



GOLDEN TOWER
São Paulo Hotel

MENU





ENTRADAS / STARTERS



Salada Mediterrânea

Couvert \$ 19,00

Pães, torradas, manteiga, patê e antepastos.
| Bread, toast, butter and appetizer.

Salada Mediterrânea \$ 55,00

Salada de verduras ao pesto com miscelânea de Frutos do Mar (polvo, lula, camarões e mariscos).
| Green salad w/ pesto sauce and a variety of seafoods.

Salada Fênix \$ 48,00

Salada de alface, rúcula, tomate, palmito e tiras de frango acompanhadas de um delicioso molho de mostarda caseiro.
| Lettuce, arugula, tomato, heart of palm and chicken strips accompanied with mustard sauce.

Salada Riviera Del Fiori \$ 43,00

Salada de tomates com ervas frescas e queijo parmesão, banhados em azeite extra virgem e verduras nobres.
| Tomato with fresh herbs, parmesan cheese, bathed in olive oil and noble greens.

Salada Mista \$ 37,00

Salada de alface, rúcula, cenoura ralada, beterraba, pepino e tomate.
| Tomato with fresh herbs, parmesan cheese, bathed in olive oil and noble greens.

SOPAS & CREMES / SOUPS & CREAM

Velouté de Poireaux \$ 48,00

Clássico creme francês de alho-poró. Acompanha torradas.
| Classic French leeks cream.

Canja de Galinha \$ 48,00

Tradicional canja de galinha. Acompanhada de torradas.
| Chicken soup w/ toast.

Caldo Verde \$ 45,00

Elaborado com couve manteiga e parmesão. Acompanha torradas.
| Collard greens soup.

Creme de Cebola \$ 43,00

Tradicional creme de cebola gradinada. Acompanha torradas.
| Gratins onion cream.

Creme de Abóbora \$ 43,00

Delicioso creme de abóbora vegano. Acompanha torradas.
| Pumpkin cream soup.

Creme de Palmito \$ 51,00

Tradicional creme de palmito. Acompanha torradas.
| Gratins onion cream.



Salada Riviera Del Fiori



Creme de Cebola

Imagens meramente ilustrativas*

LICOR

Licor 43 R\$ 31,00
Contreau R\$ 28,00

VODKA

Grey Goose R\$ 39,00
Absolut R\$ 32,00
Smirnoff R\$ 22,00

VERMOUTHS BITTERS

Carpano Punt & Mês R\$ 18,00
Campari R\$ 18,00
Martini Rosso R\$ 18,00
Martini Dry Bianco R\$ 19,00

CAIPIRINHAS

Caipirinha Nacional R\$ 30,00
Caipirinha de Saquê R\$ 31,00
Caipiroska Smirnoff R\$ 32,00
Caipiroska Absolut R\$ 40,00
Caipiroska Grey Goose R\$ 44,00

VINHOS

Solicite ao garçom
nossa carta de vinhos. São mais de 40
rótulos à sua disposição.



TEQUILA

José Cuervo Prata	R\$ 27,00
José Cuervo Ouro	R\$ 27,00

DRINKS

Cuba libre	R\$ 25,00
Mogito	R\$ 28,00
Margarita	R\$ 31,00
Dry Martini	R\$ 35,00
Manhattan	R\$ 32,00
Negroni	R\$ 37,00
Sexy on The Beach	R\$ 34,00
Lagoa Azul	R\$ 25,00
Tequila Sunrise	R\$ 32,00
Old Faschioned	R\$ 36,00

COGNAC

Brandy Orborne	R\$ 39,00
----------------	-----------

RUM

Montilla	R\$ 16,00
Bacardi Oro	R\$ 22,00
Bacardi Blanca	R\$ 22,00
Bacardi Big Apple	R\$ 22,00

AGUARDENTES

Cachaça 51	R\$ 10,00
Saquê	R\$ 18,00
Seleta	R\$ 18,00



APERITIVOS / APPETIZERS



Cheese Bacon Fries

Amendoim Torrado R\$ 15,00
| Roasted Peanuts

Cheese Bacon Fries R\$ 45,00
Deliciosa porção de batatas fritas cobertas com um irresistível mix de queijos e bacon.
| French fries w/ bacon and cheese.

