve e Granité de Limão Verde
Black Bean Cream Soup, Cabbage, Green Lemon Slush

Sexta-feira - Almoço
Friday - Lunch

Pratos Principais

Main Courses

Camarões Grelhados ao Gengibre, Guisado de Chuchu e Laranja
Grilled Prawns with Ginger, Chayote and Orange Stew

Robalo Assado, Farofa de Banana, Banana Grelhada e Velouté de Côco
Roasted Sea Bass, Banana Farofa, Grilled Banana and Coconut Velouté

Paleta de Cordeiro Braseada servida com Couscous de Aspargos
Brased Lamb Shoulder, served with Asparagus Couscous

Sobremesas

Desserts

Frutas Frescas do Dia
Assorted Fruits

Leque de Manga Confit com Sorvete Baunilha
Confit Mango with Vanilla Ice Cream

Cheesecake e Calda de Goiaba
Cheesecake with Guava Syrup

Criação de | Created by
Chef Laurent Suaudeau

Sugestões do Chef

Chef's Specials



Entradas

Starters

Aspargos Verdes, Vinagrete de Laranja, Manjericão e Pistache
Green Asparagus, Orange Vinaigrette, Basil and Pistachio

Patê Gourmand Perigourdin
Perigourdin Gourmand Pate

Minestrone de Lagostins e Torradas
Crawfish Minestrone and Toasts

Pratos Principais

Main Courses

Coxa de Pato Confit, Batata Landaise e Salada de
Folhas Crocantes
Duck Thigh Confit, Landaise Potatoe and Crispy Leaves Salad

Costela de Tambaqui Assada, Creme de Azedinha e Arroz Preto
Tambaqui Roasted Rib, Sorrel Cream and Black Rice

Medalhão Grelhado Milanesa, Manjericão, Tomate e Risoto Parmesão
Beef Tenderloin Milanese, Basil, Tomato and Parmesan Risotto

Sobremesas

Desserts

Creme de Chocolate, Emulsão de Baunilha e Crocante de Amendoin
Chocolate Cream, Vanilla Emulsion and Crispy Peanut

Cocada Ponta dos Ganchos
Coconut Creamy Mousse Ponta dos Ganchos Style

Macaron "Melba" de Frutas Vermelhas
Red Fruits "Melba" Macaron

Criação de | Created by
Chef Laurent Suaudeau

Sexta-feira - Jantar
Friday - Dinner

Sugestões do Chef

Chef's Specials



Entradas

Starters

Salada de Rúcula e Compota de Tomate
Arugula Salad with Cherry Tomato Jam

Açorda de Frutos do Mar
Sea Food Bread Panade

Cremolata de Fundo de Alcachofra
Artichoke Cremolata

Pratos Principais

Main Courses

Raviolone de Camarão e Ervilha Crocante
Shrimp and Crunchy Pea Raviolone

Coxa de Pato Confit, Batata Landaise
Duck Thigh Confit, Landaise Potatoe

Picadinho dos "Trapeiros" com Arroz Branco,
Feijão, Ovo Frito, Banana à Milanesa e Farofa
*Trapeiros Style Grilled Minced Beef with White Rice,
Bean, Fried Egg, Breaded Banana and Typical Manioc Flour*

Sobremesas

Desserts

Frutas Frescas do Dia
Assorted Fruits

Abacaxi Assado, Sorvete de Côco e Farofa de Sablé
Roasted Pineapple, Coconut Ice Cream and Sablée Crumble

Mousse de Chocolate Branco com Morangos ao Balsâmico
White Chocolate Mousse with Strawberry and Balsamic Vinaigrette

Criação de | Created by
Chef Laurent Suaudeau

Sábado - Almoço
Saturday - Lunch

Sugestões do Chef

Chef's Specials



Entradas

Starters

Caprese Morna com Tomate Confit e Queijo de Cabra
Warm Caprese Salad with Confit Tomato and Goat Cheese

