

Protog Executivos

SUGESTÕES DO CHEF APENAS PARA O ALMOÇO

SEGUNDA À QUINTA (Exceto feriados)	R\$
BONPOULET	42,90
Filé de frango gratinado, acompanha arroz de alho e mini saladinha fresh. (Serve uma pessoa)	
RUTRA BRASILEIRINHO	48,90
Feijão carioca, arroz branco, farofa de ovo, iscas de filé mignon e batata frita. (Serve uma pessoa)	
FILÉ À PARMEGIANA	59,90
Filé à parmegiana servido com massa. (Serve uma pessoa)	
PARMEGIANA DO REINO	54,90
Filé de frango à parmegiana com gratinado de queijo do reino servido com massa. (Serve uma pessoa)	
SOL DA BORBOREMA	48,90
Carne de sol com queijo coalho, macaxeira frita, arroz branco e feijão de corda. (Serve uma pessoa)	
SPAGHETTI COM FILÉZINHO	49,90
Spaghetti ao molho de tomate, iscas de filé grelhado e gratinado. (Serve uma pessoa)	
TILÁPIA RUTRA	49,90
Filé de tilápia grelhado com creme de cenoura e arroz de castanhas e amêndoas. (Serve uma pessoa)	
	R\$
SEXTA (exceto feriados)	
COZIDO COM PIRÃO	79,90
(Serve duas pessoa)	
SÁBADO (exceto feriados)	R\$
FEIJOADA RUTRA GOURMET	79,90
Acompanha arroz, couve, farofa, torresmo, laranja e um sensacional azeite temperado com pimenta (Serve duas pessoa)	
Protos Infantis	R\$
SIMBASpaghetti na manteiga com filé mignon grelhado ou frango e batatas fritas.	48,90
TINTIM	44,90
Spaghetti na manteiga com brócolis e filé de frango grelhado.	44-00
POPEYE Arroz branco com filé de frango grelhado e creme de espinafre com queijo.	44,90
TIMMY	49,90
Arroz Branco com strogonoff de filé mignon ou frango e batatas fritas.	



Entradas	R\$
BATATA FRITAServida com fonduta de queijos.	33,90
BOLINHO DE FEIJOADA	34.90
Recheado com bacon e couve. Acompanha vinagrete apimentado da casa.	
BOLINHO DE BACALHAUAcompanha geleia de pimenta.	58,90
CROQUETAS DE COSTELA	44,90
CROQUETAS DE JAMON	59,90
CROQUETE DE SALMÃO	46,90
CAMARÃO CROCANTE	49,90
FILÉ GRATINADOPão italiano em cubos, coberto com iscas de filé e fonduta de queijo.	54,90
CAMARÃO GRATINADO	54,90
PASTEL GORGONZOLA	38,90
PASTEL CARNE DE SOL	39,90
PASTEL CAMARÃOPastel recheado de camarão e cream cheese, acompanha ketchup da casa. (6 unidades)	42,90
DUO DE BRUSCHETTAS	42,90
STICK DE TAPIOCA	39,90
GAMBERETTI MIL FOLHAS	48,90
SOL MIL FOLHASCanapés de mil folhas de batata com carne de sol cremosa, gratinado com queijo coalho e pimenta biquinho.	48,90
CARPACCIO DE CARNE	54,90
FILÉ COM FRITASFilé mignon grelhado com creme de queijo e batatas fritas.	52,90
BURRATA	99,90
CAMARÃO DOURADO AO ALHO	69,90
PULPO	99,90

Couvert

R\$

COUVERT RUTRA 32,90 Mix de pães da casa com ragú de mignon.



Saladas	R\$
DI PARMA	66,90
FILÉ E PARMA	82,90
DE POULET	59,90
DEL MARE Camarões crocantes com molho teriyaki. Mix de folhas com tomate cereja, repolho roxo, manga, croutons e parmesão.	68,90
FORMAGGIO DOLCE	64,90
PRIMAVERA	59,90
CEASER´S SALAD	54,90
Massas	R\$
FETTUCCINE GORGONZOLA	72,90
FETTUCCINE COM COGUMELOS	69,90
SPAGHETTI À BOLONHESA	64,90
SPAGHETTI VECCHIA ROMA	77,90
PAPPARDELLE RUTRA	67,90
Massa fresca, molho cremoso de ervas e iscas de filé mignon. PAPPARDELLE DE CAMARÃO	72,90
Massa fresca, molho cremoso de ervas e camarões grelhados. PAPPARDELLE AL POMODORO E FILLETO	67,90
Massa fresca al pomodoro com filé mignon cozido lentamente com vinho tinto. PAPPARDELLE CON POMODORO E GAMBERI.	69,90
Massa fresca al pomodoro com queijo parmesão e camarões grelhados. SPAGHETTI À MATRICIANA Servido com um molho de tomate clássico e bacon crocante, realçado com um toque de vinho branco. Finalizado com	69,90
queijo grana padano	
Frango	R\$
SPAGHETTI DE LEGUMES AU POULET	54,90
PROVOLONE AO POULET	56,90



