



INFORMAÇÕES GERAIS



DIRETÓRIO ONLINE

Scaneie o QR Code abaixo para obter acesso ao cardápio e informações do hotel.



ONLINE DIRECTORY (ENGLISH VERSION)

Scan the QR Code below and get access to the english version.



DIRECTORIO EN LÍNEA (VERSIÓN EN ESPAÑOL)

Escanee el código QR a continuación y obtenga acceso a la versión en español.



Nós da rede Brisa Hotéis desejamos

boas-vindas

e que sua estada entre nós seja a
mais agradável possível.



Horários

CAFÉ DA MANHÃ

(Cortesia quando servido no restaurante)

Início: 06:00h – Término: 10:00h

RESTAURANTE

Ramal: 4827

Almoço – 12h às 15h
(Todos os dias)

Jantar – 19h às 21h
(Todos os dias)

ROOM SERVICE

(O cardápio se encontra abaixo)

Ramal: 4827

Funcionamento Room
Service 24h

RECEPÇÃO

Ramal: 4800/4810

OBSERVAÇÕES

- Eletricidade:
220 Volts
- Serviço de despertador:
Solicitar à recepção
- Disponibilizamos jogos
na recepção (*dominó e baralho*)
- Disponibilizamos tábua e ferro
de passar em caráter de cortesia

Cardápio do Frigobar

BEBIDAS	VALOR
Chá, café, leite ou achocolatado (bule 300ml)	R\$ 12
Café com leite (bule 300 ml)	R\$ 14
Água sem gás (500 ml)	R\$ 6
Água com gás (500 ml)	R\$ 6
Refrigerante (lata)	R\$ 7
Sucos Diversos (copo 350ml)	R\$ 8
Sucos Diversos (jarra 750ml)	R\$ 18

BEBIDAS E SNACKS	VALOR
Água Sem Gás 500ML	R\$ 5
Coca-Cola Lata	R\$ 7
Coca-Cola Zero Lata	R\$ 7
Guaraná Lata	R\$ 7
Heineken Lata	R\$ 10
Chocolate Kit Kat	R\$ 6
Chocolate Laka	R\$ 6
Ruffles 35g	R\$ 8
Cheetos 42g	R\$ 8
Bala Fini 15g	R\$ 4
Biscoito Oreo 36g	R\$ 5
Amendoim 70g	R\$ 7

Obs.: Todos os pratos são individuais.



ENTRADAS

BRUSCHETTA POMODORO <i>Bruschetta Pomodoro</i>	R\$ 29,00
Tomate picado, parmesão e azeite.	
BRUSCHETTA TRÊS QUEIJOS <i>Bruschetta Tres Quesos</i>	R\$ 29,00
Pão baguete com queijo parmesão, mussarela e coalho.	
CALDO VERDE – CIL NOGUEIRA <i>Caldo Verde</i>	R\$ 35,00
Tradicional caldo português servido com couve e calabresa, a acompanhado de torradinhas.	
CANJA <i>Sopa de Pollo</i>	R\$ 29,00
Cubos de frango, arroz e legumes.	
CREME DE LEGUMES <i>Crema de Verduras</i>	R\$ 27,00
Legumes processados.	
ESCONDIDINHO DE CARNE DE SOL – CIL NOGUEIRA <i>Pastel de Yuca con Carne de Sol</i>	R\$ 59,00
Massa de macaxeira e carne do sol desfiada.	
SOPA DE ABOBORA – CIL NOGUEIRA <i>Sopa de Calabaza</i>	R\$ 35,00
Creme de abóbora servido com requeijão e carne do sol acompanhada por torradinhas.	
TÁBUA DE FRIOS <i>Tabla de Fiambres</i>	R\$ 39,00
Mussarela, coalho, presunto, azeitona e ovo de codorna.	

SALADAS

SALADA BRISA <i>Ensalada Brisa</i>	R\$ 29,00
Mix de folhas, croutons, tomate fresco sem pele e molho de ervas.	
SALADA CAESAR <i>Ensalada César</i>	R\$ 35,00
Mix de folhas, parmesão ralado, lascas de frango, croutons e molho caesar.	
SALADA REFRESCANTE <i>Ensalada Refrescante</i>	R\$ 35,00
Mix de folhas, noisette de melão e manga, pepino e parmesão.	

