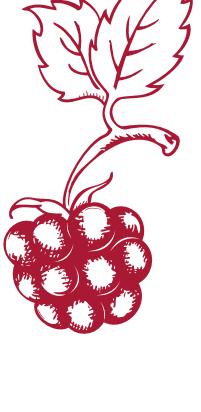




ENTRADAS & PETISCOS





ENTRADAS



BRUSQUETA AMORA

Com Pêra, Gorgonzola, Mel e Amora.

R\$ 49

COUVERT

Pães com antepasto de berinjela e patê de alho com ervas.

R\$ 35

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 TACA

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**

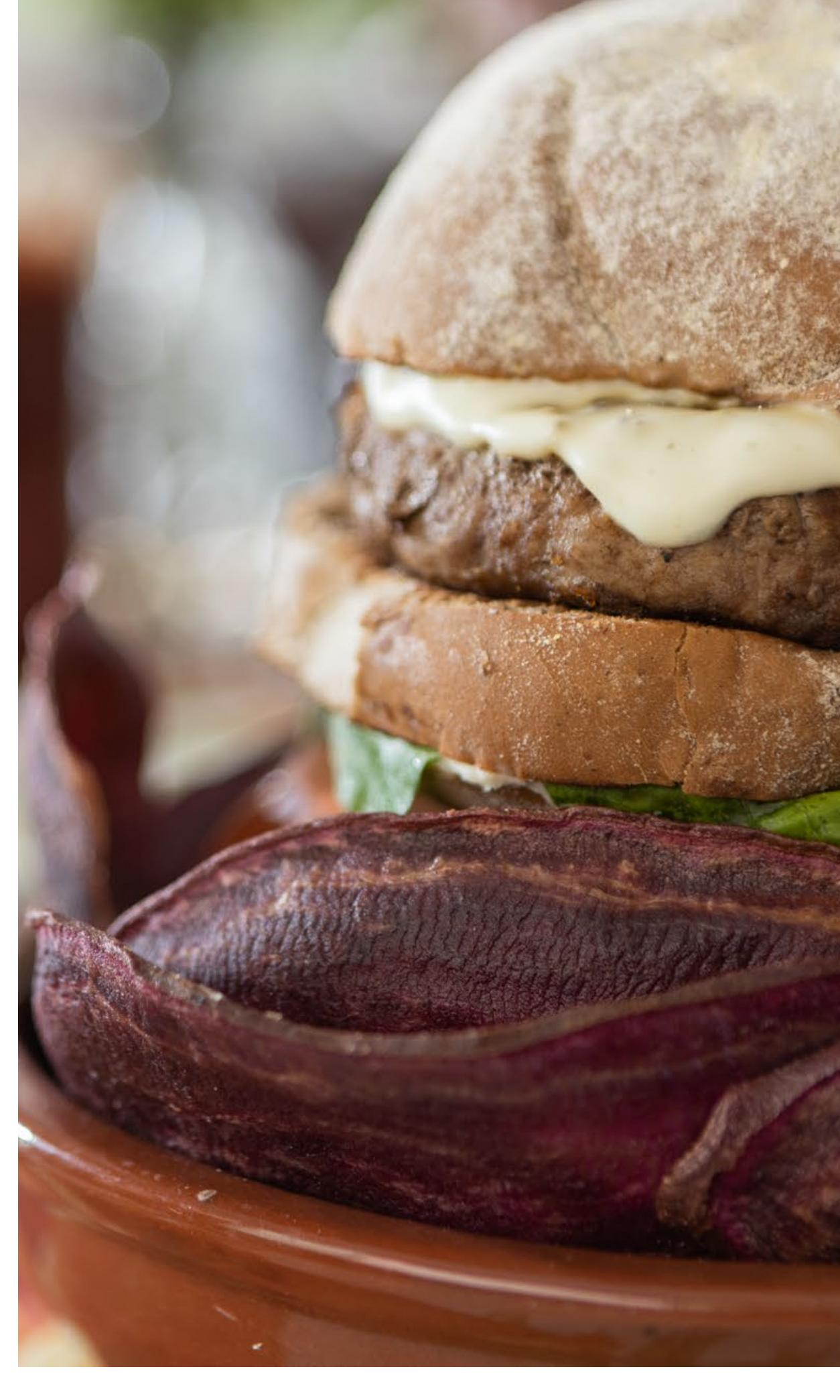
Burguer de 120 gramas, queijo prato, bacon,
cebola roxa, picles de pepino, tomate e alface
americana no pão de hambúrguer.
Acompanha fritas.

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 R\$ 65**

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



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.