Batata frita | Fries R\$ 35,00
São 350gr da tradicional batata frita McCain.
| French Frie

Provolone à Milanese R\$ 60,00
Uma deliciosa porção de queijos provolone envoltos à um crocante empanado.
| Breader provolone cheese.

Tábua de Frios R\$ 152,00
Presunto, salaminho, azeitona, parmesão, queijo branco e mussarela
| Cold Cuts.

Tábua de Queijos R\$ 175,00
Gorgonzola, parmesão, provolone, mussarela e queijo branco.
| Cheese Cuts.

Camarão Empanado R\$ 92,00
Deliciosa porção de camarão empanado acompanhado de mostarda caseira.
| Breaded prawns with mustard sauce.

Iscas de Peixe R\$ 65,00
Tilápia empanada em tiras, acompanhada com um delicioso molho tártaro.
| Breaded fishes with tartar sauce.

Filé Aperitivo R\$ 85,00
Tiras de filé mignon nobre, grelhado com cebolas.
| Grilled Tenderloin on strips.

Picanha Acebolada R\$ 92,00
A campeã! Picanha Argentina cortada em tiras e grelhada com cebolas.
| Noble top sirloin cap on strips w/ onions.



Camarão Empanado



Filet Aperitivo

Imagens meramente ilustrativas*



PEIXES & CRUSTÁCEOS / FISH & CRUSTACEANS



Filé de Pintado

Filé de Pintado **R\$ 102,00**

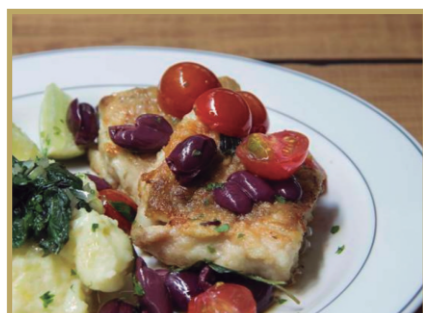
Filé de Pintado grelhado, regado ao molho de maracujá, acompanhado de arroz branco e batatas sauté.

| Painted brazilian river fish w/ passion fruit sauce, rice, and potatoes.

Filé de Tilápia **R\$ 102,00**

Filé de Tilápia grelhado, servido com purê de mandioquinha, brócolis, palmitos salteados, finalizado com alcaparras.

| Grilled fish fillet w/ broccoli, palm heart, mashed manioc and heart of palm.



Robalo à Malfitana

Robalo à Malfitana **R\$ 149,00**

Filé de Robalo grelhado, coberto com molho à base de azeite, tomate cereja e azeitona preta, acompanhado de purê de batatas e espinafre.

| Grilled sea bass fillet covered with olive oil, cherry tomato and black olives w/ mashed potatoes and spinach.

Filé de Salmão ao Shitake **R\$ 131,00**

Um delicado filé de salmão grelhado ao azeite, coberto com o molho de shitake & shimeji, servido com brócolis salteados.

| A delicate salmon fillet grilled w/ olive oil, served w/ shitake & shimeji mushrooms sauce and broccoli.



Filé de Salmão

Camarão Gratinado **R\$ 145,00**

Camarões refogados com alho e cebola, servido sobre cremoso arroz com manjeriço, envolvidos ao molho branco e gratinado com parmesão.

| Shrimp sauteed with garlic and onion, served over creamy rice with basil, wrapped in white sauce and gratin with parmesan.

