



MARENOSTRUM

restaurante

ESPECIALIZADO EM CULINÁRIA MEDITERRÂNEA
Especializado en Cocina Mediterránea | Specialized in Mediterranean Cuisine





PARA COMPARTILHAR

Para compartir | To share

SERHS
inclusive

TAPAS DE BATATAS BRAVAS R\$ 39,00 R\$15,00*

Tapas de Patatas Bravas | Spicy Potato Tapas

Batatas em cubos com molho picante acompanhadas de pão.

Patatas cortadas en cubitos con salsa picante servidas con pan.

Diced potatoes with spicy sauce accompanied by bread.

TAPAS DE MEXILHÕES À MARINHEIRA R\$ 50,00 R\$22,00*

Tapas de mejillones a la marinera | Mussels Tapas a Sailor

Mexilhões meia casca, pimentões coloridos, cebolas, azeite, vinho branco e salsinha acompanhadas de torradas.

Mejillones de media concha, pimientos de colores, cebolla, aceite de oliva, vino blanco y perejil acompañado de tostadas.

Half shell mussels, mixed peppers, onions, olive oil, white wine and parsley served with toast.

TAPAS DE POLVO À GALEGA R\$ 55,00 R\$25,00*

Tapas de pulpo a la gallega | Galician-style octopus tapas

Polvo ao forno, páprika picante, azeite de oliva e torradas aromáticas.

Pulpo al horno, pimentón picante, aceite de oliva y tostadas aromáticas.

Oven-roasted octopus, spicy paprika, olive oil and aromatic toast.

TAPAS DE GAMBAS AL AJILLO R\$ 60,00 R\$28,00*

Tapas de gambas al ajillo | Garlic Shrimp Tapas

Camarão, alho, azeite de oliva, salsinha verde e torradas aromáticas.

Gambas, ajo, aceite de oliva, perejil verde y tostadas aromáticas.

Shrimp, garlic, olive oil, green parsley and aromatic toast.

ENTRADAS

Entrantes | Starter

SALADA DE CARPACCIO DE ABACAXI DESCONTRUÍDO R\$ 39,00 incluso*

Ensalada de carpaccio de piña deconstruida | Pineapple carpaccio salad

Lâminas de abacaxi assado, mix de folhas verdes, vinagrete de cítrico de morango com kiwi, ao toque de aceto balsâmico com Dijon.

Rodajas de piña asada, lechugas mixtas y vinagreta cítrico de fresa con kiwi, con un toque de balsámico de aceite de oliva y Dijon.

Roasted pineapple slices, mix of green leaves, strawberry citrus vinaigrette with kiwi, topped with balsamic oil and Dijon.

SALADA TROPICAL R\$ 65,00 R\$34,00*

Ensalada Tropical | Tropical salad

Mix de folhas, com maçã verde marinada, tomate cereja, brotos de feijão, molho agrioce com flores comestíveis.

Mix de hojas, con manzana verde marinada, tomates cherry, brotes, salsa agridulce con flores comestibles.

Leaf mix, with marinated green apple, cherry tomatoes, sprouts, sweet and sour sauce with edible flowers.

CREME DE ERVILHA TORTA COM CRISPE DE LEGUMES R\$ 50,00 incluso*

Pastel de crema de guisantes con crujiente de verduras | Pea cream with vegetable crisps

Ervilha torta, cebola, alho, batata, cenoura, abobrinha, alho poró e croutons.

Pastel de guisantes, cebolla, ajo, patata, zanahoria, calabacín, puerro y picatostes.

Peas, onions, garlic, potatoes, carrots, zucchini, leeks and croutons.

SALADA ORIENTAL R\$ 62,00 R\$32,00*

Ensalada Oriental | Oriental Salad

Mix de folhas, bifum, kani-kama, camarão no gergelim frito, flor comestível, lâminas de salmão marinado ao vinagrete cítrico e molho tarê.

Mix de hojas, bifum, kani-kama, camarones fritos con sésamo, flor comestible, lonchas de salmón marinado con vinagreta de cítricos y salsa taré.

Mix of leaves, bifum, kani-kama, shrimp in fried sesame, edible flower, slices of marinated salmon with citrus vinaigrette and taré sauce.

SALADA COM TARTALETE DE GRÃO DE BICO E MINI BURATTA RECHEADA R\$ 65,00 R\$34,00*

Ensalada de tartaleta de garbanzos y mini burrata rellena

Green chickpea tartlette salad with stuffed burrata cheese

Mix de folhas, tartalete de grão de bico, mini burrata com pesto de tomate seco, presunto de parma e brotos.