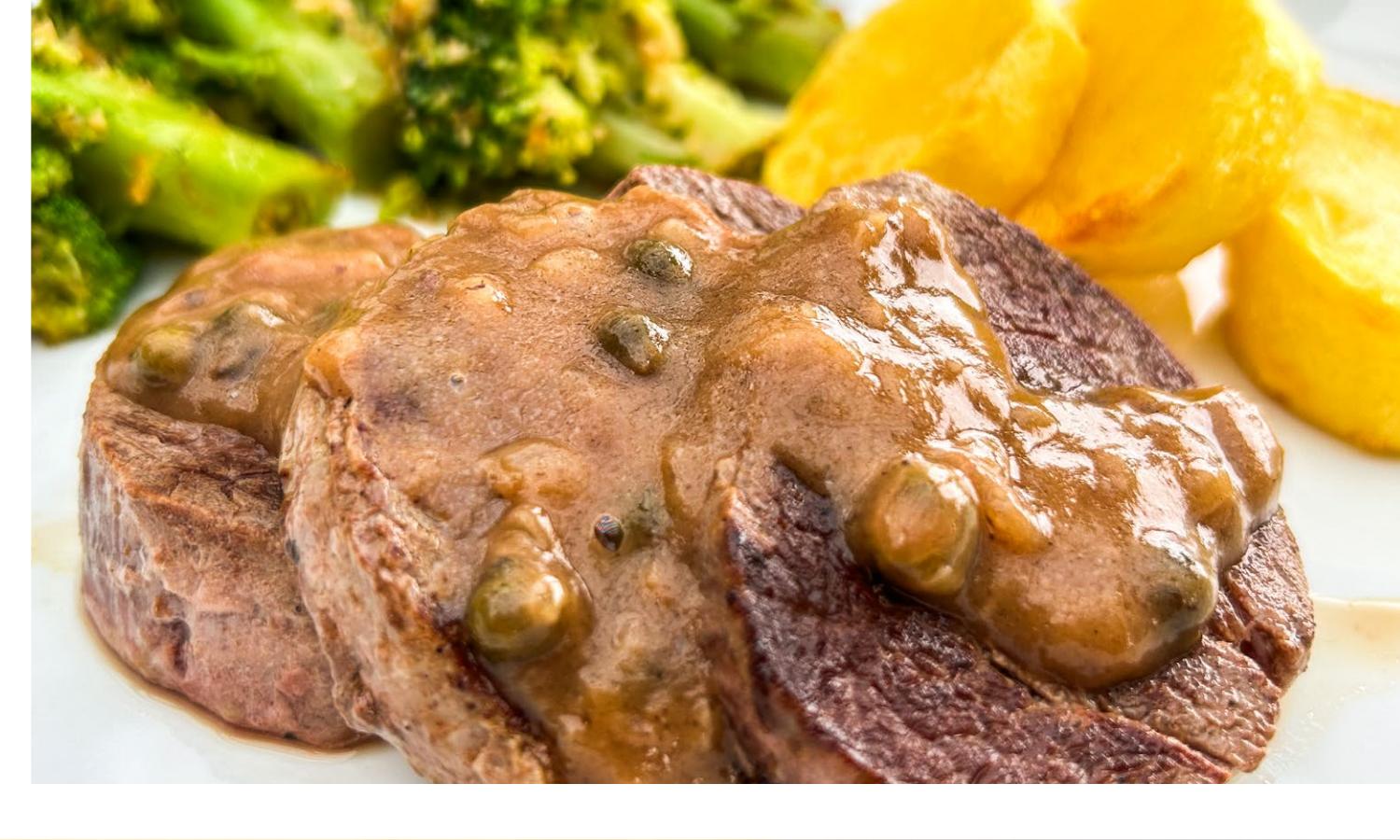
R\$ 85**SALADA CAESAR**

Mix de folhas com molho
caesar, parmesão e croutons.

Frango**R\$ 59****Filé de Salmão****R\$ 79****Filé Mignon****R\$ 79**

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

PRATOS ESPECIAIS



AMORA RESTAURANTE



PRATOS INDIVIDUAIS

PEIXES E CAMARÃO

LINGUADO À AMORA

Acompanha Creme de Moqueca e Arroz de Banana.

R\$ 99

LINGUADO COM MANTEIGA DE ERVAS

Com Baião Caiçara e Batata Sauté.

R\$ 99

SALMÃO COM MANTEIGA DE ERVAS

Com Risoto de Frutos do Mar picados.

