

# Menu Restaurante

## Restaurant Menu



### Couvert

- ☞ ☞ Focaccia, pão levain de açafrão, grissini e pizza branca  
Servido com manteiga trufada e patê do dia R\$25,00  
*Focaccia, safran sourdough bread, white pizza, trufed butter and pate the day*

### Entradas / Appetizers

- ☞ Mix de folhas com tomate cereja, pêra caramelada e amêndoas laminadas R\$49,00  
*Mixed leaves salad, cherry tomato, caramelized pear and sliced almonds*
- ☞ ☞ Tartine com mix de cogumelos selvagens gratinada com mozzarella R\$56,00  
*Wild mushroom tartine au gratin with mozzarella*
- ☞ ☞ Búfala crocante com geleia de tomate R\$56,00  
*Crispy buffalo mozzarella with tomato jam*
- ☞ ☞ Polenta gratinada com gorgonzola e nozes R\$64,00  
*Au gratin Polenta with gorgonzola cheese and nuts*
- Salmão marinado com manga, gergelim e molho Oriental R\$69,00  
*Marinated salmon with mango, sesame seed and oriental sauce*
- ☞ Tartar de mignon com pipoca de alcaparras servido com torradas de focaccia R\$72,00  
*Steak tartar with caper popcorn served with focaccia toast*
- Polvo grelhado com purê de cenoura defumada ao molho cítrico R\$74,00  
*Grilled octopus with smoked carrot puree and citric sauce*

### Sopa e creme / Cream and soup

- ☞ Creme de cenoura com laranja e crocante de Parma - servido com torradas R\$ 59,00  
*Carrot cream with orange and crispy Parma - served with toast*
- ☞ Minestrone (com carne ou frango) - servido com torradas R\$ 65,00  
*Vegetables soup (with beef or Chicken) - served with toast*
- ☞ ☞ Creme de abóbora com shitake frito com torradas de focaccia R\$ 62,00  
*Pumpkin cream with fried shitake and focaccia toast*

### Massas e Risotos / Pastas and Risottos

- ☞ Risoto de funghi R\$76,00  
*Mushroom risotto*
- ☞ Risoto de camarão com chips de coco R\$92,00  
*Shrimp risotto with coconut chips*
- ☞ ☞ Penne ao molho queijo e nozes R\$67,00  
*Penne with cheese and nuts sauce*
- ☞ ☞ Ravioli de pato com molho de tangerina R\$86,00  
*Duck ravioli with tangerine sauce*
- ☞ ☞ Espaguete com frutos do mar (Camarão, Polvo e Lula) R\$88,00  
*Seafood spaghetti (shrimp, octopus and squid)*

☞ Contém lactose With lactose    ☞ Vegetariano Vegetarian    ☞ Contém glúten With gluten

10% de Taxa de serviço por pessoa. Bebidas não incluídas e cobradas à parte.  
10% Service fee per person. Drinks not included and charged separately.

Todos os nossos alimentos podem conter traços de glúten. / All our foods may contain traces of gluten.

Taxa de serviço cobrada conforme acordo coletivo entre o hotel e o Sindicato dos Hotéis, Bares e Restaurantes.

Prices will be increased by a 10% service fee as per the collective agreement between the Hotel and the Union

Nossa cozinha e dependências estão franqueadas à visitação. / Our kitchen and its dependencies are open to the public.

PROCON-RJ: 151/Vigilância Sanitária: 1746/Segurança Alimentar: 0800282037/Ministério Público do Consumidor (21)2550-9050

PROCON-RJ: 151/ Health Surveillance: 1746/Food Safety: 0800282037/ Consumer Public Prosecutor's Office (21)2550-9050

