



C A R D Á P I O MENU

Confira os horários de nosso Restaurante

Check our service time / Revise los horarios de nuestro restaurante

Ramal 210
Ramal 200

Extension Line 210 / Extensión 210
Extension Line 200 / Extensión 200

Restaurant / Restaurante

Room Service

Das 12:00h às 15:00h e das 18:30h às 22:30h

Of 12:00h to 15:00h and 18:30h to 22:30 / De 12:00h a 15:00h y de 18:30h a 22:30h

Café da Manhã

Breakfast / Desayuno

De segunda à sexta | Das 6:30h às 10:00h

Sábado, domingos e feriados | Das 6:30h às 10:30h

Monday to friday: of 06:30h to 10h. Saturday, Sunday and holiday: of 6:30h to 10:30h
Lunes a viernes: de las 06:30h a 10h. Sábados, domingos y festivos: de las 6:30h a 10:30h

Almoço

De segunda à domingo | Das 12:00h às 15:00h

Monday to sunday: 12:00h to 15:00h /

Lunes a viernes: 12:00h a 15:00h

Jantar

A la carte / A la carta

De segunda à domingo | Das 18:30h às 22:30h

Monday to sunday: of 18:30h to 22:30h / Lunes a viernes: 18:30h a 22:30h

Bar

De segunda à domingo | Das 18:30h às 22:30h

Monday to sunday: of 18:30h to 22:30h / Lunes a viernes: 18:30h a 22:30h

NÃO COBRAMOS TAXA DE SERVIÇO





Café da Manhã
Breakfast / desayuno



Sanduiches
Sandwiches / Bocadillos

Servido no apartamento, escolha suas preferências

Served at room, choose your preferences

Servido en la habitación, seleccione sus preferencias

Café da Manhã Executivo

Café, leite, suco de laranja, pão de forma, frios fatiados: mussarela e presunto, manteiga, geléia, frutas fatiadas. \$ 49

*Coffe, milk, orange juice, bread, sliced cold: mozzarella and ham, butter, gelly, sliced fresh fruits: papaya, pineapple.
Café, leche, zumo de naranja, pan, fiambres: queso y jamón, mantequilla, jalea, frutas rebanadas.*

Misto quente \$ 26

Pão de forma tostado, queijo, presunto e orégano

Sandwich loaf / Pan de molde, queso y jamón

Bauru \$ 29

Pão de forma tostado, queijo, presunto e tomate

Sandwich loaf, cheese, ham and tomato / Pan de molde, queso, jamón y tomate

Cheese Burguer Artesanal \$ 39

Pão, hambúrguer, alface, tomate, queijo, presunto, ovo e pickles.

Acompanha batatas fritas.

Bread, hamburger, lettuce, tomato, cheese, ham, egg and pickles, Served with French fries;

Pan, hamburguesa, lechuga, tomate, queso, jamón, huevo y pepinillos.

Servido con papas fritas.

Sanduiche Natural de Atum \$ 45

Pão Integral, atum desfiado, cenoura, tomate, maionese, queijo e alface.

Wholemeal bread, shredded tuna, carrot, tomato, mayonnaise, cheese and lettuce / Pan integral, atún desmenuzado, zanahoria, tomate, mayonesa, queso y lechuga.

Cheese Frango \$ 59

Pão de baguete, tiras de frango, queijo, maionese, cebola, alface, tomate, batata frita.

Baguette bread, chicken strips, cheese, mayonnaise, onion, lettuce, tomato, french fries /

Pan baguette, tiras de pollo, queso, mayonesa, cebolla, lechuga, tomate, papas fritas.





Entradas Frias e Saladas

Cold first course and Salads / Entradas frias y ensaladas

Salada Caprese Italiana

\$ 39

Tomate Fatiado, queijo minas , rúcula regado ao molho de manjeriç o.
Sliced Tomato, Minas cheese, arugula drizzled with basil sauce.
Tomate en rodajas, queso Minas, rúcula rociado con salsa de albahaca.

Salada Lizon (vegana)

\$ 45

Mix de Folhas verdes com tomate cereja, cogumelos, piment es, grelhados.
Mix of green leaves with cherry tomatoes, mushrooms, peppers, grilled.
Mix de hojas verdes con tomates cherry, champiñones, pimentón, a la plancha.



Por  es e Acompanhamentos

Side portions / Porciones

Mini Coxinha com catupiry

\$ 45

12un. de coxinha, acompanha molho rose.

Batatas Fritas

\$ 35

French fries / Patatas Fritas

Frango a passarinho

\$ 49

400g de frango frito, acompanha salada e lim o.
400g de pollo frito, acompañado con ensalada y limón.