R\$ 129

SALMÃO COM MOLHO DE IOGURTE E MARACUJÁ

Brócolis alho e Batata sauté.

R\$ 119

BADEJO À BELLE MEUNIÈRE

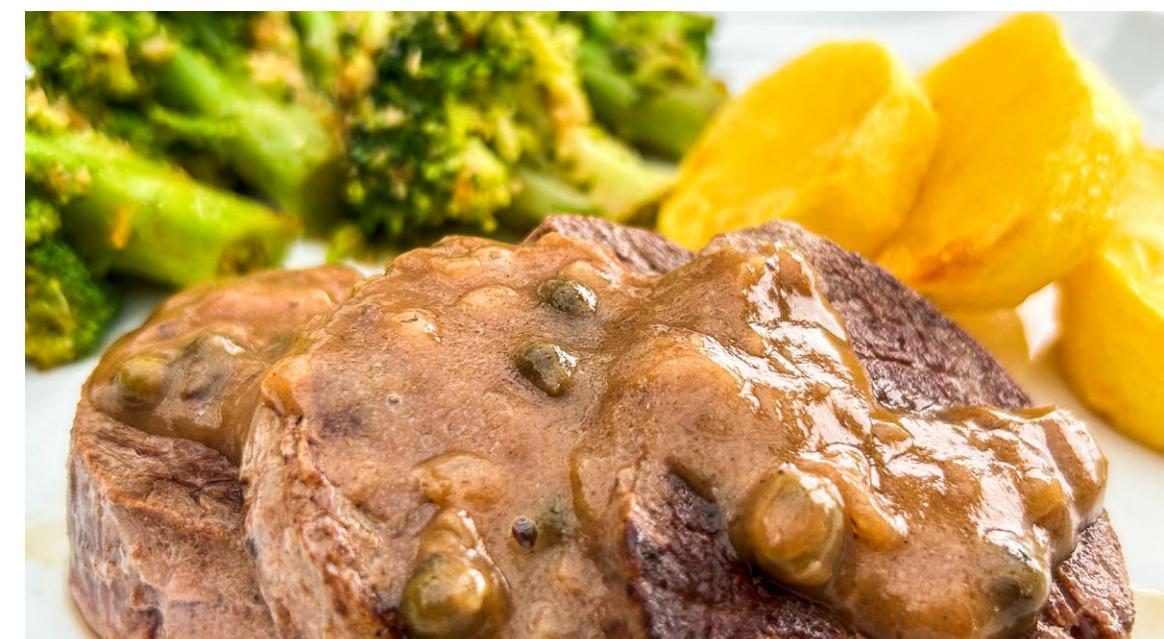
Batata sauté e legumes salteados.

R\$ 135

CAMARÃO À AMORA

Camarões salteados com risoto de frutos do mar picados.

R\$ 135



CARNES

Informe ao garçom o ponto da carne

MIGNON À AMORA

Ao Molho de Gorgonzola e Batata Sauté

R\$ 135

MIGNON AO MOLHO MOSTARDA

Batata sauté.

