



Cabana

CAFÉ | BAR *Jazz*

A história do nosso lugar



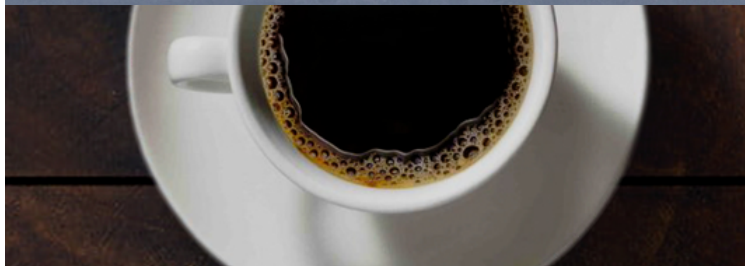
Por volta de 1970, nasceu a icônica Cabana do Lago, às margens do admirável Lago Humberto Badaró, cartão-postal de Itajuípe, onde hoje se situa a Pousada de Itajuípe. Essa mistura de bar, restaurante e casa noturna se tornou um dos points mais badalados da região cacaujeira, vindo somente a encerrar as suas atividades em meados dos anos oitenta devido ao avanço da hotelaria. Muitos ainda se recordam com nostalgia daqueles tempos marcantes.

Quatro décadas se passaram e a ideia de resgatar o melhor daquele lugar nasceu durante uma viagem inspiradora. Em outubro de 2024, o escritor Maurício Castro, ao participar da Flip – uma das maiores festas literárias do país, realizada em Paraty-RJ – concebeu o sonho de criar um ambiente cultural único: um café-bar literário, contracultural, que pudesse valorizar bons encontros, a literatura e a boa música - com destaque ao jazz -, tão presentes em sua trajetória.

Assim foi idealizado o Cabana Jazz Café-Bar, uma casa pensada para trazer um novo aroma ao cotidiano regional. Além de um café de excelência, drinks especiais e uma culinária refinada, o Cabana contará com um stand fixo da Raiz Livraria, envolto em um ambiente de sons e sabores, permeado de livros cuidadosamente selecionados para os apaixonados por leitura. Com essa proposta alternativa, o Cabana Jazz Café-Bar não é apenas um espaço de entretenimento, mas um encontro de arte, cultura e boa gastronomia; uma homenagem à Cabana dos tempos áureos, sonhada por Arestides Castro, cuja memória segue inspirando novas histórias a cada instante.

Sinta-se em casa!

Cafés

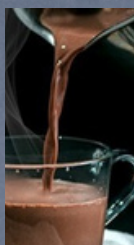


Espresso ristreto 15ml	R\$ 6,90
Espresso curto 30ml	R\$ 6,90
Espresso 60ml	R\$ 6,90
Espresso duplo 140ml	R\$ 11,90
Espresso Machiatto 60ml	R\$ 9,90
Café Latte 140ml	R\$ 12,90
Cappuccino italiano 140ml	R\$ 13,90
Cappuccino cremoso 120ml.	R\$ 14,90

Chocolate, chocolate
s/ adição de açúcar ou
canela

Chocolate Quente 120ml	R\$ 14,90
Mocha 240ml	R\$ 16,90

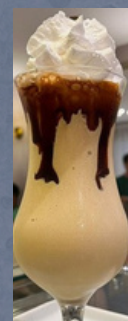
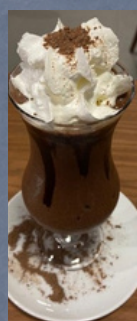
Chocolate
Caramelo



Shakes



Coffee shake 330ml	R\$ 21,90
Frapê de cappuccino 330ml	R\$ 26,90
Chocolate gelado 330ml	R\$ 22,90
Affogato 280ml	R\$ 22,90
Chá de laranja, canela, mel e gingibre 300ml	R\$ 15,00



BISTRÔ



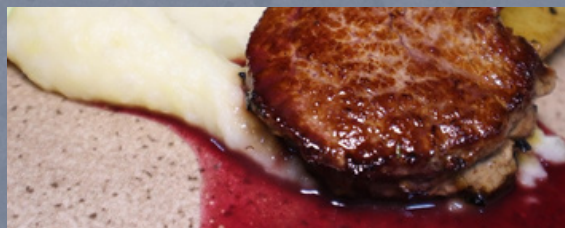
SALMÃO À VALMIR NERES R\$ 57

Filé de salmão grelhado na manteiga, finalizado com um molho especial de mel de cacau, reduzido com um toque cítrico e leve acidez, trazendo brilho e sabor adocicado natural.

Acompanhamentos:

- Purê de batata rústico
- Legumes grelhados

Harmonização: Chardonnay ou Pinot Noir.



MEDALHÃO R\$ 45

Medalhão de filé-mignon grelhado com molho leve de redução de vinho ou manteiga.

Acompanhamentos:

- Purê de batata
- Arroz com brócolis
- Batata sauté

Harmonização: Merlot ou Pinot Noir.

FETTUCCINE COM CAMARÃO R\$ 41,50

Massa tipo talharim servida com camarões salteados e molho branco cremoso.

