



*Menu dos*  
**Especialidades**



## SALADAS

### Salads // Ensaladas

Acréscimo

#### Salada Siciliana ..... R\$47,00 **incluso**

Alfaces, radicchio, endívia, tomate seco, presunto parma, vinagrete de azeitonas, queijo grana parando e melão.

*Lettuce, radicchio, endive, sun dried tomatoes, parma ham, olives vinaigrette, grana padano cheese and melon.*

*Lechuga, archicoria, escarola, tomates secos, jámon de parma, vinagreta de aceitunas, queso grana padano y melón.*

#### Salada Grega ..... R\$55,00 **incluso**

Alfaces, tomate cereja, azeitonas, cebola roxa, pimentão vermelho sem pele, lentilha, vinagrete de basilico com iogurte natural, grão de bico, berinjela e mussarela de búfala.

*Lettuce, cherry tomato, olives, red onion, peeled bell pepper, lentil, basil and yogurt vinaigrette, chickpea, eggplant and buffalo mozzarella.*

*Lechuga, tomate cereza, aceitunas, cebolla roja, pimientos sin piel, lenteja, vinagreta de albahaca y yogur, garbanzo, berenjena y mozzarella de búfala.*

#### Salada de Camarão Potiguar ..... R\$58,00 **R\$18,00**

Camarão, molho de manhã, ervas, palmito, tomate e folhas.

*Shrimp, mango dressing, herbs, heart of palm, tomato and leaves.*

*Camarones, salsa de mango, hierbas, palmito, tomate y hojas comestibles.*

## ENTRADAS QUENTES

### Hot Starter // Entradas Calientes

#### Ramekin de Siri Gratinado com Macaxeira ..... R\$49,00 **incluso**

Carne de siri, camarão, cebolinha verde, alho, cubos de macaxeira e alho poró gratinada com queijo catupiry.

*Crab meat, shrimp, chives, garlic, yucca in cubes, leek gratinated with creamy cheese.*

*Carne de cangrejo, camarones, cebollinos, ajo, yuca en cubitos, el puerro gratinado con queso cremoso.*

#### 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, ceboleto e avelã.

*Buffalo cheese lightly gratinated, peeled tomato and sun dried tomato vinaigrette, shrimp, arugula, toast, olives, extra virgin olive oil, ciboulette, hazelnut.*

*Queso de buffula ligeramente gratinado y vinagreta de tomate seco, camarones, rucola, tostadas, aceitunas, aceite de oliva extra virgen, ceboullete y avellana.*

#### 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.

*Sliced filet mignon, shitake mousse with cream cheese in tare sauce with crunchy almonds, pumpkin reduction with thyme and honey mustard sauce.*

*Filet mignon rebanada, mousse de shitake con crema de queso en salsa tare con crujiente de almendras, la reducción de la calabaza con el tomillo y salsa de mostaza y miel.*

#### 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.

*Salmon slices stuffed with crispy shrimp, ciboulette, leek, cream cheese, asparagus, pistachios and flambéed with liquor and teriyaki sauce.*

*Rebanadas de salmón relleno con camarones crujientes, ciboulette, puerros, crema de queso, espárragos, pistachios y flambeado con licor y salsa teriyaki.*

\*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.

## RISOTOS E MASSAS

### Hot Starter // Entradas Calientes

Acréscimo

**Ravióli de Shitake**..... R\$53,00 **incluso**

Com shitake, queijo búfala, basilic e cebolinha, servido ao molho pesto com crispy de alho poró.

*Shitake, buffalo cheese, basil, chives pesto sauce served with crispy leek.*

*Shitake, queso de búfala, albahaca, cebollino, salsa de pesto servido con crujiente de puerro.*

**Gnocchi de Salmão ao Gorgonzola** ..... R\$56,00 **incluso**

Gnocchi de batata ao molho gorgonzola com salmão, tomate sem pele, tomilho e sálvia.

*Potato, blue cheese sauce, salmon, peeled tomatoes, thyme and sage.*

*Papa, salsa de queso gorgonzola, salmón, tomates sin piel, tomillo y salvia.*

**Risoto de Camarão Potengi**..... R\$62,00 **incluso**

Arroz arbóreo, camarão, queijo coalho, tomate cereja, brócolis e castanha de caju.

*Arborio rice, shrimp, haloumi cheese, tomato, broccoli and cashew.*

*Arroz arborio, camarones, queso halloumi, tomate, brócoli y anacardo.*

**Espaguete Mediterrâneo** ..... R\$66,00 **incluso**

Espaguete com camarão, Lula, polvo, mexilhão e lagosta ao molho de tomate fresco.

