



# ENTRADAS & PETISCOS







ENTRADAS



**BRUSQUETA AMORA** **R\$ 49**  
*Com Pêra, Gorgonzola, Mel e Amora.*

**COUVERT** **R\$ 35**  
*Pães com antepasto de berinjela e patê de alho com ervas.*

**CASO TENHA ALGUMA ALERGIA OU INTOLERÂNCIA ALIMENTAR, FAVOR INFORMAR AO GARÇOM.**

PETISCOS



**CAMARÃO À DORÊ** **R\$ 99**  
*Com Molho Tártaro.*

**CAMARÃO AO ALHO E OLÉO** **R\$ 199**  
*Puxado no Azeite Com Alho Laminado e Salsa.*

**CAMARÃO ROSA GG** **R\$ 319**  
*Ao Alho e Óleo.*

**CEVICHE NA TAÇA** **R\$ 69**  
*Com manga em cubos e torrada de pão Sírio.*



**MILHO COZIDO** **R\$ 12**  
**ESPETO DE QUEIJO COALHO** **R\$ 12**  
**BATATA FRITA** **R\$ 39**  
**MANDIOCA FRITA** **R\$ 39**  
**CASQUINHA DE SIRI** **R\$ 39**  
**BOLINHO DE BACALHAU 12un.** **R\$ 95**  
*Com Pimenta da Casa e Molho Tártaro.*

**LULA À DORÊ** **R\$ 99**  
*Com Molho Tártaro.*  
**LULA À VINAGRETE** **R\$ 99**  
**ISCA DE PEIXE** **R\$ 99**  
*Com Molho Tártaro.*  
**ISCA DE MIGNON ACEBOLADO** **R\$ 95**  
*Com Cesto de Pães.*

**CASO TENHA ALGUMA ALERGIA OU INTOLERÂNCIA ALIMENTAR, FAVOR INFORMAR AO GARÇOM.**





LANCHES

MISTO QUENTE

Presunto, queijo no pão de forma.  
Acompanha fritas.

R\$ 39

BAURU

Presunto, queijo, tomate e orégano no pão de forma.  
Acompanha fritas.

R\$ 39

BEIRUTE DE MIGNON

Mignon Grelhado, Cheddar Cremoso, Alface, Cebola e Tomate. Acompanha fritas.

R\$ 69

AMORA BURGUER

Burguer de 120 gramas, queijo prato ,bacon, cebola roxa, picles de pepino, tomate e alface americana no pão de hamburger.  
Acompanha fritas.

R\$ 65

AMORA RÚSTICO

Burguer de 120 gramas, creme de gorgonzola, cebola roxa, tomate e rúcula no pão de australiano.  
Acompanha fritas.

R\$ 65

BURGUER CREAM CHEESE AMORA

Burguer de 120 gramas, cream cheese, geleia de amora, cebola roxa, rúcula e tomate no pão de australiano.  
Acompanha fritas.

R\$ 65



SALADAS



SALADA MISTA

Mix de folhas com cenoura, beterraba, pepino e tomate.

R\$ 39

SALADA PALMITO

Mix de folhas com Palmito e Tomates.

R\$ 59

SALADA DE FRUTOS DO MAR

Mix de folhas com Frutos do Mar.

R\$ 85

SALADA CAESAR

Mix de folhas com molho caesar, parmesão e croutons.

Frango

Filé de Salmão

Filé Mignon

R\$ 59

R\$ 79

R\$ 79

CASO TENHA ALGUMA ALERGIA OU INTOLERÂNCIA ALIMENTAR, FAVOR INFORMAR AO GARÇOM.



# PRATOS ESPECIAIS







PRATOS INDIVIDUAIS

PEIXES E CAMARÃO

LINGUADO À AMORA R\$ 99

Acompanha Creme de Moqueca e Arroz de Banana.

LINGUADO COM MANTEIGA DE ERVAS R\$ 99

Com Baião Caiçara e Batata Sauté.

SALMÃO COM MANTEIGA DE ERVAS R\$ 129

Com Risoto de Frutos do Mar picados.

SALMÃO COM MOLHO DE IOGURTE E MARACUJÁ R\$ 119

Brócolis alho e Batata sauté.

BADEJO À BELLE MEUNIÈRE R\$ 135

Batata sauté e legumes salteados.

CAMARÃO À AMORA R\$ 135

Camarões salteados com risoto de frutos do mar picados.



CARNES

Informe ao garçom o ponto da carne

MIGNON À AMORA R\$ 135

Ao Molho de Gorgonzola e Batata Sauté

MIGNON AO MOLHO MOSTARDA R\$ 135

Batata sauté.



