

ENTRADAS

Room Service: R\$30,00

FRITO PORTOFINO | 190

meia porção 95 | peixe e lula empanados fritos | serve duas pessoas

DUO HOMUS | 80

homus tradicional e homus muhammra com pão pita

TACOS MEXICANOS | 80

2 unidades | carne, frango ou peixe | vegetariano: legumes sazonais

CEVICHE PERUANO | 85

opção de robalo ou polvo ou vevano

CARPACCIO DE ATUM DEFUMADO | 85

rúcula e torradas

CARPACCIO DE ANGUS | 85

rúcula e torradas

TARTAR BEEF | 120

steak de tartar de filé mignon com cebola, alcaparras, pepino, cebolinha e ovo

SALADAS

SALADA FRESCA | 60

mix de folhas orgânicas, óleo de gergelim, mussarela de bufala, mix de ervas, shoyu de coco e limão

SALADA NIÇOISE | 90

atum selado, vagem, alface, tomate cereja, baby batata e ovos cozidos

PARA COMPARTILHAR

MIX DE COGUMELOS | 60

cogumelos salteados

BRUSCHETTA BURRATA | 65

2 torradas com tomate e manjerição

FRUTOS DO MAR À PROVENÇAL | 150

camarão - polvo - molho pomodoro - ervas de provençe

SALADA QUEIJO DE CABRA | 90

mix de folhas, queijo de cabra, fatias de melão, castanhas e presunto de parma

SALADA CAESAR | 90

salada clássica com molho caseiro | escolha entre: camarões ou frango grelhado

LANCHES

PIZZA DO DIA | 80

veja opções com nosso garçom

HAMBÚRGUER | 89

carne ou vegan com batata frita

DUPLO CHEDDAR | 99

molho de queijo cremoso com Jack Daniel's
carne ou vegan com batata frita

FRUTOS DO MAR

MEXILHÕES | 80

ao tomate

ARROZ TAJ | 140

basmati, frutos do mar e especiarias

ROBALO | 150

alcaparras, aspargos, manteiga e purê verde

POLVO | 170

arroz negro à putanesca, polvo regado ao azeite de ervas frescas, azeitonas e alho confitado

MOQUECA | 240

moqueca de peixe baiana e frutos do mar | serve 2 pessoas

PEIXE INTEIRO | 200

mix de verduras grelhadas

PRINCIPAIS

STEAK DE BRÓCOLIS | 65

purê da casa - manteiga de nozes - coco - limão

COSTELA SUÍNA | 120

barbecue de melancia - batata rústica

RISOTO DO DIA | 120

veja opções com nosso garçom

BIFE DO DIA | 210

vegetais grelhados

MASSAS

SPAGHETTI OU PENNE | 90

brocólis com anchovas | arabiata

TAGLIOLINI IN SEPIA | 125

molho sugo com 3 frutos do mar

ACOMPANHAMENTOS

MIX DE VERDURAS | 35

sazonais - grelhadas

BATATAS FRITAS | 35

PURÊ DE ABÓBORA | 35

mix de castanhas - óleo de gergelim

PURÊ DE BATATA TRUFADO | 35

— APPETIZER

Room Service: R\$30,00

FRIED PORTOFINO | 190

half portion 95 | fried breaded fish and squid | serves two people

DUO HOMUS 🌱 | 80

traditional hummus muhammara hummus with pita bread

MEXICAN TACOS | 80

2 units | meat, chicken or fish | vegetarian: seasonal vegetables

PERUVIAN CEVICHE | 85

choice of sea bass or octopus or vegan

SMOKED TUNA CARPACCIO | 85

arugula and toast

ANGUS CARPACCIO | 85

arugula and toast

TARTAR BEEF | 120

filet mignon tartar steak with onion, capers, cucumber, chives and egg

— FRESH SALADS

FRESH SALAD 🌱 | 60

organic leaf mix, sesame oil, bufula mozzarella, herb mix, coconut and lemon
soy sauce

NIÇOISE SALAD | 90

seared tuna, green beans, lettuce, cherry tomatoes, baby potatoes
and boiled eggs