*Shrimp, calamari, octopus, mussels and lobster, fresh tomato sauce.*

*Camarones, calamares, pulpo, mejillones y langosta, salsa de tomate fresco.*

## PEIXES E CRUSTÁCEOS

### Fish and Shellfish // Pescados y Crustacios

**Duo de Salmão e Dourado**..... R\$65,00 **incluso**

Filés de salmão e dourado grelhados, servidos ao molho de camarão, manjeriçã e batata inglesa com risoto de legumes.

*Grilled Salmon fillet and Dorado fillet in shrimp sauce with brasil, potato and vegetables risotto.*

*Filete de salmón y filet de Dorado a la parrilla, en salsa de camarones con albahaca, patatas y verduras risotto.*

**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.

*Whiting fish fillet, mix of vegetables with honey caramelized onions, potatoes and herbs.*

*Filete de pescado whiting, mezcla de verduras con cebolla caramelizada con miel, papas y hierbas.*

**Camarão Tropical** ..... R\$94,00 **incluso**

Camarão levemente salteado no azeite, tomilho, risoto de tomate cereja, servido com alho poró e cenoura glacé.

*Shrimp slightly sautéed in olive oil, thyme, tomato risotto, served with leek and butter glazed carrot.*

*Camarones ligeramente salteados en aceite de oliva, tomillo, risotto de tomate, servido con el puerro y la zanahoria mantequilla de cristal.*

**Lagosta Grelhada ao Perfume de Ervas**..... R\$137,00 **R\$49,00**

Lagosta grelhada, servido com legumes assados, vinagrete de ervas e arroz integral.

*Grilled lobster served with roasted vegetables, herb's vinaigrette and brown rice.*

*Lagosta a la parrilla servido con verduras asadas, vinagreta de hierbas y arroz integral.*

\*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.

## CARNES

### Meats // Carnes

Acréscimo

#### 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.

*Strip loin filet into thin blades, onion, butter, garlic, cassava, green beans, cheese curds, coriander, cassava flour, cream, sour cream and red rice.*

*Finas laminas de entrecotte contra filé, cebola, mantequilla, ajo, yuca, cebollete, judías verdes, queso "coalho", cilantro, yuca y arroz rojo cremoso.*

#### 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.

*Grilled rump steak, mango cream with Italian mozzarella, basil, oatmeal, tomatoes, asparagus, caramelized red onion and brown rice.*

*Laminas de entrecotte angus "bife chorizo" a la parrilla, crema de mango con mozzarella italiana acompañã timbal de arroz integral con verduras a la plancha(espárragos verdes, tomate, albahaca, cebolla roja y avena).*

#### Duo de Filé Mignon..... R\$75,00 **incluso**

Filé Mignon ao molho oriental, acompanhado por batata recheada com queijo cremoso, chia, champignon e legumes.

*Tenderloin, oriental sauce, stuffed potatoes with cream cheese, chia, mushrooms and vegetables.*

*Filete mignon" con salsa oriental, patatas rellenas con queso cremoso, chia, championes y verduras.*

#### 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.

*Filet mignon, port wine, pear and gorgonzola risotto and oven baked potatoes appetizer and Chestnut xérem.*

*Filet mignon, vino del Porto, risotto de pera y gorgonzola y patatas aperitivas al horno y xerém de castaña.*

#### 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.

*Sliced sirloin with flaxseed crust, nuts, dijon mustard, fettuccine funghi pasta, leek, gouda cheese, cherry tomatoes sauce and red onion crisps.*

*Filetes de "picanha" con crosta de semilla de linaza dourada, nueces y mostaza "dijon" acompañã pasta fettuccine con boletus funghi, puerro, queso gouda, chips de cebolla roja en salsa de tomate cherry.*

#### Filé Steak..... R\$85,00 **R\$29,00**

Picanha argentina grelhada, servida com chimichurri, batata calabresa glaceada no azeite, queijo coalho grelhado e brunoise de legumes.

*Grilled sirloin, chimichurry, glacé Calabrian potatoes in olive oil, grilled cheese curds and brunoise of vegetables.*

*Filete de "picanha" argentina a la parrilla con salsa chimichurry, patatas calabresas glaseadas en aceite de oliva, queso coalho a la parrilla y brunoise de verduras.*

## COZINHA LIGHT

### Light Cuisine // Cocina Light

#### 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.

*Steamed salmon filet, roasted stuffed tomatoes with mashed potatoes and spinach, served with lemon and capers sauce.*

*Filete de salmón al vapor, tomates asados rellenos con puré de patatas y espinacas, servido con salsa de limón y alcaparras.*

\*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.

**Filé de Pescada ao Coulis de Laranja..... R\$78,00**

Filé de pescada grelhada ao molho de laranja, ervas aromáticas, servido com massa penne integral e molho de queijo cottage com tomate cereja.

