



MARENOSTRUM

restaurante

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







MARENOSTRUM

restaurante

Cientes 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.

ENTRADAS

Entrantes | Starters

SERHS
inclusive

SALADA DE CARPACCIO DE ABACAXI DESCONSTRUÍDOR\$ **41,00** 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 cítrica de fresa con kiwi, con un toque de balsâmico, de aceite de oliva y Dijon.
Roasted pineapple slices, mix of green leaves, strawberry citrus vinaigrette with kiwi and a touch of balsamic reduction.

SALADA CAESAR COM FRANGO CROCANTER\$ **52,00** incluso*
Ensalada César con pollo crujiente | Caesar Salad with Crispy Chicken
Folhas de alface americana, tomate cereja, molho caesar, azeitonas pretas, croutons de pão, filé de frango crocante e lâminas de parmesão.
Hojas de lechuga americana, tomates cherry, salsa César, aceitunas negras, picatostes de pan, filete de pollo crujiente y láminas de parmesano.
Romaine lettuce leaves, cherry tomatoes, Caesar dressing, black olives, bread croutons, crispy chicken fillet and parmesan shavings.

SOPA DE CEBOLA GRATINADA AO ESTILO SICILIANO COM TOSTA DE PARMESÃO R\$ **49,00** incluso*
Sopa de cebolla gratinada al estilo siciliano con tostada de parmesano
Sicilian-style gratinated onion soup with parmesan toast
Sopa de cebola com pedacinhos de bacon defumado servida com uma torrada de pão multigrãos com queijo parmesão e redução de aceto balsâmico.
Sopa de cebolla con trocitos de beicon ahumado, servida con una tostada de pan de cereales con queso parmesano y reducción de vinagre balsâmico.
Onion soup with smoked bacon bits, served with a multigrain bread toast topped with parmesan shavings and balsamic reduction.

POLVO À LA GALEGA COM BATATAS TOSTAS E SALTEADAS COM PÁPRICA DEFUMADA .R\$ **85,00** R\$27,00*
Pulpo a la gallega con patatas tostadas salteadas con pimentón ahumado
Galician-style octopus with roasted potatoes sautéed with smoked paprika
Tentáculos de polvo servido com batata confitada, tomate cereja, azeitonas pretas, e maionese de sweet chilli tudo polvilhado com páprica defumada e regado por azeite de oliva.
Tentáculos de pulpo servidos con patata confitada, tomates cherry, aceitunas negras y mayonesa sweet chili, todo espolvoreado con pimentón ahumado y rociado con aceite de oliva.
Octopus tentacles served with confit potatoes, cherry tomatoes, black olives and sweet chili mayonnaise, all sprinkled with smoked paprika and drizzled with olive oil.

BURRATA A LA GALERA COM CARPACCIO DE ABOBRINHA DEFUMADAR\$ **95,00** R\$30,00*
Burrata a la galera con carpaccio de calabacín ahumado
Burrata "a la galera" (mantis shrimp) with smoked zucchini carpaccio
RAVIOLI FRITO RECHEADO COM CAMARÃOR\$ **45,00** incluso*
Ravioli frito relleno de camarón | Fried ravioli stuffed with shrimp
Suave massa de ravioli recheada com camarão, queijo cremoso e pasta de pesto, servido com maionese de páprica defumada.
Suave masa de ravioli rellena de camarón, queso cremoso y crema de pesto, servido con mayonesa de pimentón ahumado.
Delicate ravioli dough filled with shrimp, creamy cheese and pesto paste, served with smoked paprika mayonnaise.

TAPAS DE GAMBAS AL AJILLOR\$ **69,00** R\$33,00*
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.

RISOTTOS E MASSAS

Risottos y pastas | Risottos and pasta

FETTUCCINE NERO AO MAR E MONTANHA **R\$ 84,00** incluso*
Fettuccine nero mar y montaña | Black fettuccine surf and turf
Pasta negra fresca,fresca, servida com molho cremoso de frutos do mar, camarão, lula, mexilhão, champignon.
Pasta negra fresca, servida con salsa cremosa de mariscos, camarón, calamar, mejillón y champiñones.
Fresh black pasta served with a creamy seafood sauce, shrimp, squid, mussels, and mushrooms.