SE BEBER, NÃO DIRIJA / DON'T DRINK AND DRIVE



# Menu Restaurante

## Restaurant Menu



### Pratos principais / Main course

Galeto ao molho de ervas finas e legumes torneados ao vapor <i>Roasted cockerel (chicken) in herbs sauce served with vegetables</i>	R\$69,00
✦ Costela bovina assada ao molho roti servida com polenta grelhada <i>Roasted Beef rib, roti sauce with au gratin polenta</i>	R\$82,00
✦ Tornado ao molho de Cabernet Sauvignon servido com mil folhas de batatas (Asterix, Doce Roxa e Doce Laranja) <i>Tenderloin with Cabernet Sauvignon sauce and mille-feuille potatoes</i>	R\$89,00
Entrecôte, legumes e cogumelos grelhados ao molho chimichurri <i>Entrecote steak, vegetables and mushrooms with chimichurri sauce</i>	R\$94,00
🐟 Peixe do dia grelhado com risoto de limão siciliano e molho mediterrâneo <i>Grilled fish of the day served with lemon risotto and mediterranean sauce</i>	R\$89,00
Salmão em crosta de quinoa com arroz negro e nirá ao molho Oriental <i>Salmon in quinoa crusted with black rice and nira with oriental sauce</i>	R\$89,00
🐟 Camarões grelhados e gâteau de couve flor com molho Champagne <i>Grilled shrimp and cauliflower gateau with Champagne sauce</i>	R\$115,00
Bacalhau assado com grão bico, pimentões vermelhos, brócolis e lâminas de alho <i>Codfish served with chickrea, red peppers, broccoli and sliced garlic</i>	R\$125,00

🐟 Contém lactose  
*With lactose*

🌿 Vegetariano  
*Vegetarian*

✦ Contém glúten  
*With gluten*

10% de Taxa de serviço por pessoa. Bebidas não incluídas e cobradas à parte.

*10% Service fee per person. Drinks not included and charged separately.*

Todos os nossos alimentos podem conter traços de glúten. / *All our foods may contain traces of gluten.*

Taxa de serviço cobrada conforme acordo coletivo entre o hotel e o Sindicato dos Hotéis, Bares e Restaurantes.

*Prices will be increased by a 10% service fee as per the collective agreement between the Hotel and the Union*

Nossa cozinha e dependências estão franqueadas à visitação. / *Our kitchen and its dependencies are open to the public.*

PROCON-RJ: 151/Vigilância Sanitária: 1746/Segurança Alimentar: 0800282037/Ministério Público do Consumidor (21)2550-9050

*PROCON-RJ: 151/ Health Surveillance: 1746/Food Safety: 0800282037/ Consumer Public Prosecutor's Office (21)2550-9050*

SE BEBER, NÃO DIRIJA / *DON'T DRINK AND DRIVE*



# Menu Restaurante

## Restaurant Menu



### Sobremesas / Desserts

🌿🍓	Mil folhas de morangos com coulis de amora <i>Strawberry Mille-feuille with blackberry coulis</i>	R\$29,00
🍌🍌	Panacota de banana com caramelo salgado <i>Banana Panna Cotta with salted caramel</i>	R\$29,00
🍌🍌	Pudim de doce de leite com Jack Daniels <i>Dulce de leche pudding with Jack Daniels</i>	R\$29,00
🌿🍌🍌	Brownie de chocolate com sorvete de baunilha <i>Chocolate brownie with vanilla ice cream</i>	R\$ 34,00
🌿🍌🍌	Torta nuts com sorvete de pistache <i>Nut pie with pistacchio ice cream</i>	R\$34,00
🍌🍌	Sorvete 3 bolas (chocolate, baunilha, morango ou pistache) <i>Ice cream – 3 scoops of choice (chocolate, vanilla, strawberry or pistacchio)</i>	R\$32,00

🍌 Contém lactose / With lactose    🌿 Vegetariano / Vegetarian    🌿 Contém glúten / With gluten

10% de Taxa de serviço por pessoa. Bebidas não incluídas e cobradas à parte.  
10% Service fee per person. Drinks not included and charged separately.

Todos os nossos alimentos podem conter traços de glúten. / All our foods may contain traces of gluten.

Taxa de serviço cobrada conforme acordo coletivo entre o hotel e o Sindicato dos Hotéis, Bares e Restaurantes.

Prices will be increased by a 10% service fee as per the collective agreement between the Hotel and the Union

Nossa cozinha e dependências estão franqueadas à visitação. / Our kitchen and its dependencies are open to the public.