Acompanhamentos para os pratos individuais

- ARROZ BRANCO R\$ 10
- ARROZ INTEGRAL R\$ 12
- ARROZ À GREGA R\$ 18
- FEIJÃO R\$ 10
- BAIÃO CAIÇARA R\$ 20
- Arroz branco com cenoura ralada, ervilha, palmito picado e queijo coalho

- LEGUMES SALTEADOS R\$ 19
- FAROFA R\$ 10
- FRITAS R\$ 19
- MANDIOCA FRITA R\$ 19

- VINAGRETE R\$ 12
- SALADA NA CUMBUCA R\$ 15
- BATATA SAUTÉ R\$ 19
- PURÊ R\$ 19
- Batata ou Mandioquinha



EXECUTIVOS

- FILÉ DE FRANGO GRELHADO R\$ 59
- FILÉ DE LINGUADO GRELHADO R\$ 79
- FILÉ DE BADEJO GRELHADO R\$ 99
- FILÉ SALMÃO GRELHADO R\$ 99
- FILÉ MIGNON GRELHADO R\$ 99

ESCOLHA 1 ACOMPANHAMENTO

- ARROZ BRANCO
- ARROZ INTEGRAL
- FEIJÃO
- FAROFA
- MINI SALADA
- FRITAS
- LEGUMES SALTEADOS
- MANDIOCA FRITA
- PURÊ DE BATATA

PRATO VEGETARIANO

CARRETEIRO DE SHIMEJI

Arroz integral, tomate cereja, palmito, ervilha, shimeji, cenoura e banana da terra.

R\$ 119

CASO TENHA ALGUMA ALERGIA OU INTOLERÂNCIA ALIMENTAR, FAVOR INFORMAR AO GARÇOM.





RISOTTOS

- FRUTOS DO MAR

Arroz arbóreo com açafrão, vinho branco, parmesão e frutos do mar puxados com temperos.

R\$ 149
- ALHO PORÓ COM CAMARÃO

Arroz arbóreo, vinho branco, parmesão e camarão puxados com temperos e alho poró.

R\$ 159
- MIGNON

Arroz arbóreo, vinho branco, parmesão e mignon puxados com temperos.

R\$ 135



MASSAS

Spaguetti ou Penne

- AO SUGO

Molho de tomate.

R\$ 69
- À BOLONHESA

Molho de tomate com carne.

R\$ 85
- FRUTOS DO MAR

Molho rústico de tomate com lula, camarão e marisco.

R\$ 149
- AOS 4 QUEIJOS

Molho branco com Catupiry, parmesão, muçarela e gorgonzola.

R\$ 89



PRATOS PARA 02 PESSOAS

- CALDEIRADA FRUTOS DO MAR

Camarão, badejo, lula, polvo e mariscos e molho rústico de tomate, dende e leite de coco. Acompanha arroz branco, pirão e farofa com dendê.

R\$ 299
- MOQUECA CAIÇARA

Moqueca de Badejo grelhado com molho a base de tomate, pimentões, cebola, banana da terra e leite de coco. Acompanha arroz branco e pirão.

R\$ 229
- CAMARÃO À GREGA

Oito camarões (rosa grande), com quadradinhos de muçarela empanados e fritos. Acompanha arroz à grega e fritas.

R\$ 299



SOBREMESAS



- AMORA CHEESECAKE

R\$ 39
- PETIT GATEAU C/ SORVETE

R\$ 39
- BROWNIE COM SORVETE

R\$ 39
- AÇAÍ NA TIJELA

R\$ 39



- BANANA FLAMBADA

R\$ 39
- ACOMPANHA 1 BOLA DE SORVETE



- ABACAXI FLAMBADO

R\$ 39
- ACOMPANHA 1 BOLA DE SORVETE

TAÇA DE SORVETE

- 1 BOLA SIMPLES COM COBERTURA

R\$19
- 2 BOLAS COM COBERTURA

R\$30

CASO TENHA ALGUMA ALERGIA OU INTOLERÂNCIA ALIMENTAR, FAVOR INFORMAR AO GARÇOM.



