



HOTEL
ZEN

RESTAURANTE
TROPICAL

CASAS
CHICS

APERITIVOS E PETISCOS

- 1. CASTANHA DE CAJU** 30 R\$
Porção de castanhas de caju assadas da região
- 2. QUEIJO NA CHAPA** 30 R\$
12 cubos de queijo coalho com mel de abelha natural
- 3. BATATA FRITA** 36 R\$
Batata caseira feita na hora
- 4. PASTÉIS** 40 R\$
05 und de pastéis de queijo com ervas finas ou frango refogado
- 5. FRANGO CROCANTE** 35 R\$
08 unidades de tiras de frango empanadas na farinha panko com molho picante
- 6. ISCA DE PEIXE** 45 R\$
12 tiras de filé de peixe empanadas na farinha de rosca e molho de maçã
- 7. POLVO REFOGADO** 55 R\$
Fatias de polvo com pimentões coloridos, cebola roxa, tomate-cereja, alho e torradas
- 8. CAMARÃO À MILANESA** 45 R\$
03 und de camarão empanados na farinha panko, com maionese de salsinha e finalizado com vinagrete de manga
- 9. BRUSCHETTA DE TOMATE** 35 R\$
04 Fatias de pão brioche com tomate-cereja, cream cheese e queijo coalho
- 10. TARTINE DE ABACATE** 35 R\$
04 unidades de torradas com creme de abacate, cebola, tomate, limão e pimenta, finalizadas com camarão
- 11. HOT ROLL DE SALMÃO** 40 R\$
6 bolinhos de arroz oriental com alga, salmão e cream cheese finalizados com molho tarê
- 12. HOT ROLL DE ATUM** 38 R\$
6 bolinhos de arroz oriental com alga, atum e cream cheese finalizados com molho tarê
- 13. HOT ROLL DE CAMARÃO** 38 R\$
6 bolinhos de arroz oriental com alga, camarão da região e cream cheese finalizados com molho tarê
- 14. TRINCHADO DE FILÉ MIGNON** 55 R\$
Tiras de filé mignon com cebolas, pimentões coloridos e batata chips
- 15. MIX BEIRA PISCINA** 45 R\$
Mix de calabresa, filé mignon, bacon, champignon, cebolas e macaxeira frita

ENTRADAS

- 1. ROLINHOS DE ABOBRINHA** 30 R\$
04 fatias de abobrinha grelhadas com tomate seco, alface e molho verde
- 2. ATUM SELADO** 40 R\$
Tiras de atum selado com salada verde e um toque de molho teriyaki
- 3. TARTARE DE SALMÃO** 50 R\$
Cubos de salmão com cebola roxa e raspas de limão, finalizados com geleia de pimenta, gergelim e molho tarê
- 4. MAKI** 60 R\$
06 rolinhos de camarão empanados, com cream cheese, cebola roxa e finalizados com cebolinha e molho teriyaki
- 5. CEVICHE** 55 R\$
Cubos de robalo ou salmão marinados em molho cítrico à base de maracujá, com manga fresca, finalizados com castanha de caju crocante e maracujá fresco

SALADAS

- 1. SALADA CAESAR** 80 R\$
Alface americana, lâminas de parmesão, croûtons, tomate-cereja, bacon, ovo e frango crocante
- 2. SALADA TROPICAL** 70 R\$
Mix de alfaces, manga, abacaxi, cebola roxa, tomate-cereja, frango empanado e camarão da região
- 3. SALADA VERA** 60 R\$
Mix de repolhos, manjerição, tomate seco, frango, bacon, uvas passas e ovo, finalizados com raspas de coco fresco
- 4. SALADA BRASIL** 45 R\$
Cubos de manga, abacate, cebola roxa e camarões gigantes da região, finalizados com sementes de maracujá fresco
- 5. POKE** 75 R\$
Arroz japonês, cubos de salmão cru, camarão, manga, pepino japonês, abacate, cream cheese e crispy

CARNES

- 1. FILÉ MIGNON** 85 R\$
Medalhão de filé mignon com macaxeira cozida na manteiga finalizado com molho barbecue
- 2. FILÉ MIGNON DE PORCO** 80 R\$
Filé de porco com purê de batatas finalizado na manteiga e molho do chefe
- 3. BIFE A CAVALO** 66 R\$
Steak de carne moída com batata frita caseira e ovo frito
- 4. PICANHA NA CHAPA** 120 R\$
250g de carne argentina com batata rústica e abacaxi grelhado

