

www.nacanoa.com.br



NACANOA

RESTAURANTE





DAVID FREITAS CARRICONDE

(Chef de cozinha e fundador do Nacanoa)

Maricultor e produtor há mais de 20 anos.

NOSSA HISTÓRIA

Nas águas tranquilas do Ribeirão da Ilha, onde o mar se encontra com a tradição de culturas, nasceu o Nacanoa.

O nome vem da imagem mais simples e poderosa que habita essa costa: a canoa. Foi nela que por séculos os pescadores cruzaram o mar, trazendo peixes, histórias e encontros que moldaram a vida do lugar.

Com o tempo, o Ribeirão se transformou. O que antes era rotina de pesca e agricultura virou destino de viajantes que buscam autenticidade. Hoje, é reconhecido como a Capital Nacional das Ostras, fruto do trabalho dos maricultores que cultivam com paciência e respeito um dos maiores símbolos da região.

Foi nesse cenário que o Nacanoa surgiu: como um porto de sabores e memórias, onde o passado e o presente se encontram à mesa. Aqui, as ostras cultivadas com o mesmo cuidado de quem respeita o mar são mais que alimento, são identidade, são cultura, são a expressão viva do Ribeirão.

Cada prato, cada taça de vinho, cada brinde diante do pôr do sol carrega o espírito de quem vive em harmonia com o oceano.

O Nacanoa é mais que um restaurante. É um convite a navegar. Navegar por sabores frescos, por histórias do Ribeirão, por momentos que ficam guardados na memória.





ENTRADAS & APERITIVOS

Um convite ao paladar. O mar em pequenas porções.

 SEM GLÚTEN.

POLVO À GALEGA 60

Prato tradicional Espanhol. Cortes de tentáculos de polvo salteados e temperados com Páprica e Azeite de oliva sobre batatas baby.

SALADA DUMAR 95

Mix de folhas verdes frescas do dia e Confit de Frutos do mar, tomate cereja e croutons.

CEVICHE DE FRUTOS DO MAR 79

Mix de pescados frescos do dia, marinados em suco de frutas cítricas (limão, laranja e maracujá) com toque de ervas. Acompanhado de chips de batata doce.

MULES ET FRITES 62

Tradicional prato do norte da França. Mariscos frescos cultivados em nossa fazenda Marinha cozidos no vapor com caldo aromático cremoso e batatas fritas crocantes.

CARDOSA FRITA 39

Sardinha nativa do litoral Catarinense, espalmada, empanada e frita.

PEIXE EM POSTA 49

As tradicionais postas de peixe fritas da estação.

CASQUINHA DE SIRI 24

Pura Carne de siri de pesca local (Laguna-SC), refogada com leite de Côco e temperos.



CAMARÃO ALHO E ÓLEO



CARDOSA FRITA



MULES ET FRITES

CONFIT DE FRUTOS DO MAR



CEVICHE



POLVO À GALEGA

CAMARÃO À MILANESA 115

Camarões crocantes empanados em farinha Oriental Panko.

BOLINHO DE PEIXE 51

Anchova desfiada e refogada com temperos frescos, empanado e frito.

LULA À DORE 63

Lulas nativas pescadas no sul da ilha de Florianópolis, extremamente crocantes.

CAMARÃO ALHO E ÓLEO 80

Camarões salteados no alho e óleo com sabor intenso.

BOLINHO DE BACALHAU 62

A autêntica receita portuguesa com batatas e bacalhau desfiado.

PASTEL DE CAMARÃO 40

Porção de seis minipastéis de camarão.

BATATA FRITA 34

Batata corte fino extremamente crocantes.

CONFIT DE FRUTOS DO MAR 104

Camarões, lulas e mariscos confitados em azeite de oliva. Acompanha croutons.

MARISCO AO BAFO 26

Moluscos cultivados em nossa fazenda marinha ao vapor

ESPECIALIDADES NACANOA

As ostras são o coração do Nacanoa.

Elas revelam o encontro entre o frescor do mar e a criatividade da cozinha contemporânea.

|| MEIA PORÇÃO: 65% DO VALOR.



OSTRAS PREMIADAS PELO COMIDA DI BUTECO.



SEM GLÚTEN.

OSTRA ORIENTAL (DZ) 79



Ostras empanadas em farinha oriental Panko, com cream cheese e molho tarê, finalizadas com crispy de couve.

Premiada Comida di Buteco 2022.

OSTRA ROCKFELLER (DZ) 78

Versão clássica de ostras gratinadas em molho de creme de leite fresco e espinafre, cobertas com crocante de pão.

Texturas delicadas e sabor marcante.

OSTRA À FRANCESA (DZ) 75



Ostras sobre cama de abacaxi, finalizadas com queijo brie maçaricado e toque de geleia de pimenta da casa.

Premiada Comida di Buteco 2023.

OSTRA GORGONZOLA (DZ) 84



Ostras envoltas em molho de gorgonzola e finalizadas com crispy de alho-poró.