R\$ 135

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 R\$ 19

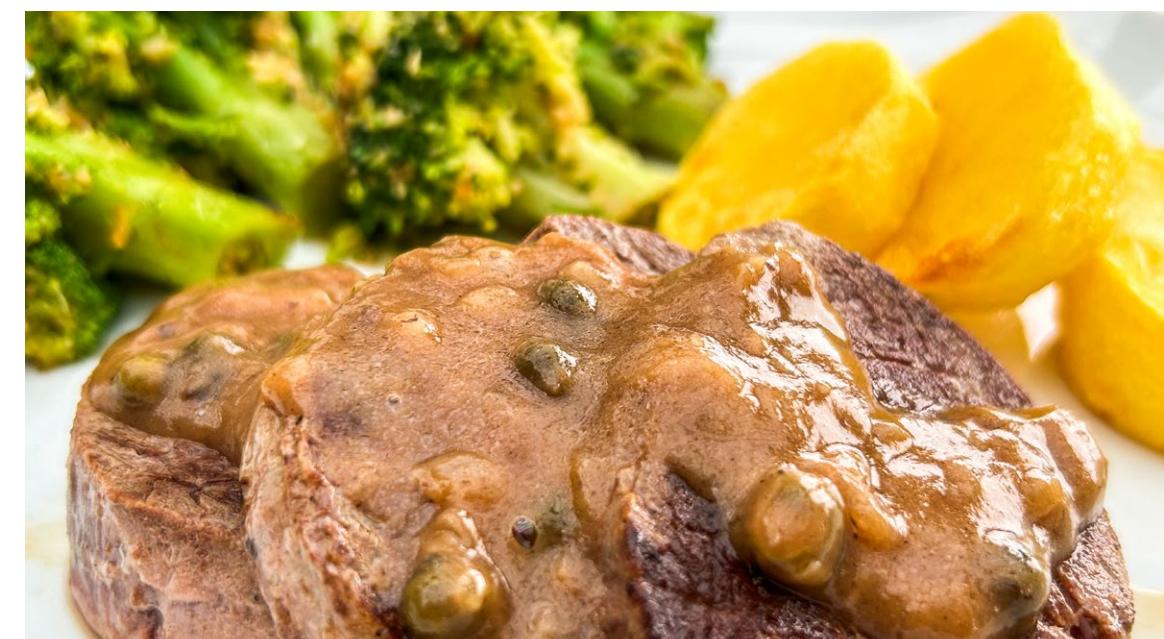
FRITA

VINAGRETE R\$ 12

SALADA NA CUMBUCA R\$ 15

BATATA SAUTÉ R\$ 19

PURÊ R\$ 19

Batata ou Mandioquinha

EXECUTIVOS

ESCOLHA 1 ACOMPANHAMENTO

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

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, dendê 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 | BANANA FLAMBADA | R\$ 39 |
| PETIT GATEAU C/ SORVETE | R\$ 39 | ACOMPANHA 1 BOLA DE SORVETE | |
| BROWNIE COM SORVETE | R\$ 39 | ABACAXI FLAMBADO | R\$ 39 |
| AÇAÍ NA TIJELA | R\$ 39 | ACOMPANHA 1 BOLA DE SORVETE | |

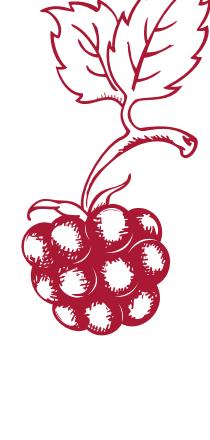
TAÇA DE SORVETE

| | |
|-------------------------------------|-------|
| 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

#BEBIDASAMORAHOTEL



CAFÉ

CAFÉ ESPRESSO R\$ 7,50

ÁGUAS E REFRIGERANTES

| | |
|----------------------|--------|
| ÁGUA MINERAL COM GÁS | R\$ 6 |
| ÁGUA MINERAL SEM GÁS | R\$ 6 |
| ÁGUA TÔNICA | R\$ 8 |
| ÁGUA DE COCO | R\$ 18 |

| | |
|-----------------------|--------|
| RED BULL | R\$ 21 |
| REFRIGERANTES | R\$ 8 |
| Coca-cola - Coca Zero | |
| Soda Limonada | |
| Guaraná | |

SUCOS

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

| | |
|----------------------|--------|
| SUCO NATURAL 1 FRUTA | R\$ 19 |
| SUCO NATURAL MISTO | R\$ 21 |
| SUCO DE AÇAÍ | R\$ 29 |

| | |
|------------|--------|
| VITAMINA | R\$ 29 |
| MILK SHAKE | R\$ 31 |
| 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 |
| CACHAÇA ESPECIAL | R\$ 39 |
| SAGATIBA | R\$ 39 |
| SAQUÊ | R\$ 39 |

| | |
|----------|--------|
| SMIRNOFF | R\$ 39 |
| ABSOLUT | R\$ 49 |
| RUN | R\$ 39 |
| GIN | R\$ 59 |

BATIDAS

| | |
|----------------------------|--------|
| BATIDA SAGATIBA | R\$ 45 |
| BATIDA DE SMIRNOFF | R\$ 49 |
| BATIDA DE SALINAS | R\$ 49 |
| BATIDA DE CACHAÇA NACIONAL | R\$ 45 |

| | |
|-------------------|--------|
| BATIDA ABSOLUT | R\$ 55 |
| BATIDA DE SAQUÊ | R\$ 45 |
| BATIDA DE RUN | R\$ 45 |
| BATIDA SEM ÁLCOOL | R\$ 39 |