Hojas mixtas, tartaleta de garbanzos, mini burrata con pesto de tomate seco, jamón de parma y brotes,

Mixed leaves, chickpea tartlette, burrata cheese with dried tomato pesto, parma ham and sprouts.

Clientes com meia pensão e pensão completa terão os complementos cobrados no apartamento. Bebidas não incluídas nesses regimes.

Los clientes con media pensión y pensión completa tendrán los complementos cobrados en la habitación. Las bebidas no están incluidas en estos regímenes.

Clients on half board and full board will have the extras charged to their room. Drinks are not included in these packages.

* SERHS inclusive terão os complementos cobrados no apartamento.

* SERHS incluido: se cargarán los suplementos al apartamento.

* SERHS inclusive will even have the supplements charged to the apartment.

PRATO PRINCIPAL

Plato principal | Main dish

SERHS
inclusive

NHOQUE DE MANDIOQUINHA COM ESPINAFFRE AO MOLHO DE CAMARÃO R\$ 73,00 inclusivo*

Noquis de yuca con espinacas en salsa de camarones

Cassava gnocchi with spinach on shrimp sauce

Batatas baroas, espinafres, queijo parmesão e camarões.

Patatas baroa, espinacas, queso parmesano y gambas.

Barroas potatoes, spinach, parmesan cheese and shrimp sauce.

DUO DE ATUM E SALMÃO SELADO COM CROSTA DE GERGELIM R\$ 91,00 inclusivo*

Dúo de atún y salmón braseado con corteza de sésamo

Duo of Tuna Filet and Salmon Sealed with Sesame Crust

Servido com risoto de quinoa, legumes e crispe de alho poró ao molho de ostra.

Servido con risotto de quinoa, verduras y salsa crujiente de ajo de ostra.

Served with quinoa risotto, vegetables and leek crisps in oyster sauce.

RISOTO DE CARRÉ DE CORDEIRO COM RASPAS DE LIMÃO SICILIANO R\$ 99,00 R\$46,00*

Risotto de costillar de cordero con ralladura de limón | Lamb rack risotto with Sicilian lemon zest

Arroz arbóreo, vino blanco, cortes de carré de cordeiro, raspas de limão siciliano, salsinha, alho poro, brócolis e champignon.

Arroz arborio, vino blanco, cortes de costillar de cordero, ralladura de limón, perejil, puerro, brócoli y champiñones.

Arborio rice, white wine, cuts of lamb rack, lemon zest, parsley, leek, broccoli and champignons.

MAGRET DE PATO R\$ 105,00 R\$55,00*

Magret de pato | Duck magret

Lâminas de magret de pato, redução de laranja com raspa de limão siciliano servido com tomate cereja e espargos verdes confitado.

Lonchas de magret de pato, reducción de naranja con ralladura de limón servido con tomates cherry y espárragos verdes confitados.

Duck magret slices, orange reduction with lemon zest served with cherry tomatoes and green asparagus confit.

FILÉ DE PEIXE NA MANTEIGA DE ERVAS R\$ 94,00 inclusivo*

Filete de pescado en mantequilla de Hierbas | Fish Fillet

Filé de peixe servido com purê de bananas da terra, envolto com champignon paris e espárragos verdes.

Filete de pescado servido con puré de plátano, envuelto con setas parisinas y espárragos verdes.

Fish Fillet served with mashed banana, topped with mushroom and green asparagus.

FILE DE ROBALO COM CROSTA DE PISTACHE R\$ 120,00 R\$59,00*

Filete de lubina con costra de pistachos | Sea bass fillet on pistachio crust

Servido com fettuccine de legumes e risoto de açafrão ao molho de tangerina.

Servido con fettuccine de verduras y risotto de azafrán con salsa de mandarina.

Served with vegetable fettuccine and saffron risotto with tangerine sauce.

CAMARÃO À PROVENÇAL R\$ 88,00 inclusivo*

Camarones a la Provenzal | Country shrimps

Camarão salteado na manteiga de ervas, acompanhado de risoto negro com limão siciliano e alho poró.

Camarones salteados en mantequilla de hierbas, acompañados de risotto negro con limón siciliano y puerro.

Shrimp sautéed in herb butter, accompanied by black risotto with Sicilian lemon and leek.

LOMBO DE BACALHAU À LAGAREIRO COM FAROFA CROCANTE R\$ 130,00 R\$67,00*

Lomo de bacalao al lagareiro con farofa crujiente | Codfish loin with crispy cassava

Lombo de bacalhau ao forno, azeite oliva, panko, ervas, pimentões coloridos, batatas aperitivas, azeitona preta e cebola.

Lomo de bacalao al horno, aceite de oliva, panko, hierbas, pimientos de colores, patatas de aperitivo, aceitunas negras y cebolla.

