



# MENU

## CAFÉ DA MANHÃ E SANDUÍCHES BREAKFAST AND SANDWICHES

Servido com talheres e embalagens descartáveis  
*Served with disposable cutlery and packaging*



### CAFÉ DA MANHÃ EXPRESSO R\$ 39,00 EXPRESS BREAKFAST



Café e leite ou chá ou chocolate,  
seleção de pães, seleção de frios,  
manteiga, geléia e mel.



*Coffee and milk or tea or chocolate milk,  
bread selection, cold cuts, butter, jam and honey.*



### CAFÉ DA MANHÃ LIGHT R\$ 35,00 LIGHT BREAKFAST



Suco de laranja e iogurte 300ml,  
seleção de frutas ou salada de frutas 100g,  
cereal e granola.



*Orange juice and yogurt, fruit selection or  
fruit salad, cereal and granola.*



### CAFÉ DA MANHÃ CONTINENTAL R\$ 46,00 CONTINENTAL BREAKFAST



Café e leite ou chá ou chocolate,  
suco de laranja 300ml, seleção de frutas,  
seleção de pães, seleção de frios, ovo ou  
tapioca, manteiga, geleia e mel.



*Coffee and milk or tea or chocolate milk,  
orange juice, fruits selection, bread selection,  
cold cuts, egg or tapioca, butter, jam and honey.*



### OMELETE R\$ 30,00

12h00 as 23h30 / 12:00 pm to 11:30 pm



Dois ovos e dois ingredientes (queijo, presunto,  
tomate ou cebola)à sua escolha  
com batata chips.



*Two eggs and two ingredients (cheese, ham,  
tomato or onion)of your choice and chips.*



## SALADAS

### SALADA TERRA DO SOL R\$ 52,00

Seleção de folhas, cenoura, beterraba, camarão grelhado,  
cebola roxa caramelizada, tomate e molho picante.

*Selection of greens, carrots, beets, grilled shrimp, caramelized  
red onion, tomato and spicy sauce.*



### SALADA TROPICAL R\$ 46,00

Seleção de folhas, manga, tomate, queijo coalho, abacate,  
gelém e vinagrete de maracujá.



*Selection of greens, mango, tomato, queijo coalho (a type of  
Brazilian cheese), avocado, sesame seeds and passion  
fruit vinaigrette.*



## SANDUÍCHES

### BEIRUTE DE FRANGO R\$ 45,00

180g de frango desfiado, cenoura, alface, tomate, requeijão  
cremoso, servido com batata chips e maionese artesanal.



*180g of shredded chicken, carrots, lettuce, tomato, cream cheese,  
served with potato chips and homemade mayonnaise.*



### BEIRUTE DE ROSBIFE R\$ 48,00

180g de finas fatias de carne bovina assada, queijo muçarela,  
alface, tomate, servido com batata chips.



*180g of thinly sliced roasted beef, mozzarella, lettuce,  
tomato, served with potato chips.*



### MISTO QUENTE R\$ 32,00

50g de presunto, 50g de queijo muçarela, pão de forma tostado,  
servido com batata chips.



*80g of ham, 80g of mozzarella, toasted bread,  
served with potato chips.*



### HAMBURGUER R\$ 48,00

180g de carne bovino e suíno misturadas, alface, tomate,  
queijo cheddar, queijo muçarela, servido com batata frita  
no pão de hamburgerer.



*180g of mixed beef and pork cuts, lettuce, tomato,  
cheddar, mozzarella, served with french fries on a  
hamburger bun.*





## SOPAS E CREMES SOUPS AND CREAMS



### CANJA DE GALINHA R\$ 30,00

Tradicional canja de galinha: frango desfiado cozido com mix de vegetais arroz branco. Servido com torradas.

*Traditional chicken soup: shredded chicken cooked with a mix of vegetables and white rice. Served with toast.*



### CALDO VERDE R\$ 30,00

Batatas cozidas com couve manteiga, lingüiça calabresa. Servida com torradas.

*Boiled potatoes with collard greens and calabresa sausage. Served with toast.*

## CARNES

### ESCALOPES DE FILET MIGNON R\$ 78,00

Escalopinho de filet mignon (150g) ao molho de champignon, servido com arroz de brócolis e batata sauté.

*Tenderloin escalopes with mushroom sauce, served with broccoli rice and sautéed potatoes.*



### CARNE DE SOL DO SERTÃO R\$ 65,00 / R\$ 130,00

150g ou 300g de carne de sol na manteiga de garrafa, cebola roxa caramelizada, acompanha baião de dois cremoso, banana grelhada, decorado com queijo coalho assado.