*Todos os pratos são individuais.

OMELETES

OMELETE COMPLETO <i>Omelet Completo</i>	R\$ 24,00
Recheado com queijo mussarela, presunto, tomate, cebola e manjerição.	
OMELETE DE FRANGO E QUEIJO <i>Omelet de Pollo y Queso</i>	R\$ 22,00
Recheado com frango desfiado e queijo mussarela.	
OMELETE DE QUEIJO <i>Omelet de Queso</i>	R\$ 18,00
Recheado com mussarela.	
OMELETE DE QUEIJO E PRESUNTO <i>Omelet de Queso y Jamón</i>	R\$ 20,00
Recheado com mussarela e presunto.	

TAPIOCAS

TAPIOCA DE FRANGO E QUEIJO <i>Tapioca de Pollo y Queso</i>	R\$ 21,00
Recheada com frango desfiado e mussarela.	
TAPIOCA DE QUEIJO <i>Tapioca de Queso</i>	R\$ 15,00
Recheada com coalho.	
TAPIOCA DE QUEIJO E COCO <i>Tapioca de Queso y Coco</i>	R\$ 17,00
Recheada com coalho e coco.	
TAPIOCA DE QUEIJO E PRESUNTO <i>Tapioca de Queso y Jamón</i>	R\$ 19,00
Recheada com mussarela e presunto.	
TAPIOCA DE QUEIJO E LEITE CONDENSADO <i>Tapioca de Queso y Leche Condensada</i>	R\$ 19,00
Recheada com mussarela e leite condensado.	
TAPIOCA ROMEU E JULIETA <i>Tapioca Romeo y Julieta</i>	R\$ 19,00
Recheada com mussarela e goiabada.	

*Todos os pratos são individuais.

SANDUICHES

AMERICANO BRISA <i>Americano Brisa</i>	R\$ 27,00
Pão de forma, queijo mussarela, presunto e ovo frito.	
BRISA PRAIA BURGER - FRITAS RÚSTICA <i>Brisa Praia Burger – Papas Rústicas</i>	R\$ 39,00
Pão australiano, hambúrguer artesanal de carne, cheddar, cebola caramelizada e barbecue.	
CHEESE BRISA – BAIXA CALORIA <i>Cheese Brisa – Baja Caloría</i>	R\$ 35,00
Pão baguete, queijo coalho, queijo minas, peito de frango, rúcula, tomate seco e creme de mostarda.	
CHEESE FILÉ – FRITAS PALITO <i>Cheese Filete – Papas Fritas</i>	R\$ 35,00
Pão brioche, filé mignon, cheddar, alface e tomate.	
CHEESE FRANGO – FRITAS PALITO <i>Cheese Pollo – Papas Fritas</i>	R\$ 29,00
Pão brioche, filé de frango, cheddar, alface e tomate.	
MISTO BRISA <i>Mixto Brisa</i>	R\$ 20,00
Pão de forma, queijo mussarela e presunto.	
QUEIJO QUENTE <i>Queso Caliente</i>	R\$ 18,00
Pão de forma e queijo mussarela.	
FILLETE AO GORGONZOLA – CIL NOGUEIRA <i>Filete al Gorgonzola</i>	R\$ 79,00
Tirinhas de filé mignon, molho cremoso de gorgonzola, parmesão maçaricado e massa capellini.	
LASANHA DE CARNE – CIL NOGUEIRA <i>Lasaña de Carne</i>	R\$ 59,00
Camadas de massa, carne moída selecionada e molho de tomate caseiro, queijo mussarela.	
LINGUINI BOLONHESA <i>Linguini a la Boloñesa</i>	R\$ 55,00
Linguini, molho bolonhesa, parmesão ralado.	
SPIRANTELLI – CIL NOGUEIRA <i>Spirantelli</i>	R\$ 79,00
Rondelli invertido, peito de peru, queijo no molho vermelho e creme de milho.	

