

APERITIFS

- 1. CREVETTES À L'AIL ET À L'HUILE** 60 R\$
Crevettes sautées aux poivrons, oignons et farofa
- 2. APPÂT DE POISSON** 45 R\$
12 lanières de filet de poisson panées
- 3. FRITES** 30 R\$
Frites (Pommes de terre maison)
- 4. MANIOC FRIT** 30 R\$
Manioc à la sauce rosée
- 5. FILET MIGNON TRANCHÉ** 55 R\$
Lanières de filet mignon aux poivrons colorés et chips
- 6. FROMAGE GRILLÉ** 30 R\$
12 dés de fromage local coalho au miel
- 7. NOIX DE CAJOU** 25 R\$
Portion de Noix de Cajou
- 8. POULET CROUSTILLANT** 35 R\$
Poulet pané au panko, sauce piquante
- 9. MIX BEIRA PISCINA** 45 R\$
Mélange de calabresa, viande, bacon et manioc, agrémenté d'oignons rouges et de champignons
- 10. PASTELS** 40 R\$
Feuilletés au fromage et fines herbes

ENTREES

- 1. ROULEAUX DE COURGETTES** 30 R\$
Tranches de courgettes grillées aux tomates séchées et sauce verte
- 2. THON POÊLÉ** 40 R\$
Thon poêlé avec salade verte
- 3. TARTARE DE SAUMON** 50 R\$
2 tartares de saumon sur des tranches de concombre japonais, agrémentés de gelée de poivrons et de sauce asiatique
- 4. BRUSCHETTA À LA TOMATE** 28 R\$
3 tranches de pain brioiché aux tomates cerises, ricotta et coalho
- 5. MAKI** 45 R\$
4 rouleaux de crevettes panés au fromage frais, agrémentés de ciboulette et de teriyaki

- 6. TARTINE À L'AVOCAT** 28 R\$
Toast brioiché à la crème d'avocat, oignon, tomate, citron, poivron, garni de crevettes
- 7. PANIER DE SAVEURS** 40 R\$
Panier de parmesan croustillant avec sauce à la menthe rafraîchissante et sauce tomates cerises, avocat et crevettes
- 8. CEVICHE** 48 R\$
Dés de bar ou de saumon avec une sauce aux agrumes à base de fruits de la passion, garnis de noix de cajou et de mangue

POISSON

- 1. SIRIGADO GRILLÉ** 95 R\$
Filet de Sirigado avec riz au brocoli, légumes et sauce aux tomates cerises
- 2. SAUMON TERIYAKI** 95 R\$
Filet de saumon avec légumes sautés
- 3. POULPE GRILLÉ** 95 R\$
Tentacules de poulpe avec oignons rouges, tomates cerises et légumes
- 4. THON AU BEURRE CITRONNÉ** 80 R\$
Thon poêlé en croûte de sésame, câpres et salade
- 5. HOMARD AU BEURRE AUX HERBES** 165 R\$
Ragoût de homard au beurre aux herbes avec spaghettis de légumes et riz aux châtaignes
- 6. RAGOÛT DE POISSON** 90 R\$
Filet de poisson à la sauce coco, œuf et riz blanc
- 7. RAGOÛT DE CREVETTES** 80 R\$
Crevettes à la sauce coco, huile de palme et riz blanc

RISOTTOS

- 1. RISOTTO AUX FRUITS DE MER** 80 R\$
Riz Arborio, crevettes, poulpe et poisson
- 2. RISOTTO AUX CHAMPIGNONS** 75 R\$
Riz Arborio aux champignons sautés au beurre et agrémenté de gorgonzola
- 3. RISOTTO AUX POIREAUX** 75 R\$
Riz Arborio, parmesan et poireaux sautés au beurre, agrémenté de farofa de manioc

