



MURO ALTO
Bistrô





A história do Muro Alto Bistrô nasce de um sonho.

Tudo começou em 2011, com a fundação da rede Muro Alto Restaurante. Em 2014, expandimos nossos sabores para os condomínios da região, levando qualidade e carinho à mesa de muitas famílias.

Em 2022, um desejo antigo da nossa diretora se tornou realidade: abrir as portas do Muro Alto Bistrô. Um espaço pensado com alma, onde cada detalhe reflete a paixão pela boa comida, pelo acolhimento e pelo sabor que marca momentos.

Seja bem-vindo ao nosso sonho!

Pensando na melhor experiência para cada cliente, todos os nossos pratos são preparados de forma artesanal, com atenção aos detalhes e ao sabor. Prezamos pela satisfação de todos, por isso, é possível solicitar a substituição ou retirada de algum ingrediente no ato do pedido, especialmente em casos de restrições alimentares ou alergias. Nossa equipe está à disposição para adaptar seu prato com carinho e responsabilidade.





**IMAGENS ILUSTRATIVAS*

ANTIPASTO

Prepare-se para uma experiência gastronômica inesquecível com nosso cardápio de antipasto. Descubra uma seleção de iguarias saborosas e ingredientes frescos, combinados para proporcionar um início de refeição perfeito. Desfrute de sabores autênticos e inicie sua refeição com uma explosão de sabor.

Antipasto



- BATATA FRITA R\$ 35
Batatas crocantes
- BATATA FRITA COM CHEDDAR E BACON R\$ 40
Batatas crocantes com cheddar cremoso e crocante de bacon
- BOMBOM DE CAMARÃO R\$ 60
Camarões recheados com cream cheese acompanhados de molho de limão siciliano



BRUSCHETTAS ITALIANAS R\$ 40
Fatias de pão italiano recheadas de tomate e queijo do reino gratinado

- CALDO DE FEIJÃO R\$ 18
Delicioso caldinho de feijão preto acompanhado com bacon e azeitona



CALDO DO MAR R\$ 20
Delicioso caldinho de frutos do mar acompanhado de pizza branca e azeitonas

- CAMARÃO CREMOSO R\$ 60
Fondue com camarões selecionados no pão italiano
- COUVERT DA CASA R\$ 45
Caponata de berinjela, pimentões, uva passa, cebola roxa e alho ao azeite acompanhada de torradas
- CROQUETE DE COSTELA R\$ 40
Croquete de costela frito acompanhado de molho barbecue
- FILÉ CREMOSO R\$ 60
Fondue de filé servido no pão italiano
- FILÉ GRATIN R\$ 55
Cubos de filé mignon ao creme de gorgonzola acompanhado de pizza branca



PASTÉIS GOURMET R\$ 35
Pastéis de queijo do reino

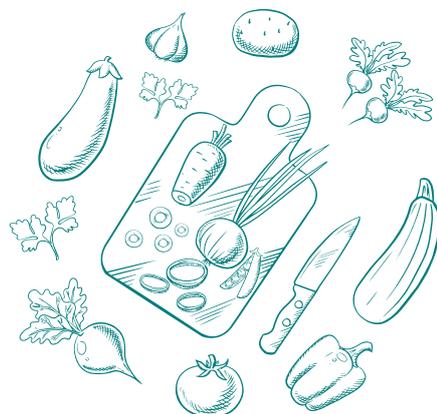


*IMAGENS ILUSTRATIVAS

SALADAS

Prepare-se para saborear pratos deliciosos e conquistar uma saúde vibrante com receitas que encantam o paladar. A deliciabilidade das nossas criações é uma verdadeira sinfonia para os sentidos, onde cada elemento acrescenta uma nota única. Desde o frescor crocante até o toque terroso, cada mordida é uma explosão de sabores que desperta os sentidos e nutre o corpo. Sempre usamos produtos frescos e minuciosamente higienizados, assegurando um consumo seguro e consciente.

Saladas



- SALADA DO MAR R\$ 58

Mix de folhas, tomate, cenoura, cebola, pepino, gergelim e filés de camarão salteados



- SALADA ESPECIAL MURO ALTO R\$ 38

Mix de folhas, cubinhos de frango, tomate, cebola roxa com queijo curado e croutons

- SALADA TROPICAL R\$ 48

Mix de folhas, tomate, cubos de frango, cubos de queijo coalho empanados, croutons, cebola roxa, manga e abacaxi



*IMAGENS ILUSTRATIVAS

CARNES

Prepare-se para desfrutar de refeições saborosas, descobrir novos ingredientes e alcançar um paladar vibrante com receitas simples usando diversos tipos de carnes.