Tartare de Ostras em Ravioli de Água do Mar
Oysters Tartar in Sea Water Ravioli

Mimosa de Salmão Marinado, Geleia de Laranja
Marinated Salmon, Orange Jelly

Sábado - Jantar
Saturday - Dinner

Pratos Principais

Main Courses

Coquilles St. Jacques com Emulsão de Erva Cidreira,
Arroz de Aspargos Verdes
Scallops with Lemon Grass Emulsion, Green Asparagus Rice

Dourado Confit no Azeite de Limão Siciliano, Farofa de Chorizo
Dourado Fish Confit in Sicilian Lemon Scented Olive Oil, Chorizo Farofa

Lombo de Cordeiro em Crosta de Azeitonas, Polenta de Rúcula
Lamb Loin with Olive Crust, Arugula Polenta

Sobremesas

Desserts

Caju Caramelizado, Emulsão de Cachaça e Doce de Leite
*Caramelized Cashew, Sugar Cane Brandy Emulsion
and Typical Brazilian Milk Cream*

Brioche de Pêras e Calda de Gengibre
Pear Brioche with Ginger Syrup

“Gateu Chocolat” ao Cupuaçu
Chocolate Petit Gâteau with Cupuaçu Fruit

Criação de / Created by
Chef Laurent Suaudeau

Cardápio Noturno Nightly Menu

Entradas Starters

Triologia de Legumes Recheados com Quinoa e Siri
Stuffed Vegetables with Quinoa and Crab

Salada de Melão Orange com Presunto
Orange Melon and Smoked Ham Salad

Salada Campestre ao Vinagrete de Anchova
Countryside Salad with Anchovy Vinaigrette

Pratos Principais Main Courses

Penne com Berinjela Tomate Português e Mussarela de Búfala
Penne with Eggplant, Portuguese Tomato and Buffalo Mozzarella

Escalope de Frango Grelhado, Mix de Cereais e Azeite de Especiarias
Grilled Chicken Breast, Cereal Assortment and Spices Scented Olive Oil

Filé de Salmão Grelhado, Legumes no Vapor e Azeite de Dill
Grilled Salmon Fillet, Steamed Vegetables and Dill Scented Olive Oil

Filé Mignon Grelhado Ponta dos Ganchos,
servido com Batatas ao Forno
Grilled Beef Tenderloin Ponta dos Ganchos Style with Roasted Potatoes

Sobremesas Desserts

Carpaccio de Abacaxi ao Sorbet de Limão
Pineapple Carpaccio with Lemon Sorbet

Laurent Suaudeau usa como ingredientes a ousadia e a criatividade para se superar na arte culinária, transformando alimentos em inéditas e exclusivas receitas saborosas, misturando traços das cozinhas francesa e brasileira

Laurent Suaudeau uses boldness and creativity as ingredients to overcome in the cooking art, making food into unprecedented and unique tasty recipes, mixing traces of French and Brazilian cuisines



Cardápio Noturno
Nightly Menu

Sugestão Grelhados
Grill Suggestion



Sugestão Grelhados
Grill Suggestion

Entrada
Starter

Folhas Verdes com Palmito e
Tomate Marinado
Mixed Green Leaves, Palm Heart and
Marinated Tomato

Prato Principal
Main Course

Peixes, Frutos do Mar e Vegetais Grelhados
acompanhados de Farofa, Alho Crocante
e Vinagrete de Rúcula
Grilled Fish, Sea Food and Vegetables
with Typical Farofa, Garlic Chips and Arugula Vinaigrette

Sobremesas
Desserts

Mousse de Chocolate com Concassé de Banana
Chocolate Mousse with Banana Concassé

Created by
Chef Laurent Suaudeau

Sugestão Grelhados *Grill Suggestion*



Sugestão Grelhados
Grill Suggestion

Entrada *Starter*

Salada de Folhas Verdes e Frutas ao Vinagrete de Jambolão
Green Leaves and Fruits Salad with Jamun Fruit Vinaigrette

Prato Principal *Main Course*

Seleção de Mignon de Vitelo, Cordeiro e Galeto
com Vegetais Grelhados
Veal Tenderloin, Lamb, Spring Chicken and Vegetables

Sobremesas *Desserts*

Panacota de Coco com Calda Ameixa e Damasco
Coconut Panacota with Plum and Apricot Sauce

Criação de
Chef Laurent Suaudeau