MASSAS

PEIXES E FRUTOS DO MAR

ARROZ DE POLVO DA TIA CARMINHA – CIL NOGUEIRA <i>Arroz de Pulpo de Tía Carminha</i>	R\$ 89,00
Pedacos de polvo e arroz temperado.	
BOBÓ DE CAMARÃO – CIL NOGUEIRA <i>Bobó de Camarones</i>	R\$ 69,00
Massa de macaxeira com camarão temperado e refogado a moda Cil Nogueira e farofa de dendê e camarão.	
CAMARÃO FLAMBADO – CIL NOGUEIRA <i>Camarones Flambeados</i>	R\$ 89,00
Camarões flambados no whisky, arroz e farofa de pão amanteigada.	
PEIXE DE FORNO DA TIA ANA – CIL NOGUEIRA <i>Pescado al Horno de Tía Ana</i>	R\$ 69,00
Filé de tilápia ao molho de requeijão e leite de coco, parmesão, purê de batata e arroz com castanha de cajú.	
SALMÃO GRELHADO <i>Salmón a la Parrilla</i>	R\$ 79,00
Filé de salmão, arroz branco e purê de batata.	
TILÁPIA NORDESTINA – COM BEBIDA <i>Tilapia Nordestina</i>	R\$ 59,00
Filé de tilápia na chapa, arroz branco, legumes a vapor e molho de ervas finas.	
FRANGO A PARMEGIANA <i>Pollo a la Parmesana</i>	R\$ 59,00
Frango parmegiana, arroz branco e purê de batata.	
FRANGO GRELHADO EMPÓRIO <i>Pollo a la Parrilla Empório</i>	R\$ 59,00
Filé de frango grelhado, arroz sete grão e purê de batata doce.	
FRANGO NOTA 10 – CIL NOGUEIRA <i>Pollo Nota 10</i>	R\$ 65,00
Tiras de frango envolvidas com peito de peru e queijo, recheado com massa temperada com queijo gorgonzola, molho branco e molho de tomate caseiro.	
SAUDADES DE CASA – COM BEBIDA <i>Sabores de Casa – Con Bebida</i>	R\$ 49,00
Frango grelhado, arroz branco, feijão caseiro, farofa e salada.	
STROGONOFF DE FRANGO <i>Strogonoff de Pollo</i>	R\$ 42,00
Cubos de frango temperados com creme de leite, mostarda, molho de tomate e champignon, arroz branco, purê de batata, batata palha.	

AVES

*Todos os pratos são individuais.

*Todos os pratos são individuais.

CARNES

FILÉ A PARMEGIANA <i>Filete a la Parmesana</i>	R\$ 75,00
Filé a parmegiana, arroz branco e purê de batata.	
SABOR NORDESTINO – FRITAS PALITO <i>Sabor del Nordeste – Papas Fritas</i>	R\$ 59,00
Carne do sol, queijo coalho, baião de dois e vinagrete.	
SAUDADES DE CASA – COM BEBIDA <i>Sabores de Casa – Con Bebida</i>	R\$ 59,00
Bife grelhado, arroz branco, feijão caseiro, farofa e salada.	
STROGONOFF DE CARNE <i>Strogonoff de Carne</i>	R\$ 49,00
Tirinhas de carne selecionada temperada com creme de leite, molho de tomate e mostarda, arroz branco, purê de batata e batata palha.	

SOBREMESAS

BROWNIE <i>Brownie</i>	R\$ 29,00
FRUTAS DA ESTAÇÃO <i>Frutas de Estación</i>	R\$ 19,00
PUDIM <i>Flan</i>	R\$ 17,00
QUINDIM <i>Postre brasileño de coco y yema de huevo</i>	R\$ 12,00
SORVETE DE CREME <i>Helado de Crema</i>	R\$ 25,00

*Todos os pratos são individuais.