RISOTTO DE CARRÉ DE CORDEIRO COM RASPAS DE LIMÃO SICILIANO R\$ **104,00** R\$49,00*
Risotto de costillar de cordero con ralladura de limón | Lamb rack risotto with Sicilian lemon zest
Arroz arbóreo, vinho branco, cortes de carré de cordeiro, raspas de limão siciliano, salsinha, alho-poró, brócoli 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.

NHOQUE DE MANDIOQUINHA COM ESPINAFRE AO MOLHO DE CAMARÃO ...R\$ **77,00** incluso*
Ñoquis de mandioca con espinacas en salsa de camarones | Cassava gnocchi with spinach on shrimp sauce
Nhoque de mandioquinha, espinafre, queijo parmesão e camarões.
Ñoquis de mandioca, espinacas, queso parmesano y camarones.
Cassava gnocchi, spinach, parmesan cheese and shrimps.

RISOTTO DE CAMARÃO COM MOLHO DE MOQUEQUINHA DE CAMARÃO R\$ **80,00** incluso*
Risotto de camarón con salsa de moquequinha de camarón | Shrimp risotto with shrimp moqueca sauce
Risotto de camarão cremoso servido com um suave molho de moqueca de frutos do mar, finalizando com redução de aceto balsâmico.
Risotto cremoso de camarón servido con una suave salsa moqueca de mariscos, terminado con reducción de vinagre balsâmico.
Creamy shrimp risotto served with a shrimp moqueca sauce, finished with a balsamic reduction.

PRATO PRINCIPAL

Plato principal | Main dish

SERHS inclusive

FILÉ DE PEIXE NA MANTEIGA DE ERVAS.....R\$ 103,00

incluso*

Filete de pescado en mantequilla de hierbas | Fish fillet in herb butter

File de peixe servido com purê de bananas da terra, envolto com champignon paris e aspargos 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.

SALMÃO COM ARROZ NEGRO E VELOUTÉ DE FRUTOS DO MAR.....R\$ 90,00

incluso*

Salmón con arroz negro y velouté de mariscos | Salmon with black rice and seafood velouté

Salmão grelhado com pele crocante servido com arroz negro cremoso e regado com velouté de camarão.

Salmón a la parrilla con piel crujiente, servido con arroz negro cremoso y bañado con velouté de camarón.

Grilled salmon with crispy skin, served with creamy black rice and drizzled with shrimp velouté.

TAGLIATA AO ESTILO NORDESTINO.....R\$ 100,00

incluso*

Tagliata al estilo nordestino | Tagliata Northeastern-style

Bife de ancho de 200g grelhado e fatiado servido com folhas de rúcula, lâminas de parmesão, guarnecido com risotto de queijo de manteiga.

Bife ancho de 200 g a la parrilla y fileteado, servido con hojas de rúcula, láminas de parmesano y acompañado de risotto de queso de mantequilla.

200 g grilled and sliced ribeye steak, served with arugula leaves, parmesan shavings and butter cheese risotto on the side.

ROBALO COM MUSSELINE DE BATATA E TOMATE ASSADO.....R\$ 108,00

incluso*

Róbalo con mousseline de patata y tomate asado

Sea bass with potato mousseline and roasted tomato

Filé de robalo grelhado servido com mousseline de batata, tomate assado e finalizado com pesto.

Filete de róbalo a la parrilla, servido con mousseline de patata, tomate asado y terminado con pesto.

Grilled sea bass fillet served with potato mousseline, roasted tomato and finished with pesto.

BACALHAU AO CREME DE PESTO.....R\$ 124,00

R\$39,00*

Bacalao con crema de pesto | Cod with pesto cream

Gomos de bacalhau confitados em azeite de oliva, servido com creme de pesto, batatas confitadas, azeitonas pretas, ervilha e tomate cereja.

Lomos de bacalao confitados en aceite de oliva, servidos con crema de pesto, patatas confitadas, aceitunas negras, guisantes y tomates cherry.

Cod loins confit in olive oil, served with pesto cream, confit potatoes, black olives, peas and cherry tomatoes.

PARA SERVIR DUAS PESSOAS

Para servir a dos | To serve two people

FRUTOS DO MAR AO MARER\$ 363,00

R\$221,00*

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.

BACALHAU AO CREME DE PESTO.....R\$ 240,00

R\$80,00*

Bacalao con crema de pesto | Cod with pesto cream

Gomos de bacalhau confitados em azeite de oliva, servido com creme de pesto, batatas confitadas, azeitonas pretas, ervilha e tomate cereja.