Carnes	R\$
CARRÉ DE CORDEIRO	89,90
FILÉ COM BRIE E PARMA	
FILÉ IMPERIAL Medalhões de filé mignon grelhados com Mil folhas de batata, molho roti e crispy de cebola roxa. Acompanhado de arroz de amêndoas.	79,90
FILÉ RISOTTO	74,90
FILÉ NORDESTE	79,90
PICANHA ARGENTINA	119,90
RISOTTO DE COSTELA	64,90
RISO NERO CON FILETTO	79,90
FILÉ COM COGUMELOS	82,90
FORMAGGIO E FILETTO COM SPAGHETTI	79,90
ACLAMA ROMA FETTUCCINE Medalhões de filé mignon grelhados. Acompanhando fettuccine ao molho de tomate com bacon.	79,90
Protos do Mar	R\$
, BACALHAU GOURMETPosta de batatas ao murro, arroz de alho e coroa de legumes e filé de camarões.	179,90
BACALHAU GOURMET Posta de bacalhau frita no azeite, acompanhado de batatas ao murro, arroz de alho e coroa de legumes e filé de camarões grelhados DUO MARI Risoto de parmesão com camarões e salmão em cubos empanados crocantes. Finalizado com azeite de manjericão e	179,90 79,90
BACALHAU GOURMET Posta de bacalhau frita no azeite, acompanhado de batatas ao murro, arroz de alho e coroa de legumes e filé de camarões grelhados DUO MARI Risoto de parmesão com camarões e salmão em cubos empanados crocantes. Finalizado com azeite de manjericão e tomates confitados. RISOTO DE CAMARÃO	179,90 79,90
BACALHAU GOURMET Posta de bacalhau frita no azeite, acompanhado de batatas ao murro, arroz de alho e coroa de legumes e filé de camarões grelhados DUO MARI Risoto de parmesão com camarões e salmão em cubos empanados crocantes. Finalizado com azeite de manjericão e tomates confitados.	179,90 79,90 76,90 84,90
BACALHAU GOURMET Posta de bacalhau frita no azeite, acompanhado de batatas ao murro, arroz de alho e coroa de legumes e filé de camarões grelhados DUO MARI Risoto de parmesão com camarões e salmão em cubos empanados crocantes. Finalizado com azeite de manjericão e tomates confitados. RISOTO DE CAMARÃO Risoto de parmesão aromatizado com molho de tomate e camarões grelhados. MOQUECA DE CAMARÃO Camarões frescos cozidos em um molho de leite de coco com azeite de dendê, acompanhados de pimentões coloridos,	179,90 79,90 76,90 84,90
BACALHAU GOURMET	179,90 79,90 76,90 84,90 89,90
BACALHAU GOURMET Posta de bacalhau frita no azeite, acompanhado de batatas ao murro, arroz de alho e coroa de legumes e filé de camarões grelhados DUO MARI Risoto de parmesão com camarões e salmão em cubos empanados crocantes. Finalizado com azeite de manjericão e tomates confitados. RISOTO DE CAMARÃO. Risoto de parmesão aromatizado com molho de tomate e camarões grelhados. MOQUECA DE CAMARÃO Camarões frescos cozidos em um molho de leite de coco com azeite de dendê, acompanhados de pimentões coloridos, cebola e salsinha. Servido com arroz e farofa de dendê LAMARI. Risoto de brie, coroa de camarões empanados crocantes com geleia de frutas vermelhas e vinho tinto. SALMÃO COM CROSTA DE FRUTAS SECAS. Grelhado com crosta do chef ao molho de gengibre. Acompanha risoto de parmesão. O acompanhamento poderá ser	179,90 79,90 76,90 84,90 76,90 89,90
BACALHAU GOURMET. Posta de bacalhau frita no azeite, acompanhado de batatas ao murro, arroz de alho e coroa de legumes e filé de camarões grelhados. DUO MARI. Risoto de parmesão com camarões e salmão em cubos empanados crocantes. Finalizado com azeite de manjericão e tomates confitados. RISOTO DE CAMARÃO. Risoto de parmesão aromatizado com molho de tomate e camarões grelhados. MOQUECA DE CAMARÃO. Camarões frescos cozidos em um molho de leite de coco com azeite de dendê, acompanhados de pimentões coloridos, cebola e salsinha. Servido com arroz e farofa de dendê. LAMARI. Risoto de brie, coroa de camarões empanados crocantes com geleia de frutas vermelhas e vinho tinto. SALMÃO COM CROSTA DE FRUTAS SECAS. Grelhado com crosta do chef ao molho de gengibre. Acompanha risoto de parmesão. O acompanhamento poderá ser substituído por salada de acordo com as opções do cardápio. FLAMBADO DE CAMARÕES.	179,90 79,90 76,90 84,90 89,90
BACALHAU GOURMET. Posta de bacalhau frita no azeite, acompanhado de batatas ao murro, arroz de alho e coroa de legumes e filé de camarões grelhados DUO MARI. Risoto de parmesão com camarões e salmão em cubos empanados crocantes. Finalizado com azeite de manjericão e tomates confitados. RISOTO DE CAMARÃO. Risoto de parmesão aromatizado com molho de tomate e camarões grelhados. MOQUECA DE CAMARÃO. Camarões frescos cozidos em um molho de leite de coco com azeite de dendê, acompanhados de pimentões coloridos, cebola e salsinha. Servido com arroz e farofa de dendê LAMARI. Risoto de brie, coroa de camarões empanados crocantes com geleia de frutas vermelhas e vinho tinto. SALMÃO COM CROSTA DE FRUTAS SECAS. Grelhado com crosta do chef ao molho de gengibre. Acompanha risoto de parmesão. O acompanhamento poderá ser substituído por salada de acordo com as opções do cardápio. FLAMBADO DE CAMARÕES. Camarões flambados servidos com arroz negro, tomates confit, aioli e queijo parmesão. BACALHAU À PORTUGUESA.	179,90 79,90 76,90 84,90 89,90 119,90
BACALHAU GOURMET. Posta de bacalhau frita no azeite, acompanhado de batatas ao murro, arroz de alho e coroa de legumes e filé de camarões grelhados. DUO MARI. Risoto de parmesão com camarões e salmão em cubos empanados crocantes. Finalizado com azeite de manjericão e tomates confitados. RISOTO DE CAMARÃO. Risoto de parmesão aromatizado com molho de tomate e camarões grelhados. MOQUECA DE CAMARÃO. Camarões frescos cozidos em um molho de leite de coco com azeite de dendê, acompanhados de pimentões coloridos, cebola e salsinha. Servido com arroz e farofa de dendê LAMARI. Risoto de brie, coroa de camarões empanados crocantes com geleia de frutas vermelhas e vinho tinto. SALMÃO COM CROSTA DE FRUTAS SECAS. Grelhado com crosta do chef ao molho de gengibre. Acompanha risoto de parmesão. O acompanhamento poderá ser substituído por salada de acordo com as opções do cardápio. FLAMBADO DE CAMARÕES. Camarões flambados servidos com arroz negro, tomates confit, aioli e queijo parmesão. BACALHAU À PORTUGUESA Assado no azeite com batatas, tomate confit, azeitonas roxas, cebola e brócolis, acompanhado de arroz.	179,90 79,90 76,90 84,90 76,90 119,90 78,90