BEBIDAS

ACHOCOLATADO, CAFÉ, CHÁ, LEITE – XÍCARA <i>Chocolate Caliente, Café, Té, Leche – Taza</i>	R\$ 9,00
ACHOCOLATADO, CAFÉ, CHÁ, LEITE – BULE 300ML <i>Chocolate Caliente, Café, Té, Leche</i>	R\$ 15,00
ÁGUA COM GÁS <i>Agua con Gas</i>	R\$ 7,00
ÁGUA SEM GÁS <i>Agua sin Gas</i>	R\$ 6,00
ÁGUA DE COCO – COCO <i>Agua de Coco</i>	R\$ 10,00
REDBULL <i>Red Bull</i>	R\$ 18,00
REFRIGERANTE <i>Refresco</i>	R\$ 8,00
SUCO DIVERSOS (COP0 300ML) <i>Jugos Varios (Vaso 300ml)</i>	R\$ 10,00
SUCO DIVERSOS (JARRA 700ML) <i>Jugos Varios (Jarra 700ml)</i>	R\$ 22,00

CERVEJAS

BUDWEISER LONG NECK	R\$ 12,00
CORONA LONG NECK	R\$ 14,00
HEINEKEN LONG NECK	R\$ 14,00

DESTILADOS

AGUARDENTE 51 – DOSE <i>Aguardiente 51 – Copa</i>	R\$ 8,00
AGUARDENTE SELETA – DOSE <i>Aguardiente Seleta – Copa</i>	R\$ 11,00
VODKA ABSOLUT – DOSE <i>Vodka Absolut – Copa</i>	R\$ 20,00
VODKA SMIRNOFF – DOSE <i>Vodka Smirnoff – Copa</i>	R\$ 15,00
WHISKY BLACK LABEL – DOSE <i>Whisky Black Label – Copa</i>	R\$ 26,00
WHISKY RED LABEL – DOSE <i>Whisky Red Label – Copa</i>	R\$ 22,00
WHISKY JACK DANIEL’S – DOSE <i>Whisky Jack Daniel’s – Copa</i>	R\$ 26,00

*Todos os pratos são individuais.

ESPUMANTE CHANDON BRUT <i>Espumante Chandon Brut</i>	R\$ 189,00
ESPUMANTE RIO SOL BRUT <i>Espumante Rio Sol Brut</i>	R\$ 79,00
ESPUMANTE ROSÉ CASA PERINI <i>Espumante Rosé Casa Perini</i>	R\$ 119,00
VINHO BRANCO GATO NEGRO (CHILE) <i>Vino Blanco Gato Negro (Chile)</i>	R\$ 95,00
VINHO CABRIZ COLHEITA SELECIONADA 2022 - PORTUGUÊS <i>Vino (Português)</i>	R\$ 110,00
VINHO TINTO CONCHA Y TORO CARMENERE (CHILE) <i>Vino (Chile)</i>	R\$ 95,00
VINHO TINTO CONCHA Y TORO MERLOT (CHILE) <i>Vino (Chile)</i>	R\$ 95,00
VINHO TERRAS LUSAS REGIONAL ALENTEJO TINTO - PORTUGUÊS <i>Vino (Português)</i>	R\$ 110,00

**SPIRANTELLI** *(Spirantelli)*

Rondelli invertido com peito de peru e queijo, recheado com massa temperada com queijo gorgonzola, servido com molho branco e molho de tomate, acompanhado por farofa de pão.

(Rondelli invertido con pechuga de pavo y queso, relleno con masa sazónada con queso gorgonzola, servido con salsa blanca y salsa de tomate, acompañado de farofa de pan)