Baked cod fillet, olive oil, panko, herbs, colored peppers, appetizer potatoes, black olives and onion.

LAGOSTA AO THERMIDOR R\$ 250,00 R\$115,00*

Salsa de langosta termidor del chef | Chef's Thermidor Lobster Sauce

Calda de lagosta grelhada e gratinada ao molho de queijo gruyere, servido com arroz de Champion Paris com brócolis.

Salsa de langosta a la parrilla gratinada con salsa de queso gruyere, servida con arroz Champion Paris y brócoli.

Grilled lobster sauce au gratin with gruyere cheese sauce, served with Champion Paris rice and broccoli.

PARA SERVIR DUAS PESSOAS

Para servir a dos | To serve two people

FRUTOS DO MAR AO MARE R\$ 345,00 R\$210,00*

Mariscos junto al mar | Seafood by the sea

Lagosta, camarão, polvo, lula, mexilhão, grelhados na manteiga de ervas servido com batatas recheada com creme de siri.

Langosta, camarones, pulpo, calamares, mejillones, asados en mantequilla de hierbas servidos con papas rellenas de crema de cangrejo.

Lobster, shrimp, octopus, squid, mussels, grilled in herb butter served with potatoes stuffed with crab cream.

PAELLA DE FRUTOS DO MAR R\$ 220,00 R\$108,00*

Paella de mariscos | Seafood Paella

Camarão, lagosta, mexilhão, lula, polvo, meca, arroz arbóreo e pimentão vermelho.

Camarón, langosta, mejillón, calamar, pulpo, pez espada, arroz arbóreo y pimiento rojo.

Shrimp, lobster, mussel, squid, octopus, swordfish, arborio rice, and red bell pepper.



Clientes com meia pensão e pensão completa terão os complementos cobrados no apartamento. Bebidas não incluídas nesses regimes.
Los clientes con media pensión y pensión completa tendrán los complementos cobrados en la habitación. Las bebidas no están incluidas en estos regímenes.
Clients on half board and full board will have the extras charged to their room. Drinks are not included in these packages.

* SERHS inclusive terão os complementos cobrados no apartamento.

* SERHS incluido: se cargarán los suplementos al apartamento.

* SERHS inclusive will even have the supplements charged to the apartment.

MENU KIDS

Menú niños | Kids Menu

FRANGO R\$ 50,00 inclusivo*

Pollo | Chicken

Filézinho de frango grelhado com espaguete ao sugo.

Filete de pollo a la plancha con espaguetis. | Grilled chicken fillet with spaghetti.

PEIXE R\$ 55,00 inclusivo*

Pescado | Fish

Filé de peixe grelhado com arroz branco e legumes na manteiga.

Filete de pescado a la parrilla con arroz blanco y vegetales a la mantequilla. | Grilled fish fillet with white rice and buttered vegetables.

CARNE R\$ 61,00 inclusivo*

Carne | Beef

Filé mignon grelhado com arroz branco e batata frita.

Filete mignon a la parrilla con arroz blanco y papas fritas. | Grilled filet mignon with white rice and french fries.

SOBREMESAS

Postres | Desserts

SORVETES VARIADOS R\$ 17,00 inclusivo*

Helados variados | Assorted ice creams

VERRINE CREMOSA COM FRUTAS SECAS R\$ 25,00 inclusivo*

Verrine cremoso con frutas secas | Creamy verrine with fresh fruits

CHEESECAKE COM CARAMELO SALGADO E PRALINÉ DE CASTANHA R\$ 28,00 inclusivo*

Tarta de queso con caramelo de sal y praliné de castañas

Cheesecake with salt caramel and chestnut praline

MINI TORTA DE AMORA TRUFADA COM CHOCOLATE 70%

E CALDA DE FRUTAS VERMELHAS

Mini pie de trufa de moras con chocolate 70% y jarabe de frutos rojos

Mini blackberry truffle pie with 70% chocolate and red fruit syrup

BROWNIE DE CHOCOLATE COM CREME DE BAUNILHA

E SORVETE DE MENTA COM CHOCOLATE

Brownie de chocolate con crema de vainilla y helado de menta con chocolate

brownie chocolate with vanilla cream and mint ice cream with chocolate

PETIT GATEAU DE DOCE DE LEITE COM SORVETE DE CREME

E CALDA DE MORANGO

Petit gateau de dulce de leche con helado de crema y salsa de fresa

Petit gateau with dulce de leche, vanilla ice cream, and strawberry sauce

CAROLINAS COM CREME DE BAUNILHA E MORANGOS

COM CALDA DE LARANJA

Carolinas con crema de vainilla y fresas con jarabe de naranja

Carolinas with vanilla cream and strawberries with orange syrup





CERVEJAS

Cervezas | Beer

SERHS
inclusive

| | | |
|-------------------------|------------------|----------|
| CERVEJA 0% ÁLCOOL | R\$ 15,00 | incluso* |
| CORONA EXTRA | R\$ 17,50 | incluso* |
| STELLA ARTOIS | R\$ 17,50 | incluso* |
| BUDWEISER | R\$ 17,50 | incluso* |
| HEINEKEN | R\$ 19,50 | incluso* |

