



A VIDA É UMA LOUCURA

vitam mihi esse acerbam patem.
sã hæc sunt: Ammonius Regis
apertè pecuniã nos oppugnat. Res
per eosdem creditores, per quos, cũ
ras, agebatur. Regis causã, si qu
qui velint, qui pauci sunt, omnes a
iam rem deferri volunt. Senato
gionis calumniam, non religione,
leuolentia, et illius Regiae Larg
inuidiã comprobat. &c.



einen bezeichnenden Namen, so konnte
Grösse *U* gesagt ist, sie sei der Wärme-
pers, von der Grösse *S* sagen, sie sei der
Körpers. Da ich es aber für besser
artiger für die Wissenschaft wichtiger
Sprachen zu entnehmen, damit sie unver-
sprachen angewandt werden können, so
Grösse *S* nach dem griechischen Worte
g, die *Entropie* des Körpers zu nennen.
ich absichtlich dem Worte *Energie* mög-
denn die beiden Grössen, welche durch
den sollen, sind ihren physikalischen Be-
r so nahe verwandt, dass eine gewisse



OLE!

Eu sou **Fernão El Loco**, um Restaurante de tapas e drinks.

No momento, em soft opening, mas cheio de gás para receber você no pico mais surreal da Ilha.

Nosso chef, **Romero Petribu**, já pilotou fogões ao redor do mundo inteiro e agora convida todos os Locos para conhecerem minha casa e fazer você viajar numa imensidão de sabores.

Aqui você vai experimentar tapas muito locas. Como uma boa casa espanhola, recomendamos de 4 a 5 pratos para duas pessoas.

Minha bartender garante:

“Os drinks do El Loco são loucura total”

Espero vocês aqui no Boldró proximo ao projeto Tamar , tmj!

Hasta Pronto!

Fernão El Loco



TAPAS FRIAS

RÁ TÁ TARTARE DEL MARE

Tartare de Atum & Salmão com Vieira ao Aglio et Olio (Beastie Boys 'Style)

STEAK (RÁ) TARTARE DE PARIS

Filé mignom cortado na ponta da faca, temperado como se faz na cidade luz e muito bem acompanhado de Fritas y Salada

CEVICHE'S PERUANU'S DE DON PEDRO PINTO

Ceviche de peixe branco, acompanhado de Mandioquinha à Provençal y milho crocante

OSTRAS DO PERIQUITO

*Ostras do nosso amigo Cassiano Piriquito da Ostramar localizada em Tibau do Sul-RN, Aiii Papaaaaai !!!
(1 par Oriental, + 1 par ao Lemon + 1 caliente)*

BRUSCHETTINHA DE CAMARÃO

Bruschetta de Camarão, com tomate cereja confit e um toque de erva-doce pra ficar legal, bem legal...

JAMON GOING NUTS

O nome Yaguará te diz algo? "Google it" e prepare-se para um mix de sabores, se tratando de Charcutaria

MTHREFCKING CHICKEN CAESAR SALAD

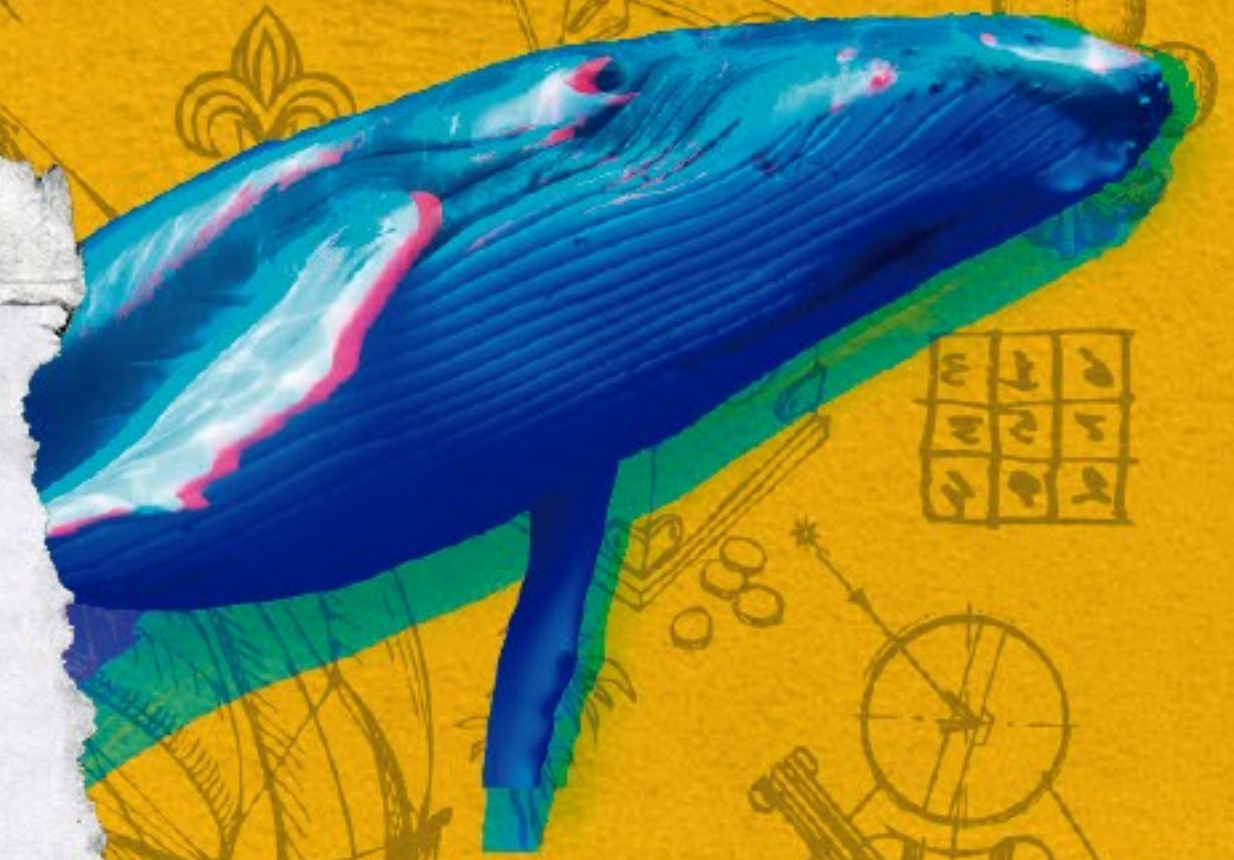
Ave, Caesar! The Real One! Clássica, cosmopolita e com um toque contemporâneo

