

FRUTOS DO MAR SEA FOOD**Jangada de frutos do mar**

R\$ 143

Filé de camarão, cauda de lagosta, polvo e lula grelhados com mix de vegetais

Shrimp fillet, lobster tail, grilled octopus and squid with mixed vegetables

Filet de camarón, cola de langosta, pulpo y calamar grillados con mix de vegetales

Camarão do Ceará

R\$ 139

Filé de camarão salteado com vegetais, leite de coco e arroz de castanha de caju

Sautéed shrimp fillet with vegetables, coconut milk and cashew nut rice

Filet de camarón salteado con vegetales, leche de coco y arroz de castaña de cajú

Camarão Mucuripe

R\$ 139

Filé de camarão grelhado com arroz a la grega

Grilled shrimp fillet served with Greek rice

Filet de camarón grillado con arroz a la griega

Pescada do jangadeiro

R\$ 99

Filé de peixe grelhado com camarão ao molho de leite coco e arroz de polvo

Grilled fish fillet with shrimp

in coconut milk sauce and octopus rice

Filet de pescado grillado con camarón a la salsa de leche de coco y arroz con pulpo

Filé de pescada empanado com risoto de limão

R\$ 99

Breaded hake fillet with lemon risotto

Filet de merluza empanado con risotto de limón

Filé de salmão grelhado ao molho de camarão, champignon e legumes salteados

R\$ 96

Grilled salmon fillet in shrimp sauce, mushrooms and sautéed vegetables

Filet de salmón grillado a la salsa de camarón, champiñón y legumbres salteadas

Taxa de serviço (10%) não é obrigatória

The service fee (10%) is not mandatory

PETISCOS *APPETISERS*

Tulipas de frango com molho apimentado de tomate (10 und) R\$ 52

*Chicken wings with spicy tomato sauce
Tulipas de pollo con salsa picante de tomate*

Croquete de bacalhau com geleia picante (10 und) R\$ 57

*Codfish croquette with spicy jelly
Croqueta de bacalao con jalea picante*

Croquete de carne de sol com molho rosé (10 und) R\$ 52

*Jerked beef croquette with a French dressing
Croqueta de carne de sol con salsa rosa*

Bolinhos de camarão crocante com molho tártaro (10 und) R\$ 58

*Crispy shrimp cakes with tartar sauce
Buñuelos de camarón crocante con salsa tártara*

Mini pastel de carne de sol com queijo coalho (12 und) R\$ 42

*Mini fried dough filled with jerked beef and curd cheese
Mini pastel de carne de sol con queso cuajo*

Polvo laminado ao vinagrete (200g) R\$ 55

*Layered octopus in vinaigrette dressing
Pulpo laminado a la vinagreta*

Casquinha de siri (100g) R\$ 37

*Carne de caranguejo no leite de coco, cebola e cheiro verde
Crab meat in coconut milk, onion and parsley
Carne de cangrejo en leche de coco, cebolla y perejil*

Dados de queijo coalho à milanesa com molho rosé (200g) R\$ 37

*Breaded curd cheese cubes with a French dressing
Dados de queso cuajo a la milanesa con salsa rosa*

Camarão com casca ao alho e óleo (250g) R\$ 96

*Shelled shrimp in garlic and oil
Camarón con cáscara al ajo y aceite de oliva*

PETISCOS APPETISERS

Filé de camarão empanado com farinha de rosca em cama de alface e molho tártaro (250g) R\$ 115