Lomos de bacalao confitados en aceite de oliva, servidos con crema de pesto, patatas confitadas, aceitunas negras, guisantes y tomates cherry.

Cod loins confit in olive oil, served with pesto cream, confit potatoes, black olives, peas and cherry tomatoes.

CAMARÃO IMPERIALR\$ 230,00

R\$70,00*

Camarón imperial | Imperial shrimp

Camarões grandes empanados em tempura e envolvidos em farinha panko e castanha de caju picada servido com arroz cre-moso de queijo parmesão e queijo de manteiga, champignon e ervilhas verdes.

Camarones grandes empanados en tempura, recubiertos con panko y nuez de cajú picada, servidos con arroz cremoso de queso parmesa-no y queso de mantequilla, champiñones y guisantes verdes.

Large shrimp breaded in tempura, coated with panko and chopped cashew nuts, served with creamy rice with parmesan and butter cheese, mushrooms and green peas.

LAGOSTA GRELHADA COM AZEITE DE ERVAS COM ARROZ DE CAMARÃO COM TOMATE SECO.....R\$ 240,00

R\$80,00*

Langosta a la parrilla con aceite de hierbas y arroz de camarón con tomate seco

Grilled lobster with herb oil and shrimp rice with sun-dried tomato

Lagosta grelhada com azeite de ervas servido com arroz cremoso de limão siciliano com tomate seco.

Langosta a la parrilla con aceite de hierbas, servida con arroz cremoso de limón siciliano y tomate seco.

Grilled lobster with herb-infused oil, served with creamy Sicilian lemon rice and sun-dried tomato.



Cientes 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

Table with 3 columns: Item Name, Price (R\$), and Inclusive status. Items include FRANGO (Pollo | Chicken), PEIXE (Pescado | Fish), and CARNE (Carne | Beef).

SOBREMESAS
Postres | Desserts

Table with 3 columns: Item Name, Price (R\$), and Inclusive status. Items include SORVETES VARIADOS, VERRINE CREMOSA COM FRUTAS SECAS, CHEESECAKE COM CARAMELO SALGADO E PRALINÉ DE CASTANHA, MINI TORTA DE AMORA TRUFADA COM CHOCOLATE 70% E CALDA DE FRUTAS VERMELHAS, BROWNIE DE CHOCOLATE COM CREME DE BAUNILHA E SORVETE DE MENTA COM CHOCOLATE, PETIT GATEAU DE DOCE DE LEITE COM SORVETE DE CREME E CALDA DE MORANGO, and CAROLINAS COM CREME DE BAUNILHA E MORANGOS COM CALDA DE LARANJA.



CERVEJAS
Cervezas | Beer

Table with 3 columns: Item Name, Price (R\$), and Inclusive status. Items include CERVEJA 0% ÁLCOOL, CORONA EXTRA, STELLA ARTOIS, BUDWEISER, and HEINEKEN.

CERVEJAS
ARTESANAIS
Cervezas artesanales | Craft beers

Table with 3 columns: Item Name, Price (R\$), and Inclusive status. Items include GALEGA DO ALECRIM, 084, CERVEJA REIOSSE, and Amber Ale beer.

DRINKS TROPICAIS
Bebidas tropicales | Tropical drinks

Table with 3 columns: Item Name, Price (R\$), and Inclusive status. Items include CAIPIRINHA, CAIPISAKE, CAIPIROSKA, and CAIPIROSKA COM ABSOLUT.

LICORES
Licores | Liquors

Table with 3 columns: Item Name, Price (R\$), and Inclusive status. Items include BAILEYS, AMARULA, COINTREAU, QUARENTA E TRÊS, and FRANGÉLICO.

BEBIDAS
Bebidas | Drinks

Table with 3 columns: Item Name, Price (R\$), and Inclusive status. Items include ÁGUA MINERAL SEM GAS, ÁGUA MINERAL COM GAS, ÁGUA TÔNICA, REFRIGERANTE, SCHWEPPEs CITRUS, ÁGUA DE COCO, SUCOS NATURAIS, RED BULL, CAFÉ EXPRESSO, CAPPUCCINO, CAFÉ COM LEITE, and CHÁ.

*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.





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.