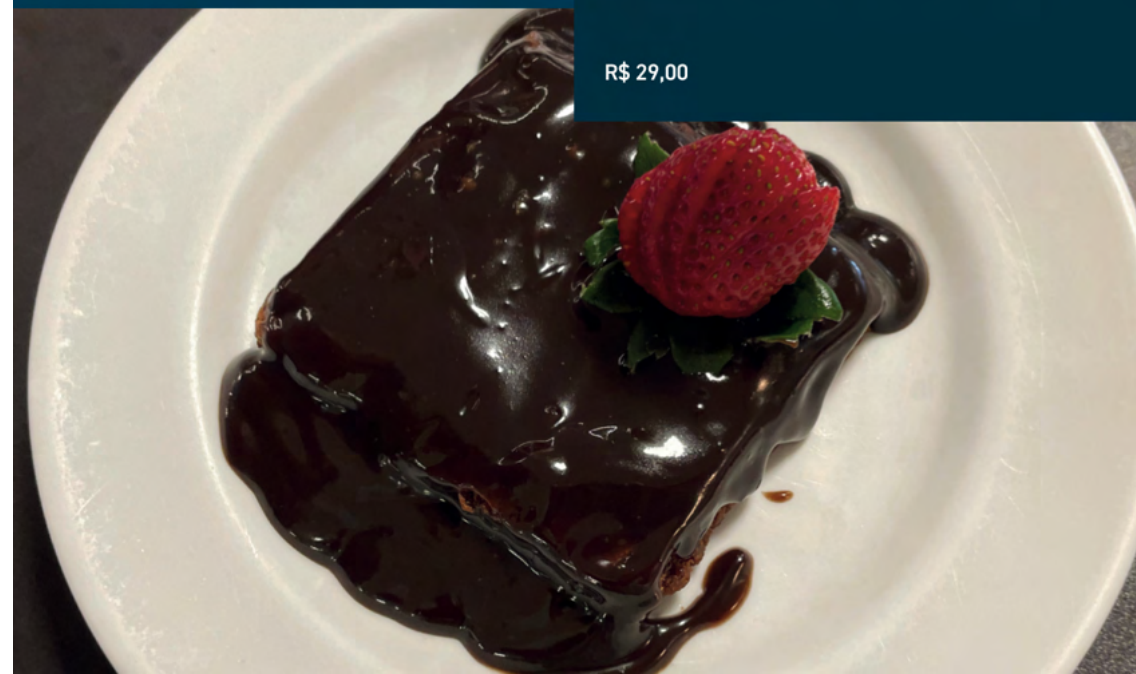
R\$ 79,00

BROWNIE

Massa crocante e saborosa, com bastante calda de chocolate preto e finalizada com morango no topo.

(Masa crujiente y sabrosa, con abundante salsa de chocolate negro y finalizada con una fresa en la parte superior)

R\$ 29,00



*Todos os pratos são individuais.



CAMARÃO FLAMBADO *(Camarón Flambado)*

Arroz à piemontese, camarão flambado no whisky e acompanhado de farofa de pão especial da casa.

(Arroz a la piemontesa, camarón flambeado con whisky y acompañado de farofa de pan especial de la casa)

R\$ 89,00



LASANHA DE CARNE *(Lasaña de Carne)*

Massa, molho branco, carne moída selecionada, molho de tomate caseiro e queijo gratinado.

(Masa, salsa blanca, carne molida seleccionada, salsa de tomate casera y queso gratinado)

