

BOA VISTA

SURF LODGE

	R$
Café da manhã completo *Breakfast*	198,00

Pães salgados e doces de nossa padaria, geleias diversas, manteiga, requeijão, seleção de frios e queijos, frutas da estação, cereais com leite, iogurtes, sucos, café com leite, achocolatado, chás, omeletes, ovos mexidos e fritos
Assorted breads and pastries from our bakery, jams, butter, curd cheese, assorted cold cuts and cheese, fresh fruits, cereal with milk, yogurts, juices, coffee and milk, chocolate milk, teas, omelettes, scrambled and fried eggs

À la Carte

Seleção de pães doces e salgados | *Assorted breads and pastries*	26,00
Geleia de frutas, manteiga e requeijão | *Assorted jam, butter and curd cheese*	17,00
Seleção de frios e queijos | *Assorted cold cuts and cheese*	30,00
Frutas frescas | *Fresh fruits*	35,00
Cereal com leite | *Cereal with milk*	25,00
Iogurte | *Yogurt*	20,00
Açaí	50,00

Bebidas

Café | *Coffee*	14,00
Leite quente ou frio | *Hot or cold milk*	14,00
Chocolate quente | *Hot chocolate*	14,00
Chá | *Tea*	17,00
Suco de fruta | *Juice*	22,00

Pratos Quentes | *Warm Dishes*	R$
Waffles Maple syrup | mel | geleia *Maple syrup* | *honey* | *jam*	32,00
Tapioca Queijo branco | presunto | peito de peru *White cheese* | *ham* | *turkey breast*	26,00
Panqueca doce | *Sweet pancakes*	32,00
Tostex em pão de miga | *warm miga bread sandwich* Queijo branco | queijo e presunto | queijo e tomate *White cheese* | *cheese and ham* | *cheese and tomato*	49,00
Omelete simples ou de claras | *Plain omelette or egg whites only* Queijo | presunto | tomate *Cheese* | *ham* | *tomato*	38,00
Ovos mexidos | *scrambled eggs* * Bacon | presunto | tomate e manjericão *Bacon* | *ham* | *tomato and basil*	32,00
Ovos fritos | *fried eggs* * Bacon | presunto | peito de peru *Bacon* | *ham* | *turkey breast*	32,00
Ovos cozidos | *Boiled eggs* *	32,00
Ovos pochê | *Poached eggs* *	32,00
Ovos Benedict | *Eggs Benedict* *	39,00
Croque Monsieur	41,00
Avocado toast * Ovo pochê | salmão defumado | presunto parma *Poached egg* | *smoked salmon* | *parma ham*	41,00
Salmão defumado | *Smoked salmon*	57,00

ALMOÇO
LUNCH

COUVERT 45,00
Seleção de pães com manteiga, patês e azeite
Assorted bread with butter, pate and extra virgem olive oil

ENTRADAS

BURRATA 112,00
Acompanhada de tomates rama e presunto parma
With tomatoes and parma ham

SALADA NIÇOISE 99,00
Mix de folhas com atum fresco selado, cebola, ovo cozido, tomate, vagem e azeitonas
Mixed greens salad with seared tuna, onion, boiled egg, tomato, green beans and olives

SALADA CAPRESE 99,00
Mozzarella de búfala, tomate e manjericão
Buffalo mozzarella, tomato and basil

SALADA DE GRÃOS 96,00
Quinoa, arroz vermelho, castanha de caju, legumes, grão de bico e maçã verde
Quinoa salad with red rice, cashew, vegetables, chickpea and green apple

SALADA VERDE COM TOMATE CEREJA E LULAS À DORE 99,00
Salad with cherry tomato and fried breaded squid

CRUDO

MISTO DE MAR | Vieira, atum e peixe branco 130,00
Scallop, tuna and white fish

CARPACCIO DE POLVO COM BRUNOISE DE TOMATE, ABOBRINHA, AZEITE E LIMÃO 114,00
Octopus carpaccio with tomato,zucchini, olive oil and lemon brunoise

CARPACCIO DE VIEIRAS 122,00
Scallops carpaccio

TARTAR DE ATUM COM LIMÃO SICILIANO, AZEITE E FLOR DE SAL 120,00
Tuna tartare with sicilian lemon, olive oil and sea salt

CARPACCIO DE CARNE COM RÚCULA E PARMESÃO 116,00
Beef carpaccio with arugula and parmesan