PROCON-RJ: 151/Vigilância Sanitária: 1746/Segurança Alimentar: 0800282037/Ministério Público do Consumidor (21)2550-9050

PROCON-RJ: 151/ Health Surveillance: 1746/Food Safety: 0800282037/ Consumer Public Prosecutor's Office (21)2550-9050

SE BEBER, NÃO DIRIJA / DON'T DRINK AND DRIVE



# Menu Restaurante

## Restaurant Menu



### Bebidas sem álcool / Soft drinks

Refrigerantes R\$ 10,00  
*Soft Drinks*

Água Mineral com gás R\$ 9,00  
*Sparkling Water*

Água Mineral sem gás R\$9,00  
*Still Water*

Água de coco R\$ 14,00  
*Coconut Water*

Suco Natural R\$ 12,00  
*Fruit Juice*

Suco de Tomate R\$ 16,00  
*Tomato Juice*

Café espresso R\$ 9,00  
*Espresso Coffee*

Duplo espresso R\$ 13,00  
*Double espresso*

Cappuccino R\$ 13,00  
*Cappuccino*

Chá R\$ 10,00  
*Tea*

Coquetel de Frutas sem álcool R\$ 18,00  
*Non alcoholic Fruits Cocktail*

Red Bull R\$ 25,00

### Drinks & Coktails

Caipirinha Ypioca R\$ 24,00

Caipirinha Nega Fulô | Leblon R\$ 28,00

Caipiroska Smirnoff R\$ 28,00

Caipiroska Absolut | Stolichnaya | Wyborowa R\$ 32,00

Caipiroska Ciroc | Grey Goose R\$ 37,00

Cuba Libre R\$ 27,00

Caipisake R\$ 26,00

Cuba Libre Havana R\$ 34,00

Caipiríssima R\$ 27,00

Gin tônica Apogee R\$ 27,00

Gin tônica Tanqueray | Beefeater | Bombay | Gordon R\$ 32,00

Gin tônica Tanqueray Ten R\$ 36,00

Mojito R\$ 28,00

Mojito Havana R\$ 33,00

Piña Colada R\$ 29,00

Sex on the beach R\$ 35,00

Aperol Spritz R\$ 35,00

Clericó taça R\$ 35,00

### Clássicos / Classic

Dry Martini Tanqueray | Gordon's | Beefeater R\$ 30,00  
| Bombay

Margarita R\$ 30,00

Daiquiri R\$ 29,00

Negroni Apogee R\$ 28,00

Negroni Tanqueray | Gordon's | Beefeater R\$ 30,00  
| Bombay

### Tequila 50ml

Jose Cuervo | Especial R\$ 24,00

### Cerveja / Beer

Heineken R\$ 16,00

Stella Artois R\$ 17,00

Corona R\$ 20,00



Contém lactose  
*With lactose*



Vegetariano  
*Vegetarian*



Contém glúten  
*With gluten*

10% de Taxa de serviço por pessoa. Bebidas não incluídas e cobradas à parte.

*10% Service fee per person. Drinks not included and charged separately.*

Todos os nossos alimentos podem conter traços de glúten. / All our foods may contain traces of gluten.

Taxa de serviço cobrada conforme acordo coletivo entre o hotel e o Sindicato dos Hotéis, Bares e Restaurantes.

*Prices will be increased by a 10% service fee as per the collective agreement between the Hotel and the Union*

Nossa cozinha e dependências estão franqueadas à visitação. / Our kitchen and its dependencies are open to the public.