CERVEJAS ARTESANAIS

Cervezas artesanales | Craft beers

| | | |
|-------------------------|------------------|-----------|
| GALEGA DO ALECRIM | R\$ 24,00 | R\$10,00* |
| Cream Ale - 500 ml | | |
| CERVEJA SERHS | R\$ 27,00 | R\$12,00* |
| Cream Ale - 500 ml | | |

| | | |
|--------------|------------------|-----------|
| 084 | R\$ 29,00 | R\$13,00* |
| IPA - 500 ml | | |

DRINKS TROPICais

Bebidas tropicales | Tropical drinks

| | | |
|---------------------------------------|------------------|-----------|
| CAIPIRINHA | R\$ 20,00 | incluso* |
| Cachaça, azúcar y frutas de temporada | | |
| Cachaça, sugar and seasonal fruit | | |
| CAIPISAKE | R\$ 30,00 | incluso* |
| Sake, azúcar y frutas de temporada | | |
| Sake, sugar and seasonal fruit | | |
| CAIPIROSKA | R\$ 28,00 | incluso* |
| Vodka, azúcar y frutas de temporada | | |
| Vodka, sugar and seasonal fruit | | |
| CAIPIROSKA COM ABSOLUT | R\$ 32,00 | R\$10,00* |
| Absolut, azúcar y frutas de temporada | | |
| Absolut, sugar and seasonal fruit | | |

*Proibida a venda de bebidas alcoólicas para menores de 18 anos. Se beber, não dirija.

*Prohibida la venta de bebidas alcohólicas a menores de 18 años. Si bebes, no conduzcas.

*The sale of alcoholic beverages to minors under 18 is prohibited. If you drink, don't drive.

Clientes com meia pensão e pensão completa terão os complementos cobrados no apartamento. Bebidas não incluídas nesses regimes.

Los clientes con media pensión y pensión completa tendrán los complementos cobrados en la habitación. Las bebidas no están incluidas en estos regímenes.

Clients on half board and full board will have the extras charged to their room. Drinks are not included in these packages.

* SERHS inclusive terão os complementos cobrados no apartamento.

* SERHS incluido: se cargarán los suplementos al apartamento.

* SERHS inclusive will even have the supplements charged to the apartment.

LICORES

Licores | Liquors

SERHS
inclusive

| | | |
|-----------------------|------------------|-----------|
| TIA MARIA | R\$ 17,00 | incluso* |
| BAILEYS | R\$ 19,00 | incluso* |
| AMARULA | R\$ 20,00 | incluso* |
| COINTREAU | R\$ 22,00 | incluso* |
| DRAMBUIE | R\$ 22,00 | R\$10,00* |
| FRANGELICO | R\$ 24,00 | R\$10,00* |
| CUARENTA Y TRES | R\$ 27,00 | R\$12,00* |

BEBIDAS

Bebidas | Drinks

| | | |
|-----------------------------------|------------------|----------|
| ÁGUA MINERAL | R\$ 11,00 | incluso* |
| Agua mineral Spring water | | |
| ÁGUA TÔNICA | R\$ 10,00 | incluso* |
| Agua tónica Tonic water | | |
| REFRIGERANTE | R\$ 10,00 | incluso* |
| Soda Soda | | |
| SCHWEPPES CITRUS | R\$ 11,00 | incluso* |
| Schweppes limón Schweppes lemon | | |
| ÁGUA DE COCO | R\$ 10,00 | incluso* |
| Agua de coco Coconut water | | |
| SUCOS NATURAIS | R\$ 11,00 | incluso* |
| Zumos naturales Natural juices | | |
| CHÁ | R\$ 8,00 | incluso* |
| Té Tea | | |
| CAFÉ ESPRESSO | R\$ 10,00 | incluso* |
| Café Espresso Espresso Coffee | | |
| CAPUCCINO | R\$ 13,00 | incluso* |
| Capuccino | | |



MARENOSTRUM

restaurante



SERHS NATAL

Grand Hotel & Resort

★★★★★

www.serhsnatalgrandhotel.com

f serhsnatal



Melhore sua experiência

Acesse nosso portal de facilidades hoteleiras

01. Abra sua câmera ou baixe o App leitor de QR code
02. Aproxime a câmera do seu dispositivo ao QR code.