OSTRAS À
BULHÃO
PATO

OSTRA À BULHÃO PATO (DZ) 62



Inspiração portuguesa, ostras refogadas em azeite de oliva, cebola roxa, alho-poró, vinho branco e coentro fresco.



OSTRAS À FRANCESA



OSTRA ORIENTAL

SELEÇÃO DO CHEF (DZ) 180

Conjunto de iguarias para apreciar todos os sabores selecionados pelo Chef. (4 ostras in natura, 4 ostras ao bafo, 4 ostras Gratinada, 4 ostras Gorgonzola, 4 ostras Rockfeller e 4 ostras Oriental).

OSTRA GRATINADA (DZ) 80

Ostras gratinadas em molho especial de requeijão cremoso e parmesão dourado ao forno.

OSTRA IN NATURA (DZ) 50



Servidas frescas, recém-saídas do mar pelas mãos de nossos maricultores. A forma mais genuína de saborear o mar do Ribeirão da ilha.

OSTRA AO BAFO (DZ) 50



Preparadas no vapor, preservando sua textura delicada e o sabor autêntico do mar. Frescas, puras e intensas.

OSTRA GRATINADA DEFUMADA (DZ) 84

Ostras defumadas e gratinadas com molho especial de requeijão cremoso e parmesão dourado ao forno. Toque sutil de fumaça que elevam a experiência.



CLÁSSICOS DO MAR

Dos camarões ao polvo, dos peixes à brisa salgada, os clássicos do mar revelam a essência da nossa cozinha.

|| NOSSOS PRATOS SERVEM DUAS PESSOAS. PRATOS INDIVIDUAIS: 65% DO VALOR.

 PRATO PARA 1 PESSOA.  SEM GLÚTEN.

POLVO À LAGAREIRO 289

Polvo à moda portuguesa, salteado e regado em azeite de oliva, cebola, pimentões coloridos, batatas e tomates cereja. Servido com arroz, salada, farofa da casa. Aromático e delicioso.

LINGUADO À BELLE MEUNIERE 250

Clássico filé de linguado grelhado ao molho de vinho branco e manteiga com camarões, alcaparras e champignons, guarnecido de batatas sauté. Acompanha salada, arroz branco, farofa e pirão de peixe da casa.

CONGRIO NACANOA 220

Filé de Congrio empanado na farinha oriental Panko com legumes salteados na manteiga, ao molho de leite de Côco e champignon. Servido com arroz branco e o delicioso pirão de peixe da casa. Um prato autoral com suavidade e elegância.

ARROZ DE POLVO 219

Arroz salteado com polvo em manteiga e um toque oriental de tare e shoyu. Finalizado com pimentões, cebolinha e tentáculo grelhado, acompanhado de salada. Intenso, aromático e irresistivelmente marcante.

SALMÃO AO MOLHO DE MARACUJÁ 229

Filé de salmão grelhado, com pele crocante e interior suculento, regado com molho de maracujá. Acompanha purê de batata baroa e salada.

POLVO À LAGAREIRO



CONGRIO NA CANOA

LINGUADO À BELLE MEUNIERE

STROGONOFF DE CAMARÃO 210

Camarões salteados, flambados em conhaque com creme de leite fresco, champignons e condimentos. Servido com salada, batata palha e arroz branco.

RISOTO DE CAMARÃO 209

Arroz arbóreo cozido lentamente em vinho branco e parmesão curado, finalizado com camarões salteados na manteiga. Acompanha salada.

MOQUECA DE GAROUPA 239

Postas de garoupa com pimentões coloridos, cebola, leite de Côco e azeite de dendê cozidos em panela de barro. Um clássico da culinária litorânea Brasileira. Servido com farofa, arroz branco e salada.

MOQUECA DE CAMARÃO 250

Camarões com pimentões coloridos, cebola, leite de Côco e azeite de dendê cozidos em panela de barro. Um clássico da culinária litorânea Brasileira. Servido com farofa, arroz branco e salada.

ANCHOVA GRELHADA 180

Anchova grelhada, temperada com ervas frescas. Servida com arroz, salada, batata frita, farofa e pirão de peixe da casa.

CLÁSSICOS DA TERRA

Nem só o mar inspira nossa cozinha.

O fogo, a carne e os vegetais aqui também são estrelas.

|| NOSSOS PRATOS SERVEM DUAS PESSOAS. PRATOS INDIVIDUAIS: 65% DO VALOR.

 PRATO PARA 1 PESSOA.  VEGETARIANO.  SEM GLÚTEN.

ISCA DE FRANGO 45

PASTEL DE QUEIJO 27

Porção de seis minipastéis de queijo.

PRATOS KID'S

PRATO KID'S



PRATO KID'S (FRANGO E PEIXE) 35

PRATO KID'S (MIGNON) 45

BATATA SORRISO 21



MIGNON AO
MOLHO GORGONZOLA

RISOTO DE MIGNON 169  

Arroz arbóreo cozido lentamente em vinho branco e parmesão curado, finalizado com iscas de filé mignon flambados e salteados na manteiga. Acompanha salada.

