



Menu dos
Especialidades



SALADAS

		Acréscimo
Salada Siciliana	R\$43,00	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\$46,00	incluso
Carne de siri, camarão, cebolinha verde, alho, cubos de macaxeira e alho poró gratinada com queijo catupiry.		
Tapas Sicilianas	R\$47,00	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\$48,00	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\$59,00	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\$48,00	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\$49,00	incluso
Com shitake, queijo búfala, basilic e cebolinha, servido ao molho pesto com crispy de alho poró.		
Gnocchi de Salmão ao Gorgonzola	R\$49,00	incluso
Gnocchi de batata ao molho gorgonzola com salmão, tomate sem pele, tomilho e sálvia.		
Risoto de Camarão Potengi	R\$57,00	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.

Espagete Mediterrâneo	R\$60,00	Acréscimo incluso
Espagete com camarão, Lula, polvo, mexilhão e lagosta ao molho de tomate fresco.		
Steak de Picanha	R\$77,00	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\$59,00	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\$91,00	incluso
Filé de badejo servido com mix de legumes e cebola caramelizada no mel, batata e ervas finas.		
Camarão Tropical	R\$92,00	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\$125,00	R\$49,00
Lagosta grelhada, servido com legumes assados, vinagrete de ervas e arroz integral.		

CARNES

Carne de Sol Potiguar	R\$49,00	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\$67,00	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\$69,00	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\$75,00	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\$75,00	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\$78,00	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\$69,00 **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\$72,00 **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\$142,00 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\$159,00 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\$169,00 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\$23,00 **incluso**

Mini Torta de Damasco ao Chocolate Negro R\$24,00 **incluso**

Torta Mousse de Chocolate Branco com Nozes e Morango R\$24,00 **incluso**

Petit Gâteau de Chocolate R\$28,00 R\$9,00

Sorvete (2 bolas) R\$10,00 **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\$6,00	incluso
<i>Coconut water // Agua de coco</i>		
Água tônica	R\$7,50	incluso
<i>Tonic water // Agua tonica</i>		
Sucos	R\$7,50	incluso
<i>Juices // Zumos</i>		
Refrigerantes	R\$7,50	incluso
<i>Sodas // Refrescos</i>		
Schweppes Citrus	R\$9,00	incluso
<i>Soda // Refresco</i>		
Café Espresso	R\$6,00	incluso
<i>Espresso // Espresso</i>		
Chá	R\$5,00	incluso
<i>Tea // Té</i>		
Capuccino	R\$9,00	R\$5,00
<i>Capuccino // Capuccino</i>		

CERVEJAS

Bohemia Long Neck	R\$9,00	incluso
Skol Long Neck	R\$9,00	incluso
Baden Baden	R\$27,00	R\$18,00
Eisenbahn Weizenbier	R\$14,00	R\$8,00
Eisenbahn Pilsen	R\$11,00	R\$5,00
Brahma 0% (lata)	R\$9,00	incluso
Heineken	R\$11,00	R\$5,00

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\$15,00	incluso
<i>Sakê, sugar and seasonal fruit // Sakê, azúcar y frutas de temporada</i>		

WHISKIES

JW Red Label	R\$16,00	incluso
Jack Daniel's	R\$19,00	R\$10,00
J.W Black Label	R\$23,00	R\$10,00
Old Parr - 12 Anos	R\$23,00	R\$10,00
Chivas Regal	R\$23,00	R\$10,00

APERITIVOS

Campari	R\$10,00	incluso
Tequila Jose Cuervo	R\$20,00	R\$11,00



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