

NOSSA HISTÓRIA

O Ça-Vá, é fruto de uma convergência de sabores, aromas e memórias. A paixão pela cultura maranhense e mediterrânea, unidas às lembranças da infância e de viagens em família.

O nome da casa tem origem na expressão francesa que, de forma descontraída e leve, é usada corriqueiramente para se cumprimentar pessoas amigas, questionando ao mesmo tempo que afirma que esta tudo bem, tudo tranquilo. Tudo Ça-Vá!

É com tudo isso em mente que a família Ça-Vá busca receber cada convidado. Com a maestria da gastronomia mediterrânea, a potência da culinária maranhense, a descontração do seu nome, o carinho e cuidado da cozinha afetiva familiar.

Cada receita desse livro foi pensada nos mínimos detalhes para proporcionar os melhores momentos a mesa para vocês. Com muita alegria de viver!

Chef Rafael Libério

MARACUJÁ MARAVILHA | 50

Refrescante combinação de saquê infundado com semente de cumaru & maracujá com gelo.

MOJITO MODERNO | 50

Nossa versão de mojito com Bacardi Big Apple, limão maçã verde, hortelã, Schweppes finalizado com espuma de limão e gengibre

MOSCOW MULE | 50

Vodka importada, limão siciliano, gengibre & espuma de limão com gengibre

MARTINI FRUTO PROIBIDO | 50

Exclusiva preparação de vodka importada, pera, maçã verde, canela & angostura, servido em domo de defumação.

MADAME ÇA-VÁ | 30

Tiquira Guaaja infundado com flor de vinagreira, cointreau & toque de guarana jesus.

BOULEVARDIER | 50

Um clássico com whisky, Campari & vermouth rosso.

NEGRONI | 50

Gin importado, vermouth rosso, campari & rodela de laranja

NEGRONI DEFUMADO ÇA-VÁ | 55

O clássico de gin, Campari e Vermouth com o toque Ça-Vá de defumação a frio servido à mesa

BARRIL DE NEGRONI DEFUMADO 199

Nosso barril preparado com 4 doses de um incrível negroni com o incrível toque de defumação a frio.

SGROPPINO | 55

Incrível receita tradicional italiana da região do Vêneto de sorvete de limão siciliano, batido com vodka & espumante.

GIN & TONIC[escolha um sabor] | 50

limão siciliano
limão, maçã verde & hortelã
tangerina com mel de açai
Morango
kiwi



MARTINI DO FRUTO PROIBIDO

PRA BRINDAR

LIMONCELLO SPRITZ | 50

Espumante Brut & limoncello Sant'cello

KIR ROYAL | 50

Espumante Brut + Licor Cassis

KIR ÇA-VÁ | 50

Espumante brut com coulis de morango

CLERICOT | 50

Drink frutado e refrescante de vinho branco com licor cointreau, laranja, morango, maçã verde, abacaxi e leve toque de Schweppes.

SANGRIA | 50

Tradicional drink espanhol com vinho tinto, licor cointreau, laranja, maçã e morango.

APEROL SPRITZ | 50

Aperol, espumante, schweppes & laranja

CAIPIRINHAS & CAIPIROSKAS

CLÁSSICAS

limão | maracujá, abacaxi, limão siciliano

ESPECIAIS [adicional de R\$ 10]

morango | kiwi | morango com kiwi

TIQUIRINHA | 35

Preparada com tiquira maranhense, um destilado ancestral feito de mandioca..

CAIPIRINHA | 35

Preparada com cachaça maranhense Capotira

CAIPIROSKA | 40

CAIPIROSKA IMPORTADA | 45

CAIPIROSKA IMPORTADA PREMIUM | 50



NEGRONI DEFUMADO

CERVEJAS

ARTESANAIS

BLUE MOON | 21

Cerveja belga de trigo com textura cremosa e saborosa condimentada com sementes de coentro e raspas de laraja, trazendo refrescância e sabor.

BADEN BADEN | 28

Cerveja artesanal de 600ml. Consulte com a equipe os estilos de Baden Baden disponiveis.