Imagens meramente ilustrativas*

BEBIDAS ALCOÓLICAS / ALCOHOLIC DRINKS

Cerveja Premium **R\$ 20,00**
Corona Extra Longneck

Chopp Draft Beer 500ml **R\$ 31,00**

Chopp Draft Beer 300ml **R\$ 24,00**

WHISKY

Johnnie Walker Black Label **R\$ 39,00**

Johnnie Walker Red Label **R\$ 31,00**

Jack Daniel's **R\$ 32,00**

Old Par **R\$ 24,00**

GIN

Tanqueray **R\$ 33,00**

Bombay **R\$ 37,00**

GIN & TÔNICA

Gin & Tônica Tanqueray **R\$ 40,00**

Bombay **R\$ 35,00**



BEBIDAS NÃO ALCOÓLICAS / SOFT DRINKS

Água Mineral Mineral Water Com gás e sem gás Sparkling water or mineral water.	R\$ 8,00
Sucos Naturais Juices Laranja, abacaxi, melancia, maracujá e limão. Orange, pineapple, watermelon, passion fruit and lemon.	R\$ 17,00
Sucos Especiais Special Juices Limonada suíça ou detox (couve, limão e pepino) Swiss lemonade or collard greens w/ lemon and cucumber	R\$ 20,00
Vitaminas Vitamin Banana, morango ou mamão. Banana, strawberry or papaya.	R\$ 20,00
Bule de Chá Teapot Chá inglês Twinings. Peça as opções disponíveis ao garçom. Ask the waiter for the available options.	R\$ 16,00
Refrigerantes Softdrinks	R\$ 13,00
Energético Red Bull Energetic	R\$ 22,00

CAFÉS / COFFE

Café Espresso Espresso Coffe	R\$ 10,00
Café Espresso Duplo Double Espresso Coffee	R\$ 15,00
Cappuccino Cappuccino	R\$ 11,00
Cappuccino Grande Large Cappuccino	R\$ 16,00
Café Com Leite Coffee With Milk	R\$ 15,00
Chocolate Quente Hot Chocolate	R\$ 16,00
Mocaccino Mokaccino	R\$ 18,00



CARNES / MEATS



Carré de Cordeiro Trufado

Carré de Cordeiro Trufado **R\$ 160,00**

Deliciosas costeletas de cordeiro, banhadas com azeite trufado e salteados com alecrim, servidas com legumes grelhados e risoto parmegiano.
| Delicious lamb chops in truffle oil w/ rosemary, grilled vegetables and risotto parmegiano.

Filé Mignon au Poivre Vert **R\$ 145,00**

Filé mignon nobre grelhado, servido ao molho poivre vert e risoto de brócolis.
| Grilled beef tenderloin w/ poivre vert sauce and broccoli risotto.



Picanha à Brasileira

Picanha à Brasileira **R\$ 135,00**

Duas generosas fatias suculentas da melhor picanha argentina, grelhada com finas lâminas de alho, servida com batatas fritas, arroz e uma deliciosa farofa com bacon.
| Noble top sirloin, grilled w/ thin blades of garlic, served w/ rice, french fries, farofa, and rice.

Filé à Parmegiana **R\$ 120,00**

Filé mignon à milanesa, regado com molho de tomate e queijo derretido, servido com arroz e batatas fritas.
| Breaded fillet covered w/ tomato sauce and melted cheese, served w/ rice and french fries.



Filé à Parmegiana

Strogonoff de Filé Mignon **R\$ 107,00**

Strogonoff de filé mignon acompanhado de arroz branco, batata palha ou fritas.
| Beef strogonoff, served w/ rice and chips.

Imagens meramente ilustrativas*

AVES / CHICKENS



Galeta com Fettuccine

Filé de Frango à Parmegiana **R\$ 89,00**

Filé de frango à milaneza, regado com molho de tomate e queijo derretido, servido com arroz e batatas fritas.

| Breaded chicken fillet covered w/ tomato sauce and melted cheese served w/ rice & french fries.

Galeta com Fettuccine **R\$ 89,00**

Deliciosos galetos desossados, servido com fettuccine ao pesto e palmitos laminados.

| Spring chicken boned served w/ fettuccine pasta in pesto sauce and sliced heart of palm.