*150g or 300g of sun-dried beef in bottle butter, caramelized red onions, served with creamy baião de dois, grilled banana, decorated with roasted coalho cheese.*



## AVES

### FRANGO SAÚDE R\$ 58,00

180g de peito de frango grelhado no azeite, servido com paneche de legumes ao vapor.

*180g of chicken breast grilled in olive oil, served with steamed vegetable panache.*

## PEIXES E FRUTOS DO MAR FISH AND SEAFOOD



### PESCADA AMARELA R\$ 68,00

Filé de pescada grelhada ao molho de Alcaparras, servido com arroz branco E legumes ao vapor.

*Grilled hake fillet with caper sauce, served with white rice and steamed vegetables.*



### CAMARÃO R\$ 78,00

Camarão salteado com uva verde e alcaparras, Servido com arroz de tomate e brócolis.

*Sautéed shrimp with green grapes and capers, served with tomato rice and broccoli.*



### CAMARÃO À GREGA R\$ 78,00

Camarão empanado servido com arroz A grega e purê de batata.

*Breaded shrimp served with Greek-style rice and mashed potatoes.*

## SOBREMESAS DESSERTS



### Colegial R\$ 27,00

*Two ice cream scoops, two toppings*



### Brownie com sorvete R\$ 26,00

*Brownie with one ice cream scoop*



### Sorvete com salada R\$ 26,00

*One ice cream scoop with tropical fruit salad*



### Sorvetes simples R\$ 22,00

*Assorted ice creams*

### Frutas da estação

*Seasonal fruits*

R\$ 20,00

**PAELLAS, PASTAS E RISOTOS****PAELLA, PASTA AND RISOTTO**

Servido com talheres e embalagens descartáveis

*Served with disposable cutlery and packaging*

12h00 as 23h30

*12:00 pm to 11:30 pm*

**ESTAÇÃO DE MASSA OU RISOTO**

UMA MASSA OU RISOTO 200g, UM MOLHO E  
OITO INGREDIENTES À SUA ESCOLHA **R\$ 63,00**

**MASSAS**

Espaguete, fetuccinne, penne ou nhoque.

**MOLHOS**

Bolonhesa, branco, tomate ou queijo.

**INGREDIENTES**

Alho, cebola, tomate, pimentão, milho, ervilha, azeitona, alcaparra, champignon, tomate seco, palmito, castanha de caju, mussarela, gorgonzola, camarão, ovo de codorna, presunto, calabresa, carne de sol, bacon, frango.

**PASTA AND RISOTTO STATION**

ONE PASTA OR RISOTTO 200g, ONE SAUCE AND  
EIGHT INGREDIENTS OF YOUR CHOICE **R\$ 63,00**

**PASTAS**

*Spaghetti, fetuccinne, penne ou gnocchi.*

**SAUCE**

*Bolognese, cream, tomato or cheese.*

**INGREDIENTS:**

*Garlic, onion, tomato, pepper, corn, peas, olives, capers, mushrooms, sun-dried tomatoes, heart of palm, cashew nut, mozzarella, gorgonzola, shrimp, quail egg, ham, pepperoni, sun dried meat, bacon, chicken.*

**ESTAÇÃO DE PAELLAS****PAELLAS STATION**

ARROZ COM AÇAFRÃO 200g E OITO

INGREDIENTES À SUA ESCOLHA **R\$ 63,00**

**INGREDIENTES**

Alho, cebola, tomate, pimentão, milho, ervilha, azeitona, alcaparra, champignon, tomate seco, palmito, castanha de caju, mussarela, gorgonzola, camarão, ovo de codorna, presunto, calabresa, carne de sol, bacon, frango.

**RICE WITH SAFFRON 200g AND EIGHT**

INGREDIENTS OF YOUR CHOICE **R\$ 63,00**

**INGREDIENTS**

*Garlic, onion, tomato, pepper, corn, peas, olives, capers, mushrooms, sun-dried tomatoes, heart of palm, cashew nut, mozzarella, gorgonzola, shrimp, quail egg, ham, pepperoni, sun dried meat, bacon, chicken.*

**ESPECIALIDADE: PAELLA O CAPO**

**SPECIALTY: CHEF'S PAELLA**

ARROZ COM AÇAFRÃO 200g **R\$ 63,00**

**TREZE INGREDIENTES:**

Camarão, vôngole, lula, polvo, peixe, lombo suíno, azeitona verde, paio, frango, pimentão, tomate, ervilha, tomate seco, champignon, salsa fresca, manjerição, vinho branco e alho.

