

Nossa História

Em 1985, há mais de 27 anos, nascia o primeiro Restaurante Marco's, na cidade do Rio Grande, um dos maiores pólos pesqueiros das Américas. Cidade do Camarão cinza da Lagoa, o melhor do mundo, julgado pelos importadores de outros países.

O Restaurante Marco's nasceu ao sabor das águas, por isso fazemos dos Frutos do mar o nosso grande diferencial. Expandiu e hoje oferece outras carnes, com origem confiável, escolhidas a dedo pelos profissionais que hoje assessoram e comandam esta grande equipe.

Em Gramado, esta nova casa, buscou a sustentabilidade, tendo energia solar, cisternas que coletam a água da chuva e utilizam-na nas limpezas e banheiros, lareiras ecológicas, lâmpadas em led, telhado verde, com parede verde, para controlar temperaturas, horta orgânica, madeiras certificadas, tudo para obter o "selo verde". Uma inovação que levará às outras filiais.

Três vezes por semana o próprio Marcos Costa, compra peixes frescos e pesquisa novas espécies, diferentes, exóticas, que levarão ao cardápio o prazer de estar sempre renovando, com criatividade dos Chefs.

A arte do cardápio de Gramado fica por conta do Chef Vinicius Costa, filho do Marcos, formado em Gastronomia, Somellier internacional, que circula entre as caçarolas desde pequeno exercendo esta experiência dentro da cozinha de Gramado, cidade que escolheu, com

coração, para progredir e divulgar as iguarias que nossos clientes degustarão. Vinicius Costa criou as receitas saborosas e inéditas, já é premiado como Chef revelação de Gramado em 2011, pela revista Sabores do Sul, momento em que abriu a primeira casa na cidade.

O Restaurante é mencionado por revistas e jornais especializados, como melhor, desde sua existência, destacando-se a partir de 2004, quando abriu a primeira casa em Porto Alegre, citado todos os anos, sem excessão, pela Revista Veja como "o Melhor de Porto Alegre", também como o melhor do Estado, pela pesquisa Marcas de Quem Decide do Jornal do Comercio/Qualidata, de Porto Alegre, pela Revista Sabores do Sul, Revista Gula, enfim, destaque constante, que se entrega inteiro, empreendendo sempre e não para de criar, sempre com novidades, muita dedicação....

Neste ano ainda, com a sexta filial em Caxias do Sul, Shopping San Pellegrino.



1- Couvert na “pedra”

Pães rústicos artesanais assados em nosso forno de barro, terrine de foie e pêra, queijo mascarpone caseiro, sardela spice e uma surpresa do Chef.

R\$ 12,00

Entradas

2 - Siri na casca

Carne de siri selecionada, temperada na medida. Servida em casquinha de porcelana.

R\$ 9,90

3 - Carpaccio de polvo defumado

Finas “lâminas” de polvo defumado, temperado com vinagrete de páprica, ciboulette, alho negro, tomate concassé, zestes de limão siciliano e papas bravas.

R\$ 29,00

4 - Carpaccio de bacalhau

Lascas de bacalhau confit, tapenade, ciboulette e muito azeite de oliva.

R\$ 39,90

5 - Duo de carpaccio quente trufado

Lâminas de filé mignon tostadas por fora, palmito pupunha, baby rúculas, brotos, grana padano e azeite de trufas brancas.

R\$ 35,50

6 - Camarões ao alho e gengibre

Camarões salteados com alho e gengibre.

R\$ 59,00

7 - Barca de palmito pupunha na brasa (para 2 pessoas)

Assado em sua casca, em nosso forno de barro. Aberto ao meio, “lambusado” com tapenade e flor de sal.

R\$ 45,00

8 - Calamares all'arrabiata

Anéis de lula, tenros e macios, salteados com azeite de oliva extra virgem, compota de tomates, alho, manjerição e pimenta peperoncino.

R\$ 49,00

9 - Ceviche

Peixe branco semicru, marinado em suco de cítricos, pimenta dedo de moça, cebola roxa, baby milho, folhas de coentro fresco e “colheres” de batata doce.

R\$ 29,90

15 - Bolinho de bacalhau (unid)

R\$ 5,50

Saladas

10 - Caesar Salad

Folhas selecionadas de minialface Angelina, molho Caesar, croutons e lascas de grana padano.

R\$ 29,00

11 - Pears salad

Mesclum de baby folhas com pêra, copa colonial, nozes pecan e molho blue cheese.