LAGUNITAS IPA | 21

A Lagunitas IPA consiste em uma versão única de um estilo antigo, preservando o aroma e amargor dos lúpulos cítricos e florais americanos. Possui ABV e 6.2% e IBU de 51,5

LONG NECK

HEINEKEN | 18

HEINEKEN 0% | 18



DRINKS SEM ÁLCOOL

MOSCOW MULE 0% | 30

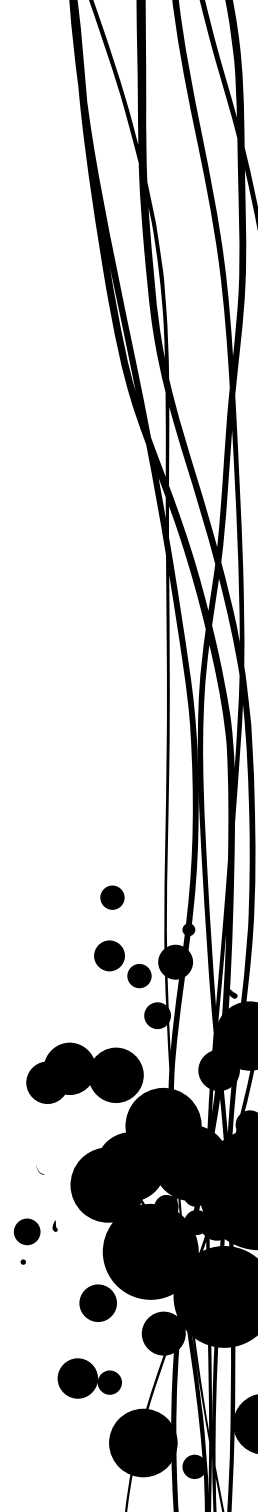
Limão siciliano, schwepps, espuma de limão & gengibre com raspas de limão siciliano.

MOJITO MODERNO 0% | 30

Limão macerado com maça verde & hortelã, schwepps & espuma de limão & gengibre.

CLERIQUEOT 0% | 30

Morangos, maça verde & abacaxi em cubinhos com suco de laranja & schwepps.



PRA COMEÇAR

Água sem gás | 7
Água com gás | 7,5
Schweppes | 9
Água Tônica | 9
Refrigerante | 8
Sucos | 14
Red bull | 17
Água de coco | 10

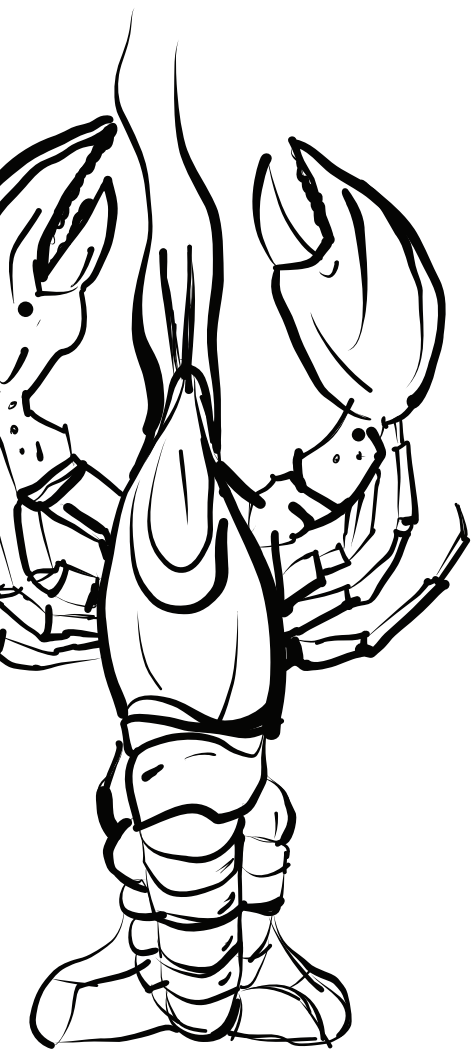
DIGESTIVO

Vinho do Porto | 30
Cointreau | 30
Amarula | 30
Licor 43 | 30
Limoncello | 30
Café | 10