PROCON-RJ: 151/Vigilância Sanitária: 1746/Segurança Alimentar: 0800282037/Ministério Público do Consumidor (21)2550-9050

*PROCON-RJ: 151/ Health Surveillance: 1746/Food Safety: 0800282037/ Consumer Public Prosecutor's Office (21)2550-9050*

SE BEBER, NÃO DIRIJA / DON'T DRINK AND DRIVE



# Menu Restaurante

## Restaurant Menu



### Aperitivos / Appetizers 50ml

Martini Dry   Bianco   Rosso	R\$ 19,00
Tio Pepe	R\$ 22,00
Aperol   Campari	R\$ 22,00
Carpano Punt & Mes	R\$ 26,00
Fernet Branca	R\$ 28,00

### Whisky 50ml

#### 8 anos / 8 years old

Johnnie Walker Red Label	R\$ 29,00
--------------------------	-----------

Ballantines Finest   J&B   Black & White	R\$ 29,00
---	-----------

#### 12 anos / 12 years old

Johnnie Walker Black Label	R\$ 38,00
----------------------------	-----------

Ballantines   Chivas Regal   Buchanan's	R\$ 38,00
--	-----------

#### Single Malt

Glenfiddich 12 years	R\$ 46,00
----------------------	-----------

#### American Whisky

Jack Daniel`s   Jim Bean	R\$ 35,00
--------------------------	-----------

Jack Daniel`s Gentleman	R\$ 46,00
-------------------------	-----------

### Gin 50ml

Apogee	R\$ 23,00
--------	-----------

Tanqueray   Gordon   Beefeater   Bombay	R\$ 27,00
--	-----------

Tanqueray Ten	R\$ 31,00
---------------	-----------

### Sake 50ml

Gekkeikan Silver	R\$ 25,00
------------------	-----------

### Cachaças 50ml

Nega Fulô   Leblon   Santo Grau	R\$ 24,00
---------------------------------	-----------

### Vodka 50ml

Smirnoff	R\$ 24,00
----------	-----------

Absolut   Stolichnaya   Wyborowa	R\$ 27,00
----------------------------------	-----------

Ciroc   Grey Goose	R\$ 33,00
--------------------	-----------

### Rum 50ml

Bacardi Carta Blanca   Oro	R\$ 23,00
----------------------------	-----------

Malibu	R\$ 23,00
--------	-----------

Havana Club Añejo 3 anos	R\$ 24,00
--------------------------	-----------

Havana Club Añejo 7 anos	R\$ 29,00
--------------------------	-----------

### Cognac / Brandy 50ml

Courvosier V.S.O.P	R\$ 74,00
--------------------	-----------

Hennessy V.S.O.P	R\$ 74,00
------------------	-----------

Domecq   Fundador	R\$ 29,00
-------------------	-----------

### Licores / Liqueurs 30ml

Amarula	R\$ 27,00
---------	-----------

Bailey`s	R\$ 27,00
----------	-----------

Cointreau	R\$ 27,00
-----------	-----------

Diego Zamora 43	R\$ 27,00
-----------------	-----------

Peach tree	R\$ 27,00
------------	-----------

Limoncello	R\$ 27,00
------------	-----------

Sambuca	R\$ 27,00
---------	-----------

Drambuie	R\$ 27,00
----------	-----------

Frangélico	R\$ 27,00
------------	-----------

Grand Marnier	R\$ 27,00
---------------	-----------

Grappa Bianca Carpena	R\$ 27,00
-----------------------	-----------

Tia Maria	R\$ 27,00
-----------	-----------



Contém lactose  
With lactose



Vegetariano  
Vegetarian



Contém glúten  
With gluten

10% de Taxa de serviço por pessoa. Bebidas não incluídas e cobradas à parte.

10% Service fee per person. Drinks not included and charged separately.

Todos os nossos alimentos podem conter traços de glúten. / All our foods may contain traces of gluten.

Taxa de serviço cobrada conforme acordo coletivo entre o hotel e o Sindicato dos Hotéis, Bares e Restaurantes.

Prices will be increased by a 10% service fee as per the collective agreement between the Hotel and the Union

Nossa cozinha e dependências estão franqueadas à visitação. / Our kitchen and its dependencies are open to the public.

PROCON-RJ: 151/Vigilância Sanitária: 1746/Segurança Alimentar: 0800282037/Ministério Público do Consumidor (21)2550-9050

PROCON-RJ: 151/ Health Surveillance: 1746/Food Safety: 0800282037/ Consumer Public Prosecutor's Office (21)2550-9050

SE BEBER, NÃO DIRIJA / DON'T DRINK AND DRIVE

