

ROOM SERVICE

CAFÉ DA MANHÃ | *BREAKFAST*
DAS 6H ÀS 11H | *FROM 6AM TO 11AM*

 SEM GLÚTEN | *GLUTEN FREE*

 SEM LACTOSE | *DAIRY FREE*

 VEGETARIANO | *VEGETARIAN*

 CERTIFICADO DE SUSTENTABILIDADE | *SUSTAINABILITY CERTIFICATE*

OS SERVIÇOS, HORÁRIOS E DEMAIS DADOS CONSTANTES DO PRESENTE MENU PODERÃO SER ALTERADOS SEM PRÉVIO AVISO. TAXA DE SERVIÇO OPCIONAL DE 15%.

*ALL SERVICES AND INFORMATION FROM THE PRESENT MENU CAN BE ALTERED WITHOUT PRIOR NOTICE.
OPTIONAL SERVICE TAX 15%.*

**AMERICAN
EXPRESS**

R\$

CAFÉ DA MANHÃ CONTINENTAL | CONTINENTAL BREAKFAST 138,00

PÃES SALGADOS E DOCES DE NOSSA PADARIA, GELEIA DE MORANGO E FRUTAS TROPICAIS, MANTEIGA, REQUEIJÃO, SALADA DE FRUTAS, SUCO, CAFÉ COM LEITE, ACHOCOLATADO E CHÁ.

SALTED AND SWEET BREADS FROM OUR BAKERY, NATURAL FRUIT JAM, BUTTER, CREAMY CHEESE, FRUIT SALAD, JUICE, COFFEE AND MILK, CHOCOLATE MILK AND TEA.

CAFÉ DA MANHÃ FASANO | FASANO BREAKFAST 162,60

PÃES SALGADOS E DOCES DA NOSSA PADARIA, GELEIA DE MORANGO E FRUTAS TROPICAIS, MANTEIGA, REQUEIJÃO, SELEÇÃO DE FRIOS E QUEIJOS, OMELETES, OVOS MEXIDOS OU FRITOS, FRUTAS DA ESTAÇÃO, CEREAIS COM LEITE, IOGURTE, SUCO, CAFÉ COM LEITE, ACHOCOLATADO E CHÁ.

SALTED AND SWEET BREADS FROM OUR BAKERY, NATURAL FRUIT JAM, BUTTER, CREAMY CHEESE, ASSORTED COLD CUTS AND CHEESE, OMELETTE, SCRAMBLED AND FRIED EGGS, FRESH FRUITS, CEREAL WITH MILK, YOGURT, JUICE, COFFEE AND MILK, CHOCOLATE MILK AND TEA

À LA CARTE

CUZCUZ DE TAPIOCA TAPIOCA CUZCUZ	20,00
CUSCUZ DE MILHO CORN COUSCOUS	18,00
FATIA DE BOLO DE AIPIM CASSAVA CAKE	20,00
FATIA DE BOLO DE CARIMÃ CARIMAN CAKE	20,00
SELEÇÃO DE PÃES DOCES E SALGADOS ASSORTED SALTED AND SWEET BREADS	39,00 ✓
SELEÇÃO DE PÃES DOCES E SALGADOS VEGANOS ASSORTED SALTED AND SWEET VEGAN BREADS	39,00
GELEIA DE MORANGO E FRUTAS TROPICAIS, MANTEIGA E REQUEIJÃO NATURAL FRUIT JAM, BUTTER AND CREAMY CHEESE	18,00
SELEÇÃO DE FRIOS E QUEIJOS ASSORTED COLD CUTS AND CHEESE	35,00
BRIOCHE COM BECHAMEL, PRESUNTO E QUEIJO GRUYÈRE BRIOCHE WITH BECHAMEL SAUCE, HAM AND GRUYÈRE CHEESE	38,00
FRUTAS FRESCAS (MANGA, ABACAXI, PAPAIA, MORANGO, KIWI) FRESH FRUITS (MANGO, PINEAPPLE, PAPAIA, STRAWBERRY, KIWI)	28,00
SALADA DE FRUTAS FRUIT SALAD	28,00 ✓
CEREAL COM LEITE CEREAL WITH MILK	26,00
IOGURTE NATURAL YOGURT	19,00

