

**ROOM SERVICE**

CAFÉ DA MANHÃ | *BREAKFAST*  
DAS 6H ÀS 11H | *FROM 6AM TO 11AM*

 SEM GLÚTEN | *GLUTEN FREE*

 SEM LACTOSE | *DAIRY FREE*

 VEGETARIANO | *VEGETARIAN*

 CERTIFICADO DE SUSTENTABILIDADE | *SUSTAINABILITY CERTIFICATE*

OS SERVIÇOS, HORÁRIOS E DEMAIS DADOS CONSTANTES DO PRESENTE MENU PODERÃO SER ALTERADOS SEM PRÉVIO AVISO. TAXA DE SERVIÇO OPCIONAL DE 15%.

*ALL SERVICES AND INFORMATION FROM THE PRESENT MENU CAN BE ALTERED WITHOUT PRIOR NOTICE.  
OPTIONAL SERVICE TAX 15%.*

**AMERICAN  
EXPRESS**

R\$

**CAFÉ DA MANHÃ CONTINENTAL | CONTINENTAL BREAKFAST** 138,00

PÃES SALGADOS E DOCES DE NOSSA PADARIA, GELEIA DE MORANGO E FRUTAS TROPICAIS, MANTEIGA, REQUEIJÃO, SALADA DE FRUTAS, SUCO, CAFÉ COM LEITE, ACHOCOLATADO E CHÁ.

*SALTED AND SWEET BREADS FROM OUR BAKERY, NATURAL FRUIT JAM, BUTTER, CREAMY CHEESE, FRUIT SALAD, JUICE, COFFEE AND MILK, CHOCOLATE MILK AND TEA.*

**CAFÉ DA MANHÃ FASANO | FASANO BREAKFAST** 162,60

PÃES SALGADOS E DOCES DA NOSSA PADARIA, GELEIA DE MORANGO E FRUTAS TROPICAIS, MANTEIGA, REQUEIJÃO, SELEÇÃO DE FRIOS E QUEIJOS, OMELETES, OVOS MEXIDOS OU FRITOS, FRUTAS DA ESTAÇÃO, CEREAIS COM LEITE, IOGURTE, SUCO, CAFÉ COM LEITE, ACHOCOLATADO E CHÁ.

*SALTED AND SWEET BREADS FROM OUR BAKERY, NATURAL FRUIT JAM, BUTTER, CREAMY CHEESE, ASSORTED COLD CUTS AND CHEESE, OMELETTE, SCRAMBLED AND FRIED EGGS, FRESH FRUITS, CEREAL WITH MILK, YOGURT, JUICE, COFFEE AND MILK, CHOCOLATE MILK AND TEA*

**À LA CARTE**

CUZCUZ DE TAPIOCA   TAPIOCA CUZCUZ	20,00
CUSCUZ DE MILHO   CORN COUSCOUS	18,00
FATIA DE BOLO DE AIPIM   CASSAVA CAKE	20,00
FATIA DE BOLO DE CARIMÃ   CARIMAN CAKE	20,00
SELEÇÃO DE PÃES DOCES E SALGADOS   ASSORTED SALTED AND SWEET BREADS	39,00 ✓
SELEÇÃO DE PÃES DOCES E SALGADOS VEGANOS   ASSORTED SALTED AND SWEET VEGAN BREADS	39,00
GELEIA DE MORANGO E FRUTAS TROPICAIS, MANTEIGA E REQUEIJÃO   NATURAL FRUIT JAM, BUTTER AND CREAMY CHEESE	18,00
SELEÇÃO DE FRIOS E QUEIJOS   ASSORTED COLD CUTS AND CHEESE	35,00
BRIOCHE COM BECHAMEL, PRESUNTO E QUEIJO GRUYÈRE   BRIOCHE WITH BECHAMEL SAUCE, HAM AND GRUYÈRE CHEESE	38,00
FRUTAS FRESCAS (MANGA, ABACAXI, PAPAIA, MORANGO, KIWI)   FRESH FRUITS (MANGO, PINEAPPLE, PAPAIA, STRAWBERRY, KIWI)	28,00
SALADA DE FRUTAS   FRUIT SALAD	28,00 ✓
CEREAL COM LEITE   CEREAL WITH MILK	26,00
IOGURTE NATURAL   YOGURT	19,00