— TO SHARE

MIX OF MUSHROOMS | 60

sauteed mushrooms

BURRATA BRUSCHETTA | 65

2 toasts with tomato and basil

SEAFOOD IN PROVENÇAL | 150

shrimp - octopus - pomodoro sauce - herbs de provence

GOAT CHEESE SALAD 🌱 | 90

mixed leaves, goat cheese, slices of melon, chestnuts and parma
ham

CAESAR SALAD | 90

classic salad with homemade dressing | choose between: prawns or grilled
chicken

— BURGUER & PIZZA

PIZZA OF THE DAY | 80

see options with our waiter

HAMBÚRGUER | 89

meat or vegan - french fries

DOUBLE CHEDDAR | 99

cream cheese sauce with Jack Daniel's
beef or vegan - french Fries

— FRESH SEA FOOD

MUSSELS | 80

to tomato

TAJ RICE | 140

basmati, seafood and spices

ROBALO | 150

capers, asparagus, butter and green puree

OCTOPUS | 170

putanesca black rice, octopus drizzled with fresh herbs, olives and
candied garlic

MOQUECA | 240

bahian fish and seafood moqueca | serves 2 people

WHOLE FISH | 200

mixed grilled vegetables

— STEAK & RISOTTO

BROCCOLI STEAK 🌱 | 65

house puree - nut butter - coconut -
lemon

PORK RIB | 120

watermelon barbecue -
rustic potato

RISOTTO OF THE DAY 🌱 | 120

see options with our waiter

STEAK OF THE DAY | 210

grilled vegetables

— PASTAS

SPAGHETTI OR PENNE | 90

broccoli with anchovies | arabiata

TAGLIOLINI IN SEPIA | 125

sugo sauce with 3 seafood

— SIDE DISH

MIXED VEGETABLES | 35

seasonal - grilled

FRENCH FRIES | 35

PUMPKIN PUREE | 35

chestnut mix - sesame oil

TRUFFED POTATO PURE | 35

- SOBREMESA -

BUDDHA BOWL | 35

açaí com frutas da estação e granola da casa

TAÇA BRASILEIRA | 35

sorvete de baunilha com chantilly de coco com
frutas tropicais da nossa fazenda

MOUSSE VEGAN | 35

chocolate e abacate com crumble de coco
acompanha frutas

TIRAMISÚ VEGAN | 35

biscoito de chocolate com queijo de castanha de caju,
café, licor e cacau.

PIE DE COCO | 35

creme de leite de coco da fazenda pachamama sobre
biscoito e merengue italiano



CHURRASCO DE FRUTOS DO MAR

FRESH FISH BBQ

COM INGREDIENTES FRESCOS

Espeto Mix do Mar - R\$ 55

lula - polvo - camarão

Espeto Camarão do Mar - R\$ 45

camarão com fatias de limão

Mexilhões ao tomate - R\$ 80

molho pomodoro fresco

Salada de Lagosta - R\$ 120

salada de folhas verdes - molho especial

Polvo Grelhado - R\$ 170

com arroz negro

Meia Lagosta - R\$ 220

spaguetti alho e óleo

Peixe Inteiro - R\$ 200

assado - verduras grelhados

Lagosta inteira - R\$ 400

spaghetti alho e óleo

Acompanhamento:
R\$ 40 cada

Abacate grelhado

Spaghetti a alho e óleo

Salada do Chef



P R E S E N T S

FRESH FISH BBQ

Sea Food Skewers - R\$ 55

squid - octopus - shrimp

Shrimp on Skewers - R\$ 45

shrimp - lemon slices

Mussels Tomato - R\$ 70

fresh mussels - tomato sauce

Fresh Lobster Salad - R\$ 120

green leafs - special sauce

Grilled Octopus - R\$ 170

dark rice

Lobster (Half) - R\$ 220

spaghetti aioli

Whole Fish - R\$ 200

roasted - fresh herbs - grilled vegetables

Full Fresh Lobster - R\$ 400

spaghetti aioli

Side Dish:
R\$ 40 each

Grill Avocado
Spaghetti Aioli
Chef's Salad

CARTA DE VINHOS

SPARKLING

		taça	garrafa		garrafa
Castelfino Brut	Espanha	40	185	Corralillo Syrah	Chile 599
Torre Oria Cava Brut	Espanha	40	195	Cono Sur Pinot Noire'16	Chile 605
Prosecco' doc treviso- extra dry	Itália		455	Escudo Rojo	Chile 655
Ruinart	França		200	Sideral- Cachapoal Andes'19	Chile 839
Perrier Jouet	França		1200	Milani Montepulciano	Itália 175
Veuve Clicquot	França		1900	Milani Chianti	Itália 175