BEBIDAS | BEVERAGES

ESPRESSO ORFEU	14,00
CAFÉ COFFEE	14,00
CAPSULA DE CAFÉ	14,00
ESPRESSO DUPLO	17,00
CAPPUCCINO	17,00
LEITE QUENTE OU FRIO HOT OR COLD MILK	15,00
ACHOCOLATADO QUENTE OU FRIO HOT OR COLD CHOCOLATE MILK	19,00
CHÁ TEA	15,00
SUCO DE FRUTA FRUIT JUICE	16,00

R\$

PRATOS QUENTES | WARM DISHES

WAFFLES MAPLE SYRUP MEL GELÉIA <i>MAPLE SYRUP HONEY JAM</i>	35,00
PANQUECA COM NUTELLA E MORANGO <i>PANCAKE WITH NUTELLA AND STRAWBERRY</i>	35,00
TAPIOCA QUEIJO BRANCO PRESUNTO PEITO DE PERU <i>WHITE CHEESE HAM TURKEY BREAST</i>	24,00
TAPIOCA TOFU TOMATE BANANA <i>TOFU TOMATO BANANA</i>	24,00 
TOSTEX EM PÃO DE MIGA <i>WARM MIGA BREAD SANDWICH</i> QUEIJO BRANCO QUEIJO E PRESUNTO QUEIJO E TOMATE <i>WHITE CHEESE HAM AND CHEESE CHEESE AND TOMATO</i>	39,00
OMELETE SIMPLES OU DE CLARAS <i>PLAIN OMELETTE OR EGG WHITES ONLY</i> QUEIJO BRANCO PRESUNTO TOMATE <i>WHITE CHEESE HAM TOMATO</i>	39,00 
OVOS MEXIDOS <i>SCRAMBLED EGGS</i> BACON PRESUNTO TOMATE E MANJERICÃO <i>BACON HAM TOMATO AND BASIL</i>	32,00 
OVOS FRITOS <i>FRIED EGGS</i> QUEIJO BRANCO PEITO DE PERU <i>WHITE CHEESE TURKEY BREAST</i>	27,00 
OVOS COZIDOS <i>BOILED EGGS</i>	27,00 
OVOS POCHÊ <i>POACHED EGGS</i>	25,00 
OVOS BENEDICT <i>EGGS BENEDICT</i>	42,00
SALMÃO DEFUMADO <i>SMOKED SALMON</i>	50,00   

ROOM SERVICE

ALMOÇO | DAS 12H ÀS 17H

JANTAR | DAS 17H ÀS 23H

MADRUGADA | DAS 23H ÀS 7H

LUNCH | FROM 12PM TO 5PM

DINNER | FROM 5PM TO 11PM

LATE NIGHT | FROM 11PM TO 7AM

 SEM GLÚTEN | GLUTEN FREE

 SEM LACTOSE | DAIRY FREE

 VEGETARIANO | VEGETARIAN

 VEGANO | VEGAN









 CERTIFICADO DE SUSTENTABILIDADE | SUSTAINABILITY CERTIFICATE

OS SERVIÇOS, HORÁRIOS E DEMAIS DADOS CONSTANTES DO PRESENTE MENU PODERÃO SER ALTERADOS SEM PRÉVIO AVISO. TAXA DE SERVIÇO OPCIONAL DE 15%.





ALL SERVICES AND INFORMATION FROM THE PRESENT MENU CAN BE ALTERED WITHOUT PRIOR NOTICE.
OPTIONAL SERVICE TAX 15%.