Filé de Frango ao Shitake **R\$ 85,00**

Filé de frango empanado, servido ao creme de shitake com arroz e brócolis ao vapor.

| Breaded chicken in cream of shitake mushrooms, served w/ rice and broccoli.

Supreme de Frango Grelhado **R\$ 88,00**

Filé de frango grelhado, servido com arroz 7 grãos ou arroz branco e purê de batata.

| Grilled chicken breast fillet served w/ brown rice and mashed potatoes.

Strogonoff de Frango **R\$ 85,00**

Strogonoff de frango, acompanhado de arroz branco, batata palha ou fritas.

| Chicken stroganoff, served w/ rice and chips.

Filé de Coxa Corn & Bacon **R\$ 85,00**

Saborosa coxa desossada grelhada, servida com um delicioso creme de milho, arroz e bacon.

| Tasty grilled boneless thigh, served with a delicious cream of corn, rice and bacon.



Filé de Frango ao Shitake

Imagens meramente ilustrativas*

SOBREMESAS / DESSERTS



Cheesecake de Frutas Vermelhas

Cheesecake de Frutas Vermelhas **R\$ 32,00**

Creme de cheese e mascarpone, coberto com uma deliciosa calda de frutas vermelhas.

| Cream cheese covered w/ delicious berry sauce.

Tiramisu **R\$ 35,00**

Tradicional creme tiramisu, recheado com biscoitos banhados ao café e vinho marsala, coberto com uma fina camada de cacau em pó.

| Traditional tiramisu cream, stuffed w/ cookies bathed in coffee and marsala wine, covered w/ a thin base of cocoa powder.

Torta Holandesa **R\$ 35,00**

Elaborado com base de bolacha maisena, e uma deliciosa camada de creme holandês, coberto com chocolate.

| Made with cornstarch wafer base, and a delicious layer of dutch cream, covered with chocolate.

Banana flambada **R\$ 28,00**

Banana flambada com conhaque, servida com sorvete de creme e canela.

| Banana flambéed in brandy, w/ vanilla icecream and cinnamon.

Sorvete com Calda **R\$ 22,00**

Duas deliciosas bolas de sorvete, servidas com calda quente de chocolate ou frutas vermelhas.

| Two delicious scoop of icecream w/ chocolate or berries syrup.



Petit Gateau

Creme de Açaí **R\$ 32,00**

Tradicional açaí brasileiro acompanhado de frutas e granola ou leite em pó.

| Açaí berry mashed w/ fruits and granola.

Petit Gateau **R\$ 37,00**

Bolo cremoso de chocolate, servido quente com duas bolas de sorvete de creme.

| Creamy hot chocolate cake w/ vanilla ice cream.

Creme de Papaya **R\$ 30,00**

Mamão papaya selecionado, batido com sorvete de creme e licor cassis.

| Papaya blended w/ vanilla ice cream and cassis brandy.



Creme de Açaí

Imagens meramente ilustrativas*



SANDUÍCHE / SANDWICHES



Steak Golden Mignon

Steak Golden Mignon **R\$ 61,00**

Sanduíche no pão baguete com filé mignon grelhado, tomate, alface americano, cebola caramelizada e queijo derretido, servido com batatas fritas.

| Grilled fillet steak on french bread w/ tomato, lettuce, caramelized onion, melted cheddar cheese and french fries.

Big Cheese Golden Tower **R\$ 53,00**

Sanduíche no pão de hambúrguer com queijo mussarela, tomates, alface, queijo gorgonzola e duplo hambúrguer, servido com batatas fritas.

| Double hamburger w/ cheese, tomatoes, lettuce, gorgonzola cheese and french fries.

Sanduíche Americano **R\$ 43,00**

Sanduíche no pão de forma com queijo, presunto, alface, tomate, ovo frito e bacon laminado, servido com batatas fritas.

| Cheese, and ham on toasted loaf of bread w/ lettuce, tomato, fried egg, bacon & french fries.

Sanduíche de Queijo Branco **R\$ 37,00**

Sanduíche no pão de forma com queijo branco, peito de peru, servido com salada de alface e tomate.

| White cheese, and smoked turkey breast on loaf of bread, lettuce and tomato salad.