R\$ 59,00

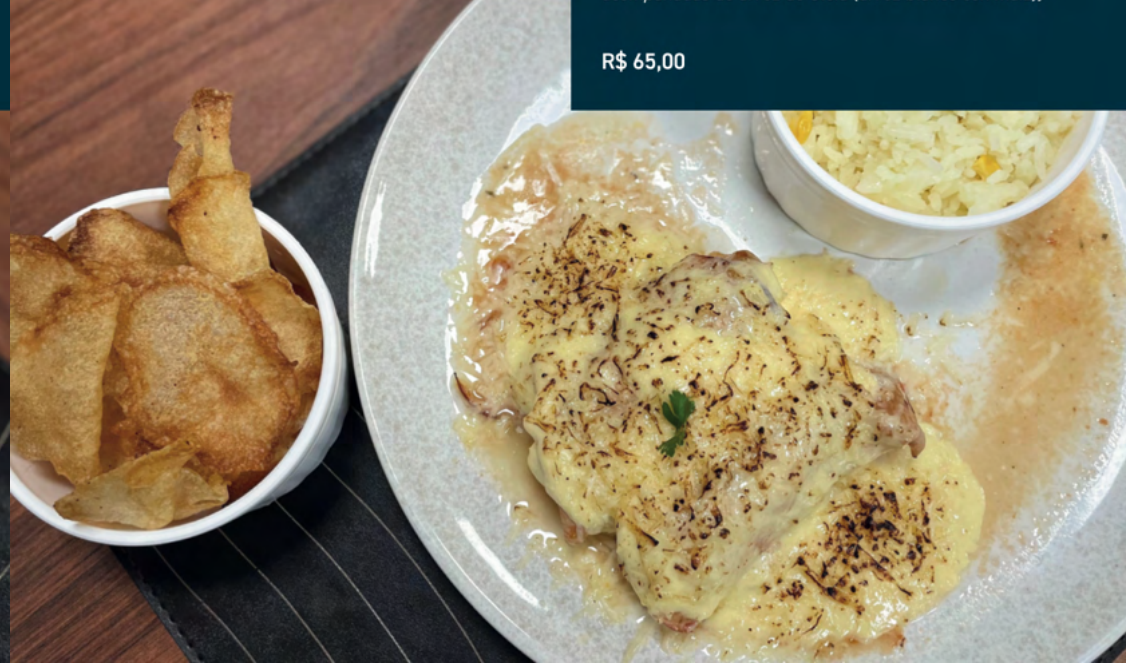


ARROZ DE POLVO *(Arroz de Pulpo)*

Arroz soltinho com um "ponto para mais", ou seja mais cozido, e polvo em pedaços com bastante parmesão.

(Arroz suelto con un "punto más", es decir, más cocido, y pulpo en trozos con bastante parmesano.)

R\$ 89,00



FRANGO NOTA 10 *(Pollo Nota 10)*

Tiras de frango envoltivas em fatias de peito de peru e queijo, ao molho vermelho e creme de milho gratinado, acompanhadas por arroz da Cléia (arroz branco com milho).

(Tiras de pollo envueltas en lonchas de pechuga de pavo y queso, con salsa roja y crema de maíz gratinada, acompañadas de arroz de Cléia (arroz blanco con maíz))

R\$ 65,00

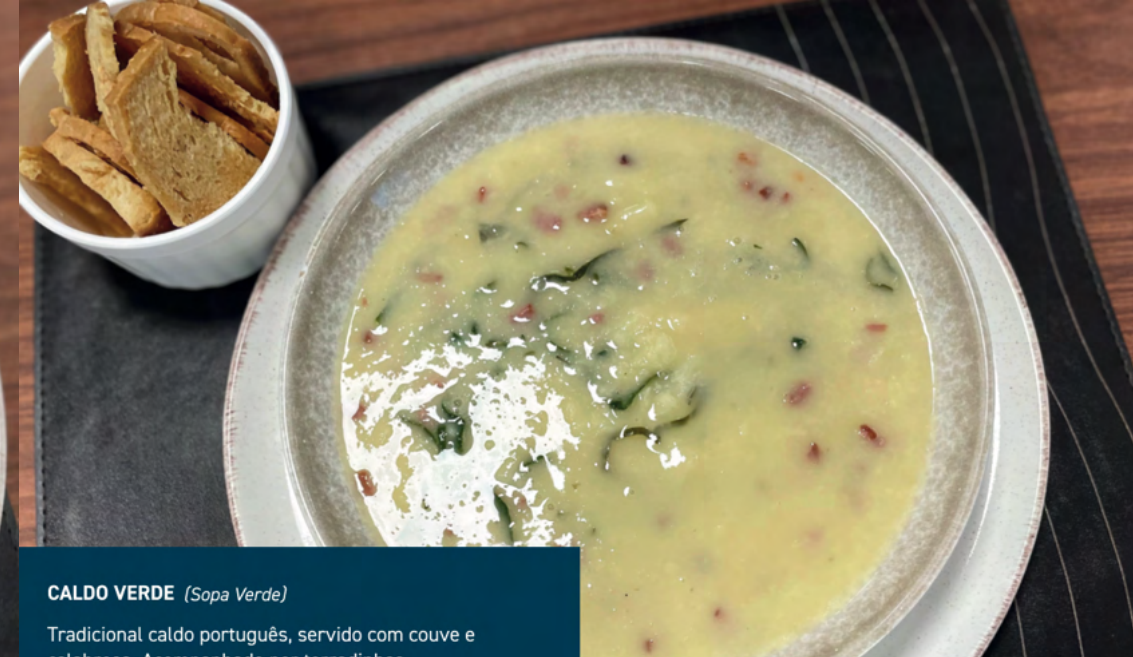


BOBÓ DE CAMARÃO *(Bobó de Camarón)*

Massa de macaxeira com camarão temperado e refogado, acompanhada por farofa de dendê com camarão e arroz branco.