OBS: COBRAMOS UMA TAXA DE SERVIÇO DE 10%

Menu Restaurant



HOTEL
ZEN

RESTAURANTE
TROPICAL

CASAS
CHICS

PÂTES

- | | |
|--|--------|
| 1. SPAGHETTI AUX CREVETTES | 78 R\$ |
| Pâtes aux crevettes et sauce tomate maison | |
| 2. SPAGHETTI AU PARMESAN | 55 R\$ |
| Pâtes au parmesan | |
| 3. PENNE AU PESTO | 50 R\$ |
| Pâtes au basilic et sauce au parmesan | |
| 4. MATRICIANA | 55 R\$ |
| Penne ou spaghettis à la sauce tomate maison et bacon, parsemés de basilic | |

VIANDES

- | | |
|---|--------|
| 1. FILET MIGNON | 80 R\$ |
| Médailon de filet mignon accompagné de Manioc au beurre | |
| 2. FILET MIGNON DE PORC | 85 R\$ |
| Filet de porc avec risotto aux champignons au beurre | |
| 3. STEAK HACHÉ À CHEVAL | 60 R\$ |
| Steak de bœuf haché avec frites et œuf au plat | |
| 4. POULET NORDESTINO | 70 R\$ |
| Filet de poulet grillé avec purée de potiron, quiabo sauté au beurre et sauce du chef | |

SALADES

- | | |
|---|--------|
| 1. SALADE CÉSAR | 75 R\$ |
| Laitue de roche, lamelles au parmesan, croûtons, tomates cerises, bacon, œuf et poulet croustillant | |
| 2. SALADE TROPICALE | 70 R\$ |
| Laitues mélangées, mangue, ananas, oignon rouge, tomates cerises, poulet pané et crevettes locales | |
| 3. SALADE BRÉSIL | 45 R\$ |
| Dés de mangue, avocat, oignon rouge et crevettes géantes sélectionnées | |
| 4. SALADE VERA | 50 R\$ |
| Cornichons Cearense, mangue, oignon rouge, persil, tomates cerises, maïs et paprika | |

SANDWICHES

- | | |
|---|--------|
| 1. SANDWICH JAMBON FROMAGE | 30 R\$ |
| Tranches de pain complet avec fromage, jambon, blanc de dinde et tomate | |
| 2. CROQUE MONSIEUR | 55 R\$ |
| Tranches de pain complet au beurre avec sauce béchamel, fromage, jambon, parmesan et salade de chou | |
| 3. HAMBURGER VVT | 65 R\$ |
| Pain brioché, viande artisanale, bacon, cheddar, laitue, sauce et pommes de terre rustiques | |

ACCOMPAGNEMENTS

- | | |
|-----------------------------------|--------|
| 1. RIZ AU BROCOLI | 20 R\$ |
| 2. RIZ À L'OIGNON | 15 R\$ |
| 3. SPAGHETTI À L'AIL ET À L'HUILE | 30 R\$ |
| 4. FRITES | 30 R\$ |
| 5. MANIOC | 30 R\$ |
| 6. LÉGUMES SAUTÉS | 25 R\$ |

DESSERTS

- | | |
|---|--------|
| 1. COCADA VERATHERESA | 30 R\$ |
| Cocada dans un panier de chocolat avec glace vanille | |
| 2. BROWNIE | 35 R\$ |
| Brownie avec glace vanille et chantilly au gingembre | |
| 3. FLOR DO SERTÃO | 42 R\$ |
| Crème de pitaya glacé | |
| 4. PETIT GÂTEAU | 35 R\$ |
| Petit gâteau au chocolat avec glace vanille | |
| 5. BOULE DE GLACE FRITE | 42 R\$ |
| Glace écossaise enrobée de cornflakes, zeste de citron de Sicile | |
| 6. GLACE | 25 R\$ |
| Glace écossaise vanille, napolitaine et chocolat avec biscuit Edith | |
| 7. CARPACCIO D'ANANAS | 22 R\$ |
| Fines tranches d'ananas à la menthe et au miel | |
| 8. GLAÇAGE À LA MANGUE | 28 R\$ |
| Mousse de mangue aux fruits de la passion frais | |

OBS: COBRAMOS UMA TAXA DE SERVIÇO DE 10%

Menu Restaurant