

Um pouco sobre nós...

YYE é “mar” em um dos muitos dialetos da língua Tupi, mais especificamente da tribo de Boracéia, a aldeia próxima à praia de Cambury – que significa “Peixe Robalo” na língua Índigena.

O menu assinado pelo Chef Artur Dornelles especialmente para o ambiente do YYE e do Nau Royal, é inspirado no mar, terra e fogo.

Com ingredientes contemporâneos valorizando os frutos do mar e da terra, tornando sua experiência única em um espaço sofisticado, à beira – mar;

O Chef introduz sua influência sulista para o menu do YYE, trazendo o foco para o cuidado do ingrediente e apresentação do prato e a leveza da harmonização, que se estende desde a entrada até a sobremesa, onde o conjunto é uma obra sintonizada.

Desejamos à você uma excelente experiência!

YYE
restaurante



COUVERT

TOSTA COM PARMESÃO E OREGANO, FOCACCIA, PATÊ DE AZEITONAS PRETAS E MANTEIGA DE ERVAS 22

ENTRADAS

TAPIOCA SUFLADA 49

COM TARTAR DE ATUM, MANGA E ALGA HIJIKE

MANJUBINHA 40

COM AIOLI DE LIMÃO CRAVO E SHOT DE CACHAÇA

ROBATA DE CARNE DE SOL 36

COM QUEIJO COALHO E MELAÇO DE CANA

BOLINHO DE AIPIM 42

RECHEADO COM QUEIJO SERRANO E VINAGRETE DE GOIABADA

BOLINHO DE BACALHAU 46

ACOMPANHA GELÉIA DE PIMENTA

MIX DE PESTISCOS PRATO PARA COMPARTILHAR 105

DUO DE TODOS NOSSOS PETISCOS

TIRADITO DE PEIXE BRANCO PRATO PARA COMPARTILHAR 85

PEIXE BRANCO TEMPERADO COM SUCO DE LIMÃO, AJI, CEBOLA ROXA, AVOCADO E FOLHAS DE COENTRO

CARPACCIO PREFERIDO PRATO PARA COMPARTILHAR 72

LÂMINAS DE PALMITO PUPUNHA E ABÓBRINHA TEMPERADO COM VINAGRETE DE CAJÚ E CASTANHA DO PARÁ

CASQUINHA DE SIRI 48

COM CROCANTE DE QUEIJO E PANKO

MARISCOS 48

NO MOLHO DE LIMÃO E FOCACCIA

ENTRADAS

CEVICHE DE PEIXE BRANCO 86
COM COCO E PALMITO PUPUNHA AO LEITE DE COCO

BERINJELA NA BRASA 52
COM FOLHAS E MOLHO DE TAHINE, MOLHO DE
PIMENTÕES ASSADO E FAROFA DE CASTANHA

PORÇÃO MINI PASTÉL DE CAMARÃO 48
VINAGRETE DE PIMENTA

LULA À DORÊ 110
ACOMPANHA EMULSÃO DEFUMADA

ISCA DE PEIXE 100
ACOMPANHA MOLHO DE ERVAS

BRUSCHETTAS DE TOMATE E BÚFALA 58
TOMATE CEREJA, QUEIJO BÚFALA E MANJERICÃO

ROBATA DE CAMARÕES 105
CAMARÕES GRELHADOS, LEGUMES SALTEADOS E
GELEIA DE GENGIBRE

PEIXES E FRUTOS DO MAR

GRELHA DO MAR PRATO PARA COMPARTILHAR 320

PESCADA BRANCA, LAGOSTA, POLVO, CAMARÃO, LULA, MARISCO
E LEGUMES NA BRASA

POLVO A GALEGA 159

BATATA DOCE MIGADA AO VINAGRETE DE AZEITONAS
PRETAS

FRUTOS DO MAR PRATO PARA COMPARTILHAR 264

AO MOLHO DE MOQUECA, ARROZ COM CASTANHA DE CAJU E
FAROFA

ROBALO NA BRASA 175

COM PURÊ DE BANANA DA TERRA, CALDO TUCUPI E FAROFA DE
PIMENTA DE CHEIRO

PESCADA EM CROSTA DE ERVAS 159

COM VINAGRETE DE FEIJÃO FRADINHO E MIX DE FOLHAS

DA TERRA

PATO COM ARROZ PRATO PARA COMPARTILHAR **220**

MAGRE GLACIADO, SOBRECOXA AO FORNO E ERVILHAS TOSTADAS

PALETA DE CORDEIRO PRATO PARA COMPARTILHAR **275**

COM MOLHO ROTI PURE DE BAROA

PRIME RIB NA BRASA **200**

COM ABÓBORA ASSADA, ALFACE ROMANA, FAROFA DE PIMENTA DE CHEIRO

FILÉ BOVINO **154**

FILÉ MIGNON BOVINO , PURÊ DE BATATA TRUFADA, BRÓCOLIS SALTEADO, MOLHO AU PROIVE

RISOTOS & MASSAS

RISOTO DE COGUMELOS SHITAKE, SHIMEJI E FUNGHI E AZEITE TRUFADO	100
RISOTO DE CAMARÃO COM CREME DE ABÓBORA E CASTANHA DO PARÁ	185
ARROZ DE POLVO ARROZ, TENTÁCULOS DE POLVO, EMULSÃO DEFUMADA E COUVE CRUA NO LIMÃO	148
PAPPADELLE DE PUPUNHA CAMARÕES ROSA, MAÇÃ VERDE E ERVILHA TORTA TOSTADA COM FAROFA CROCANTE DE BACON	180
LINGUINI A CARBONARA E LAGOSTA CAVAQUINHA	185

PARA AS CRIANÇAS

MASSA KIDS AO SUGO OU NA MANTEIGA	58
ESCALOPINHO DE FILÉ BOVINO COM FRITAS, LEGUMES GRELHADOS E ARROZ	65

S O B R E M E S A S

BANANA NA BRASA 46

SORVETE DE DOCE DE LEITE

SOPA FRIA DE MORANGO 58

SORBET DE MASCARPONE COM CHOCOLATE BRANCO,
SOPA DE MORANGO E RASPAS DE CHOCOLATE BRANCO

SERTÃO CACAU 58

CHOCOLATE EM VARIAS TEXTURAS

SORBET DE MELÃO 46

COM SAGÚ DE LIMÃO E MELÃO

CREME DE AMEIXA 40

ESPUMA DE COCO E COCO FRESCO (ZERO AÇÚCAR)

FRUTAS DA ESTAÇÃO 30

COM LIMÃO E HORTELÃ

P A R A F I N A L I Z A R

CHÁ NATURAL 5

DE CAPIM SANTO OU HORTELÃ

CAFÉ ESPRESSO 8

VEGANO/VEGETARIANO

ENTRADAS

CEVICHE DE BANANA DA TERRA 50

BANANAS MARINADAS NO LIMÃO AO MOLHO DE LEITE DE COCO TEMPERADO COM CEBOLA, GENGIBRE E SALSA

CREME DE PALMITO 65

PRINCIPAL

PALMITO PUPUNHA ASSADO 75

QUIABO ASSADO COM VINAGRETE DE FEIJÃO FRADINHO E FOLHAS DE AGRIÃO

CASARECCE 65

COM MOLHO PESTO DE MANJERICÃO, TOMATES ASSADOS E RICOTA DE CASTANHA

SOBREMESA

CREME DE AMEIXA 40