# CARTA DE VINHOS



CHAMPANGE  
ESPUMANTES  
BRANCOS  
ROSADOS  
TINTOS





CAFÉ

CAFÉ ESPRESSO R\$ 7,50

ÁGUAS E REFRIGERANTES

|                      |        |                       |        |
|----------------------|--------|-----------------------|--------|
| ÁGUA MINERAL COM GÁS | R\$ 6  | RED BULL              | R\$ 21 |
| ÁGUA MINERAL SEM GÁS | R\$ 6  | REFRIGERANTES         | R\$ 8  |
| ÁGUA TÔNICA          | R\$ 8  | Coca-cola - Coca Zero |        |
| ÁGUA DE COCO         | R\$ 18 | Soda Limonada         |        |
|                      |        | Guaraná               |        |

SUCOS

Amora, Abacaxi, Abacaxi com Hortelã, Caju, Kiwi, Laranja, Limão e Tangerina

|                      |        |            |        |
|----------------------|--------|------------|--------|
| SUCO NATURAL 1 FRUTA | R\$ 19 | VITAMINA   | R\$ 29 |
| SUCO NATURAL MISTO   | R\$ 21 | MILK SHAKE | R\$ 31 |
| SUCO DE AÇAÍ         | R\$ 29 | Morango    |        |
|                      |        | Creme      |        |
|                      |        | Chocolate  |        |

CERVEJAS

|                |        |                    |        |
|----------------|--------|--------------------|--------|
| ORIGINAL 600ML | R\$ 16 | HEINEKEN LONG NECK | R\$ 14 |
|                |        | CORONA LONG NECK   | R\$ 14 |

CAIPIRINHAS

FRUTAS VERMELHAS - TANGERINA COM MANJERICÃO - RÚCULA COM LIMÃO - MARACUJÁ COM GENGIBRE

|                  |        |          |        |
|------------------|--------|----------|--------|
| CACHAÇA NACIONAL | R\$ 35 | SMIRNOFF | R\$ 39 |
| CACHAÇA ESPECIAL | R\$ 39 | ABSOLUT  | R\$ 49 |
| SAGATIBA         | R\$ 39 | RUN      | R\$ 39 |
| SAQUÊ            | R\$ 39 | GIN      | R\$ 59 |

BATIDAS

|                            |        |                   |        |
|----------------------------|--------|-------------------|--------|
| BATIDA SAGATIBA            | R\$ 45 | BATIDA ABSOLUT    | R\$ 55 |
| BATIDA DE SMIRNOFF         | R\$ 49 | BATIDA DE SAQUÊ   | R\$ 45 |
| BATIDA DE SALINAS          | R\$ 49 | BATIDA DE RUN     | R\$ 45 |
| BATIDA DE CACHAÇA NACIONAL | R\$ 45 | BATIDA SEM ÁLCOOL | R\$ 39 |

DRINKS

|   |        |   |         |
|---|--------|---|---------|
| <b>APEROL SPRITZ</b><br><i>Drink incrivelmente refrescante, preparado com uma dose de prosecco e rodela de laranja.</i>   | R\$ 59 | <b>LICOR 43</b><br><i>Drink que mistura o Licor 43 com o sabor suave do refrigerante de gengibre e para complementar é acrescido uma parte de suco de limão, garantindo um sabor marcante.</i>            | R\$ 49  |
| <b>PINACOLADA</b><br><i>Tropical e bem docinho, este drink combina rum, suco de abacaxi fresco, leite de coco e leite condensado.</i>   | R\$ 49 | <b>CUBA LIBRE</b><br><i>Drink refrescante e divinamente gostoso, combina o refrigerante de cola, o limão e o rum.</i>   | R\$ 59  |
| <b>GOLDEN MARGARITA</b><br><i>Um clássico simples e saboroso servido na taça com borda de sal, esse drink é composto por uma dose de tequila ouro, cointreau (licor de laranja) e suco de limão.</i>  | R\$ 49 | <b>COSMOPOLITAN</b><br><i>É um drink clássico para ninguém colocar defeito. Charmoso na medida certa e muito saboroso combina vodca, suco de cranberry, Cointreau (licor de laranja) e suco de limão.</i> | R\$ 49  |
| <b>GOLDEN MARGARITA COM DOM JULIO</b>   | R\$ 59 | <b>DRY MARTINI</b><br><i>Elegante, conhecido como o "rei dos coquetéis" é feito com gim e vermute seco, servidos em um copo gelado.</i>   | R\$ 49  |
| <b>MOJITO</b><br><i>Drink tradicionalmente cubano, bem leve e refrescante, consiste em uma dose de rum prata combinado com água gaseificada e folhas frescas de hortelã.</i>  | R\$ 59 | <b>MOSCOW MULE</b><br><i>Coquetel feito com vodca, licor de gengibre, suco de limão e água com gás, a bebida é servida numa caneca de cobre e é coberta por uma espuma saborosa de gengibre.</i>          | R\$ 59  |
| <b>NEGRONI</b><br><i>Clássico aperitivo de origem italiana, feito com gim, uma parte de vermute rosso, e uma parte de Campari, enfeitado com casca de laranja.</i>  | R\$ 59 | <b>KIR AMORA</b><br><i>Exuberante drink com prosecco, amoras e cubos de gelo.</i>   | R\$ 59  |
| <b>GIN TONICA</b><br><i>Tradicional dose de gin completando a taça com gelo e tônica, acrescentando o sabor adstringente do alecrim e o sabor marcante do zimbro que harmonizam perfeitamente com o Gin, acompanha rodela de limão siciliano.</i> | R\$ 59 | <b>SANGRIA</b><br><i>Deliciosamente refrescante, a sangria é um clássico espanhol, ideal para os dias mais quentes</i>  | R\$ 179 |
|   |        | <b>CLERICOT</b><br><i>É um drink perfeito para ser consumido no verão Uma espécie de ponche, ele leva frutas frescas e claro um bom vinho.</i>  | R\$ 179 |