Omelete **R\$ 35,00**

Tradicional omelete de presunto e queijo acompanhado de fritas ou pães.

| Egg, ham and cheese served w/ french fries.

Misto Quente **R\$ 33,00**

Sanduíche no pão de forma com mussarela e presunto servido com batatas fritas.

| Toasted bread w/ ham & cheese.

Tapioca Doce ou Salgada **R\$ 25,00**

Goma de tapioca hidratada. / CONSULTE SABORES.

| Sweet or Salty Tapioca Hydrated tapioca gum. / CONSULT FLAVORS (see flavors)

Bauru/ Bauru **R\$ 22,00**

Sanduíche no pão de forma com queijo, presunto, tomate e orégano.

| Sandwich on toasted bread with cheese, ham, tomato and oregano.



Big Cheese Golden Tower



Omelete

Imagens meramente ilustrativas*



MASSA / PASTA



Espaguete ao Sugo

Espaguete ao Sugo **R\$ 60,00**

Espaguete acompanhado de um delicioso molho de tomate fresco.

| Spaghetti accompanied by a delicious fresh tomato sauce.

Penne aos Quatro Queijos **R\$ 68,00**

Penne acompanhado de molho 4 queijos, elaborado com gorgonzola, parmesão, provolone e mussarela.

| Penne accompanied by four cheese sauce made with gorgonzola, parmesan, provolone and mozzarella.

Fettuccine à Moderna **R\$ 65,00**

Fettuccine ao molho branco, legumes, bacon e parmesão.

| Fettuccine with white sauce, vegetables, bacon and Parmesan.



Fettuccine à Modena

Nhoque de Mandioquinha **R\$ 70,00**

Nhoque de mandioquinha, servido ao molho de gorgonzola ou vermelho.

| Gnocchi of baby potatoes, served w/ gorgonzola cheese sauce.

Raviolone de Manjeriçã **R\$ 70,00**

Raviolone recheado com cream cheese e manjeriçã, servido ao molho de tomate fresco.

| Ravioli w/ cream cheese and basil, w/ fresh tomatoes sauce.

Imagens meramente ilustrativas*

RISOTOS / RISOTTO



Risoto de Frutos do Mar

Risoto de Frutos do Mar **R\$ 93,00**

Risoto de frutos do mar, elaborado com camarão, lula, marisco, polvo, kani e vôngole.
| Seafood risotto and parmesan cheese saffron.



Risoto à Toscana

Risoto de Palmito **R\$ 82,00**

Risoto de palmito elaborado com ervas finas e um toque de parmesão.
| Palm of heart risotto with parmesan cheese.

Risoto à Toscana **R\$ 80,00**

Risoto de ervas com linguiça calabresa, abobrinha e queijo parmesão.
| Herbs risotto w/ tuscan sausage, zucchini and parmesan cheese.



Risoto de Tomate Seco

Risoto de Tomate Seco **R\$ 80,00**

Risoto de tomate seco e manjericão fresco com um toque de parmesão.
| Dried tomato risotto and fresh basil with a parmesan cheese.

Imagens meramente ilustrativas*

GUARNIÇÕES / TRIMMINGS



Feijão

Arroz Branco **R\$ 16,00**
| Rice

Feijão **R\$ 16,00**
| Bean

Bacon **R\$ 22,00**
| Bacon

Batata Frita **R\$ 20,00**
| Fries

Legumes Grelhados / Vapor **R\$ 19,00**
| Grilled Vegetables

Brócolis ao Alho e Óleo **R\$ 16,00**
| Broccoli With Garlic And Oil

Farofa com Bacon **R\$ 16,00**
| Farofa With Bacon

Palmito **R\$ 24,00**
| Palm Heart

Purê de Batata ou Mandioquinha **R\$ 20,00**
| Mashed Potatoes or Cassava



Purê de Batata



Arroz Branco

Imagens meramente ilustrativas*