R\$

ANTIPASTI

CARPACCIO ALLA FASANO CARPACCIO DE FILÉ MIGNON COM PATÉ DE AZEITONAS PRETAS, ALCAPARRAS E PINOLE <i>BEEF CARPACCIO WITH BLACK OLIVE PATE, CAPERS AND PINE NUTS 70g</i>	115,00  
CARPACCIO DI POLPO CON PANZANELLA TOSCANA CARPACCIO DE POLVO COM SALADA DE PÃO, PEPINO, CEBOLA ROXA, TOMATE E MANJERICÃO 90G <i>OCTOPUS CARPACCIO WITH HEART OF PALM VINAIGRETTE 200</i>	113,00  
ANTIPASTI MISTI SELEÇÃO DE FRIOS <i>ASSORTED COLD CUTS 180g</i>	100,00  
SELEZIONE DI FORMAGGI SELEÇÃO DE QUEIJOS <i>ASSORTED CHEESES 150g</i>	150,00 
BURRATA CON MELANZANE ALLA GRIGLIA, POMODORO E BASILICO BURRATA COM BERINJELAS GRELHADAS, TOMATE E MANJERICÃO <i>BURRATA WITH GRILLED EGGPLANTS, TOMATO AND BASIL 150g</i>	93,00 

INSALATE

INSALATA MEDITERRANEA SALADA MEDITERRÂNEA COM MOZZARELLA, TOMATE, ATUM, AZEITONA E OVO <i>MEDITERRANEAN SALAD WITH MOZZARELLA, TOMATO, TUNA, OLIVE AND EGG 200g</i>	84,00 
INSALATA CAPRESE MOZZARELLA DE BÚFALA, TOMATE, MANJERICÃO E AZEITE EXTRA VIRGEM <i>BUFFALO MOZZARELLA, TOMATO, BASIL AND EXTRA VIRGIN OLIVE OIL 200g</i>	85,00 
INSALATA CON FORMAGGIO DI CAPRA, PERA E NOCI SALADA DE FOLHAS COM QUEIJO DE CABRA, PERA E NOZES <i>GREEN SALAD WITH GOAT CHEESE, PEAR AND WALNUTS 140g</i>	90,00  