Breaded fillet of shrimp with bread crumbs served on lettuce and tartar sauce

Filet de camarón empanado en cama de lechuga y salsa tártara

Anéis de lula à milanesa com molho tártaro (300g) R\$ 59

Breaded squid rings with tartar sauce

Rabas a la milanesa con salsa tártara

Isca de peixe empanada em farinha de rosca com molho tártaro R\$ 66

Breaded fish bait with tartar sauce *Pescado empanado con salsa tártara*

Cubos de carne de sol com cebola roxa e macaxeira frita (250g) R\$ 69

Jerked beef cubes with red onion and fried cassava

Cubos de carne de sol con cebolla morada y yuca frita

Filé mignon aperitivo com cebola e batatas fritas (250g) R\$ 71

Grilled filet mignon with onion and French fries

Filet mignon grillado con cebolla y patatas fritas

Batata frita ou macaxeira frita R\$ 32

French fries or fried cassava

Patata frita o yuca frita

SANDUICHES SANDWICHES

Sanduiche Caprese R\$ 46

Pão de forma integral com queijo minas, tomate e molho pesto

Wholemeal bread with Minas cheese, tomato and pesto sauce

Pan de molde integral con queso minas, tomate y salsa pesto

Ciabatta de Parma R\$ 58

Pão ciabatta com presunto Parma, figo compota e salada verde

Ciabatta bread with Parma ham, fig jam and green salad

Pan ciabatta con jamón Parma, higo compota y ensalada verde



SANDUICHES SANDWICHES

Sanduíche de ricota natural

R\$ 36

Pão de forma integral, ricota fresca, uva passa, tomate, alface e iogurte natural.

Wholemeal bread, fresh Ricotta cheese, raisins, tomato, lettuce and natural yogurt

Pan de molde integral, ricota fresca, pasas de uva, tomate, lechuga y yogurt natural

Club sanduíche

R\$ 48

Pão de forma, peito de frango, ovos cozidos, alface, tomate, bacon e batatas fritas

Sliced bread, chicken breast, boiled eggs, lettuce, tomato, bacon and French fries

Pan de molde, pechuga de pollo, huevos cocidos, lechuga, tomate, panceta y patatas fritas

Sanduíche do Sertão

R\$ 53

Pão baguete, carne do sol acebolada e queijo coalho grelhado com macaxeira frita

Baguette bread, jerked beef in fried onion, and grilled curd cheese with fried cassava

Pan baguete, carne de sol con cebolla y queso cuajo grillado con yuca frita

Sanduíche de filé

R\$ 58

Filé mignon, queijo muçarela no pão baguete, alface, tomate e batatas fritas

Filet mignon, Mozzarella cheese in a baguette with lettuce, tomato and French fries

Filet mignon, queso mozzarella en pan baguete, lechuga, tomate y patatas fritas

Gran hamburguer

R\$ 53

Pão bola, hambúrguer de carne, com ou sem queijo, alface, tomate e batatas fritas

Hamburger bun, hamburger meat, with or without cheese, lettuce, tomato and French fries

Pan redondo, hamburguesa de carne, con o sin queso, lechuga, tomate y patatas fritas

Misto quente

R\$ 45

Três fatias de pão de forma, queijo muçarela e presunto com batatas fritas

Three slices of bread, Mozzarella cheese and ham with French fries

Tres rodajas de pan de molde, queso mozzarella y jamón con patatas fritas

CARNES MEATS

Picanha grelhada com arroz de brócolis e batatas fritas

R\$ 98

Grilled rump steak with broccoli rice and French fries
Picaña grillada con arroz de brócolis y patatas fritas

Filé mignon grelhado ao molho roti e champignons com batatas salteadas

R\$ 92

Grilled filet mignon in Roti sauce with sautéed potatoes and mushrooms

Filet mignon grillado a la salsa rosti y champiñón con patatas salteadas

Escalope de filé de frango à parmegiana com queijo muçarela e molho de tomate servido com espaguete

R\$ 67

Parmigiana-style chicken fillet scallop with Mozzarella cheese and tomato sauce served with spaghetti

Escalope de filet de pollo a la parmegiana con queso mozzarella y salsa de tomate servido con espagueti

Peito de frango grelhado com legumes e arroz integral

R\$ 67

Grilled chicken breast with vegetables and wholemeal rice

Pechuga de pollo grillada con legumbres y arroz integral

APENAS AOS SÁBADOS

ONLY ON SATURDAYS

FEIJOADA

Mix de carnes (escolha quatro tipos), arroz branco, feijão preto, couve, paçoca, laranjas laminadas e banana à milanesa

Mix of meat (choose four types), white rice, black beans, kale, 'paçoca', layered oranges and breaded banana

Mix de carnes (elección sobre cuatro tipos), arroz blanco, frijoles negros, col, turrón, naranjas laminadas y banana a la milanesa



R\$ 88

SALADAS SALADS



Salada verão

Mix de folhas, morango, palmito, tomate cereja e molho de iogurte com hortelã

Mixed leaves, strawberry, heart of palm, cherry tomatoes and yogurt sauce with mint