Rebidas			R\$
ÁGUA MINERAL 330 ml			7,90
ÁGUA MINERAL COM GÁS 330 ml			7,90
ÁGUA DE COCO 330 ml			8,00
ÁGUA TÔNICA SCHWEPPES 330 ml			8,90
COCA COLA OU ZERO 330 ml			8,90
FANTA OU SPRITE 330 ml			8,90
GUARANÁ ANTARCTICA 350 ml			8,90
H2O! OU LIMONETO 500 ml			8,90
SUCO NATURAL DA FRUTA 330 ml			16,90
SUCO DA POLPA 330 ml			13,90
SUCO DA POLPA COM LEITE 330 ml			
SUCO DE LARANJA 330 ml			14,90
SUCO DE MORANGO 330 ml			
SUCO DE LARANJA COM MORANGO 330 ml			20,90
LIMONADA SUÍÇA água c/gás, limão e leite condensado (opcional)			18,90
RED BULL energy drink, sugarfree, tropical e melancia			18,90
Divergog	R\$		R\$ (dose)
CACHAÇA SERRA LIMPA (dose)	8,00	SMIRNOFF ICE	14,00
Garrafa 355 mlCACHAÇA MATUTA CRISTAL (dose)	37,00 6.00	TEQUILA JOSÉ CUERVO	14,00
Garrafa 300 ml	16,90	RUM MONTILLA	8,00
CACHAÇA MATUTA UMBURANA (dose)Garrafa 300 ml	7,00 19,90	CAMPARI	12,00
CACHAÇA VOLÚPIA PRATA (dose)	7,00	BACARDI	12,00
		DOMECO	