ZUPPA

ZUPPA DEL GIORNO SOPA DO DIA <i>SOUP OF THE DAY 400g</i>	66,00 
--	---

	R\$
PIATTI PRINCIPALI	
RAVIOLI DI MOZZARELLA DI BUFALA AL POMODORO E BASILICO RAVIOLI DE MOZZARELLA DE BÚFALA AO MOLHO DE TOMATE E MANJERICÃO <i>BUFFALO MOZZARELLA RAVIOLI WITH TOMATO SAUCE AND BASIL 350g</i>	102,00
SPAGHETTI ALLE VERDURE SPAGHETTI COM LEGUMES AO MOLHO DE TOMATE E TOFU <i>VEGETABLES SPAGHETTI WITH TOMATO SAUCE AND TOFU 400g</i>	91,00 XV
FETTUCCINE AL RAGÚ BOLOGNESE FETTUCCINE A BOLOGNESE CLASSICO <i>FETTUCCINE WITH BOLOGNESE RAGÚ SAUCE 400G</i>	112,00
PENNE AL RAGÚ CLASSICO PENNE AO RAGÚ DE CARNE CLÁSSICO <i>PENNE WITH CLASSIC BEEF RAGÚ 300g</i>	104,00
LASAGNA CLASSICA LASANHA BOLOGNESE COM MASSA VERDE <i>BOLOGNESE LASAGNA 400g</i>	119,00
RISOTTO AI FRUTTI DI MARE RISOTTO DE FRUTOS DE MAR <i>SEAFOOD RISOTTO 50g</i>	168,00
PESCE DEL GIORNO CON VERDURE GRIGLIATE PEIXE DO DIA COM LEGUMES GRELHADOS <i>FISH OF THE DAY WITH GRILLED VEGETABLES 180g</i>	143,00 X
SCALOPPINE DI MANZO AL MARSALA CON FETTUCCINE AL BURRO SCALOPPINE DE FILÉ MIGNON AO MOLHO DE VINHO MARSALA COM FETTUCCINE NA MANTEIGA <i>BEEF FILET SCALOPPINE IN MARSALA WINE SAUCE WITH FETTUCCINE IN BUTTER SAUCE 180g</i>	135,00 X
PETTO DI POLLO ALLA SALSIA DI SENAPE CON PURÉ DI PATATE PEITO DE FRANGO AO MOLHO DE MOSTARDA ACOMPANHADO DE PURÉ <i>GRILLED CHICKEN BREAST IN MUSTARD SAUCE WITH MASHED POTATOES 180g</i>	105,00
SALMONE ALLA GRIGLIA CON SALSIA AL LIMONE E BROCCOLI ALLA GRIGLIA SALMÃO GRELHADO COM MOLHO DE LIMÃO E BROCOLIS GRELHADO <i>GRILLED SALMON IN LEMON SAUCE AND GRILLED HEART OF BROCOLLI 180g</i>	155,00
SANDUÍCHES	
FOCACCIA ALLA ROMANA FOCACCIA COM MOZZARELLA, TOMATE E BERINJELA GRELHADA <i>FOCACCIA WITH MOZZARELLA, TOMATO AND GRILLED EGGPLANT 300g</i>	58,00 V
HAMBÚRGER PÃO BRIOCHE ARTESANAL COM BLEND DE BLACK ANGUS SALADA VERDE E BATATA FRITA DA CASA <i>HANDMADE BRIOCHE BREAD WITH BLEND OF BLACK ANGUS GREEN SALAD AND HANDMADE FRENCH FRIES 180G</i>	88,00
CHEESEBURGER PÃO BRIOCHE ARTESANAL COM BLEND DE BLACK ANGUS SALADA VERDE, QUEIJO CHEDDAR E BATATA FRITA DA CASA <i>HANDMADE BRIOCHE BREAD WITH BLEND OF BLACK ANGUS GREEN SALAD CHEDDAR CHEESE AND HANDMADE FRENCH FRIES 180G</i>	91,00
CLUB SANDWICH DE FRANGO COM BACON, OVO, ALFACE, TOMATE E MAIONESE ARTESANAL <i>CHICKEN CLUB SANDWICH WITH BACON, EGG, LETTUCE, TOMATO AND HOMEMADE MAYONNAISE</i>	78,00
SANDUÍCHES SÃO SERVIDOS COM SALADA VERDE OU BATATA FRITA <i>SANDWICHES ARE SERVED WITH GREEN SALAD OR FRENCH FRIES</i>	

	R\$
DOLCI	
TIRAMISÙ TORTA ITALIANA COM MASCARPONE, CACAU, VINHO MARSALA E CAFÉ <i>ITALIAN DESSERT WITH MASCARPONE, CACAO, MARSALA WINE AND COFFEE 200g</i>	49,00
MOUSSE AL CIOCCOLATO MOUSSE DE CHOCOLATE <i>CHOCOLATE MOUSSE 120g</i>	42,00
BUDINO AL PISTACCHIO PUDIM DE PISTACHE <i>PISTACHIO PUDDING 100g</i>	45,00
FRUTTA DI STAGIONE FRUTAS DA ESTAÇÃO <i>SEASONAL FRUIT 200g</i>	28,00  X
GELATI DELLA CASA SORVETE DA CASA <i>HOMEMADE ICE CREAM 140g</i>	29,00 X
SORBET 140g	29,00  X

ROOM SERVICE

MADRUGADA | DAS 23H ÀS 7H

 SEM GLÚTEN | *GLUTEN FREE*

 SEM LACTOSE | *DAIRY FREE*

 VEGETARIANO | *VEGETARIAN*

 VEGANO | *VEGAN*

 CERTIFICADO DE SUSTENTABILIDADE | *SUSTAINABILITY CERTIFICATE*

OS SERVIÇOS, HORÁRIOS E DEMAIS DADOS CONSTANTES DO PRESENTE MENU PODERÃO SER ALTERADOS SEM PRÉVIO AVISO. TAXA DE SERVIÇO OPCIONAL DE 15%.