Harmonização: Sauvignon Blanc ou Chardonnay.



STROGONOFF R\$ 35

Cubos de frango cozidos no molho cremoso de tomate, creme de leite e especiarias.

Acompanhamentos:

- Arroz branco
- Batata palha

Harmonização: Chardonnay ou Rosé.



BISTRÔ



MEDALHÃO DE FILÉ-MIGNON AO MEL DE CACAU & NOZES

R\$ 52

Medalhão selado ao ponto, servido com molho exclusivo de mel de cacau com nozes caramelizadas.

Acompanhamentos:

- Legumes salteados
- Arroz à manteiga

Harmonização: Cabernet Sauvignon, Syrah ou Malbec.



RISOTO FUNGHI R\$ 54,50

Arroz arbóreo cremoso preparado com cogumelos funghi secos hidratados, manteiga e parmesão.

Obs: A proteína fica à escolha do cliente.

Opções:

- ° Filé-mignon
- ° Peixe grelhado

Harmonização: Pinot Noir ou Merlot .



Sanduíches, Crepes e Tapiocas



Sanduíches

De frente para o lago

R\$ 10,00

Pão de forma branco com queijo.

Frescor do lago

R\$ 12,90

Pão sírio, muçarela, manjerição e patê de tomate seco.

Aconchego da cabana

R\$ 28,90

Pão sírio, frango desfiado, mussarela, cream cheese, rúcula, tomate, cenoura ralada e azeitona, ao molho de mostarda e mel.

Crepes

Queijo, manjerição e tomate cereja. R\$ 17,90

Frango desfiado, cream cheese, rúcula e tomate. R\$ 18,90

Peito de peru, patê de tomate seco e manjerição. R\$ 21,90

Tapiocas

Queijoe presunto. R\$ 12,90

Peito de Peru, tomate e manjerição. R\$ 14,90

Queijo muçarela, carne seca e banana da terra. R\$ 16,90

Bebidas



SEM ÁLCOOL

ÁGUA MINERAL – 500 ML	R\$ 4,50	CHÁ GELADA – 400ML	R\$ 15,90
ÁGUA COM GÁS – 500 ML	R\$ 5,50.	SUCO NATURAL – 300ML	R\$ 8,90
ÁGUA TÔNICA – 350 ML	R\$ 7,50	ENERGÉTICO – 250ML	R\$ 12,00
REFRIGERANTE PET 200ML	R\$ 5,00	GINGER ALE (SCHWEPPES)–350ML.	R\$ 10,00
REFRIGERANTE PET ZERO200ML	R\$ 5,50	SODA ITALIANA – 330ML	R\$ 12,90
REFRIGERANTE LATA – 350ML	R\$. 7,00		

ALCOÓLICAS

CHOPP – 300ML	R\$ 9,50	WHISKY JOHNNIE WALKERBLACK–50ML	R\$ 28,00
SPATEN – 355ML	R\$ 10,00	WHISKY CHIVAS – 50ML	R\$ 28,00
HEINEKEN – 330ML	R\$ 12,00	WHISKY BUCHANAN – 50ML	R\$ 28,00
STELLA ARTOIS – 330ML	R\$ 11,00	WHISKY JACK DANIELS–50ML	R\$ 22,00
BUDWISER – 330ML	R\$ 10,00	CACHAÇA PRINCESA ISABEL – 50ML	R\$ 20,00
SKOL LATA – 473ML	R\$ 9,00	CACHAÇA ESPÍRITO SANTO – 50ML	R\$ 15,00
HEINEKEN ZERO – 330ML	R\$ 12,00	RUM BACARDI – 50ML	R\$ 12,00
BRAHMA ZERO LATA – 350ML	R\$. 9,00	CAMPARI – 50ML	R\$ 14,00
VODKA ABSOLUT – 50ML	R\$ 16,00	CONHAQUE – 50ML	R\$ 9,00
VODKA SMIRNOFF – 50ML	R\$ 12,00	MARTINI ROSE – 50ML	R\$ 12,00
GIN TONQUERAY – 50ML	R\$ 20,00	TEQUILA – 50ML	R\$ 20,00
GIN VITÓRIA RÉGIA – 50ML	R\$ 16,00	LICOR FRANGELICO – 50ML	R\$ 28,00
GIN GORDON'S – 50ML	R\$ 14,00	ESPUMANTE BRUT – 150ML	R\$ 24,00
WHISKY BALANTINES – 50ML	R\$ 17,00		
WHISKY JOHNNIE WALKER RED – 50ML	R\$ 19,00		

VINHOS

SANGRIA À ROBERTO GERENTE – 750ML	R\$ 30,00
VINHO TINTO SECO – 150ML	R\$ 20,00
VINHO BRANCO SECO – 150ML	R\$ 20,00
VINHO ROSÉ – 150ML	R\$ 20,00