DRINKS

| | |
|---------------|--------|
| APEROL SPRITZ | R\$ 59 |
|---------------|--------|

| | |
|----------|--------|
| LICOR 43 | R\$ 49 |
|----------|--------|

| | |
|------------|--------|
| PINACOLADA | R\$ 49 |
|------------|--------|

| | |
|--|--------|
| 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. | R\$ 49 |
|--|--------|

| | |
|-------------------|--------|
| BATIDA DE SALINAS | R\$ 49 |
|-------------------|--------|

| | |
|-----------------|--------|
| BATIDA DE SAQUÊ | R\$ 45 |
|-----------------|--------|

| | |
|----------------------------|--------|
| BATIDA DE CACHAÇA NACIONAL | R\$ 45 |
|----------------------------|--------|

| | |
|---------------|--------|
| BATIDA DE RUN | R\$ 45 |
|---------------|--------|

| | |
|--------|--------|
| MOJITO | R\$ 59 |
|--------|--------|

| | |
|-------------------|--------|
| BATIDA SEM ÁLCOOL | R\$ 39 |
|-------------------|--------|

| | |
|---------|--------|
| NEGRONI | R\$ 59 |
|---------|--------|

| | |
|----------|--------|
| LICOR 43 | R\$ 49 |
|----------|--------|

| | |
|------------|--------|
| GIN TONICA | R\$ 59 |
|------------|--------|

| | |
|--|--------|
| 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. | R\$ 49 |
|--|--------|

| | |
|------------|--------|
| GIN TONICA | R\$ 59 |
|------------|--------|

| | |
|----------------|--------|
| BATIDA ABSOLUT | R\$ 55 |
|----------------|--------|

| | |
|------------|--------|
| GIN TONICA | R\$ 59 |
|------------|--------|

| | |
|-----------------|--------|
| BATIDA DE SAQUÊ | R\$ 45 |
|-----------------|--------|

| | |
|------------|--------|
| GIN TONICA | R\$ 59 |
|------------|--------|

| | |
|---------------|--------|
| BATIDA DE RUN | R\$ 45 |
|---------------|--------|

| | |
|------------|--------|
| GIN TONICA | R\$ 59 |
|------------|--------|

| | |
|-------------------|--------|
| BATIDA SEM ÁLCOOL | R\$ 39 |
|-------------------|--------|

DESTILADOS - DOSES

| | |
|---------------|--------|
| JAGGERMEIGTER | R\$ 35 |
|---------------|--------|

| | |
|----------|--|
| TEQUILAS | |
|----------|--|

| | |
|----------|--------|
| LICOR 43 | R\$ 35 |
|----------|--------|

| | |
|---------------------------|--------|
| JOSE CUERVO OURO OU PRATA | R\$ 35 |
|---------------------------|--------|

| | |
|----------------|--------|
| VINHO DO PORTO | R\$ 35 |
|----------------|--------|

| | |
|-----------|--------|
| DOM JULIO | R\$ 49 |
|-----------|--------|

| | |
|------------|--------|
| LEMONCELLO | R\$ 35 |
|------------|--------|

| | |
|----------|---------|
| CLERICOT | R\$ 179 |
|----------|---------|

| | |
|----------------|--------|
| VODKA SMIRNOFF | R\$ 29 |
|----------------|--------|

| | |
|-------------|--------|
| DRY MARTINI | R\$ 49 |
|-------------|--------|

||
||
||

#CARTADEVINHOSAMORAHOTEL



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

CHAMPAGNE VEUVE CLICQUOT PONSARDIN BRUT

R\$ 689

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 limão.

MOET CHANDON BRUT IMPERIAL

R\$ 669

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.

ESPUMANTES

CHANDON BRUT

Harmonização: Peixes grelhados, frutos do mar, saladas de verão e sushis. Brinde em seus momentos mais sublimes.

R\$ 140

CHANDON PASSION ON ICE

R\$ 189

CHANDON BRUT ROSE

R\$ 189

Harmonização: Sobremesas, salmão e as saladas de frutas tropicais harmonizarão perfeitamente com esse Espumante.

MISTICO MOSCATEL

R\$ 139

Uva: Moscato Canelli
Olfato: Intenso, floral e com notas cítricas.
Paladar: Suavemente adocicado, com final de boca refrescante.
Harmonização: Sobremesa cítrica e queijos azuis.

VINHOS BRANCOS

8 RIOS RESERVA CHARDONNAY

R\$ 120

750 ml

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.



FAUSTO CHARDONNAY

R\$ 59

187 ml

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.

ERRAZURIZ SELECTION SAUVIGNON BLANC

R\$ 160

750 ml

Vinho da região do Vale Aconcagua, reflete 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.



MORGADIO DA ANDORINHA VINHO VERDE DOC

R\$ 90

750 ml

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

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



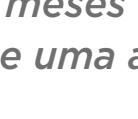
CHEEK TO CHEEK ROSE

R\$ 175

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.

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 Aconcágua, 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.

CONSULTE O MENU

ON-LINE E AS FOTOS NO SITE

amorahotel.com.br

AMORA RESTAURANTE