\$ 55

Iscas de Alcatra

Meat Slices. Meat slices with sauteed onions and sweet peppers slices Fajitas de Carne. Tiras de carne con cebolla y pimientos salteados

Camar o   milanesa

\$ 89

400g de camarão rosa, chips de batata.
400g pink shrimp, potato chips / 400g de gamba rosada, patatas chips.



Sopas e Cremes

Soups / Sopas

Canja   brasileira

\$ 49

Chicken soup in the Brazilian way "Canja" a la brasileña

Minestrone Sopa de feij o com macarr o

\$ 45

Bean soup with pasta (macaroni) Sopa de judías con fideos

Caldo de Carne com Legumes

\$ 55

Bouillon with Vegetables
Caldo de Carne con Legumbres

NÃO COBRAMOS TAXA DE SERVIÇO





Pratos Caseiros

homemade dishes / platos caseros



Risotos

Risotto / Risotto

Brasileirinho / Brasileirinho / Brasileiriño \$ 61

Comida típica brasileira peito de frango milanesa
feijão, arroz, farofa, ovo frito e batatas fritas.

Typical Brazilian Food. Milanese Chicken Chest, bean, rice, farofa [toasted manioc flower], fried egg and French fries
Comida típica brasileña. Pechuga de pollo a la milanesa, judías, arroz, farofa, huevo frito y patatas fritas

Saudades de Casa / Homesick / Nostalgia de Casa \$ 65

Comida típica brasileira. Alcatra grelhada feijão, arroz, farofa, ovos fritos e batatas fritas.

Typical Brazilian Food. Grilled rump, bean, rice, farofa [toasted manioc flower], fried egg and French fries
Comida típica brasileña. Cuarto trasero (alcatra) a la parrilla, judías, arroz, farofa, huevo frito y patatas fritas

Risoto de camarão \$ 67

shrimp risotto / risoto de camarón

Arroz arbóreo, camarões grelhados, bechmel, creme de leite, vinho branco.

Arborio rice, grilled prawns, bechmel, cream, white wine.
Arroz arborio, gambas a la plancha, bechmel, nata, vino blanco.

Risoto de queijo Brie com crispy parma \$ 65

Brie cheese risotto with parma
crispy

Arroz arbóreo, queijo brie, bechmel, creme de leite, presunto parma, vinho branco.

Arborio rice, brie cheese, bechmel, cream, parma ham, white wine.
Arroz arborio, queso brie, bechmel, nata, jamón de parma, vino blanco.



Yakisobas

Yakisoba

Vegano / Vegan \$ 45

Brócolis, couve-flor, cenoura, pimentão, cebola, acelga, tomate.
Broccoli, cauliflower, carrots, peppers, onions, chard, tomatoes.
Brócoli, coliflor, zanahoria, pimiento, cebolla, acelgas, tomate.

Frango / Rump cutlet / Escalope de cuarto trasero \$ 55

Frango, Brócolis, cenoura, pimentão, cebola.
Chicken, Broccoli, carrots, peppers, onions.
Pollo, Brócoli, Zanahoria, Pimientos, Cebolla.

Carne/ Rump cutlet / Escalope de cuarto trasero \$ 59

Carne, Brócolis, cenoura, pimentão, cebola.
meat, Broccoli, carrots, peppers, onions.
carne, brócoli, zanahorias, pimientos, cebollas.



Pizzas Lizon

Pizzas



Massas

Pasta / Masa

Marguerita**\$ 54**

Marguerita / Marguerita Molho, queijo mussarela, tomate e manjeriçao / Mozzarella cheese, tomato and basil / Salsa, queso mozzarella, tomate y albahaca

3 Queijos**\$ 59**

3 Cheeses / 3 Quesos

Molho, queijo mussarela, tomate parmesão e gorgonzola. Sauce, mozzarella cheese, tomato and parmesan and gorgonzola / Salsa, queso mozzarella, tomate, parmesano y gorgonzola

Portuguesa**\$ 56**

Portuguese

*Portuguesa Queijo mussarela, presunto, cebola, tomate e calabresa
Mozzarella cheese, ham, onion, tomato and pepperoni / Queso mozzarella, jamón cozido, cebolla, tomate y pepperoni*

Macarrão de Vinho**\$ 55**

Wine pasta / Pasta al vino

Massas Frescas**\$ 55**

*Ravioli / carne
Capeletti / frango
Gnocchi / queijo
Macarrão de vinho*

Massas Grano Duro**\$ 47**

*Penne Tagliatelle
Spaguetti*

Molhos a escolha / Sauces of choice / Salsas de elección

Quatro Queijos, Creme de Gorgonzola, Funghi, Arrbiata, Carbonara, Bolonhesa, Alfredo, Ragu carne.