MIGNON À PARMEGIANA 189

Filé mignon à milanesa coberto com molho de tomate da casa e parmesão gratinado. Clássico suculento e macio. Acompanhado de arroz salada e batata frita.

MIGNON AO MOLHO GORGONZOLA
259 

Medalhão de filé mignon grelhado, sobre cama de batatas rústicas, regado em molho de creme de leite fresco e gorgonzola. Servido com arroz branco e salada.



RISOTO DE
ALHO PORÓ

RISOTO DE ALHO PORÓ 119   

Arroz arbóreo cozido lentamente em vinho branco e parmesão curado, finalizado com alho Poró salteado na manteiga e raspas de limão siciliano. Cremoso, leve, com notas cítricas. Acompanha salada.



MIGNON À PARMEGIANA

COQUETÉIS

📌 PODEM SER ESCOLHIDAS FRUTAS DIFERENTES.

ESCOLHA SUA FRUTA FAVORITA:

LIMÃO | MORANGO | ABACAXI | MARACUJÁ

CAIPIRINHA 30 📌

Cachaça artesanal e frutas da época.

CAIPIROSKA 32 📌

Vodka e frutas da época.

CAIPIROSKA IMPORTADA 38 📌

Vodka premium e frutas da época.

FRUTAS VERMELHAS 41

Vodka e frutas vermelhas.

BRASILEIRINHA 31

Cachaça artesanal, limão Tahiti e limão siciliano.

NORDESTINA 32

Cachaça artesanal, morango e limão siciliano.



GIN TÔNICA
TROPICAL

FLORIPANA 32

Cachaça artesanal, maracujá, abacaxi e xarope de cranberry.

GAUDÉRIA 30

Cachaça artesanal ouro, limão Tahiti, xarope de gengibre e xarope de mel.

LIMONADA SUÍÇA 14

Água com gás, leite condensado e limão siciliano.

PIÑA DESCOLADA 25

Abacaxi, leite de coco e leite condensado.

VIRGEM MULE 28

Limão Tahiti, xarope de gengibre, água com gás, espuma de gengibre e raspas de limão.

APEROL SPRITZ 36

Aperol, espumante, água com gás e laranja.

PIÑA COLADA 34

Abacaxi, leite de coco, leite condensado e rum.

MOJITO 34

Hortelã, limão, rum e água com gás.

NEGRONI 38

Campari, gin Ohana, vermute doce e laranja.

GIN TÔNICA 43

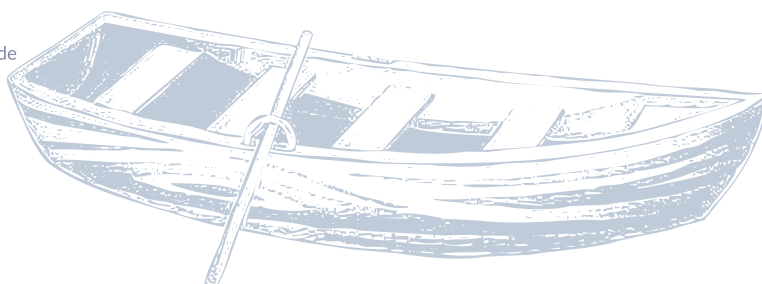
Gin ohana, água tônica, limão e especiarias.

GIN TÔNICA TROPICAL 55

Gin ohana, água tônica, limão, frutas vermelhas, cranberry e especiarias.

MOSCOW MULE 35

Xarope de gengibre, vodka, limão espremido, gelo espuma de gengibre e raspas de limão.



PARA BRINDAR

ÁGUA COM GÁS 6

ÁGUA SEM GÁS 6



SUCO DE LARANJA 16

SUCO DE LIMÃO 8

SUCOS 12

Morango, abacaxi e abacaxi com hortelã.

COCA-COLA (KS) 8

COCA-COLA ZERO (KS) 9

GUARANÁ (LATA) 8

GUARANÁ ZERO (LATA) 9

SPRITE (KS) 8

TÔNICA (LATA) 9

TÔNICA ZERO (LATA) 9

HEINEKEN (600ML) 25

EISENBAHN (600ML) 19

ORIGINAL (600ML) 22

BRAHMA (600ML) 18

AMSTEL (600ML) 18

HEINEKEN LONG NECK 16

HEINEKEN ZERO LONG NECK 16

STELLA ARTOIS GLUTEN FREE LONG
NECK 17



w w w . n a c a n o a . c o m . b r



OSTRA

DIRETO DO PRODUTOR

MARQUE O
NACANOA
NO INSTA

 @nacanoa.restaurante
 @nacanoaoysterbar
 nacanoaoysterbar@hotmail.com

Cobramos taxa
de serviço opcional.

Reservas para festas
e eventos pelo contato:

 (48) 3207-1944

Aceitamos cartões
de débito e crédito:



 Cobramos couvert artístico durante as apresentações musicais.