R\$ 32,00

12 - Radicci e panceta

Miniradicci com crisps de panceta crocantes e nosso vinagre de vinho merlot. Um clássico serrano, simples e saboroso.

R\$ 29,00

13 - Salada quente de camarão e legumes na brasa

Camarões grelhados e legumes assados na brasa, levemente tostados com queijo serrano artesanal, minirúculas e azeite de trufas.

R\$ 42,50

Do mar

- 30 - Robalo ou Salmão** R\$ 65,00
Filet grelhado com legumes levemente tostados, palmito fresco e zabaione de limão siciliano e espumante.
- 31 - Cherne ou Congro** R\$ 65,00
Filet grelhado com fina crosta de garam masala, musseline de mandioquinha defumado na emulsão de coco e molho de laranjinha kinkan.
- 32 - Prego e Pêra** R\$ 69,90
Filet grelhado em crosta de pêra, gorgonzola e crumble de noz pecan. Guarnecido por “saladinha” de figo brullè, ricota defumada, rúculas jovens, presunto Parma e redução de vinho do porto.
- 33 - Bacalhau** R\$ 89,00
Posta assada na brasa com fonduta trufada de queijo serrano. Guarnecida por batatas ao murro com tapenade, alecrim e migas de broa de milho.
- 34 - Camarão crocante** R\$ 69,00
Envoltos em fios de batata crocante, risoto de cogumelos serranos frescos, damasco e rúcula.
- 35 - Cazuela de frutos do mar** R\$ 79,00
Frutos do mar e filet de cherne “ensopados” com leve toque de leite de coco e coentro fresco. Acompanha arroz thai jasmine com coco e castanha ralada.
- 36 - Bacalhau á Gomes de Sá (a moda do Chef)** R\$ 85,00
Bacalhau Gadus Mohua em lascas com baby batatas, alho confit, pétalas de cebola roxa, pimentões, pesto de azeitonas e ovos estalados, tudo regado ao azeite extra virgem e assado em nosso forno de barro.
- 37 - Camarão Zafferano** R\$ 68,50
Camarões flambados ao cognac regados ao creme de açafraão, uvas passas, avelãs e manjerona fresca. Acompanha arroz thai jasmine.
- 38 - Lombo de peixe espada (Aguilhão)** R\$ 69,00
Grelhado em crosta de copa serrana, avelãs e ervas. Acompanha sauteè de favas com tomatinhos marinados, cogumelos, queijo feta e redução de pimentão vermelho.
- 39 - Lagostim** R\$ 71,00
Lagostim grelhado com fettuccine de palmito pupunha ao molho rosamarina picante, mini rúculas orgânicas e erva doce.
- 40 - Tambaqui ao forno (para 2 pessoas)** R\$ 125,00
Meio tambaqui assado em nosso forno de barro. Guarnecido por legumes da estação levemente tostados na brasa, vinagrete crioula e farofa de maracujá.
Encomendar com 24hrs de antecedência

Arrozes, risotos e massas

- 41 - Risoto de camarão** R\$ 59,90
Preparado com arroz arboréo, camarões, alho-poró, cogumelos e tomatinhos assados.
- 42 - Risoto de pato e figos** R\$ 65,00
Pedacões de pato confitados, figos secos, aspargos verdes, noz pecan, tomilho fresco e crisps de copa serrana.
- 43 - Risoto Valenciano** R\$ 79,00
Diversos frutos do mar com arroz arboréo, filetes de pimentão vermelho, ervilhas e um leve toque de açafrão e ciboulet.
- 44 - Papardelle com frutos do mar** R\$ 79,00
Massa caseira com frutos do mar ao molho de tomates pellati e ervas frescas.
- 45 - Sorrentino de bacalhau** R\$ 74,90
Com recheio de bacalhau, pesto de azeitonas, gema de ovo mole e lascas de gran formaggio.
- 46 - Arroz negro com polvo defumado** R\$ 69,00
Com tentáculos de polvo defumado, aspargos verdes frescos, tomate uvinha, funcho e manteiga de páprica picante.