Four Cheeses, Gorgonzola Cream, Fungi, Arrbiata, Carbonara, Bolognese, Alfredo, Meat Ragu.

Cuatro Quesos, Crema Gorgonzola, Hongos, Arrbiata, Carbonara, Boloñesa, Alfredo, Ragu De Carne.





Carnes

Meats / Carnes



Peixes

Fish / Pescados

Frango a Parmegiana

Frango à milanesa com queijo, presunto e molho de tomate

\$ 61

Grilled rump Milanese with cheese, ham and tomato sauce

Milanesa de pechuga asado con queso, jamón y salsa de tomate

Alcatra grelhada ao molho shitake

\$ 69

Rump (grilled) Grupa (a la parrilla) Ervas finas na manteiga / Fine herbs with butter / Hierbas finas en la mantequilla

Mignon du Chef

\$ 76

Mignon (du Chef) Mignon (a la Chef) Ervas finas na manteiga / Fine herbs with butter / Hierbas finas en la mantequilla Madeira com champignon / Sauce Madère with champignon / Al vino Madera con champinón

Acompanhamentos (escolher até 2 opções)

2 Opciones Acompañamientos

Opções: arroz, legumes no vapor, batata soutè, batatas fritas

2 Choices : rice, steamed vegetables, potato soutè, french fries Opciones: Arroz, legumbres al vapor, patata soutè, patatas fritas

Peixe do dia grelhado

\$ 72

Grilled fish of the day / Pescado del día a la parrilla.

Salmão ao molho de pistache

\$ 79

Salmon with pistachio sauce / Salmón con salsa de pistacho

Acompanhamentos (escolher até 2 opções)

2 Opciones Acompañamientos

Opções: arroz, legumes no vapor, batata soutè, batatas fritas

2 Choices: rice, steamed vegetables, potato soutè, French fries

Opciones: arroz, legumbres al vapor, patata soutè, patatas fritas



NÃO COBRAMOS TAXA DE SERVIÇO



Taça de Sorvete

*Ice cream cup
Capa de helado*

\$ 24

Banana Flambada

flambéed banana / Plátano flameado

\$ 24

Pudim de Leite

Milk pudding Pudín de leche

\$ 29

Chesse Cake

*Torta de queijo c/calda de mirtilo / Cheese pie with blueberry sauce
Tarta de queso con salsa de arándanos.*

\$ 31

Torta de Chocolate

*Torta com creme de chocolate, biscoito e calda de ganache.
Pie with chocolate cream, biscuit and ganache syrup.
Torta con crema de fresas, golletas y caldo de ganache.*

\$ 31



C A R D A P I O
B E B I D A S



Bebidas Frias

Água Mineral sem gás 500 ml <i>Still mineral water 500 ml.</i>	\$ 5
Água Mineral com gás 500 ml <i>Sparkling mineral water 500 ml.</i>	\$ 5
Água de coco 330 ml <i>Coconut water 330 ml.</i>	\$ 9
Suco Del Valle 290ml (sabores) <i>Del valle juice</i>	\$ 8
Suco Natural <i>Natural juice</i>	\$ 9
Coca Cola Lata 350ml <i>Coca Cola can</i>	\$ 6
Coca Cola Zero Lata 350ml <i>Coca Cola can</i>	\$ 6
Tônica Lata 350ml <i>Can Tonic</i>	\$ 6
Fanta Lata 350ml <i>Coconut water 330 ml.</i>	\$ 6
Guarana Lata 350ml <i>Can guarana</i>	\$ 6
Guarana Zero Lata 350ml <i>Zero can guarana</i>	\$ 6
Sprite Lata 350ml <i>Can Sprite</i>	\$ 6
Sprite Zero Lata 350ml <i>Can zero Sprite</i>	\$ 6
Chá gelado Mate 450 ml <i>Ice Tea 450 ml</i>	\$ 8
Schweppes Lata 350ml <i>Schweppes</i>	\$ 6
Energético Monster 473ml (sabores) <i>Monster energy drink (flavors)</i>	\$ 12
Powerade 500ml (sabores) <i>energy drink</i>	\$ 9
Sprite Lemnon Fresh Zero 350ml <i>Water zero sprite fresh drink</i>	\$ 8



Cafés / Coffe

Café Espresso <i>Coffe espresso</i>	\$ 8
Capuccino <i>cappuccino</i>	\$ 8
Cafezinho <i>Small Coffe</i>	\$ 6