ALL SERVICES AND INFORMATION FROM THE PRESENT MENU CAN BE ALTERED WITHOUT PRIOR NOTICE.

OPTIONAL SERVICE TAX 15%.

	R\$
ANTIPASTI	
<p>CARPACCIO ALLA FASANO CARPACCIO DE FILÉ MIGNON COM PATÉ DE AZEITONAS PRETAS, ALCAPARRAS E PINOLE <i>BEEF CARPACCIO WITH BLACK OLIVE PATE, CAPERS AND PINE NUTS 70g</i></p>	115,00 
<p>CARPACCIO DI POLPO CON PANZANELLA TOSCANA CARPACCIO DE POLVO COM SALADA DE PÃO, PEPINO, CEBOLA ROXA, TOMATE E MANJERICÃO <i>OCTOPUS CARPACCIO WITH HEART OF PALM VINAIGRETTE 200g</i></p>	113,00 
<p>ANTIPASTI MISTI SELEÇÃO DE FRIOS <i>ASSORTED COLD CUTS 180g</i></p>	100,00 
<p>SELEZIONE DI FORMAGGI SELEÇÃO DE QUEIJOS <i>ASSORTED CHEESES 150g</i></p>	150,00 
<p>BURRATA CON MELANZANE ALLA GRIGLIA, POMODORO E BASILICO BURRATA COM BERINJELAS GRELHADAS, TOMATE E MANJERICÃO <i>BURRATA WITH GRILLED EGGPLANTS, TOMATO AND BASIL 150g</i></p>	93,00 
INSALATE	
<p>INSALATA MEDITERRANEA SALADA MEDITERRÂNEA COM MOZZARELLA, TOMATE, ATUM, AZEITONA E OVO <i>MEDITERRANEAN SALAD WITH MOZZARELLA, TOMATO, TUNA, OLIVE AND EGG 200g</i></p>	84,00 
<p>INSALATA CAPRESE MOZZARELLA DE BÚFALA, TOMATE, MANJERICÃO E AZEITE EXTRA VIRGEM <i>BUFFALO MOZZARELLA, TOMATO, BASIL AND EXTRA VIRGIN OLIVE OIL 200g</i></p>	85,00 
<p>INSALATA CON FORMAGGIO DI CAPRA, PERA E NOCI SALADA DE FOLHAS COM QUEIJO DE CABRA, PERA E NOZES <i>GREEN SALAD WITH GOAT CHEESE, PEAR AND WALNUTS 140g</i></p>	90,00 
ZUPPA	
<p>ZUPPA DEL GIORNO SOPA DO DIA <i>SOUP OF THE DAY 400g</i></p>	66,00 