Carnes



FILÉ À PARMEGIANA R\$ 60

Filé mignon empanado ao molho de tomate da casa, gratinado com queijo, acompanhado de espaguete e batata frita

- **FILÉ BISTRÔ R\$ 80**
Filé ao molho madeira acompanhado de arroz branco e purê de batata
- **FILÉ DA CHEF R\$ 80**
Medalhão de filé mignon maçaricado com provolone acompanhado de fettuccine aos queijos



FILÉ MURO ALTO R\$ 85

Medalhão de filé mignon com crispy de bacon e molho madeira acompanhado de arroz cremoso e aligot frito

- **FILÉ ZOLLA R\$ 80**
Medalhão de filé mignon ao creme de gorgonzola acompanhado de fettuccine ao alho e óleo
- **MEDALHÃO RUBI R\$ 85**
Filé mignon ao molho de frutas vermelhas e pimenta rosa acompanhado de arroz com gergelim e chips de queijo
- **PICANHA DA CHEF R\$ 85**
Picanha importada gratinada com emulsão de queijo do reino acompanhada de arroz cremoso e batatas ao forno



PICANHA GAÚCHA R\$ 85

Picanha importada acompanhada de arroz branco, feijão, farofa e batata frita



*IMAGENS ILUSTRATIVAS

AVES

Delicie-se com nossas irresistíveis opções de aves, cuidadosamente preparadas para proporcionar uma explosão de sabores. Descubra combinações únicas e surpreendentes que elevam sua experiência gastronômica a um novo patamar.

Aves



- CORDON BLEU R\$ 55
Peito de frango recheado com presunto e queijo empanado na farinha japonesa acompanhado de fettuccine à bechamel
- DOCE SABOR DA TERRA R\$ 60
Frango grelhado com molho de chocolate acompanhado de arroz branco e purê de banana da terra
-  FRANGO ALFREDO R\$ 52
Peito de frango grelhado coberto de molho alfredo acompanhado de arroz e batata salteada
- FRANGO AO SOL DO SERTÃO R\$ 52
Filé de frango empanado com creme de milho acompanhado de arroz e batata sauté
-  FRANGO À PARMEGIANA R\$ 48
Filé de frango empanado ao molho de tomate da casa com queijo, acompanhado de espaguete e purê
- FRANGO FIT R\$ 48
Filé de frango grelhado acompanhado de arroz e mix de legumes salteados

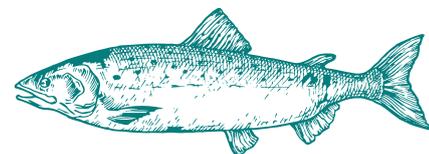


**IMAGENS ILUSTRATIVAS*

PESCADOS

Desfrute de nossas opções de pescados irresistíveis, preparadas para oferecer uma explosão de sabores. Descubra combinações únicas que elevam sua experiência gastronômica.

Pescado



- DO MAR AO POMAR R\$ 75
Pescada amarela com redução de manga, vinho e mel acompanhada de arroz branco
- MOQUECA DE PEIXE R\$ 85
Filé de pescada amarela ao creme de moqueca com especiarias da região acompanhada de arroz, pirão e farofa
- PEIXE PORTO DE GALINHAS R\$ 85
Pescada amarela com filés de camarão em emulsão de cajá acompanhados de arroz de banana-da-terra e chips de banana-da-terra
-  PEIXE VIEIRA R\$ 70
Filé de linguado grelhado e gratinado com queijo coalho, acompanhado de purê de banana, saladinha refrescante e arroz de castanha
- SALMÃO DA CHEF R\$ 85
Salmão ao molho especial da chef arroz com legumes salteados, crispy de batata doce e purê gratinado
- SALMÃO DO CERRADO R\$ 85
Salmão com molho de maracujá acompanhado de arroz de brócolis e salada refrescante
-  SALMÃO DO MAR R\$ 85
Salmão com molho pesto acompanhado de salada e arroz de brócolis



ESPECIAL DE CAMARÃO

Apaixone-se por nossas exclusivas criações de camarão, especialmente elaboradas para os verdadeiros amantes desse saboroso crustáceo. Cada prato é uma obra-prima, combinando ingredientes frescos e técnicas culinárias inovadoras que transformam cada refeição em uma celebração de sabores. Venha experimentar a perfeição do camarão e descubra novos horizontes gastronômicos.