PRA DEGUSTAR

Tequila Prata & Ouro | 21 | 270
Tiquira | 20
Campari | 21 | 270
Whisky Red Label | 25 | 380
Whisky Jack Daniels | 35 | 580
Whisky 12 anos | 35 | 580
(Old Parr, Black Label)
Whisky Gold Label | 40 | 680
Whisky 18 anos | 50
Vodka Absolut | 30 | 480
Vodka Importada Super Premium | 40 | 680
Gin Beefeater | 35 | 580

ENTRADAS



COUVERT | 29 [vegetariano]

Telha de pão acompanhado de: molho de tomate, tzatziki & pasta de azeitonas. [tem versão vegana]

STEAK TARTAR MEDITERRANEE | 69,5

Filé cru picado finamente na ponta da faca e temperado com cebola roxa, alcaparras, pepino, azeite e mostarda. Finalizado com tzatziki & batatas fritas ao zaathar.

BATATA FRITA DA CAPADOCIA | 34 [vegetariano]

Batata frita temperada com zaathar e servida com tzatziki. [tem versão vegana]

ZUCCHINITOS GREGOS | 39 [vegetariano]

Incríveis bolinhos preparados com abobrinhas & queijo feta temperados com salsinha e hortelã & tzatziki.

CAMARÕES DA SICILIA | 86

Camarões grelhados no azeite de limão siciliano com alho, tomilho e orégano.

LAGOSTAS DA SICILIA | 150

Caudas de lagostas grelhadas no azeite de limão siciliano com alho, tomilho e orégano.

FILLET SAGANAKI | 89

Tiras de file ao molho de tomate finalizado com queijo feta & telha de pão

CAMARÕES SAGANAKI | 89

Camarões ao molho de tomate finalizado com queijo feta & telha de pão

LAGOSTAS SAGANAKI | 155

Caudas de lagostas ao molho de tomate finalizado com queijo feta & telha de pão

QUEIJO FETA SAGANAKI | 89

Queijo feta empanado no panko com gergelim & geleia de pimenta

TZATZIKI & TELHA DE PÃO | 24 [vegetariano]

SOUVLAKI

Espetos típicos da Grécia , preparados na grelha
& acompanhados por mezzes

SOUVLAKI DE FILLET | 89

Espeto de file marinado em especiarias, com salada grega, bulgur & arroz de açafrão com castanha.

SOUVLAKI DE CAMARÃO | 89

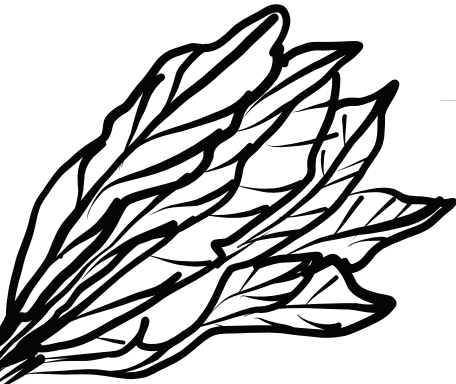
Espeto de camarões no azeite com urucum, com salada grega, bulgur & arroz de açafrão com castanha.

SOUVLAKI DE LAGOSTA | 109

Espeto de caudas de lagosta no azeite com urucum, com salada grega, bulgur & arroz de açafrão com castanha.

SOUVLAKI DE LEGUMES | 59 [vegetariano]

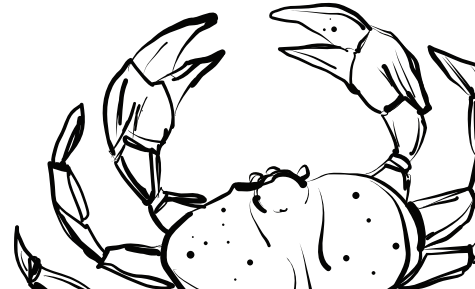
Espeto de abobrinhas, berinjela, cebola e tomates no azeite com urucum, com salada grega, bulgur & arroz de açafrão com castanha.
[tem versão vegana]



KIDS

PRATO KIDS | 70

Fillet trinchado OU camarões com arroz & batata frita OU legumes.



GIIOUVETSI

Típico prato dos fins de semana grego, preparados com risoni, uma massa de trigo que remete aos grãos de risotto.

GIIOUVETSI DE FILLET | 89

Receita grega de risoni puxado ao molho de tomate da casa com espeto de file marinado em especiarias.