Drinks	R\$		R
RUTRA CONCEPT	49,90	CAIPIRINHA(Consultar sabores)	27,90
NEGRONI Campari, vermute e gin	39,90	CAIPIROSKA ABSOLUTCom uma fruta	32,90
APEROL SPRITZAperol, prosseco, água c/ gás	42,90	CAIPIROSKA ABSOLUTCom duas frutas	35,90
QUEEN Tequila, licor de morango e pimenta	39,90	CAIPIROSKA SMIRNOFFCom uma fruta	23,90
CANNESConhaque, campari, vermute, laranja	33,90	CAIPIROSKA SMIRNOFFCom duas frutas	27,90
COSMOPOLITAN Vodka, suco de limão, cranberry e licor de laranja	33,90	FREE JULEP	46,90
FRUIT COCKTAL Uva, morango, cranberry e leite condensado	29,90	GINGER & CINNAMON com Gordon'sGin, infusão de especiarias, limão, Redbull Tropical	46,90
MOSCOW MULE com Smirnoff Xarope de gengibre, sumo de limão siciliano	34,90	GINGER & CINNAMON com BombayGin, infusão de especiarias, limão, Redbull Tropical	49,90
MOSCOW MULE com Absolut Xarope de gengibre, sumo de limão siciliano	44,90	GINGER & CINNAMON com TanquerayGin, infusão de especiarias, limão, Redbull Tropical	42,90
RUTRA COFFEE Amarula, café, whisky e chantilly	49,90	IRISH COFFEE Bourbon, xarope de açúcar, café expresso	36,90
FRENCH 75 Gin, xarope de açúcar, limão siciliano e espumante	46,90	KIR ROYALE Licor de cassis e espumante	29,90
GOLDEN GATE Suco de laranja e whisky	43,90	RED BULL TWIST MELANCIA com Smirnoff Limão, hortelã, morango, vodka, Redbull Melancia	36,90
GINLET ROSE Gin, licor de morango e gelo de frutas vermelhas	43,90	RED BULL TWIST MELANCIA com Absolut Limão, hortelã, morango, vodka, Redbull Melancia	44,90
GREEN APPLE SODA Água tônica, xarope de maçã verde e especiarias.	26,90	SEX ON THE BEACH Vodka, laranja, licor de pêssego e cranberry	34,90
MOJITO Rum, água c/ gás. limão e hortelã	34,90		

Ofine Vonic ESCOLHAOSABOR / EOGIN!

GT CLÁSSICA Canela, limão siciliano e zimbro	BOMBAY SAPPHIRE	31,90
GT PEPPER Mix de pimenta e geleia de pimenta	TANQUERAY	31,90
GT CARIBBEAN	GORDON'S	25,90



, 10

Whisky e Cognac	R\$		R\$
· ·	(dose)	BALLANTINES BOURBON	(dose)
BLACK WHITE JACK DANIEL'S			
		GRAND OLD PARR 12 ANOSGRAND OLD PARR 18 ANOS	
JOHNNIE WALKER RED LABEL		CHIVAS REGAL 12 ANOS	
JOHNNIE WALKER BLACK LABEL			
JOHNNIE WALKER DOUBLE BLACK		ROYAL SALUTE	
JOHNNIE WALKER GOLD LABEL	. 34,00	FUNDADOR	
		REMY MARTIN VSOP	109,90
(/odfag	R\$		R\$
ABSOLUT	(dose) 18.00	CÎROC	(dose) 22,00
GREY GOOSE		SMIRNOFF	
GRET GOOSE	. 20,00	SMIKNOTT	10,00
f			
licores	R\$		R\$
	(dose)		(dose)
AMARULA	28,00	PEACHTREE	30,00
BAILEYS	28,00	FRANGELICO	. 28,00
COINTREAU	26,00	LIMONCELLO	. 30,00
LICOR 43	28,00		
()erveja	R\$		R\$
MICHELOB ULTRA 330ml		CHOPP STELLA ARTOIS 250ml	
BUDWEISER 330ml		STELLA ARTOIS PURO MALTE 330ml	
HEINEKEN ZERO 330ml		STELLA ARTOIS PURE GOLD 330ml	. 13,90
HEINEKEN 330ml	13,90		
(Inhos do Porto	R\$		R\$
	(dose)		(dose)
CALEM VELHOTES TAWNY	26,00	CEREMONY TAWNY	. 24,00
		CEREMONY WHITE PORTO	24,00