Camarão



- CAMARÃO A PARMEGIANA R\$ 75
Camarões empanados e gratinados com mussarela e molho de tomate da casa acompanhados de macarrão ou arroz branco e batata frita
- CAMARÃO AOS QUEIJOS R\$ 75
Filezinhos de camarão gratinados ao creme de queijos nobres acompanhados de fettuccine ao alho e óleo
- CAMARÃO ESCONDIDO R\$ 85
Filezinhos de camarão ao creme de macaxeira gratinado acompanhados de arroz e macaxeira frita
-  CAMARÃO FILADELPHIA R\$ 85
Camarões selecionados recheados com cream cheese empanados na farinha japonesa, acompanhados de arroz cremoso e chips de batata doce
-  CAMARÃO TROPICAL R\$ 85
Camarões gratinados no abacaxi acompanhados de arroz de brócolis e salada refrescante
- SOL E MAR R\$ 60
Filés de camarão e fettuccine salteados com tempero especial da chef

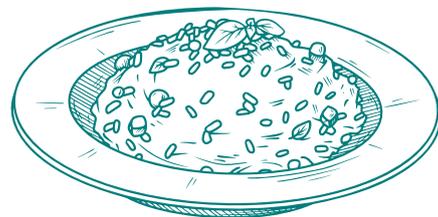


*IMAGENS ILUSTRATIVAS

RISOTOS

Descubra nossos risotos irresistíveis, meticulosamente elaborados para oferecer uma explosão de sabores. Experimente combinações únicas e surpreendentes que elevam sua experiência culinária a um novo nível.

Risotos



RISOTO DE CAMARÃO R\$ 60

Arroz arbóreo ao creme de parmesão, filezinhos de camarão e champignon

- RISOTO DE FILÉ AO COGUMELO R\$ 60

Arroz arbóreo ao creme de parmesão, cubos de filé mignon e champignon



RISOTO NORDESTINO R\$ 60

Arroz arbóreo com creme de nata e queijo coalho, cubos de carne de sol e queijo coalho maçaricado com crocante de carne seca



**IMAGENS ILUSTRATIVAS*

VEGETARIANOS

Explore Nossos Pratos Vegetarianos Criativos

Prepare-se para uma experiência gastronômica inesquecível com nossa seleção de pratos vegetarianos, criados para surpreender seu paladar com uma explosão de sabores.

Vegetarianos



- FETTUCCINE DA CHEF R\$ 60
Fettuccine ao molho especial da chef à base de cogumelos variados e crispy de batata doce
- MOQUECA DE BANANA-DA-TERRA R\$ 60
Banana-da-terra ao molho de moqueca com dendê acompanhada de pirão, arroz e farofa
- RISOTO MEDITERRÂNEO R\$ 60
Arroz arbóreo ao molho especial da chef à base de cogumelo, champignon e crispy de batata doce



**IMAGENS ILUSTRATIVAS*

KIDS

Descubra nossos pratos kids irresistíveis, cuidadosamente elaborados para serem saudáveis, apetitosos e divertidos. Experimente combinações únicas que atendem ao apetite e proporcionam uma experiência deliciosa e alegre para o seu pequeno.

Kids



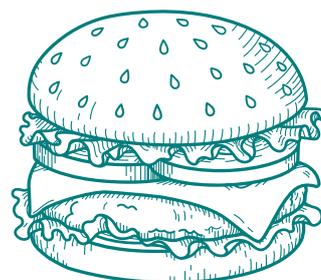
- MARINHEIRO R\$ 45
Filé mignon grelhado em cubos acompanhado de arroz branco, feijão preto e batata frita
- MERGULHADOR R\$ 38
Frango grelhado em cubos acompanhado de arroz branco, feijão preto e batata frita
- PESCADOR R\$ 45
Filé de linguado grelhado acompanhado de arroz branco, feijão preto e batata frita



FOME DE ...

Tá com fome de hambúrguer? Temos também uma opção deliciosa! Descubra nossas opções variadas de hambúrgueres, perfeitos para quem está com fome de algo diferente. Cuidadosamente preparado para proporcionar uma explosão de sabores e combinações únicas que elevam sua experiência culinária a um novo nível.

Hamburguer



BACON BURGUER R\$ 48

Blend de 180g, maionese especial, queijo mussarela, bacon crocante e salada, acompanhado de batata frita

- BURGER NORDESTINO R\$ 48

Blend de 180g, queijo coalho empanado e cebola caramelizada, acompanhado de batata frita

- BURGER TRADICIONAL R\$ 42

Blend de 180g, maionese especial, queijo mussarela e salada, acompanhado de batata frita

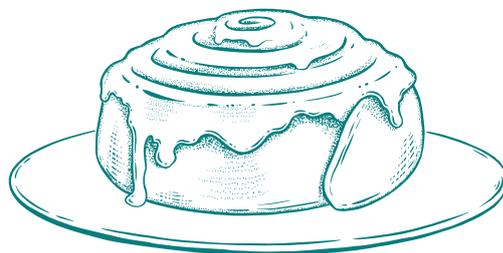


*IMAGENS ILUSTRATIVAS

SOBREMESAS

Conheça nossas sobremesas autorais irresistíveis, cuidadosamente criadas para proporcionar uma explosão de sabores. Delicie-se com combinações únicas e surpreendentes que levam sua experiência gastronômica a outro patamar.