R\$

PIATTI PRINCIPALI

RAVIOLI DI MOZZARELLA DI BUFALA AL POMODORO E BASILICO RAVIOLI DE MOZZARELLA DE BÚFALA AO MOLHO DE TOMATE E MANJERICÃO <i>BUFFALO MOZZARELLA RAVIOLI WITH TOMATO SAUCE AND BASIL 350g</i>	102,00
SPAGHETTI ALLE VERDURE SPAGHETTI COM LEGUMES AO MOLHO DE TOMATE E TOFU <i>VEGETABLES SPAGHETTI WITH TOMATO SAUCE AND TOFU 400g</i>	91,00 XV
FETTUCCINE AL RAGÚ BOLOGNESE FETTUCCINE A BOLOGNESE CLASSICO <i>FETTUCCINE WITH BOLOGNESE RAGÚ SAUCE 400G</i>	112,00
PENNE AL RAGÚ CLASSICO PENNE AO RAGÚ DE CARNE CLÁSSICO <i>PENNE WITH CLASSIC BEEF RAGÚ 300g</i>	104,00
PESCE DEL GIORNO CON VERDURE GRIGLIATE PEIXE DO DIA COM LEGUMES GRELHADOS <i>FISH OF THE DAY WITH GRILLED VEGETABLES 180g</i>	143,00 X
SCALOPPINE DI MANZO AL MARSALA CON FETTUCCINE AL BURRO SCALOPPINE DE FILÉ MIGNON AO MOLHO DE VINHO MARSALA COM FETTUCCINE NA MANTEIGA <i>BEEF FILET SCALOPPINE IN MARSALA WINE SAUCE WITH FETTUCCINE IN BUTTER SAUCE 180g</i>	135,00 X
PETTO DI POLLO ALLA SALSA DI SENAPE CON PURÉ DI PATATE PEITO DE FRANGO AO MOLHO DE MOSTARDA ACOMPANHADO DE PURÉ <i>GRILLED CHICKEN BREAST IN MUSTARD SAUCE WITH MASHED POTATOES 180g</i>	105,00
SANDUÍCHES	
HAMBÚRGER PÃO BRIOCHE ARTESANAL COM BLEND DE BLACK ANGUS SALADA VERDE E BATATA FRITA DA CASA <i>HANDMADE BRIOCHE BREAD WITH BLEND OF BLACK ANGUS GREEN SALAD AND HANDMADE FRENCH FRIES 180G</i>	88,00
CHEESEBURGER PÃO BRIOCHE ARTESANAL COM BLEND DE BLACK ANGUS SALADA VERDE, QUEIJO CHEDDAR E BATATA FRITA DA CASA <i>HANDMADE BRIOCHE BREAD WITH BLEND OF BLACK ANGUS GREEN SALAD CHEDDAR CHEESE AND HANDMADE FRENCH FRIES 180G</i>	91,00
SANDUÍCHES SÃO SERVIDOS COM SALADA VERDE OU BATATA FRITA <i>SANDWICHES ARE SERVED WITH GREEN SALAD OR FRENCH FRIES</i>	

	R\$
DOLCI	
TIRAMISÙ TORTA ITALIANA COM MASCARPONE, CACAU, VINHO MARSALA E CAFÉ <i>ITALIAN DESSERT WITH MASCARPONE, CACAO, MARSALA WINE AND COFFEE 200g</i>	49,00
MOUSSE DI CIOCCOLATO MOUSSE DE CHOCOLATE <i>CHOCOLATE MOUSSE 120g</i>	42,00
BUDINO DI PISTACCHIO PUDIM DE PISTACHE <i>PISTACHIO PUDDING 100g</i>	45,00
FRUTTI DI STAGIONE FRUTAS DA ESTAÇÃO <i>SEASONAL FRUIT 200g</i>	28,00  
GELATI DELLA CASA SORVETE DA CASA <i>HOMEMADE ICE CREAM 140g</i>	29,00 
SORBETTO 140g	29,00  

ROOM SERVICE

BEBIDAS | *BEVERAGES*

SERVIÇO 24 HORAS | *OPEN 24/7*



CERTIFICADO DE SUSTENTABILIDADE | *SUSTAINABILITY CERTIFICATE*

OS SERVIÇOS, HORÁRIOS E DEMAIS DADOS CONSTANTES DO PRESENTE MENU PODERÃO SER ALTERADOS SEM PRÉVIO AVISO. TAXA DE SERVIÇO OPCIONAL DE 15%.