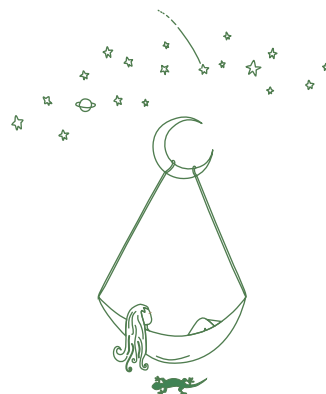
VINHO BRANCO

		taça	garrafa		
Vista Calma Sauvignon Blanc'19	Argentina		210	Milani Nero D'avola	Itália 175
La Linda Chardonnay	Argentina		210	Sacco- Barbera Dasti'16	Itália 175
Santa Hortensia Sauvignon Blanc	Chile	40	155	Zonin Valpolicella Ripasso	Itália 230
Camino de Chile Sauvignon Blanc'20	Chile		165	I'castei- Valpolicella Classico'18	Itália 290
Mirador Sauvignon Blanc	Chile	40	170	Zenato- Valpolicella Superiore'17	Itália 822
Montanares Chardonnay	Chile		170	Welmoed Pinotage	África do Sul 246
Montanares Sauvignon Blanc	Chile		170	Garzón Tannat 2018	Uruguai 614
Agustinos Chardonnay	Chile	40	173	Garzón Marselan 2018	Uruguai 614
Corralillo Sauvignon Blanc	Chile		599	Terras de Viriato Dão DOC	Portugal 140
Corralillo Chardonnay	Chile		599		
Milani Pinot Grigio	Itália		190		
Fiorito Bianco	Itália		190		
Albino Armani Sauvignon Blanc	Itália		400		
Elegance'18 Sauvignon	França		270		
Chateau haut-mondain Bordeaux 2012	França		290		
Etienne Boileau Chablis'18	França		650		
Torre Oria Sauvignon Blanc	Espanha		200		

VINHO TINTO

		taça	garrafa		
La Linda Cabernet Sauvignon	Argentina	40	210		
La Linda Malbec	Argentina	40	210		
Pascual Toso Cabernet Sauvignon 2018	Argentina		695		
Torre Oria TO	Espanha		170		
Torre Oria Reserva	Espanha		220		
Torre Oria Gran Reserva	Espanha		270		
Luciente Tempranillo 2018	Espanha		255		
Luis Cañas Rioja'18	Espanha		266		
Faustino Tempranillo	Espanha		350		
Santa Hortensia Carmenere	Chile		155		
Camino de Chile 2019 Carménère	Chile		180		
William Cole Winemaker Gran R	Chile		239		
Viu Manent Merlot 2019	Chile	40	241		

taxa de rolha: vinho: R\$ 50 | destilado: R\$ 250



FILHA DA LUA

Vinhos

COQUETÉIS

COQUETÉIS | 45

APEROL SPRITZ

Aperol, prosecco, água com gás

BLUE HAWAII

Rum, vodka, blue curaçao, suco de abacaxi, suco de limão e xarope simples

MOSCOW MULE

Vodka, suco de limão siciliano, xarope de gengibre e espuma de gengibre

PIÑA FABULOSA

Rum envelhecido, rum spiced, coco lopez, rum de coco e abacaxi

GINGIN CHERRY MULE

Gin, frutas vermelhas (sazonal), suco de laranja, grenadine e espuma de gengibre

MARGARITA

Tequila, Cointreau e suco de limão siciliano

MOJITO

Rum, hortelã, limão, xarope simples e água com gás

PINK LADY

Gin, brandy, grenadine, suco de limão siciliano, clara de ovo e xarope

HU COLLINS

Bourbon whisky, suco de laranja, xarope de mel e Hoegaarden

ROSE-MANDARINA

Saquê, tangerina, xarope de gengibre e alecrim

AMARULA SUMMER

Amarula, leite de coco, suco de laranja, mel, essência de baunilha e raspas de noz-moscada