Sobremesas



- BANOFFEE R\$ 35
Torta inglesa de doce de leite e banana ao creme inglês
- CARTOLA PERNAMBUCANA R\$ 38
Bananas ao forno gratinadas com queijo manteiga, açúcar e canela, mel de engenho e rapadura
- DUETO TROPICAL R\$ 35
Cocada de forno servida na quenga de coco com sorvete de creme regado com melado de cana
- PETIT GATEAU R\$ 30
Bolinho de chocolate macio com calda de chocolate e sorvete de creme
- ROMEU TROCOU DE ROUPA R\$ 35
Bolo de rolo com sorvete de queijo e caldas vermelhas
- TAÇA BISTRÔ R\$ 30
Sorvete de queijo com frutas vermelhas
- TAÇA DA CHEF R\$ 40
Taça gourmet com delícias da chef



*IMAGENS ILUSTRATIVAS

DRINKS

Nossa carta de drinks reúne os favoritos do público em combinações refrescantes, equilibradas e cheias de sabor. Cada opção foi pensada para tornar sua experiência ainda mais especial, trazendo o toque perfeito para acompanhar nossos pratos. Do clássico ao criativo, com nomes que já conquistaram os paladares mais exigentes — como o Moscow do Nordeste e o Pôr do Sol — nossos drinks completam o show de sabores que é viver o Muro Alto Bistrô.

Drinks



- **APEROL SPRITZ R\$ 25**
Aperol, Cinzano Pro-Spritz, água com gás, 1 fatia de limão e bastante gelo
- **CAMPARI TONIC R\$ 25**
Campari, Schweppes Tônica, 1 fatia de limão e gelo
- **CAIPIFRUTA R\$ 25**
Vodka, fruta da época, gelo, açúcar ou adoçante
- **CAIPIFRUTA IMPORTADA R\$ 30**
Vodka importada, fruta da época, gelo, açúcar ou adoçante
- **CAIPIROSKA R\$ 23**
Vodka e limão, gelo, açúcar ou adoçante
- **CAIPIROSKA IMPORTADA R\$ 30**
Vodka importada, limão, gelo, açúcar ou adoçante
- **CAIPIRINHA R\$ 18**
Cachaça, limão, gelo, açúcar ou adoçante
- **EXPERIÊNCIA R\$ 35**
6 tubos de ensaio com vodka e sabores do verão
- **GIN TÔNICA ESPECIAL R\$ 40**
Gin, água tônica, frutas cítricas e espuma
- **LÂMPADA MÁGICA R\$ 35**
Sumo de laranja, vodka, morango e cassis
- **MENTIROSCA R\$ 35**
Água gaseificada saborizada e fruta da época, gelo, açúcar ou adoçante
- **MOSCOW DO NORDESTE R\$ 35**
Xarope de gengibre, vodka, limão, rapadura e espuma cítrica, gelo, açúcar ou adoçante
- **PÔR DO SOL R\$ 35**
Granadina, licor de pêssego, vodka e suco de laranja, gelo, açúcar ou adoçante
- **SAGA-CITRUS R\$ 25**
Sagatiba Cristalina, refrigerante Citrus, 1 fatia de limão e gelo

BEBIDAS



Não Alcoólicas

- ÁGUA MINERAL COM GÁS – R\$ 6,00
- ÁGUA MINERAL SEM GÁS – R\$ 5,00
- ÁGUA TÔNICA – R\$ 10,00
- ENERGÉTICO – R\$ 15,00
- H2O – R\$ 12,00
- LIMONETO – R\$ 12,00
- REFRIGERANTE LATA – R\$ 10,00
- SCHWEPPE – R\$ 10,00
- SUCO FRUTA COPO – R\$ 15,00
- SUCO POLPA COPO – R\$ 12,00

Alcoólicas

- CORONA LONG – R\$ 15,00
- HEINEKEN LATA – R\$ 12,00
- HEINEKEN LONG – R\$ 15,00
- HEINEKEN ZERO – R\$ 14,00
- SKOL LATA – R\$ 9,00

Cafés

- CAFÉ FILTRADO R\$ 6
- CAPPUCINO R\$ 8
- EXPRESSO DESCAFEINADO R\$ 6
- EXPRESSO DUPLO R\$ 10
- EXPRESSO R\$ 6





MURO ALTO BISTRÔ

Chef
Solange Silva

R. dos Navegantes, 79 - piso térreo - Porto de Galinhas, Ipojuca - PE, 55590-0 00.

Contato [\(81\) 99998-4567](tel:(81)99998-4567)

www.muroaltorestaurante.com.br - contato@muroaltorestaurante.com.br

**IMAGENS ACIMA ILUSTRATIVAS*