

A photograph of a seashell on a sandy beach, illuminated by a spotlight effect.

JANGADA

RESTAURANTE & BAR

SERHS NATAL GRAND HOTEL & RESORT

ENTRADAS (SERVEM 2 PESSOAS)

STARTERS (2 PEOPLE)

ENTRANTES (2 PERSONAS)

SALADA CAESAR JANGADA

Mix de folhas, cubos de frango, croutons, parmesão e molho Caesar.

JANGADA CAESAR SALAD

Mixed greens, chicken cubes, croutons, Parmesan and Caesar dressing.

ENSALADA CÉSAR JANGADA

Mezcla de hojas verdes, cubos de pollo, crutones, parmesano y salsa César.

R\$ 45,00

incluso*

BRUSQUETA DE CAMARÃO

Tradicional brusqueta com torradas, queijo e camarão ao provençal.

SHRIMP BRUSCHETTA

Traditional bruschetta with toast, cheese and Provençal-style shrimp.

BRUSCHETTA DE CAMARÓN

Bruschetta tradicional con tostadas, queso y camarón a la provenzal.

R\$ 49,00

5 unidades · 5 pieces

incluso*

BOLINHO DE CARNE SECA AO MOLHO DE NATAS

Bolinho feito a base de macaxeira e carne de sol.

DRIED BEEF CROQUETTES WITH CREAM SAUCE

Croquettes made with cassava and sun-dried beef.

CROQUETAS DE CARNE SECA CON SALSA DE NATA

Croquetas elaboradas con yuca y carne de sol.

R\$ 49,00

6 unidades · 6 pieces

incluso*

CAMARÃO À PROVENÇAL

Camarões salteados no azeite, alho, alecrim e tomate cereja, servidos com torradas.

PROVENÇAL SHRIMP

Shrimp sautéed in olive oil, garlic, rosemary and cherry tomatoes, served with toast.

CAMARONES A LA PROVENZAL

Camarones salteados en aceite de oliva, ajo, romero y tomates cherry, servidos con tostadas.

R\$ 59,00

R\$ 25,00*

ISCAS DE PEIXE CROCANTE

Peixe empanado no panko, maionese de limão.

CRISPY FISH STRIPS

Panko-breaded fish, lemon mayonnaise.

TIRAS DE PESCADO CRUJIENTE

Pescado empanado en panko, mayonesa de limón.

R\$ 49,00

incluso*

PRINCIPAIS (SERVEM 2 PESSOAS)

MAIN COURSES (2 PEOPLE)

PLATOS PRINCIPALES (2 PERSONAS)

CAMARÃO À GREGA

Empanado com farinha de gergelim, arroz à grega e batata palha.

GREEK-STYLE SHRIMP

Sesame-flour breaded, with Greek rice and shoestring potatoes.

CAMARONES A LA GRIEGA

Empanado con harina de sésamo, arroz a la griega y papas paja.

R\$ 89 | 149

R\$ 36 | 60*

CAMARÃO DO CHEF

Camarão grelhado, arroz ao pesto e gratinado.

CHEF'S SHRIMP

Grilled shrimp, pesto rice and gratin.

CAMARONES DEL CHEF

Camarón a la parrilla, arroz al pesto y gratinado.

R\$ 96 | 160

R\$ 38 | 64*

FETTUCCINE AO MOLHO BISQUE DE CAMARÃO

Massa fettuccine envolta de molho bisque e camarões salteados na manteiga.

FETTUCCINE IN SHRIMP BISQUE SAUCE

Fettuccine pasta coated in bisque sauce, with shrimp sautéed in butter.

FETTUCCINE CON SALSA BISQUE DE CAMARÓN

Pasta fettuccine envuelta en salsa bisque y camarones salteados en mantequilla.

R\$ 91 | 153

R\$ 36 | 61*

PEIXES

FISH

PESCADOS

PEIXE BRISA DO MAR

Peixe grelhado com azeite, alho e ervas. Acompanha arroz branco e fritas.

SEA BREEZE FISH

Grilled fish with olive oil, garlic and herbs. Served with white rice and fries.

PESCADO BRISA DEL MAR

Pescado a la parrilla con aceite de oliva, ajo y hierbas. Se acompaña de arroz blanco y patatas fritas.

R\$ 72 | 120

incluso*

PEIXE COM AMÊNDOAS E RISOTTO SICILIANO

Filé de surubim grelhado com farofa de amêndoas e risotto siciliano.

FISH WITH ALMONDS AND SICILIAN RISOTTO

Grilled surubim fillet with almond farofa and Sicilian risotto.

PESCADO CON ALMENDRAS Y RISOTTO SICILIANO

Filete de surubim a la parrilla con farofa de almendras y risotto siciliano.

R\$ 89 | 149

incluso*

PEIXE AO MOLHO DE CAMARÃO

Filé de peixe ao molho de camarão e tomate, acompanhado de arroz de queijo.

FISH WITH SHRIMP SAUCE

Fish fillet with shrimp and tomato sauce, served with cheese rice.

PESCADO CON SALSA DE CAMARÓN

Filete de pescado con salsa de camarón y tomate, acompañado de arroz con queso.

R\$ 96 | 160

R\$ 38 | 64*

SOBREMESAS

DESSERTS

POSTRES

CARTOLA

Sobremesa à base de banana, queijo manteiga e polvilhada com açúcar, canela e mel.

CARTOLA (BANANA & CHEESE DESSERT)

Banana-based dessert with "queijo manteiga" (butter cheese), sprinkled with sugar, cinnamon and honey.

CARTOLA (POSTRE DE BANANA Y QUESO)

Postre a base de banana, queso manteiga, espolvoreado con azúcar, canela y miel.

R\$ 30

incluso*

BROWNIE COM SORVETE DE CREME E CALDA DE CHOCOLATE

BROWNIE WITH VANILLA ICE CREAM AND CHOCOLATE SAUCE

BROWNIE CON HELADO DE VAINILLA Y SALSA DE CHOCOLATE

R\$ 30

incluso*

CARNES E AVES

MEAT & POULTRY

CARNES Y AVES

FILÉ À PARMEGIANA

Tradicional filé scaloppine empanado e servido com espaguete ao molho sugo.

PARMIGIANA STEAK

Traditional breaded scaloppine steak served with spaghetti in sugo sauce.

FILETE A LA PARMESANA

Tradicional filete scaloppine empanado y servido con espagueti con salsa sugo.

R\$ 84 | 140

incluso*

FILÉ JANGADA

Filé grelhado com fatias de bacon, molho rôti, acompanha arroz al funghi.

JANGADA STEAK

Grilled steak with bacon slices and roti sauce, served with mushroom rice.

FILETE JANGADA

Filete a la parrilla con lonchas de bacon, salsa rôti, acompañado de arroz al funghi.

R\$ 100 | 170

R\$ 40 | 60*

FRANGO MEDITERRÂNEO

Frango empanado, fettuccine ao pesto e gratinado.

MEDITERRANEAN CHICKEN

Breaded chicken, pesto fettuccine and gratin.

POLLO MEDITERRÁNEO

Pollo empanado, fettuccine al pesto y gratinado.

R\$ 60 | 99

incluso*

* SERHS inclusive terão os complementos cobrados no apartamento.

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

* SERHS incluido: se cargarán los suplementos a la habitación.