STEAK TARTAR 147,00

		R$
	MENU KIDS Inclui 1 acompanhamento | *One side dish included*	79,00
	GALETO | *Spring chicken* FILÉ DE PEIXE BRANCO | *white fish* ESCALOPPINE DE FILÉ MIGNON | *Beef scaloppine*	
	CONTORNI Pasta ao molho vermelho ou branco | *Pasta with tomato or cheese sauce* Risoni pomodoro ou parmigiano | *Risoni pomodoro or parmigiano* Gnocchi de batata à bolonhesa | *Potato gnocchi with bolognese sauce* Arroz | *rice* Purê de Batata | Mashed Potatoes Batata frita| French fries	39,00
	ARROZES	
	ARROZ DE BACALHAU Lascas de bacalhau, tomate cereja, alho poró e azeitonas Taggiasca *Rice with codfish, cherry tomatoes, leek and taggiasca olives*	174,00
	ARROZ DE PATO Carne de pato com paio ao próprio molho *Rice with duck and sausage in own sauce*	212,00
	PAELLA DE FRUTOS DO MAR | *SEAFOOD PAELLA* (SERVIDA PARA DUAS PESSOAS | *SERVING FOR TWO*) Arroz com camarões, polvo, lula, mexilhão, legumes e açafrão *Rice with shrimp, octopus, squid, mussels, vegetables and saffron*	390,00
	PASTA	
	SPAGHETTI POMODORO Spaghetti ao molho de tomate e manjericão *Spaghetti with tomato and basil sauce*	99,00
	TRENETTE AL PESTO Trenette ao molho de manjericão, pinoli e parmesão *Trenette with basil, pine nuts and parmesan cheese sauce*	115,00
	GNOCCHI AL GORGONZOLA Gnocchi de batata ao molho cremoso de gorgonzola *Potato gnocchi with creamy gorgonzola sauce*	99,00
	PAPPARDELLE AI FUNGHI Pasta fresca com cogumelos e fonduta de parmesão *Fresh pasta with mushrooms and parmesan cream*	150,00
	PENNE ALL'ARRABIATA Penne ao molho de tomate apimentado *Penne with spicy tomato sauce*	112,00
	RAVIOLI DI RICOTTA Pasta fresca recheada de ricota com espinafre na manteiga, sálvia e parmesão *Fresh pasta stuffed with ricotta and spinach in butter, sage and parmesan sauce*	125,00
	SPAGHETTI AL MARE Spaghetti com camarões, polvo, lula e vieiras *Spaghetti with shrimp, octopus, squid and scallop*	229,00
	RAVIOLI DI PESCE Pasta fresca recheada de peixe branco ao vinho branco e cebolinha *Fresh pasta stuffed with white fish, white wine and chives sauce*	152,00
	LASAGNA VERDE À BOLOGNESA *Lasagna with bolognese sauce*	139,00
	RAVIOLI D'ANATRA Ravioli de pato ao próprio molho e raspas de laranja *Duck ravioli in own sauce and orange zest*	167,00
	Temos opção de massa integral e sem glúten *Whole grain and gluten free pasta available*	

PRATOS PRINCIPAIS | *MAIN DISHES* R$

SALMÃO AO MOLHO DE AÇAFRÃO COM CAPONATA DE LEGUMES 176,00
Salmon with zaffron sauce and vegetables caponata

CAMARÃO AO CHAMPAGNE 215,00
Arroz cremoso servido com camarões grelhados no molho champagne
Creamy rice with shrimp in champagne sauce

BACALHOADA 214,00
Bacalhau cozido no azeite com batatas ao murro, ovo cozido,
pimentão, tomate, cebola e azeitonas
Cod fish with potatoes, bolied egg, red bell pepper, tomato, onion and olives

TAGLIATA 205,00
Filé mignon em finas fatias com rúcula e parmesão
Grilled beef filet with arugula and parmesan

MEDALHÃO DE FILET MIGNON COM PURÊ DE BATATAS * 210,00
Molho a escolha: Gorgonzola Suave, Vinho Marsala, Pimenta do Reino ou Mostarda
Choice your sauce: Sweet Gorgonzola, Marsala Wine, Black Peper or Mustard

SALTIMBOCCA ALLA ROMANA 170,00
Escalope de filet mignon grelhado com presunto parma e
fettuccine manteiga e sálvia
Beef scaloppe with parma ham, sage and fettucine in butter sauce

GRELHADOS EM PARRILLA

BLACK COD	199,00
POSTA DE ROBALO | *Sea bass Fish*	185,00
CAMARÕES | *Shrimp*	258,00
POLVO | *Octopus*	250,00
PICANHA	244,00
OJO DE BIFE | Rib Eye	244,00
FRALDINHA | *flank steak**	240,00
CARRÉ DE CORDEIRO | Rack Lamb	240,00
GALETO | Spring Chicken	170,00

Escolha um acompanhamento:
Legumes grelhados
Palmito pupunha grelhado
Acelga | bok choy
Batata assada
Purê de batatas
Pasta fresca na manteiga
Lentilhas
Salada verde

Side dish:
Grilled vegetables
Grilled Pupunha heart of palm
Baked potato
Mashed potatoes
Fresh pasta in butter sauce
Lentils
Green salad

SOBREMESAS	*DESSERTS*	R$
	PANQUECA DE DOCE DE LEITE *"Dulce de leche" Pancake*	50,00
	MORANGO, MERENGUE E CREME DE BAUNILHA *Strawberry, meringue and vanilla cream*	50,00
	BOLO FUDGE DE CHOCOLATE *Chocolate fudge cake*	55,00
	MIL FOLHAS COM CREME PATISSERIE *Mille-feuille with pastry cream*	55,00
	CHEESECAKE COM CALDA DE FRUTAS VERMELHAS *Cheesecake with red berries coulis*	55,00
	SORVETE DO DIA *Homemade ice cream*	36,00
	FRUTA DA ESTAÇÃO *Seasonal Fruit*	35,00

Vegetariano | *Veggie*
Sem glúten | *Gluten Free*
Sem lactose | *Dairy Free*

Não aceitamos cheques | *We don't accept checks*
15% taxa de serviço | *15% service tax not included*
Procon 151 | *procon 151*