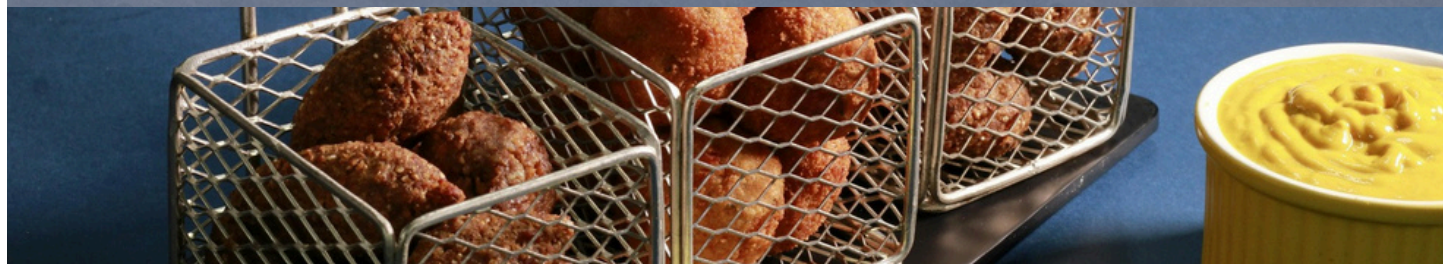
*** GARRAFA DE VINHO, SOLICITE A CARTA AO ATENDENTE.

DRINKS



<u>CAIPIRINHA À MANOEL DOIDINHO</u> (CACHAÇA + LIMÃO + AÇÚCAR + GELO)	R\$ 18,90
<u>CAIPIROSKA</u> (VODKA+LIMÃO/FRUTAS+AÇÚCAR+GELO)	R\$ 19,90
<u>MOJITO</u> (RUM 50ML+HORTELÃ+LIMÃO+AÇÚCAR+ ÁGUA COM GÁS)	R\$ 24,00
<u>GIN TÔNICA À ROBERTO MANCHINHA</u> (GIN 50ML+ÁGUA TÔNICA 200ML+LIMÃO/ZIMBRO)	R\$ 28,00
<u>MARGARITA À ARTUR GARÇOM</u> (TEQUILA 50ML+TRIPLE SEC 25ML+LIMÃO)	R\$ 28,00
<u>PIÑA COLADA</u> (RUM 50ML+LEITE DE COCO+SUCO DE ABACAXI)	R\$ 26,00
<u>SEX ON THE BEACH</u> (VODKA+LICOR DE PÊSSEGO+SUCO DE LARANJA + GROSELHA)	R\$ 26,00
<u>APEROL SPRITZ</u> (APEROL + ESPUMANTE + ÁGUA COM GÁS)	R\$ 30,00
<u>CUBA LIBRE À ERALDO BASTOS</u> (RUM + COCA-COLA + LIMÃO)	R\$ 23,90
<u>DRY MARTINI</u> (GIN + VERMUTE SECO)	R\$ 30,00
<u>NEGRONI</u> (GIN + VERMUTE TINTO + CAMPARI)	R\$ 32,00
<u>MOSCOW MULE</u> (VODKA + LIMÃO + GENGIBRE + ESPUMA)	R\$ 32,00
<u>OLD FASHIONED</u> (WHISKY + AÇÚCAR + ANGOSTURA)	R\$ 30,00
<u>DAIQUIRI À SUCURI TAXISTA</u> (RUM BACARDI 50ML+LIMÃO SICILIANO+AÇÚCAR + GELO EM NEVE)	R\$ 32,00

Petiscos e salgados



Batata frita (400g)	R\$ 25,00
Batata trufada – 350g Parmesão curado e azeite trufado	R\$ 42,00
Bolinho de costela – 6 unidades (aprox. 240 g) Redução de vinho tinto	R\$ 48,00
Tábua de frios premium – 350 g Embutidos artesanais, queijo, azeitonas marinadas e pão da casa	R\$ 89,00
Queijo coalho grelhado com mel de cacau – 200 g Finalizado com mel de cacau regional	R\$ 36,00
Carne na pedra à Francisco Pizzaiolo (para compartilhar) – 400 g Acompanha batata frita rústica e seleção de molhos da casa	R\$ 98,90
Isca de carne (para compartilhar) – 400 g Acompanha farofa e vinagrete	R\$ 79,90
Torta salgada fatia (consultar sabores)	R\$ 22,00
Kibe un.	R\$ 10,00
Coxinha un. (consultar sabores)	R\$ 10,00

Tortas e doces



TORTAS DOCES FATIA (consultar sabores)	R\$ 18,90
MOUSSE DE MARACUJÁ	R\$ 10,90
MOUSSE DE CHOCOLATE	R\$ 10,90
BRIGADEIRO	R\$ 5,90
CASADINHO	R\$ 5,90
BOLO CASEIRO FATIA (consultar sabores)	R\$ 8,90
ROMEU E JULIETA (pedaços de queijo e goiabada)	R\$ 15,90
COCADA (consultar sabores)	R\$ 10,90
PETIT GÂTEAU COM SORVETE DE CREME	R\$ 18,90
PUDIM DE LEITE	R\$ 10,90