

# Restaurante



VILA SELVAGEM  
HÔTEL CONTEMPORÂNEO

# Leve Sede o Bem

CARDÁPIO

## Petiscos —

<b>Queijo coalho na chapa</b> Grilled curd cheese .....	25,00 R\$
<b>Macaxeira frita</b> Fried Cassava .....	22,00 R\$
<b>Batatinha frita</b> French fries .....	22,00 R\$
<b>Pastéis de queijo coalho temperado</b> Curd cheese fritter .....	27,00 R\$
<b>Bolinho de Sirigado</b> Fried Sirigado fish balls .....	27,00 R\$
<b>Brochetes de tomates com mussarela &amp; manjericão</b> Tomatoes & mozzarella's brochette .....	26,00 R\$
<b>Pastéis de carne, geleia de pimenta</b> Oriental style meat fritter, pepper jelly .....	27,00 R\$
<b>Anéis de Lula Crocante</b> Breaded calamari .....	35,00 R\$
<b>Pastel de Camarão</b> Acompanhado de molho de maçã e pimenta .....	35,00 R\$
<b>Casquinha de siri</b> Tempered crab .....	33,00 R\$
<b>Bolinhas de Bacalhau ao Molho Tártaro</b> Tender & crispy cod fish balls .....	35,00 R\$
<b>Camarõezinhos a milanesa</b> Breaded shrimps .....	40,00 R\$
<b>Isca de peixe</b> Breaded finger fish .....	37,00 R\$
<b>Polvo ao vinagrete</b> Octopus Salad, vinaigrette .....	42,00 R\$

Os molhos dos petiscos podem ser tártaro, maçã, pimenta.

mel com mostarda

## Sanduíches —

### Sanduíche de Atum

Pão integral – cenoura – tomate – salada / Tuna fish sandwich .....32,00 R\$

### Croque Monsieur com Fritas

Hot mixed with cream cheese – tomatoes – oregano ..... 35,00 R\$

### Chicken Sandwich

Frango – bacon – ovos – queijos – mostarda – maionese

Chicken – bacon – eggs – cheese – mustard – mayonnaise ..... 35,00 R\$

### Bacon Cheeseburger com fritas



Bacon cheese burger – french fries..... 35,00 R\$

## Saladas —

### Salada verde

Small green salad .....25,00 R\$

### Chicken Salada Caesar

Alface – frango – parmesão – croutons / Chicken Caesar salad ..... 35,00 R\$

### Salada Gravlax

Salmão curado em endro– sal e açúcar – folhas variadas - molho de limão..... 48,00 R\$

### Carpaccio de Filé Mignon



Beef Slice – salad ..... 36,00 R\$

### Salada Tropical

Alface – camarões – manga – castanhas / Tropical salad – shrimp – mango – cashews nuts ..... 42,00 R\$



# CARDÁPIO

## Massas —

### Penne ao pesto

Molho ao pesto / Penne, Basil and Cashews nuts sauce ..... 30,00 R\$

Spaghetti a Bolonhesa - Sugo ..... 37,00 R\$

### Nhoque de batata ao molho de tomate e Catupiry

Nhoque, Tomatoes sauce and Catupiry cheese ..... 34,00 R\$

### Ravióli Caprese

Mussarela – manjericão e molho de tomate / Ravioli – mozzarella – Basil – tomatoes sauce ..... 37,00 R\$

### Risoto vegetariano de legumes

Risoto tradicional com legumes e lascas de castanha ..... 45,00 R\$

### Fettuccine Gamberi e Zucchini

Camarão e abobrinha / Fettuccine – shrimp – baby cucumber ..... 52,00 R\$

### Rigatone com Camarões

Rigatoni – shrimp ..... 57,00 R\$

## Carnes —

### Filé de frango Tandoori grelhado

Tandoori Chicken breast grilled..... 38,00 R\$

### Filé Mignon á Parmegiana

Filé Mignon empanado e gratinado – mussarela / Beef Milanese (Breaded beef fillet)..... 49,00 R\$