*Fillet of grilled hake, orange sauce, aromatic herbs, whole penne pasta, cottage cheese sauce with cherry tomatoes.  
Filete de pescada la parrilla en salsa de naranja, hierbas aromaticas, acompañã pasta penne con salsa de queso cottage y tomate cherry.*

**Acréscimo  
incluso**

**Magret de Pollo na Manteiga de Ervas Finas ..... R\$52,00**

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.

*Chicken breast stuffed with mushrooms, grits, sweet potato, ceboleto, Italian basil, sage and extra virgin olive oil, pasta penne with shrimp sause and grana padona.  
Magret de pollo relleno de champiñones, sémola, patata, cebollino, albahanca, salvia y aceite de oliva virgen extra, pasta penne en salsa de gambas con grana-padano.*

**incluso**

## **PARA DEGUSTAR A DOIS**

### *Hot Starter // Entradas Calientes*

**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.

*Tenderloin, silorin, striploin, vinaigrette, tomatoes, capers, onion, thyme, green bean with cheese curd, land butter and tomato confit.*

*Trio de carnes filete mignon, "picanha", entrecotte con salsa vinagreta, tomates, alcaparras, cebolla, tomillo, risotto de haba verde con queso"coalho", mantequilla y tomate confitado.*

**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.

*Whiting filett, Dourado Filet, Salmon Filet, shrimp, pesto and honey sauce, calamari, octopus, vegetables and flaxseed risotto and gratinee potato.*

*Filete de pescado, filete de dourado, filete de salmón, camarones, salsa de pesto y miel, calamares, pulpo, verduras y risotto de linaza y patatas gratinee.*

**Sinfonia de Camarões à Moda Mediterrânea ..... R\$174,00 R\$62,00**

Risoto de açafreão servido com camarões grelhados e batatas recheadas com mix de cogumelos e legumes, com espuma de ervas frescas.

*Saffron Risotto served with grilled shrimp and stuffed potatoes with mushrooms and mixed vegetables and fresh herbs foam.*

*Risotto de azafrán servido con camarones a la parrilla y patatas rellenas con setas y verduras y espuma de hierbas frescas.*

## **SOBREMESAS**

### *Desserts // Postres*

**Mini Torta Macaron ..... R\$24,00 incluso**

*Topped with strawberry syrup.  
Cubierto con sirope de fresa..*

**Mini Torta de Damasco ao Chocolate Negro ..... R\$25,00 incluso**

*With mango cream and frangelico liqueur.  
Con crema de mango y licor frangélico..*

**Torta Mousse de Chocolate Branco com Nozes e Morango ..... R\$25,00 incluso**

*Strawberry filling with nuts and amaretto liqueur.  
Relleno con fresa, nueces y licor amaretto.*

**Petit Gâteau de Chocolate..... R\$29,00 R\$9,00**

*With chocolate syrup and ice cream.  
Con sirope de chocolate y helado tapioca.*

<b>Sorvete (2 bolas)</b> .....	<b>R\$12,00</b>	<b>incluso</b>	<b>Acréscimo</b>
<i>Ice cream - two balls. Elado - dos bolas.</i>			
<b>Pudim de Leite</b> .....	<b>R\$17,00</b>	<b>incluso</b>	
<i>Milk Pudding Pudin de leche</i>			
<b>Torta do dia (1 doce e 1 diet)</b> .....	<b>R\$18,00</b>	<b>incluso</b>	
<i>Pie of the day (1 sweet and 1 diet) Pastel del día (1 dulce y 1 dietético)</i>			
<b>Salada de frutas (opcional com sorvete)</b> .....	<b>R\$18,00</b>	<b>incluso</b>	
<i>Fruit salad (optional with ice cream) Ensalada de frutas (opcional con helado)</i>			

## **BEBIDAS**

*Drinks // Bebidas*

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

## **CERVEJAS**

*Beers // Cervezas*

<b>Bohemia</b> .....	<b>R\$10,00</b>	<b>incluso</b>	
<b>Skol</b> .....	<b>R\$8,00</b>	<b>incluso</b>	
<b>Brahma 0%</b> .....	<b>R\$9,00</b>	<b>incluso</b>	
<b>Heineken</b> .....	<b>R\$14,00</b>	<b>incluso</b>	
<b>Stella Artois</b> .....	<b>R\$11,00</b>	<b>incluso</b>	

## LICORES

*Liqueurs // Licores*

		Acréscimo
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

*Tropical Drinks // Tragos Tropicales*

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

*Whiskies // 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

*Shots // Aperitivos*

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

---

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  
★★★★★