Mix de hojas, fresas, palmito, tomate cereza y salsa de yogurt con menta

R\$ 60

Salada Caprese

Fatias de tomate, queijo branco em cama de alface e molho pesto

Slices of tomato, white cheese served on lettuce and pesto sauce

Fetas de tomate, queso blanco en cama de lechuga y salsa pesto

R\$ 57

Salada mista

Seleção de folhas nobres, tomate, azeitonas, queijo coalho, pepino e molho pesto

Selection of noble leaves, tomato, olives, curd cheese, cucumber and pesto sauce

Selección de hojas nobles, tomate, aceitunas, queso cuajo, pepinos y salsa pesto

R\$ 55

Salada Caesar

Mix de alfaces, fatias de peito frango grelhado, queijo parmesão e crotons de pão

Mixed lettuce, slices of grilled chicken breast, Parmesan cheese and bread croutons

Mix de lechugas, fetas de pechuga de pollo grillado, queso parmesano y crotons de pan

R\$ 59

SOBREMESAS DESSERTS

Pudim de tapioca *Tapioca pudding / Budin de tapioca*

R\$ 38

Salada de frutas *Fruit salad / Ensalada de frutas*

R\$ 33

Torta do dia *Cake of the day / Torta del día*

R\$ 34

Sorvete 3 bolas *3 balls of ice cream / Helado 3 bochas*

R\$ 32

BEBIDAS

DRINKS

Água mineral com ou sem gás 315ml <i>Mineral water - Still or sparkling</i> <i>Água mineral - Con/Sin gas</i>	R\$ 8,50
Água de coco (copo) <i>Coconut water (glass)</i> <i>Água de coco (vaso)</i>	R\$ 9,50
Suco (copo) <i>Juice (glass) / Jugo (vaso)</i>	R\$ 10,50
Refrigerante (350ml) <i>Soft drink / Refresco</i>	R\$ 10,50
Água tônica (350ml) <i>Tonic water / Água tônica</i>	R\$ 10,50
Cerveja Skol / Budweiser (350ml) <i>Beer / Cerveja</i>	R\$ 17
Cerveja Heineken / Bohemia (350ml) <i>Beer / Cerveja</i>	R\$ 20
Campari	R\$ 29
Vinho (taça) <i>Wine (glass) /Vino (copa)</i>	R\$ 29
Vinho Artse – Edição Limitada (lata) <i>Wine (can) /Vino (lata)</i>	R\$ 39
Espumante (taça) <i>Sparkling wine (glass)</i>	R\$ 38
Limonada Suíça (copo) <i>Swiss lemonade (glass)</i> <i>Limonada suíza (vaso)</i>	R\$ 18
Energético (250ml) <i>Energy drink / Energético</i>	R\$ 29