GIIOUVETSI DE CAMARÃO | 99

Receita grega de risoni puxado ao molho de tomate da casa com espeto de camarões no azeite com urucum.

GIIOUVETSI DE LAGOSTA | 109

Receita grega de risoni puxado ao molho de tomate da casa com espeto de caudas de lagosta no azeite com urucum.

GIIOUVETSI DE LEGUMES | 69

Receita grega de risoni puxado ao molho de tomate da casa com espeto de abobrinhas, berinjela, cebola e tomates no azeite com urucum. [vegano]



GIROS

Sandwiches típicos da Grécia preparados no pão pita

GIRO DE FILLET | 79

Sanduche no pão pita com file grelhado com tomates, cebola & tzatziki, acompanha salada grega OU batatas fritas.

GIRO DE CAMARÃO | 99

Sanduche no pão pita com camarões grelhados com tomates, cebola & tzatziki, acompanha salada grega OU batatas fritas.

GIRO DE LAGOSTA | 109

Sanduche no pão pita com caudas de lagosta grelhada com tomates, cebola & tzatziki, acompanha salada grega OU batatas fritas.

GIRO DE LEGUMES | 59 [vegetariano]

Sanduche no pão pita com abobrinhas, berinjela, cebola e tomate grelhados & tzatziki, acompanha salada grega OU batatas fritas.

[tem versão vegana]



SALADAS & PIZZAS

Saladas

SALADA GREGA | 79

[vegetariano]

Tomates, pepino, cebola roxa & azeitonas temperadas com azeite extra virgem & finalizadas com queijo feta. Acompanha telhas de pão. [tem versão vegana]

SALADA DA CAPADOCIA | 79

[vegano]

Legumes grelhados [tomate, berinjela, abobrinha] temperados com molho agri-doce, finalizado com grãos de bico crocante. Acompanha telhas de pão.



SALADA BULGUR PILAF | 79

[vegano]

Bulgur hidratado no molho de tomate, com abobrinhas, berinjelas, tomates e cebolas grelhadas e temperadas com azeite. Acompanha telhas de pão.



Pizzas [massa individual de fermentação natural prolongada]

MARGUERITA NAPOLITANA | 75

Molho de tomate artesanal, mussarela, mussarela de bufala, manjericão & parmesão. [vegetariano].

FILLET COM COALHO | 95

Molho de tomate artesanal, mussarela, laminas de fillet finalizadas com tiras de queijo coalho & geleia de pimenta.



CAMARÕES DE ATINS | 95

Molho de tomate artesanal, mussarela, camarões salteados no azeite de urucum, finalizada com geleia de pimenta.



MEDITERRÂNEA | 75 [vegano]

molho de tomate artesanal, queijo vegano de castanha & laminas de abobrinha grelhadas ao zaathar.

SOBREMESAS

RAVANIE | 29

Bolo especial de limão siciliano, finalizado com doce de leite & canela.

SEMIFREDO DE CHOCOLATE | 29

Deliciosa receita italiana que é o meio termo entre uma mousse e um gelato, finalizado com crumble!

RIZOGALO TONKA | 29

Típica receita grega com um delicioso toque brasileiro da semente de tonka, & compota de fruta da estação.

TIRAMISSU ROMANO | 29

Receita inspirada nos tradicionais tiramissus das ruas de Roma, preparada com bolo de chocolate molhado no café, mascarpone & cacau

AÇAÍ ATINS | 40

açaí finalizado com mel de açaí, banana & granola.[vegano]



EXPERIÊNCIAS

Atins é o destino ideal para você viver experiências inesquecíveis, fale conosco e agende sua próxima aventura.



Fale conosco

SOBREVOO NAS DUNAS



PASSEIO DE QUADRICICLO



ASSISTIR O PÔR DO SOL



JANTAR NAS DUNAS



KITE SURF



REVOADA DOS GUARÁS



CAVALGADAS



PASSEIO DE LANCHIA





**Review us on
Tripadvisor**



Endereço


Rua Principal. S/N
Atins – MA, 65590-000

Telefone

+ 55 98 99162-0106

Reservas Pousadas Charme

+55 98 9161-5744

 cavacharmeatins