DESTILADOS - DOSES

|                   |        |               |        |
|-------------------|--------|---------------|--------|
| JAGGERMEIGTER     | R\$ 35 | TEQUILAS      |        |
| LICOR 43          | R\$ 35 |               |        |
| VINHO DO PORTO    | R\$ 35 | JOSE CUERVO   | R\$ 35 |
| LEMONCELLO        | R\$ 35 | OURO OU PRATA |        |
| VODKA SMIRNOFF    | R\$ 29 | DOM JULIO     | R\$ 49 |
| VODKA ABSOLUT     | R\$ 35 |               |        |
| CACHAÇA SAGATIBA  | R\$ 29 |               |        |
| CACHAÇA ESPECIAIS | R\$ 35 |               |        |

WHISKY - BOURBON



|                            |        |               |        |
|----------------------------|--------|---------------|--------|
| WHISKY 8 ANOS RED LABEL    | R\$ 35 | BOURBON       | R\$ 39 |
| WHISKY 12 ANOS BLACK LABEL | R\$ 45 | JACK DANIEL’S |        |





Apresentamos uma seleção de vinhos especialmente escolhidos pelo Enólogo Danielle Ravetta para harmonizar com a rica e variada gastronomia da nossa cozinha e proporcionar uma experiência única.

CHAMPAGNE

|   |   |                |
|---|---|----------------|
|   | <b>CHAMPAGNE VEUVE CLIQUOT PONSARDIN BRUT</b> | <b>R\$ 689</b> |
| <i>Região: Champagne - Uvas: Chardonnay, Pinot Noir e Pinot Meunier. De coloração palha, com borbulhas finas e intensas e aromas finos de maçã, pera madura, flores brancas, brioche e tostado. No paladar apresenta muita elegância, com final longo e mineral. Experimente com: saladas, frutos do mar, lula à provençal, massas com camarões rosa ao limone.</i>   |   |                |
|   | <b>MOET CHANDON BRUT IMPERIAL</b>             | <b>R\$ 669</b> |
| <i>Região Champanhe, é a icônica champanhe mais desejada no mundo, formada pelo blend de 40% pinot noir, 30-40% meunier e 30% Chardonnay. Sua cor é amarela dourada com reflexos verdes. Seu aroma é composto pela intensidade picante da maçã verde e das frutas cítricas, com frescor de nuances minerais e flores. Ideal para ser servido ao longo de toda refeição, combina com peixes, carne e frutas.</i> |   |                |

ESPUMANTES

|   |                |  |                |
|---|----------------|--|----------------|
| <b>CHANDON BRUT</b>   | <b>R\$ 140</b> | <b>CHANDON BRUT ROSE</b>   | <b>R\$ 189</b> |
| <i>Harmonização: Peixes grelhados, frutos do mar, saladas de verão e sushis. Brinde em seus momentos mais sublimes.</i> |                | <i>Harmonização: Sobremesas, salmão e as saladas de frutas tropicais harmonizarão perfeitamente com esse Espumante.</i>  |                |
| <b>CHANDON PASSION ON ICE</b>   | <b>R\$ 189</b> | <b>MISTICO MOSCATEL</b>  | <b>R\$ 139</b> |
|   |                | <i>Uva: Moscato Canelli<br/>Olfato: Intenso, floral e com notas cítricas.<br/>Paladar: Suavemente adocicado, com final de boca refrescante.<br/>Harmonização: Sobremesa cítrica e queijos azuis.</i> |                |