**BEBIDAS | BEVERAGES**

ESPRESSO ORFEU	14,00
CAFÉ   COFFEE	14,00
CAPSULA DE CAFÉ	14,00
ESPRESSO DUPLO	17,00
CAPPUCCINO	17,00
LEITE QUENTE OU FRIO   HOT OR COLD MILK	15,00
ACHOCOLATADO QUENTE OU FRIO   HOT OR COLD CHOCOLATE MILK	19,00
CHÁ   TEA	15,00
SUCO DE FRUTA   FRUIT JUICE	16,00

R\$

**PRATOS QUENTES | WARM DISHES**

WAFFLES MAPLE SYRUP   MEL   GELÉIA   <i>MAPLE SYRUP   HONEY   JAM</i>	35,00
PANQUECA COM NUTELLA E MORANGO <i>PANCAKE WITH NUTELLA AND STRAWBERRY</i>	35,00
TAPIOCA QUEIJO BRANCO   PRESUNTO   PEITO DE PERU <i>WHITE CHEESE   HAM   TURKEY BREAST</i>	24,00
TAPIOCA TOFU   TOMATE   BANANA <i>TOFU   TOMATO   BANANA</i>	24,00 ✓
TOSTEX EM PÃO DE MIGA   <i>WARM MIGA BREAD SANDWICH</i> QUEIJO BRANCO   QUEIJO E PRESUNTO   QUEIJO E TOMATE <i>WHITE CHEESE   HAM AND CHEESE   CHEESE AND TOMATO</i>	39,00
OMELETE SIMPLES OU DE CLARAS   <i>PLAIN OMELETTE OR EGG WHITES ONLY</i> QUEIJO BRANCO   PRESUNTO   TOMATE <i>WHITE CHEESE   HAM   TOMATO</i>	39,00 ✗
OVOS MEXIDOS   <i>SCRAMBLED EGGS</i> BACON   PRESUNTO   TOMATE E MANJERICÃO <i>BACON   HAM   TOMATO AND BASIL</i>	32,00 ✗
OVOS FRITOS   <i>FRIED EGGS</i> QUEIJO BRANCO   PEITO DE PERU <i>WHITE CHEESE   TURKEY BREAST</i>	27,00 ✗
OVOS COZIDOS   <i>BOILED EGGS</i>	27,00 Ⓢ✗
OVOS POCHÊ   <i>POACHED EGGS</i>	25,00 Ⓢ✗
OVOS BENEDICT   <i>EGGS BENEDICT</i>	42,00
SALMÃO DEFUMADO   <i>SMOKED SALMON</i>	50,00 Ⓢ✗🍴

**ROOM SERVICE**

ALMOÇO | DAS 12H ÀS 17H

JANTAR | DAS 17H ÀS 23H

MADRUGADA | DAS 23H ÀS 7H

LUNCH | FROM 12PM TO 5PM

DINNER | FROM 5PM TO 11PM

LATE NIGHT | FROM 11PM TO 7AM

 SEM GLÚTEN | GLUTEN FREE

 SEM LACTOSE | DAIRY FREE

 VEGETARIANO | VEGETARIAN

 VEGANO | VEGAN

 CERTIFICADO DE SUSTENTABILIDADE | SUSTAINABILITY CERTIFICATE

OS SERVIÇOS, HORÁRIOS E DEMAIS DADOS CONSTANTES DO PRESENTE MENU PODERÃO SER ALTERADOS SEM PRÉVIO AVISO. TAXA DE SERVIÇO OPCIONAL DE 15%.

ALL SERVICES AND INFORMATION FROM THE PRESENT MENU CAN BE ALTERED WITHOUT PRIOR NOTICE.  
OPTIONAL SERVICE TAX 15%.