SPANISH BOMB

Licor 43, vodka, suco de laranja e leite

BRAMBLE

Gin, licor de amora, suco de limão siciliano e xarope simples

COQUETÉIS AUTORAIS | 45

MEXICAN STYLE | CARLOS

xarope de gengibre, xarope de cranberry, suco de abacaxi, suco de maracujá, Ramazzotti e tequila Jalapeño

TERRA ARDENTE | MIKAEL

cachaça envelhecida, limão, mel, creme de cassis e Kahlúa

EPIFANIA | BETINHO

tequila Jalapeño, limão, xarope de flor de sabugueiro e suco de abacaxi

SIRIUS | MAHATMA

tangerina, Aperol, Tanqueray, limão e xarope de gengibre

CERVEJAS

Stella Artois	18
Corona	18
Hoegaarden	22
Leffe Blond	22
Stella Artois Sem Glúten	20

SOFT DRINKS

Água sem gás	8
Água Tônica	10
Água de Coco	8
Guaraná	10
Pepsi	10
Soda Limão	10
Água com gás	9
Opção Zero	10
Enérgico	15

SUCOS NATURAIS | 20

Limão, água c/gás, manjeriçao ou hortelã ou capim

Açaí, água de coco, morango, uva e gengibre

Morango, maracujá, capim limão

Melancia, beterraba, morango, chia e linhaça

Água de coco, pepino, maçã verde e couve

Abacaxi, maracujá e rúcula

Laranja

Laranja com morango

COCKTAILS

COCKTAILS | 45

APEROL SPRITZ

Aperol, prosecco, sparkling water

BLUE HAWAII

Rum, vodka, blue curacao, pineapple juice, lime juice and simple syrup

MOSCOW MULE

Vodka, Lemon Juice, Ginger Syrup and Ginger Foam

PIÑA FABULOSA

Aged Rum, Spiced Rum, Coco Lopez, Coconut Rum and Pineapple

GINGIN CHERRY MULE

Gin, berries (seasonal), orange juice, grenadine and ginger foam

MARGARITA

Tequila, Cointreau and lemon juice

MOJITO

Rum, mint, lemon, simple syrup and sparkling water

PINK LADY

Gin, brandy, grenadine, lemon juice, egg white and syrup

HU COLLINS

Bourbon whiskey, orange juice, honey syrup and Hoegaarden

ROSE-MANDARINA

Sake, tangerine, ginger and rosemary syrup

AMARULA SUMMER

Amarula, Coconut Milk, Orange Juice, Honey, Vanilla Essence and grated nutmeg

SPANISH BOMB

Liqueur 43, vodka, orange juice and milk

BRAMBLE

Gin, blackberry liqueur, lemon juice and simple syrup

AUTHORIAL COCKTAILS | 45

MEXICAN STYLE | CARLOS

Ginger syrup, cranberry syrup, pineapple juice, passion fruit juice, Ramazzotti and Jalapeno tequila

TERRA ARDENTE | MIKAEL

Aged cachaça, lemon, honey, cassis cream and Kahlúa

EPIFANIA | BETINHO

Jalapeño tequila, lime, elderflower syrup and pineapple juice

SIRIUS | MAHATMA

Tangerine, Aperol, Tanqueray, Lemon and Ginger Syrup

BEER

Stella Artois	18
Corona	18
Hoegaarden	22
Leffe Blond	22
Stella Artois Sem Glúten	20

SOFT DRINKS

Still water	8
Tonic water	10
Coconut Water	8
Guarana	10
Pepsi	10
lemon soda	10
Sparkling water	9
Option Zero	10
Energetic	15

NATURAL JUICES | 20

Lemon, sparkling water, basil or mint or grass

Acai, coconut water, strawberry, grape and ginger

Strawberry, passion fruit, lemongrass

Watermelon, beetroot, strawberry, chia and linseed

Coconut water, cucumber, green apple and kale

Pineapple, passion fruit and arugula

Orange

Orange with strawberry