NÃO COBRAMOS TAXA DE SERVIÇO



Cervejas



Doses/Whisky

Cerveja Budweiser long neck 330 ml	\$ 12
<i>Budweiser 330ml long neck beer</i>	
Cerveja Heineken long neck 330 ml	\$ 12
<i>Heineken 330ml long neck beer</i>	
Cerveja Heineken Zero long neck 330 ml	\$ 12
<i>Heineken zero 330ml long neck beer</i>	
Cerveja Stella Artois long neck 330 ml	\$ 12
<i>Stella 330 ml long neck beer</i>	
Cerveja Heineken 600 ml	\$ 20
<i>Heineken beer 600 ml</i>	
Cerveja Amstel 600 ml	\$ 16
<i>Amstel beer 600 ml</i>	
Cerveja Budweiser 600 ml	\$ 19
<i>Budweiser beer 600 ml</i>	
Cerveja Original 600 ml	\$ 19
<i>Original Antartic beer 600 ml</i>	

Amarula	\$ 20
Amaretto	\$ 18
Cointreau	\$ 22
Drambuie	\$ 19
Kahlua	\$ 22
Steinhaeger	\$ 16
Frangielico	\$ 24
Gin Seagers	\$ 12
Ron Montilla Carta Ouro	\$ 14
Martini Rosso	\$ 12
Martini Extra Dry	\$ 12

Licor Drambuie	\$ 18
Campari	\$ 10
Malibu	\$ 16
St Remy	\$ 16
St Rafael	\$ 16
Underberg	\$ 16
Ypioca	\$ 16
Licor de Café Kahlua	\$ 17
Bacardi Gold	\$ 12
Whisky Natu Nobilis	\$ 15
Whisky Old Eight	\$ 17
Whisky Bell's	\$ 17
Whisky Passport	\$ 19
Whisky Johnnie Walker Red	\$ 20
Whisky Johnnie Walker Black	\$ 24
Whisky Ballantines 12 anos	\$ 25
Whisky Teachers	\$ 19
Whisky Old Parr 12 anos	\$ 19
Vodka Orloff	\$ 12
Vodka Smirnoff	\$ 10
Vodka Stolichnaya	\$ 20
Tequila Jose Cuervo Ouro	\$ 22
Tequila Jose Cuervo Blanc	\$ 25
Conhaque Domecq	\$ 12
Conhaque Dreher	\$ 10
Conhaque Napoleon	\$ 36
Cachaça Porto Morretes prata	\$ 32
Cachaça Porto Morretes ouro	\$ 38



Licores



Vodkas/tequilas



Vinhos Brancos

Almadén branco 750ml Sauvignon blanc	\$ 48
Reservado Marcus James branco meio seco 750ml Chardonnay	\$ 48
Miolo seleção branco 750ml Pinot Grigio e Riesling	\$ 68
Periquita José maria da fonseca branco 750ml Verdelho / Sauvignon blanc / Viognier / Viosinho	\$ 98
Reservado Marcus James branco Riesling ½	\$ 34
Periquita Tinto Regional (Portugal)	\$ 95
Valpocilicella bolla (Itália)	\$ 189
Reservado Concha y toro (chile) tinto seco 750ml Cabernet Sauvignon	\$ 55
Reservado Marcus james tinto seco 750ml Cabernet Sauvignon	\$ 48
Reservado Marcus james tinto seco 375ml Cabernet Sauvignon	\$ 34
Periquita Tinto Regional 375ml (Portugal)	\$ 74



Vinhos Tintos

Almadén tinto suave 750ml Cabernet Sauvignon	\$ 48
Almadén tinto seco 750ml Cabernet Sauvignon	\$ 48
Miolo Seleção tinto seco 750ml Cabernet Sauvignon e Merlot	\$ 60
Reservado Marcus james tinto meio seco 750ml Cabernet Sauvignon	\$ 48
Reservado Marcus james tinto meio seco 375ml Cabernet Sauvignon	\$ 34
Dushy zero álcool 600ml Uva	\$ 68
Chandon Riche demi-sec 750ml	\$ 185
Almadén moscatel series by Salton fricante branco rose 750ml	\$ 48



Vinhos Importados

Espumantes/Frizantes

Coquetéis



Coquetel de frutas sem álcool \$ 21

Coquetel de frutas com álcool \$ 25

Margarita \$ 25

Alexander \$ 21

Caipira velho barreiro \$ 25

Caipiroska \$ 28

Caipiríssima \$ 25

Caipira de steinhaeger \$ 28



NÃO COBRAMOS TAXA DE SERVIÇO