R\$

**ANTIPASTI****CARPACCIO ALLA FASANO**115,00  

CARPACCIO DE FILÉ MIGNON COM PATÉ DE AZEITONAS PRETAS,  
ALCAPARRAS E PINOLE

*BEEF CARPACCIO WITH BLACK OLIVE PATE, CAPERS AND PINE NUTS 70g*

**CARPACCIO DI POLPO CON PANZANELLA TOSCANA**113,00  

CARPACCIO DE POLVO COM SALADA DE PÃO, PEPINO, CEBOLA ROXA,  
TOMATE E MANJERICÃO 90G

*OCTOPUS CARPACCIO WITH HEART OF PALM VINAIGRETTE 200*

**ANTIPASTI MISTI**100,00  

SELEÇÃO DE FRIOS

*ASSORTED COLD CUTS 180g*

**SELEZIONE DI FORMAGGI**150,00  

SELEÇÃO DE QUEIJOS

*ASSORTED CHEESES 150g*

**BURRATA CON MELANZANE ALLA GRIGLIA, POMODORO E BASILICO**93,00  

BURRATA COM BERINJELAS GRELHADAS, TOMATE E MANJERICÃO

*BURRATA WITH GRILLED EGGPLANTS, TOMATO AND BASIL 150g*

**INSALATE****INSALATA MEDITERRANEA**84,00 

SALADA MEDITERRÂNEA COM MOZZARELLA, TOMATE, ATUM, AZEITONA E OVO

*MEDITERRANEAN SALAD WITH MOZZARELLA, TOMATO, TUNA, OLIVE AND EGG 200g*

**INSALATA CAPRESE**85,00  

MOZZARELLA DE BÚFALA, TOMATE, MANJERICÃO

E AZEITE EXTRA VIRGEM

*BUFFALO MOZZARELLA, TOMATO, BASIL AND EXTRA VIRGIN OLIVE OIL 200g*

**INSALATA CON FORMAGGIO DI CAPRA, PERA E NOCI**90,00  

SALADA DE FOLHAS COM QUEIJO DE CABRA, PERA E NOZES

*GREEN SALAD WITH GOAT CHEESE, PEAR AND WALNUTS 140g*

**ZUPPA****ZUPPA DEL GIORNO**66,00  

SOPA DO DIA

*SOUP OF THE DAY 400g*

	R\$
<b>PIATTI PRINCIPALI</b>	
RAVIOLI DI MOZZARELLA DI BUFALA AL POMODORO E BASILICO RAVIOLI DE MOZZARELLA DE BÚFALA AO MOLHO DE TOMATE E MANJERICÃO <i>BUFFALO MOZZARELLA RAVIOLI WITH TOMATO SAUCE AND BASIL 350g</i>	102,00
SPAGHETTI ALLE VERDURE SPAGHETTI COM LEGUMES AO MOLHO DE TOMATE E TOFU <i>VEGETABLES SPAGHETTI WITH TOMATO SAUCE AND TOFU 400g</i>	91,00 <b>XV</b>
FETTUCCINE AL RAGÚ BOLOGNESE FETTUCCINE A BOLOGNESE CLASSICO <i>FETTUCCINE WITH BOLOGNESE RAGÚ SAUCE 400G</i>	112,00
PENNE AL RAGÚ CLASSICO PENNE AO RAGÚ DE CARNE CLÁSSICO <i>PENNE WITH CLASSIC BEEF RAGÚ 300g</i>	104,00
LASAGNA CLASSICA LASANHA BOLOGNESE COM MASSA VERDE <i>BOLOGNESE LASAGNA 400g</i>	119,00
RISOTTO AI FRUTTI DI MARE RISOTTO DE FRUTOS DE MAR <i>SEAFOOD RISOTTO 50g</i>	168,00
PESCE DEL GIORNO CON VERDURE GRIGLIATE PEIXE DO DIA COM LEGUMES GRELHADOS <i>FISH OF THE DAY WITH GRILLED VEGETABLES 180g</i>	143,00 <b>X</b>
SCALOPPINE DI MANZO AL MARSALA CON FETTUCCINE AL BURRO SCALOPPINE DE FILÉ MIGNON AO MOLHO DE VINHO MARSALA COM FETTUCCINE NA MANTEIGA <i>BEEF FILET SCALOPPINE IN MARSALA WINE SAUCE WITH FETTUCCINE IN BUTTER SAUCE 180g</i>	135,00 <b>X</b>
PETTO DI POLLO ALLA SALSIA DI SENAPE CON PURÉ DI PATATE PEITO DE FRANGO AO MOLHO DE MOSTARDA ACOMPANHADO DE PURÉ <i>GRILLED CHICKEN BREAST IN MUSTARD SAUCE WITH MASHED POTATOES 180g</i>	105,00
SALMONE ALLA GRIGLIA CON SALSIA AL LIMONE E BROCCOLI ALLA GRIGLIA SALMÃO GRELHADO COM MOLHO DE LIMÃO E BROCOLIS GRELHADO <i>GRILLED SALMON IN LEMON SAUCE AND GRILLED HEART OF BROCOLLI 180g</i>	155,00
<b>SANDUÍCHES</b>	
FOCACCIA ALLA ROMANA FOCACCIA COM MOZZARELLA, TOMATE E BERINJELA GRELHADA <i>FOCACCIA WITH MOZZARELLA, TOMATO AND GRILLED EGGPLANT 300g</i>	58,00 <b>V</b>
HAMBÚRGER PÃO BRIOCHE ARTESANAL COM BLEND DE BLACK ANGUS SALADA VERDE E BATATA FRITA DA CASA <i>HANDMADE BRIOCHE BREAD WITH BLEND OF BLACK ANGUS GREEN SALAD AND HANDMADE FRENCH FRIES 180G</i>	88,00
CHEESEBURGER PÃO BRIOCHE ARTESANAL COM BLEND DE BLACK ANGUS SALADA VERDE, QUEIJO CHEDDAR E BATATA FRITA DA CASA <i>HANDMADE BRIOCHE BREAD WITH BLEND OF BLACK ANGUS GREEN SALAD CHEDDAR CHEESE AND HANDMADE FRENCH FRIES 180G</i>	91,00
CLUB SANDWICH DE FRANGO COM BACON, OVO, ALFACE, TOMATE E MAIONESE ARTESANAL <i>CHICKEN CLUB SANDWICH WITH BACON, EGG, LETTUCE, TOMATO AND HOMEMADE MAYONNAISE</i>	78,00
SANDUÍCHES SÃO SERVIDOS COM SALADA VERDE OU BATATA FRITA <i>SANDWICHES ARE SERVED WITH GREEN SALAD OR FRENCH FRIES</i>	