*ALL SERVICES AND INFORMATION FROM THE PRESENT MENU CAN BE ALTERED WITHOUT PRIOR NOTICE.
OPTIONAL SERVICE TAX 15%.*

BEBIDAS NÃO ALCOÓLICAS | NON-ALCOHOLIC BEVERAGES

R\$

ÁGUA MINERAL <i>STILL WATER</i>	11,00
PERRIER 330ML	28,00
ÁGUA DE COCO <i>COCONUT WATER</i>	15,00
REFRIGERANTE <i>SODAS</i>	12,00
TÔNICA <i>TONIC WATER</i>	12,00
SUCO NATURAL <i>FRESH JUICE</i>	16,00
SUCO DE TOMATE <i>TOMATO JUICE</i>	23,00
ENERGÉTICO <i>ENERGY DRINK</i>	27,00
COQUETEL SEM ÁLCOOL <i>NON-ALCOHOLIC DRINKS</i>	27,00

CAFÉ E CHÁ | TEA AND COFFEE

ESPRESSO ORFEU	14,00	
CAPPUCCINO	17,00	
CAPSULA DE CAFÉ	14,00	
EXPRESSO DUPLO	17,00	
CHÁ <i>TEA</i>	15,00	
CHÁ IMPORTADO <i>IMPORTED TEA</i>	17,00	

BEBIDAS ALCOÓLICAS | ALCOHOLIC BEVERAGES**DRINKS CLÁSSICOS**

CAIPIROSCA	40,00
DRY MARTINI	49,00
APPLE MARTINI	39,00
MARGARITA	40,00
COSMOPOLITAN	43,00
WHISKY SOUR	42,00
MOJITO	42,00
MANHATTAN	42,00
OLD FASHIONED	38,00
NEGRONI	49,00
BELLINI	49,00
KIR	49,00
KIR ROYAL	49,00
APEROL SPRITZ	49,00

	R\$		R\$
VODKA		CACHAÇA	
ABSOLUT SUÉCIA SWEDEN	35,00	NEGA FULÔ CARVALHO	24,00
		NOVA FRIBURGO - RJ	
VODKA SUPER PREMIUM		LEBLON	26,00
CÎROC FRANÇA FRANCE	55,00	PATOS DE MINAS - MG	
CÎROC PEACH FRANÇA FRANCE	55,00	YPIOCA 150 MARANGUAPE - CE	33,00
KETEL ONE	38,00	YPIOCA 160 MARANGUAPE - CE	53,00
HOLANDA NETHERLANDS			
GREY GOOSE FRANÇA FRANCE	56,00	RUM	
		ZACAPA 23 SOLERA	66,00
CERVEJA BEER		GUATEMALA	
STELLA ARTOIS	20,00	HAVANA CLUB ANEJO 7 Y.O.	44,00
LONG NECK 330ML		CUBA	
BECKS LONG NECK 330ML	20,00	LICOR	
CORONA LONG NECK 330ML	23,00	BAILEY'S	30,00
BRAHMA DUPLO MALTE	18,00	GRAND MARNIER	37,00
LONG NECK 300ML		LICOR 43	30,00
JEREZ SHERRY		SAMBUCA	33,00
TIO PEPE	37,00	DRAMBUIE	33,00
		LIMONCELLO	33,00
VERMOUTH AMARO BITTER		WHISKY	
CAMPARI BRASIL BRAZIL	33,00	CARDHU 12 Y. O.	56,00
PUNT & MES ITALIA ITALY	33,00	SINGLE MALT	
GIN		JOHNNIE WALKER	219,00
TANQUERAY	43,00	BLUE LABEL	
TANQUERAY TEN	61,00	JOHNNIE WALKER	78,00
GORDON'S	40,00	GOLD RESERVE	
		JOHNNIE WALKER	37,00
TEQUILA		BLACK LABEL	
DON JULIO BLANCO	57,00	JOHNNIE WALKER	30,00
		RED LABEL	
SAKE		BUCHANAN'S 12 Y.O.	43,00
JUN DAITI	24,00	CHIVAS REGAL 12 Y.O.	37,00
		BULLEIT BOURBON WHISKEY	48,00
		JAMESON IRISH WHISKEY	35,00
		CONHAQUE	
		MARTELL VSOP	53,00
		HENNESSY VSOP	63,00
		GRAPPA	
		MOSCATO NONINO FRIULI	145,00

ROOM SERVICE

CARTA DE VINHOS | *WINE MENU*

SERVIÇO 24 HORAS | *OPEN 24/7*

PARA CONSULTAR A NOSSA CARTA DE VINHOS,
POR FAVOR, CONTATE O ROOM SERVICE NO RAMAL 6383.