Da terra e do ar

- 60 - L'Entrecôte do Marco's (Bife de Ancho)** R\$ 59,00
Corte argentino ao molho secreto.
Acompanha batatas pont-neuf aromatizadas com alecrim e flor de sal.
- 61 - Carré de cordeiro (French rack)** R\$ 70,00
Em crosta de ervas e panko. Acompanha arroz negro na emulsão de catupiry, limão siciliano e avelãs.
- 62 - Confit de pato** R\$ 69,00
Coxa e sobrecoxa de pato confitadas com purê de batata barôa defumado, cebolinha caramelizada e molho de laranja e especiarias.
- 63 - Filé mignon** R\$ 59,00
Grelhado ao nosso chimichurri.
Acompanha barca de palmito pupunha na brasa com extra virgem e flor de sal e farofa croc.
- 64 - Ojo de cordeiro folhado** R\$ 72,00
Miolo do carré envolto em pasta de cogumelos serranos, presunto cru e massa folhada. Acompanha fettuccine de pupunha ao pesto de azeitonas.

Sobremesas

- 90 - Goiaba assada com pimenta da Jamaica** R\$ 16,00
Coulis de goiabada cascão e sorvete de queijo gorgonzola.
- 91 - Souflé de dulce de leche uruguaio** R\$ 18,00
Leve e fofo soufflé de doce de leite uruguaio com um toque de licor Amarula e amêndoas.
- 92 - Petit gateau de chocolate** R\$ 20,00
Bolinho de chocolate meio amargo com o centro derretido. Acompanha sorvete de pistache.
- 93 - Marquise de Nutella e café** R\$ 23,00
Mini tortinha cremosa de Nutella com café em base de biscoito champagne e avelãs.
- 94 - Ravioli de doce de abóbora** R\$ 19,00
Finas lâminas de doce de abóbora recheadas com creme de coco. Acompanha sorvete de "coco queimado".
- 95 - Mil Folhas passion** R\$ 20,00
Massa folhada crocante em camadas de chantilly de iogurte aromatizado com Champagne e schmier de frutas vermelhas.
- 96 - Banana crumble** R\$ 18,00
Assada no forno a lenha, crumble de nozes, queijo mascarpone e mel defumado.
- 97 - Sorvete com calda (2 bolas)** R\$ 12,00
Consulte sabores e caldas disponíveis.

Carta de bar

DRINKS CLÁSSICOS

| | |
|---|-----------|
| 120 - Bellini: Purê de pêssego e espumante | R\$ 15,00 |
| 121 - Bloody Mary: Suco de tomate temperado e vodka | R\$ 16,00 |
| 122 - Caipirinha de frutas (Vodka/Cachaça Sagatiba/Sake) | R\$ 14,00 |
| 123 - Caipirinha de frutas (Vodka importada) | R\$ 19,00 |
| 124 - Dry Martini: Gin, Martini dry e azeitona | R\$ 15,00 |
| 125 - Kir Royal: Creme de cassis e espumante | R\$ 15,00 |
| 126 - Margarita: Tequila, Cointreau e suco de limão | R\$ 18,00 |
| 127 - Mojito: Rum, hortelã, limão, açúcar e água com gás | R\$ 16,00 |
| 128 - Cuba Libre: Rum envelhecido, suco de limão e refrigerante cola | R\$ 16,00 |

STANDARD WHISKY

| | |
|--------------------------------------|-----------|
| 129 - Ballantine's | R\$ 14,00 |
| 130 - Cutty Sark | R\$ 14,00 |
| 131 - J&B Rare | R\$ 14,00 |
| 132 - J. W. Red Label | R\$ 14,00 |
| 133 - Jameson - Irish Whiskey | R\$ 14,00 |
| 134 - White Horse | R\$ 14,00 |

DE LUXE WHISKY

| | |
|---|-----------|
| 135 - Buchanan's (12 anos) | R\$ 20,00 |
| 136 - Chivas (12 anos) | R\$ 20,00 |
| 137 - J.W. Black Label (12 anos) | R\$ 20,00 |
| 138 - Logan (12 anos) | R\$ 20,00 |

PREMIUM WHISKY

| | |
|---|-----------|
| 139 - J. W. Gold Label (18 anos) | R\$ 36,00 |
| 140 - J. W. Blue Label (21 anos) | R\$ 55,00 |
| 141 - J.W. Swing | R\$ 22,00 |

PURE MALT

| | |
|--|-----------|
| 142 - J. W. Green Label (15 anos) | R\$ 30,00 |
|--|-----------|

TENNESSE E BOURBON WHISKEY

| | |
|--|-----------|
| 143 - Jack Daniel's Single Barrel | R\$ 25,00 |
| 144 - Jack Daniel's - Tennessee Sour Mash | R\$ 20,00 |
| 145 - Jim Beam Kentucky Sour Mash | R\$ 20,00 |

