



Menu dos
Especialidades



SALADAS

		Acréscimo
Salada Siciliana	R\$47,00	incluso
Alfaces, radicchio, endívia, tomate seco, presunto parma, vinagrete de azeitonas, queijo grana parando e melão.		
Salada Grega	R\$55,00	incluso
Alfaces, tomate cereja, azeitonas, cebola roxa, pimentão vermelho sem pele, lentilha, vinagrete de basílico com iogurte natural, grão de bico, berinjela e mussarela de búfala.		
Salada de Camarão Potiguar	R\$58,00	R\$18,00
Camarão, molho de manhã, ervas, palmito, tomate e folhas.		

ENTRADAS QUENTES

Ramekin de Siri Gratinado com Macaxeira	R\$49,00	incluso
Carne de siri, camarão, cebolinha verde, alho, cubos de macaxeira e alho poró gratinado com queijo catupiry.		
Tapas Sicilianas	R\$49,00	incluso
Queijo búfala levemente gratinado, tomates sem pele e vinagrete de tomate seco, camarão, rúcula, torradas, azeitonas, azeite extra virgem, cebolete e avelã.		
Maçaricado de Filé Mignon Japonês	R\$51,00	incluso
Lâminas de filé mignon, mousse de shitake com cream cheese ao molho tarê com crocante de amêndoas, redução de abóbora com tomilho e molho mostarda com mel.		
Delícias de Salmão Maçaricado	R\$63,00	R\$19,00
Fatias de salmão com recheio de Camarão crocante, ciboulette, alho poró, cream cheese, aspargos verdes, pistache flambado com licor e molho teriyaki.		

RISOTOS E MASSAS

Magret de Pollo na Manteiga de Ervas Finas	R\$52,00	incluso
Peito de frango recheado com champignon, grão de aveia, batata baroa, ciboulette, manjeriçã, sálvia e azeite extra virgem, servido com massa penne ao molho de camarão e queijo grana padano.		
Ravióli de Shitake	R\$53,00	incluso
Com shitake, queijo búfala, basilic e cebolinha, servido ao molho pesto com crispy de alho poró.		
Gnocchi de Salmão ao Gorgonzola	R\$56,00	incluso
Gnocchi de batata ao molho gorgonzola com salmão, tomate sem pele, tomilho e sálvia.		
Risoto de Camarão Potengi	R\$62,00	incluso
Arroz arbóreo, camarão, queijo coalho, tomate cereja, brócolis e castanha de caju.		

.....
*Clientes com meia pensão/ pensão completa/ serhs inclusive, terão os complementos cobrados no apartamento.

*Clients with board, full board or serhs inclusive will be charged for the suplement.

*Clientes con media pensión/ pensión complteta/ serhs incluído, tedram los complementos cobrados en la habitación.

Espaguete Mediterrâneo	R\$66,00	Acréscimo incluso
Espaguete com camarão, Lula, polvo, mexilhão e lagosta ao molho de tomate fresco.		
Steak de Picanha	R\$81,00	R\$29,00
Picanha fatiada em crosta de linhaça dourada, nozes, mostarda Dijon, servido com fettuccine ao funghi, alho poró, queijo gouda, molho de tomate cereja e crispy de cebola roxa.		

PEIXES E CRUSTÁCEOS

Duo de Salmão e Dourado	R\$65,00	incluso
Filés de salmão e dourado grelhados, servidos ao molho de camarão, manjericão e batata inglesa com risoto de legumes.		
Steak de Badejo Catalão	R\$98,00	incluso
Filé de badejo servido com mix de legumes e cebola caramelizada no mel, batata e ervas finas.		
Camarão Tropical	R\$94,00	incluso
Camarão levemente salteado no azeite, tomilho, risoto de tomate cereja, servido com alho poró e cenoura glacé.		
Lagosta Grelhada ao Perfume de Ervas	R\$137,00	R\$49,00
Lagosta grelhada, servido com legumes assados, vinagrete de ervas e arroz integral.		

CARNES

Carne de Sol Potiguar	R\$55,00	incluso
Contra-filé em lâminas finas com cebola, manteiga da terra, alho, macaxeira, cebolinha verde, feijão verde, queijo coalho, coentro, farinha de mandioca, nata, creme de leite e arroz vermelho.		
Ribs de Chorizo do Chef	R\$73,00	incluso
Lâminas de bife de chorizo grelhado, servido com creme de manhã, mussarela, manjericão, flocos de aveia, tomate, aspargos, cebola roxa caramelizada e arroz integral.		
Duo de Filé Mignon	R\$75,00	incluso
Filé Mignon ao molho oriental, acompanhado por batata recheada com queijo cremoso, chia, champignon e legumes.		
Tornedor de Filé Mignon ao Vinho do Porto	R\$79,00	incluso
Filé Mignon alto, ao molho de vinho do porto acompanhado com risoto de gorgonzola e pera, batatas aperitivo ao forno e xerém de castanha.		
Tornedor ao Foie Gras e Mirtilo	R\$89,00	incluso
Filé Mignon alto, ao molho de vinho do Porto com Murilo, foie gras, batata inglesa dourada, maçã, tomate sem pele e ervas.		
Filé Steak (c/ complemento)	R\$85,00	R\$29,00
Picanha argentina grelhada, servida com chimichurri, batata calabresa glaceada no azeite, queijo coalho grelhado e brunoise de legumes.		

.....
*Clientes com meia pensão/ pensão completa/ serhs inclusive, terão os complementos cobrados no apartamento.

*Clients with board, full board or serhs inclusive will be charged for the suplement.

*Clientes con media pensión/ pensión complteta/ serhs incluido, tedram los complementos cobrados en la habitación.