(Masa de yuca con camarón sazonado y salteado, acompañado de farofa de dendê con camarón y arroz blanco)

R\$ 69,00



CALDO VERDE *(Sopa Verde)*

Tradicional caldo português, servido com couve e calabresa. Acompanhado por torradinhas amanteigadas, polvilhadas com parmesão e gratinadas.

Tradicional caldo portugués, servido con col rizada y chorizo calabrés. Acompañado de tostadas mantecosas, espolvoreadas con parmesano y gratinadas.

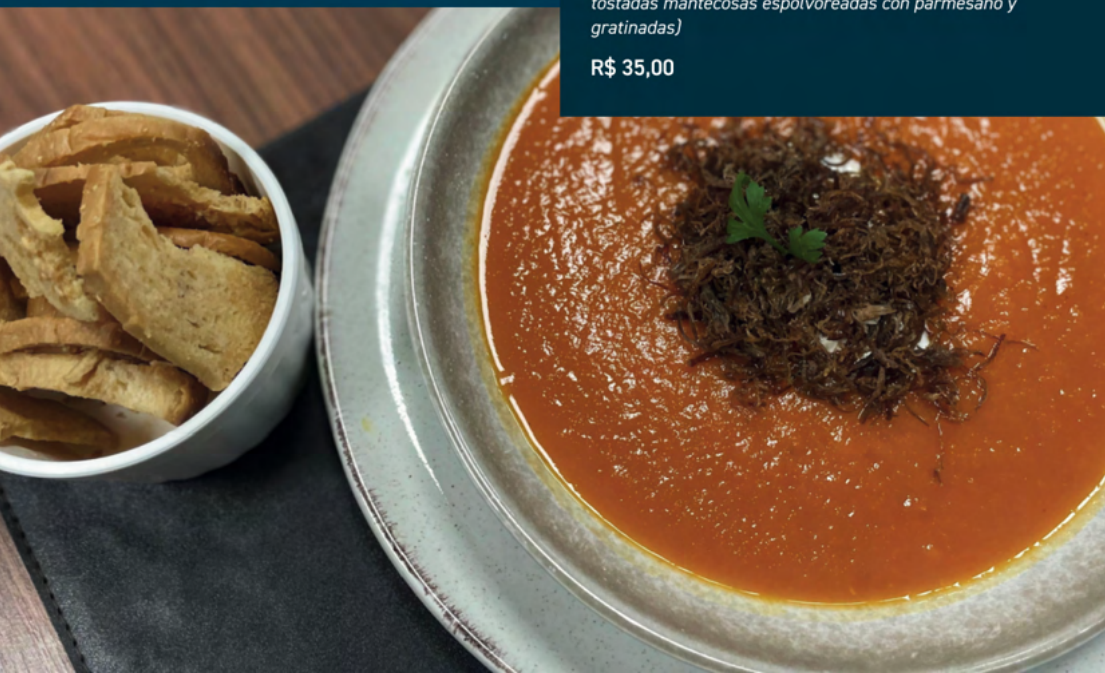
R\$ 35,00

SOPA DE ABÓBORA *(Sopa de Calabaza)*

Creme com textura líquida e aveludada de abóbora, servido com requeijão e carne de sol. Acompanhado por torradinhas amanteigadas, polvilhadas com parmesão e gratinadas.

(Crema con textura líquida y aterciopelada de calabaza, servida con requesón y carne de sol. Acompañada de tostadas mantecosas espolvoreadas con parmesano y gratinadas)

R\$ 35,00



FILLETE DE GORGONZOLA *(Filete al Gorgonzola)*

Tirinhas de filé mignon temperadas, servidas com molho cremoso de queijo gorgonzola, parmesão maçaricado e massa capellini.

(Tiritas de filete mignon sazonadas, servidas con salsa cremosa de queso gorgonzola, parmesano flameado y pasta capellini.)

R\$ 79,00





WWW.BRISAHOTEIS.COM.BR