VODKAS

| | |
|---|-----------|
| 146 - Absolut (<i>Suécia</i>) | R\$ 15,00 |
| 147 - Smirnoff Black (<i>Inglaterra</i>) | R\$ 15,00 |
| 148 - Stolychnaya (<i>Rússia</i>) | R\$ 15,00 |
| 149 - Cîroc (<i>França</i>) | R\$ 20,00 |
| 150 - Wyborowa (<i>Polônia</i>) | R\$ 15,00 |
| 151 - Smirnoff Red (<i>Brasil</i>) | R\$ 10,00 |

LONDON DRY GIN

| | |
|-----------------------|-----------|
| 152 - Gordon's | R\$ 12,00 |
|-----------------------|-----------|

APERITIVOS

| | |
|--------------------------------------|-----------|
| 153 - Aperol | R\$ 10,00 |
| 154 - Campari | R\$ 14,00 |
| 155 - Fernet Branca | R\$ 14,00 |
| 156 - Martini Bianco | R\$ 10,00 |
| 157 - Martini Rosso | R\$ 10,00 |
| 158 - Martini Dry | R\$ 10,00 |
| 159 - Pisco Control Reservado | R\$ 15,00 |
| 160 - Steinhaeger | R\$ 10,00 |

RUM

| | |
|---|-----------|
| 161 - Bacardi Superior (<i>Carta Blanca</i>) | R\$ 12,00 |
| 162 - Bacardi Gold (<i>Carta Ouro</i>) | R\$ 12,00 |
| 163 - Havana Club Anejo Blanco | R\$ 15,00 |

CACHAÇA E AGUARDENTE

| | |
|---|-----------|
| 164 - Eau De Vie Poire (<i>Aguardente com pera em infusão</i>) | R\$ 20,00 |
| 165 - Sagatiba Ouro | R\$ 12,00 |
| 166 - Sagatiba Prata | R\$ 14,00 |
| 167 - Ypióca Gold | R\$ 12,00 |
| 168 - Grappa Di Prosecco (<i>Casa Valduga</i>) | R\$ 12,00 |
| 169 - Grappa Tradizione Nonino | R\$ 21,00 |

SAKE

| | |
|------------------------|-----------|
| 170 - Jun Daiti | R\$ 12,00 |
|------------------------|-----------|

TEQUILA

| | |
|--------------------------------|-----------|
| 171 - José Cuervo Prata | R\$ 12,00 |
| 172 - José Cuervo Ouro | R\$ 12,00 |

LICORES

| | |
|-----------------------------------|-----------|
| 173 - Amaretto Disaronno | R\$ 13,00 |
| 174 - Amarula | R\$ 13,00 |
| 175 - Cuarenta Y Tres | R\$ 13,00 |
| 176 - Khalúa | R\$ 13,00 |
| 177 - Bailey's Irish Cream | R\$ 13,00 |
| 178 - Cointreau | R\$ 13,00 |
| 179 - Drambuie | R\$ 13,00 |
| 180 - Frangelico | R\$ 13,00 |
| 181 - Grand Marnier | R\$ 13,00 |
| 182 - Sheridan´s | R\$ 13,00 |

COGNACS E BRANDYS

| | |
|--------------------------------------|-----------|
| 183 - Hennessy V.S.O.P. | R\$ 35,00 |
| 184 - Brandy Napoleon V.S.O.P | R\$ 20,00 |
| 185 - Brandy Osbourne | R\$ 18,00 |

PORTOS

| | |
|--|-----------|
| 186 - Porto Warre´s Whithe Dry | R\$ 15,00 |
| 187 - Porto Warre´s Heritage Ruby | R\$ 15,00 |
| 188 - Porto Warre´s Kings Tawny | R\$ 15,00 |
| 189 - Porto Warre´s Optima 10 years Tawny | R\$ 25,00 |

SOFT DRINKS

| | |
|--|----------|
| 190 - Água mineral São Lourenço 300ml (nacional) | R\$ 3,90 |
| 191 - Água mineral San Pellegrino 250ml (importada) | R\$ 8,00 |
| 192 - Água mineral Perrier 330ml (importada) | R\$ 9,90 |
| 193 - Refrigerantes 290ml | R\$ 4,00 |
| 194 - Aquarius Fresh 510ml | R\$ 4,00 |
| 195 - Café expresso | R\$ 2,80 |
| 196 - Chás | R\$ 2,80 |
| 197 - Suco laranja | R\$ 5,50 |
| 198 - Suco uva (Casa de Madeira) | R\$ 9,00 |