COZINHA LIGHT

Acréscimo

Filé de Salmão sobre Vinagrete de Limão e Alcaparras	R\$75,00	incluso
Filé de salmão cozido ao vapor, com tomates assados e recheados com purê de batata e espinafre, ao molho de limão e alcaparras.		
Filé de Pescada ao Coulis de Laranja	R\$78,00	incluso
Filé de pescada grelhada ao molho de laranja, ervas aromáticas, servido com massa penne integral e molho de queijo cottage com tomate cereja.		

PARA DEGUSTAR A DOIS

Trio de Carnes	R\$155,00	R\$55,00
Filé Mignon, picanha e contra-filé servidos com molho vinagrete, tomate, alcaparras, cebola, tomilho, risoto de feijão verde com queijo coalho, manteiga da terra e confit de tomate.		
Prato Imperial do Pescador	R\$170,00	R\$59,00
Filé de badejo, filé de dourado, filé de salmão, camarão ao molho de mel com pesto, lula e polvo, servidos com risoto de legumes com linhaça e pequenas batatas douradas.		
Sinfonia de Camarões à Moda Mediterrânea	R\$174,00	R\$62,00
Risoto de açafrão servido com camarões grelhados e batatas recheadas com mix de cogumelos e legumes, com espuma de ervas frescas.		

SOBREMESAS

Mini Torta Macaron	R\$24,00	incluso
Mini Torta de Damasco ao Chocolate Negro	R\$25,00	incluso
Torta Mousse de Chocolate Branco com Nozes e Morango	R\$25,00	incluso
Petit Gâteau de Chocolate	R\$29,00	R\$9,00
Sorvete (2 bolas)	R\$12,00	incluso
Pudim de Leite	R\$17,00	incluso
Torta do dia (1 doce e 1 diet)	R\$18,00	incluso
Salada de frutas (opcional com sorvete)	R\$18,00	incluso

.....
*Clientes com meia pensão/ pensão completa/ serhs inclusive, terão os complementos cobrados no apartamento.

*Clients with board, full board or serhs inclusive will be charged for the supplement.

*Clientes con media pensión/ pensión completa/ serhs incluido, tendrán los complementos cobrados en la habitación.

BEBIDAS

		Acréscimo
Água Mineral	R\$5,50	incluso
<i>Spring water // Agua mineral</i>		
Água de Coco	R\$6,50	incluso
<i>Coconut water // Agua de coco</i>		
Água tônica	R\$7,90	incluso
<i>Tonic water // Agua tonica</i>		
Sucos	R\$7,90	incluso
<i>Juices // Zumos</i>		
Refrigerantes	R\$7,90	incluso
<i>Sodas // Refrescos</i>		
Schweppes Citrus	R\$8,00	incluso
<i>Soda // Refresco</i>		
Café Espresso	R\$6,50	incluso
<i>Espresso // Espresso</i>		
Chá	R\$5,00	incluso
<i>Tea // Té</i>		
Capuccino	R\$9,50	R\$5,00
<i>Capuccino // Capuccino</i>		

CERVEJAS

Bohemia	R\$10,00	incluso
Skol	R\$8,00	incluso
Brahma 0%	R\$9,00	incluso
Heineken	R\$14,00	incluso

LICORES

Frangélico	R\$19,00	R\$9,00
Baileys	R\$18,00	R\$9,00
Amarula	R\$18,00	R\$9,00
Cuarenta y Tres	R\$19,00	R\$9,00
Cointreau	R\$18,00	R\$9,00

DRINKS TROPICAIS

		Acréscimo
Caipirinha	R\$12,00	incluso
<i>Cachaça and seasonal fruit // Cachaça y frutas de temporada</i>		
Caipiroska	R\$17,00	incluso
<i>Vodka and seasonal fruit // Vodka y frutas de temporada</i>		
Caipiroska Absolut	R\$20,00	R\$9,00
<i>Absolut and seasonal fruit // Absolut y frutas de temporada</i>		
CaipiSakê de Frutas	R\$16,00	incluso
<i>Sakê, sugar and seasonal fruit // Sakê, azúcar y frutas de temporada</i>		

WHISKIES

JW Red Label	R\$19,00	incluso
Jack Daniel's	R\$22,00	R\$10,00
J.W Black Label	R\$25,00	R\$10,00
Old Parr - 12 Anos	R\$25,00	R\$10,00
Chivas Regal	R\$25,00	R\$10,00

APERITIVOS

Campari	R\$11,00	incluso
Tequila Jose Cuervo	R\$20,00	R\$11,00



SERHS NATAL

Grand Hotel & Resort

ARTIGO 30 LEI 5.355/02: "GARANTIMOS O PADRÃO DE HIGIENE DOS NOSSOS PRODUTOS E SERVIÇOS. VISITE NOSSAS INSTALAÇÕES. PARA DENÚNCIAS SANITÁRIA, LIGUE COVISA 0800 2814031."

ARTICLE 30th LAW 5.355/02: "WE GUARANTEE THE LEVEL OF HYGIENE AND QUALITY OF OUR PRODUCTS AND SERVICES. VISIT OUR INSTALATIONS. FOR COMPLAINTS PHONE COVISA 0800 2814031"



Informativo - Som

Proibido a utilização de qualquer equipamento de áudio nas áreas sociais do hotel.

Sujeito a MULTA diária de R\$500,00 (quinhentos reais).



SERHS NATAL

Grand Hotel & Resort

★★★★★

Via Costeira Sen. Dinarte Medeiros Mariz, 6045 - Natal/RN - Brasil CEP: 59090-002 - Fone: (84) 4005 2000
www.serhsnatal.com