VINHOS BRANCOS

|   |  |                          |   |  |                         |
|---|--|--------------------------|---|--|-------------------------|
|   | <b>8 RIOS RESERVA CHARDONNAY</b>           | <b>R\$ 120</b><br>750 ml |    | <b>FAUSTO CHARDONNAY</b>                     | <b>R\$ 59</b><br>187 ml |
| <i>Esse vinho foi mantido por 9 meses nos barris onde foi feito "Bâtonnage". De cor amarelo brilhante, com aromas de frutas cítricas e tropicais, como abacaxi e pera, na boca é macio e fresco, com acabamento cremoso e persistente, ideal como aperitivo ou para acompanhar frutos do mar, aves e saladas.</i> |  |                          | <i>Uva: Chardonnay Amarelo-claro com traços esverdeados, brilhante fino e elegante. Aromas de maçã verde, peras, flores brancas e traços minerais. Paladar fresco, equilibrado, de corpo médio e de persistência média para longa. Harmonização: Peixes, saladas e frutos do mar.</i> |  |                         |
|   | <b>ERRAZURIZ SELECTION SAUVIGNON BLANC</b> | <b>R\$ 160</b><br>750 ml |    | <b>MORGADIO DA ANDORINHA VINHO VERDE DOC</b> | <b>R\$ 90</b><br>750 ml |
| <i>Vinho da região do Vale Aconcagua, refletem o caráter da variedade, destacando-se com sua frescura, fruta e bom equilíbrio. Sabores a cáscara de tangerina, frutas tropicais e notas herbáceas. Acidez refrescante, grande persistência.</i>   |  |                          | <i>Região: Vinho Verde. Uvas: Trajadura e Loureiro. Cor: Amarelo esverdeado. Aroma: Cítrico e floral. Paladar: Leve, refrescante com uma leve doçura no final. Harmonização: Peixes, saladas, ceviche</i>   |  |                         |

VINHOS ROSADOS



**FAUSTO ROSÉ**

R\$ 59

187 ml

*Cor rosa claro, com aroma de morangos frescos, framboesa e cereja. Frutado com boa acidez, bem refrescante.*



**ROSÉ PISCINE**

R\$ 219

*Região: Sudoeste - França. Um vinho refrescante, de coloração rosé salmão, levemente frutado com notas de lichia e flores. Na boca tem um final bastante exótico. É um vinho para ser consumido exclusivamente com gelo. Muito bom como aperitivo, mas também muito gastronômico, vai bem com frutos do mar, sushi, quiches, canapés, saladas.*



**CHEEK TO CHEEK ROSE**

R\$ 175

*Vinho fresco rosado da região do Dão, com aroma de frutas vermelhas frescas e boa acidez e mineral. Uvas: Touriga Nacional, Tinta Roriz e Tinta Pinheira*

VINHOS TINTOS



**FAUSTO CABERNET SAUVIGNON**

**R\$ 59**  
187 ml

*Uva: Cabernet Sauvignon. Frutado, mas com complexidade proveniente de amadurecimento. Passagem moderada por barris de carvalho (2º uso ou mais). Vinhedos próprios, conduzidos em espaldeiras. Das melhores parcelas da propriedade de Dr Fausto. Lotes limitados, com numeração das garrafas.*



**ERRAZURIZ SELECTION CABERNET SAUVIGNON**

**R\$ 160**  
750 ml

*Vinho da região de Vale de Maipo e Aconcagua, Aromas de fruta vermelha madura e pimenta preta são completados com notas de cassis, de especiarias e toques herbáceos. Passagem de 7 meses em barril de carvalho, com tanino de grão fino e uma acidez agradável.*



**ÍNTIMO MALBEC HUMBERTO CANALE**

**R\$ 140**  
750 ml

*Região: Patagônia Uva: Malbec Vinho tinto seco, jovem com curta passagem por barricas de carvalho. Vinho frutado com taninos maduros e gastronômico.*



**KANSU RESERVE CARMENERE**

**R\$ 140**  
750 ml

*Região: Valle do Cachapoal. Com aroma de frutas negras, chocolate e especiarias. Paladar: vinho com taninos maduros e acidez equilibrados e final médio.*



**MANOS ANDINAS PINOT NOIR**

**R\$ 175**  
750 ml

*Região: Casablanca. Um vinho amável, com taninos aveludados e final persistente e envolvente.*



amorahotel.com.br

CONSULTE O MENU  
ON-LINE E AS FOTOS NO SITE