### Ossobuco

Em molho de vinho acompanhado de fetuccine ..... 49,00 R\$

### Carne de Sol

Desfiada acebolada com Baião de dois e banana frita ..... 49,00 R\$

### Filé Mignon ao Molho mostarda Dijon

Grilled beef fillet – mustard sauce ..... 57,00 R\$

### Filé Migno hado ao Molho madeira

Grilled beef fillet – madere sauce ..... 57,00 R\$

### Entrecôte

300g de filé de costela grelhado / Grilled Entrecote – old fashion potatoes ..... 68,00 R\$

### Côte de Boeuf

500g de Costela grelhada / Grilled Bone Beef ..... 96,00 R\$

## Peixe —

Filé de Sirigado grelhado .....	42,00 R\$
Polvo a espanhola com arroz de alho crocante.....	50,00 R\$
Polvo salteado em azeite, tomates e pimentões Octopus salted oil olive and paprika, tomatoes and pepper .....	42,00 R\$
Sopa de Peixe e Camarão acompanha pão rústico da casa Deliciosa sopa com camarão, pedaços de peixe e legumes .....	54,00 R\$
Filé de Peixe “Virgem” Grilled fresh fish fillet in a sauce made of herbs – tomatoes – olive .....	50,00 R\$
Salmão ao Molho Maracujá Salmon fish – passion fruits sauce .....	55,00 R\$
Sirigado a Belle Meunière Fresh fish fillet cooked in butter – capers – herbs – mushrooms .....	55,00 R\$
Tornedor de Sirigado Grilled fresh fish stocked – shrimps – Provençal sauce .....	55,00 R\$
Peixe Inteiro Para 2 pessoas (sob encomenda) / Suculento peixe frito inteiro (on demand) .....	120,00 R\$

## Frutos do mar —

Camarão ao curry Sautéed shrimps in a curry – coco milk spicy sauce – ginger .....	50,00 R\$
Bobó de Camarão Grilled shrimps made in a coconuts sauce – red & yellow peppers .....	52,00 R\$
Camarões alho e óleo Sautéed shrimps in olive oil – onions – garlic .....	48,00 R\$
Risoto de Camarão Camarão – rúcula – tomate seco / Risoto – Shrimps & Dry tomatoes.....	52,00 R\$
Risoto de Frutos do Mar Camarão – Lula e Polvo / Risoto – the sea food .....	57,00 R\$
Frutos do Mar (Camarão, Peixe, Lula, Polvo) acompanhado de arroz a provençal Salteados em azeite, cebola, alho, pimentões, batatas, tomates et azeitonas - Para 2 pessoas .....	180,00 R\$

## Sobremesas —

<b>Pudim de Leite</b> Crème Caramel .....	15,00 R\$
<b>Sorvetes de Baunilha, Morango ou Chocolate</b> Com Calda de Chocolate Quente / Vanilha ice cream & hot chocolate.....	16,00 R\$
<b>Torta quente de maçã</b> Torta quente de maçã com sorvete / Apple pie .....	22,00 R\$
<b>Crème Brûlée</b> .....	17,00 R\$
<b>Salada de Frutas Tropical</b> Com Hortelã Fresco / Tropical fruit salad with mint leaves .....	18,00 R\$
<b>Creme de Papaia</b> Papaia Cream .....	22,00 R\$
<b>Tapioca com doce de leite</b> Milk candy «tapioca» (cassava crepe) .....	22,00 R\$
<b>Bananofe</b> Sobremesa de doce de leite banana fresca e ganache de chocolate / Chocolate with banana & milk candy.....	22,00 R\$
<b>Banana Caramelizada e Sorvete</b> Caramelized bana & Sorvete .....	24,00 R\$
<b>Sorvete de Tapioca</b> Com calda de goiabada e crocante de castanha / Cassava Ice cream with guava paste & cashew nuts.....	22,00 R\$
<b>Petit Gâteau (Chocolate)</b> Sorvete de Baunilha / Chocolate cake & vanilla ice cream .....	25,00 R\$
<b>Cafe expresso</b> .....	8,00 R\$