LONG DRINKS

Orange Blossom

Gim e suco de laranja

Gim and orange juice / Gim y jugo de naranja

R\$ 25

Screwdriver

Vodka e suco de laranja

Vodka and orange juice / Vodka y jugo de naranja

R\$ 23

Garibaldi

Suco de laranja, Campari e fatia de laranja

Orange juice, Campari and slice of orange

Jugo de naranja, Campari y rodaja de naranja

R\$ 23

Belline

Espumante gelado e suco de pêssigo

Chilled sparkling wine and peach juice

Espumante con jugo de durazno helado

R\$ 31

Mojito Tradicional Cubano

Rum branco, xarope de açúcar, suco de limão, água com gás e hortelã

White rum, sugar syrup, lemon juice,

sparkling water and mint

Ron blanco, jarabe de azúcar, jugo de limón, soda y menta

R\$ 25

Tequila Sunrise

Tequila, suco de laranja, grenadine, fatia de laranja e cereja

Tequila, orange juice and grenadine with sliced orange and cherry

Tequila, jugo de naranja, granadina, rodaja de naranja y cereza

R\$ 30

Diplomata

Café quente, whisky, licor de cacau, creme de chantilly e grãos de café

Hot coffee, whiskey, cocoa liqueur, chantilly cream and coffee beans

Café caliente, whisky, licor de cacao, crema chantilly y granos de café

R\$ 26

COQUETÉIS

COCKTAILS / COCTELES

- Caipirinha** R\$ 25
Cachaça, limão e açúcar
Sugar-cane brandy, lemon, and sugar
Cachaça, limón y azúcar
- Caipiroska** R\$ 30
Vodka Smirnoff, limão e açúcar
Smirnoff vodka, lemon, and sugar
Vodka Smirnoff, limón y azúcar
- Caipiríssima** R\$ 29
Rum, limão e açúcar
Rum, lemon and sugar / Ron, limón y azúcar
- Coquetel de frutas (sem álcool)** R\$ 25
Creme de leite, leite condensado e frutas tropicais
Milk cream, condensed milk, and tropical fruits
Crema de leche, leche condensada y frutas tropicales
- Coquetel de frutas (com álcool)** R\$ 30
Creme de leite, leite condensado, frutas tropicais e vodka
Milk cream, condensed milk, tropical fruits, and vodka
Crema de leche, leche condensada, frutas tropicales y vodka
- Piña colada** R\$ 30
Rum, suco de abacaxi, leite de coco e leite condensado
Rum, pineapple juice, coconut milk and condensed milk
Ron, jugo de ananá, leche de coco y leche condensada
- Caipiroska (com vodka Absolut)** R\$ 34
Tropical fruit, vodka
Absolut and sugar
Vodka Absolut, limón y azúcar
- Manhattan** R\$ 25
Whisky de centeio, vermute rosso, angostura bitters e cereja
Rye whiskey, red vermouth, angostura bitter and cherry
Whisky de centeno, vermut rojo, angostura bitter y cereza

Negroni R\$ 25
Martini rosso, Campari e gim
Vertume rosso, Campari and gin
Martini rojo, Campari y gin

Sidecar R\$ 23
Cognac, triple sec e suco de limão
Cognac, triple sec and lemon juice
Cognac, triple sec y jugo de limón

White Lady R\$ 25
Limão, triple sec e gim
Lemon, triple sec and gin / Limón, triple sec y gin

Alexander R\$ 22
Cognac, creme de leite,
creme de cacau e canela
Cognac, milk cream, cacau cream and cinnamon
Cognac, crema de leche, crema de cacao y canela

Bloody Mary R\$ 27
Suco de tomate, limão, vodka,
tabasco, molho inglês, aipo e pimenta
fresca
Tomato juice, lemon, vodka, tabasco,
worcestershire sauce, celery and fresh pepper
Jugo de tomate, limón, vodka, tabasco, salsa Inglesa,
apio y pimienta fresca

Dry Martini Gim e Martini R\$ 25
Gin and dry Martini / Gim y Martini dry

Margarita R\$ 31
Tequila, Cointreau e suco de limão
Tequila, Cointreau, and lemon juice
Tequila, Cointreau y jugo de limón fresco

Kir Royal R\$ 32
Creme de cassis e espumante
Cassis liqueur and sparkling wine
Crema de cassis y espumante

WHISKIES

Teacher's R\$ 22

J.B. Rare R\$ 26

J. Walker - Red Label R\$ 26

J. Walker - Black Label R\$ 41

CAFÉS COFFEES

Café expresso

Espresso coffee

Café express

R\$ 9,50

Expresso concentrado

Concentrated espresso

Café express concentrado

R\$ 9,50

Pingado

Coffee with a little milk

Café cortado (manchado)

R\$ 13

Café com leite (200ml)

Coffee and milk

Café con leche

R\$ 13

Cappuccino

R\$ 10,00

Cappuccino gelado

Iced cappuccino

Cappuccino helado

R\$ 11,50

Chás variados

Teas / Tes

R\$ 9,50

Chocolate quente

Hot chocolate

Chocolate caliente

R\$ 12,00

Café Viena

Café, leite cremoso, Amarula e canela

Coffee, cream milk, Amarula and cinnamon

Café, leche cremosa, Amarula y canela

R\$ 23,00

Café Marroquino

Café, leite condensado, Amarula e cobertura de chocolate

Coffee, condensed milk, Amarula and covered chocolate

Café, leche condensada, Amarula y cobertura de chocolate

R\$ 23,00

Taxa de serviço (10%) não é obrigatória

The service fee (10%) is not mandatory



REFRESCANTE

VIVA A SUA HISTÓRIA COM
artse

Vinhos de autor. Edição limitada.

1 LATA = 2 TAÇAS 

R\$ 39,00
+ 10% / lata



@artsevinhos

www.artsevinhos.com.br



HOTEL
GRAN
MARQUISE