FIJI RÁH FISH CAKE - SALMAO FIJI RÁH

Bolinho de Salmão e Aratu (Kind of a carangueijo, muito famoso pelo litoral de Pernambuco) Thai Style com Rucula al Balsamico y Parmesão

TOO MUCH TOMATE D'ESPAÑA

Gaspacho + Tomate Confit + Pa amb Tomàquet (Pan com tomate de Catalunya)



TAPAS CALIENTES

POLVO ESPERANDO PAULINHA

*"To te esperando na janela AiAi, não sei se vou me segurar"..
Tentáculo de polvo caramelizado. O balsâmico, alho assado,
azapar, pimentão Dulce a la España, Jamon Yaguará
& Hollandaise*

LAMBRETTA DEL AMOR

*(Só sei que o corpo estremece. As pernas desobedecem.
Inconscientemente a gente dança...)
Salsa y Viño – Alto poder afrodisíaco...*

MAGRET DE PATO LAMINADO TANJALARANJA

FINAMENTE LAMINADO, NO MOLHO DE TANGERINA/LARANJA

ARROZ DEL PATO DONALD

*Embebedado no vinho, se soltando e quentinho,
pronto pra ativar o mais estrelado dos céus da boca, Hahay!*

TUNA DEL PORTO

*Atum laminado com crosta de gergelim,
Sob cogumelos ao vinho do Porto*

SALMÃO DAZ PRIMA!

*Salmão selado Unilateral, ao molho de Pistache,
servido com Mandioquinha à Provençal*

FILÉ DI JUAN

*Medalhão de Mignom (Petit), molho mostarda
Ancienne & Risotto de cogumelos*

GURRY THAILANDES VIERDE DE LA PUTA MADRE !!!

*Filé de peito de frango ao perfumadíssimo
curry verde, arroz pra balancear*

RISO GRËEN

*Risoto de Aspargos – Dizem por aí que Afrodite,
que gostava muito da coisa, adorava caldos, ostras
y aspargos... #Ficaadica – Opção Vegana*

GRIADO POR VÓ

*Picadinho de filé mignom com batatinha
fritinha, uma delicia!!!*

DIOS SALVE LA REINA

Fish 'n' Chips



TAPAS CALIENTES

CAMARONES DEL TUBARONES – SHARK ATTACK !!!

Camarão perfumado e com leite de coco, servido com arroz branco e um toque de Citrón

RAVIOLOMBRA DE COGUMELOS

Ravioloni de Cogumelos, ao molho de cogumelos e com um toque de cogumelos – Aí é loucura!

CASQUINHA D'ARATU TOQUINHO STYLE

Aratu ao coco, com uma farofineira por cima pra dar o "cocante" e molho de pimenta, pra quem gosta...

PHÓ THÁ SSI LAGOSTA

Lagosta cozida na agua e sal, molinha, servida pra ser mergulhada numa infusão de sabores, capaz de levar qualquer um a loucura

DOUBLE SMASHED DO BEN (HASTA LA VISTA, BABY)

Burguer fininho, pão gostosinho, queijo derretidinho, saladinha, e baconzinho crocantinho

LAGOSTA ROCK'N'ROLL DE PEDRITO EL LOCO

(It's been a long time since i rock'n'roll...)

Lagosta chapada, no pão de Erva-Doce

PAPAS FRITAS

Patatas Bravas Style

CAMARONES CROCANTES

Camarão Empanado, "DIPP" de tomate, crostini de camarão y Rocket Salad

ARANCINI DE POLVO JUICY'N'CRUNCHY

Bolinho de arroz arbóreo, com polvo.

Contém nuts



TAPAS COM **LUVA** DE PELICA

BRIGADEIRONHA

Brigadeiro de Noronha, pra comer de colher!

MR. JAMES BROWNIE – GET UP, SEX MACHINE!

*Brownie de Pistache y nozes,
com sorvete de Pistache*

ROMEO BY SUBLIME & JULIETTE AND THE LICKS

(i have a secret place, inside my mind, Where i keep hiding inspiration you won't find...)

*Sorvete de Mascarpone, calda quente
de goiaba e farofa de Pistache*

BOLO DE ROL@ COM SORVETE DE PITANCA

*Bolo de rolo caramelizado com queijo
do reino y sorvete de pitanga*

PANNA COTTA E TA BOA?

Panna Cotta com coulis de Framboesa



Rua Padre Gurgel, 3550 - **Boldró**
Fernando de Noronha - Pernambuco
81 99505.7762
@fernaoeloco