OBS: COBRAMOS UMA TAXA DE SERVIÇO DE 10%

Menu Restaurante



HOTEL
ZEN

RESTAURANTE
TROPICAL

CASAS
CHICS

PEIXES

- 1. SIRIGADO NA CHAPA 95 R\$**
Filé de sirigado com arroz de brócolis, legumes e finalizado com molho de tomate-cereja
- 2. SALMÃO TERIYAKI 95 R\$**
Filé de salmão com arroz de castanha e espaguete de legumes refogado na manteiga da terra
- 3. POLVO GRELHADO 100 R\$**
Tentáculos de polvo com cebola roxa, tomate-cereja e legumes grelhados
- 4. ATUM NA MANTEIGA DE LIMÃO 80 R\$**
Atum selado na crosta de gergelim, alcaparras e salada
- 5. MOQUECA DE PEIXE 110 R\$**
Filé de peixe ao molho de coco, ovo e arroz branco
- 6. BÚZIOS JAGUARIBE 65 R\$**
Búzios da região refogados com cebolas, pimentões, tomate-cereja e cebolinha, servido com arroz de alho crocante
- 7. ATUM GRELHADO 75 R\$**
Filé de atum com legumes da terra grelhados, batata doce, cenoura, moranga, beterraba, cebolas, brócolis e couve-flor
- 8. MOQUECA DE CAMARÃO 85 R\$**
Camarões ao molho de coco, azeite de dendê e arroz branco

GUARNIÇÕES

- 1. ARROZ DE BRÓCOLIS 20 R\$**
- 2. ARROZ ACEBOLADO 15 R\$**
- 3. ESPAGUETE ALHO E ÓLEO 30 R\$**
- 4. LEGUMES REFOGADOS 25 R\$**

MASSAS

- 1. ESPAGUETE DE CAMARÃO 78 R\$**
Massa com camarão grelhado e molho de tomate caseiro
- 2. ESPAGUETE DE QUEIJO PARMESÃO 55 R\$**
Massa puxada na manteiga com queijo parmesão
- 3. PENNE AO PESTO 50 R\$**
Massa ao molho de manjerição e queijo parmesão
- 4. MATRICIANA 55 R\$**
Penne ou espaguete com molho de tomate caseiro e bacon, finalizado com manjerição e ovo com gema mole

RISOTOS

- 1. RISOTO DE FRUTOS DO MAR 110 R\$**
Arroz arbório, camarão, polvo, peixe, vinho branco e um toque de leite de coco e farofa crocante
- 2. RISOTO DE CAMARÃO 110 R\$**
Arroz arbório, camarão grelhado, queijo parmesão, vinho branco, leite de coco e farofa crocante
- 3. RISOTO DE ALHO PORÓ 100 R\$**
Arroz arbório, queijo parmesão e alho poró refogados na manteiga, finalizado com leite de coco e farofa crocante

SANDUÍCHES

- 1. MISTO QUENTE 30 R\$**
Fatias de pão integral com queijo, presunto, peito de peru e tomate
- 2. HAMBURGER VVT 65 R\$**
Pão brioche, carne artesanal, bacon, cheddar, alface, molho agri-doce à base de cebolas e batata frita caseira

SOBREMESAS

- 1. COCADA VERATHERESA 30 R\$**
Cocada cremosa na cesta de chocolate com sorvete de creme e calda de chocolate
- 2. BROWNIE 38 R\$**
Brownie com amendoim e castanhas com cobertura de chocolate e sorvete de creme
- 3. PETIT GÂTEAU 35 R\$**
Pequeno bolo de chocolate malpassado com sorvete de creme
- 4. SORVETES 25 R\$**
2 bolas de sorvete de creme, napolitano ou chocolate com biscoitos Edith
- 5. CARPACCIO DE ABACAXI 22 R\$**
Finas fatias de abacaxi com hortelã e mel de abelha
- 6. GLACÊ DE MANGA 30 R\$**
Creme de manga com biscoito triturado, finalizado com maracujá fresco
- 7. CHEESECAKE (MARACUJÁ, ABACAXI OU MORANGO) 40 R\$**
Creme suave com biscoito triturado à base de cream cheese e calda de maracujá, abacaxi ou morango

OBS: COBRAMOS UMA TAXA DE SERVIÇO DE 10%

Menu Restaurante