*IF YOU WOULD LIKE TO CHECK THE WINE MENU, PLEASE CONTACT
ROOM SERVICE AT EXTENSION 6383.*

MINI BAR

R\$

BEBIDAS NÃO ALCOÓLICAS | NON-ALCOHOLIC DRINKS

ÁGUA MINERAL <i>STILL & SPARKLING WATER</i> 300ML	11,00
ÁGUA PANNA 250ML	25,00
ÁGUA SAN PELLEGRINO 250ML	25,00
ÁGUA PERRIER 330ML	28,00
ESPRESSO ORFEU 50ML	14,00
CAPSULA DE CAFÉ	14,00
EXPRESSO DUPLO	17,00
CAPPUCCINO	17,00
REFRIGERANTE <i>SOFT DRINK</i> 350ML	12,00
SUCO DE FRUTA <i>FRUIT JUICE</i> 300ML	14,00
ENERGÉTICO <i>ENERGY DRINK</i> 250ML	27,00

BEBIDAS ALCOÓLICAS | ALCOHOLIC DRINKS

VODKA ABSOLUT 50ML	59,00
VODKA PETIT GREY GOOSE 200ML	166,00
JOHNNIE WALKER RED LABEL 50ML	58,00
JOHNNIE WALKER BLACK LABEL 50ML	64,00
CHIVAS REGAL 12 Y.O. 50ML	58,00
GIN YVY AR 200ML	105,00
BABY MOËT & CHANDON BRUT IMPÉRIAL 200ML	250,00
BABY CHANDON BRUT 187ML	96,00

VINHOS SOB CONSULTA**VINI ROSSI**

BRASIL	
½ LIDIO CARRARO MERLOT/CABERNET	140,00
ITÁLIA	
½ ROSSO DI MONTALCINO D.O.C. CASTELO BANFI TOSCANA 2019	370,00

VINI BIANCHI

BRASIL	
½ LIDIO CARRARO CHARDONNAY	140,00
FRANÇA	
½ LA VIEILLE FERME BLANC RHONE 2017	150,00

SNACKS

BARRA DE CEREAL <i>CEREAL BAR</i> 40G	12,00
CHOCOLATE FASANO <i>FASANO CHOCOLATE</i> 45G	34,00
CHOCOLATE DENGGO <i>DENGGO CHOCOLATE</i> 80G	50,00
NUTS MIX <i>MIXED NUTS</i> 25G	13,00
CHIPS 50G	23,00

CASO PRECISE DE GELO, POR FAVOR, CONTATE O ROOM SERVICE NO RAMAL 6384.
IN CASE YOU NEED AN ICE BUCKET, PLEASE CALL ROOM SERVICE AT EXT. 6384.

EM CASO DE CONSUMO, O VALOR TOTAL DA GARRAFA SERÁ COBRADO.
IN CASE OF CONSUMPTION, THE TOTAL PRICE OF THIS BOTTLE WILL BE CHARGED.

CASO QUEIRA PERSONALIZAR SEU MINIBAR, POR FAVOR NOS CONTATE NO RAMAL 6384.
PLEASE, CALL ROOM SERVICE AT EXT. 6384 TO CUSTOMIZE THE MINI BAR MENU.

TAXA DE SERVIÇO OPCIONAL DE 15% | *15% SERVICE TAX NOT INCLUDED*
PROCON (71) 31 16 05 67

SE BEBER, NÃO DIRIJA | *DON'T DRINK AND DRIVE.*

**AMERICAN
EXPRESS**