**RICE WITH SAFFRON 200g R\$ 63,00****THIRTEEN INGREDIENTS:**

*Shrimp, clam, squid, octopus, fish, pork tenderloin, green olives, paio, chicken, peppers, tomatoes, peas, sun-dried tomatoes, mushrooms, fresh parsley, basil, white wine and garlic.*



## PIZZAS

Servido com talheres e embalagens descartáveis  
*Served with disposable cutlery and packaging*

### PIZZAS EM FORNO ARTESANAL

#### PIZZA IN ARTISANAL OVEN

18h00 as 23h30 / 06:00 pm to 11:30 pm



**Margherita R\$ 60,00 Medium / R\$ 70,00 Large**  
Mussarela, molho de tomate, rodela de tomate, manjeriço, orégano e azeitona. *Mozzarella, tomato sauce, tomato slices, basil, oregano and olive oil.*



**Portuguesa R\$ 67,00 Medium / R\$ 79,00 Large**  
Mussarela, molho de tomate, presunto, cebola, ovo, orégano e azeitona. *Mozzarella, tomato sauce, ham, onion, egg, oregano and olive oil.*



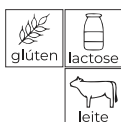
**Nordestina R\$ 76,00 Medium / R\$ 87,00 Large**  
Mussarela, molho de tomate, queijo coalho, feijão verde, carne de sol, pimentão verde, cebola roxa, orégano e azeitona. *Mozzarella, tomato sauce, queijo cheese, green beans, sun dried meat, green peppers, red onion, oregano and olives.*



**Vegetariana R\$ 69,00 Medium / R\$ 79,00 Large**  
Mussarela, molho de tomate, champignon, milho verde, pimentão, tomate, palmito, orégano e azeitona. *Mozzarella, tomato sauce, mushrooms, corn, peppers, tomatoes, heart of palm, oregano and olives.*



**Pizzaiolo R\$ 71,00 Medium / R\$ 81,00 Large**  
Mussarela, molho de tomate, tomate seco, queijo frescal de búfala, rúcula, orégano e azeitona. *Mozzarella, tomato sauce, sun-dried tomatoes, fresh buffalo cheese, arugula, oregano and olives.*



**Pepperoni R\$ 76,00 Medium / R\$ 87,00 Large**  
Mussarela, molho de tomate, pepperoni, orégano e azeitona. *Mozzarella, tomato sauce, pepperoni, oregano and olives.*

## BEBIDAS

### NÃO ALCOÓLICAS NON ALCOHOLIC

06h30 as 22h00 / 06:30 am to 10:00 pm

ÁGUA MINERAL 330ml *MINERAL WATER R\$ 7,00*  
ÁGUA DE COCO 300ml *COCONUT WATER R\$ 9,00*  
AQUARIUS LIMÃO *AQUARIUS LEMON R\$ 9,00*  
REFRIGERANTE LATA *SOFT DRINK CAN R\$ 9,00*  
SUCO NATURAL 300ml *NATURAL JUICE R\$ 10,00*  
CAFÉ EXPRESSO *EXPRESSO COFFEE R\$ 8,00*

### ALCOÓLICAS ALCOHOLIC

CERVEJA LONG NECK *LONG NECK BEER R\$ 15,00*  
YPIOCA 150 *YPIOCA 150 YEARS R\$ 23,00*  
YPIOCA 160 *YPIOCA 160 YEARS R\$ 25,00*  
GIN NACIONAL *NATIONAL GIN R\$ 22,00*  
GIN IMPORTADO *IMPORTED GIN R\$ 33,00*  
RUN BACARDI *BACARDI RUM R\$ 33,00*  
RUN MONTILLA *MONTILLA RUM R\$ 22,00*  
CAMPARI *CAMPARI BITTER R\$ 22,00*  
LICOR NACIONAL *NATIONAL LIQUOR R\$ 22,00*  
LICOR IMPORTADO *IMPORTED LIQUOR R\$ 33,00*  
VODKA NACIONAL *NATIONAL VODKA R\$ 22,00*  
VODKA IMPORTADA *IMPORTED VODKA R\$ 33,00*  
VODKA IMP. ESPECIAL *SPECIAL IMP. VODKA R\$ 49,00*