	R\$
<b>DOLCI</b>	
TIRAMISÙ TORTA ITALIANA COM MASCARPONE, CACAU, VINHO MARSALA E CAFÉ <i>ITALIAN DESSERT WITH MASCARPONE, CACAO, MARSALA WINE AND COFFEE 200g</i>	49,00
MOUSSE AL CIOCCOLATO MOUSSE DE CHOCOLATE <i>CHOCOLATE MOUSSE 120g</i>	42,00
BUDINO AL PISTACCHIO PUDIM DE PISTACHE <i>PISTACHIO PUDDING 100g</i>	45,00
FRUTTA DI STAGIONE FRUTAS DA ESTAÇÃO <i>SEASONAL FRUIT 200g</i>	28,00  <del>X</del>
GELATI DELLA CASA SORVETE DA CASA <i>HOMEMADE ICE CREAM 140g</i>	29,00 <del>X</del>
SORBET 140g	29,00  <del>X</del>

**ROOM SERVICE**

MADRUGADA | DAS 23H ÀS 7H

 SEM GLÚTEN | *GLUTEN FREE*

 SEM LACTOSE | *DAIRY FREE*

 VEGETARIANO | *VEGETARIAN*

 VEGANO | *VEGAN*

 CERTIFICADO DE SUSTENTABILIDADE | *SUSTAINABILITY CERTIFICATE*

OS SERVIÇOS, HORÁRIOS E DEMAIS DADOS CONSTANTES DO PRESENTE MENU PODERÃO SER ALTERADOS SEM PRÉVIO AVISO. TAXA DE SERVIÇO OPCIONAL DE 15%.

*ALL SERVICES AND INFORMATION FROM THE PRESENT MENU CAN BE ALTERED WITHOUT PRIOR NOTICE.*

*OPTIONAL SERVICE TAX 15%.*

	R\$
<b>ANTIPASTI</b>	
CARPACCIO ALLA FASANO CARPACCIO DE FILÉ MIGNON COM PATÉ DE AZEITONAS PRETAS, ALCAPARRAS E PINOLE <i>BEEF CARPACCIO WITH BLACK OLIVE PATE, CAPERS AND PINE NUTS 70g</i>	115,00 
CARPACCIO DI POLPO CON PANZANELLA TOSCANA CARPACCIO DE POLVO COM SALADA DE PÃO, PEPINO, CEBOLA ROXA, TOMATE E MANJERICÃO <i>OCTOPUS CARPACCIO WITH HEART OF PALM VINAIGRETTE 200g</i>	113,00 
ANTIPASTI MISTI SELEÇÃO DE FRIOS <i>ASSORTED COLD CUTS 180g</i>	100,00 
SELEZIONE DI FORMAGGI SELEÇÃO DE QUEIJOS <i>ASSORTED CHEESES 150g</i>	150,00 
BURRATA CON MELANZANE ALLA GRIGLIA, POMODORO E BASILICO BURRATA COM BERINJELAS GRELHADAS, TOMATE E MANJERICÃO <i>BURRATA WITH GRILLED EGGPLANTS, TOMATO AND BASIL 150g</i>	93,00 
<b>INSALATE</b>	
INSALATA MEDITERRANEA SALADA MEDITERRÂNEA COM MOZZARELLA, TOMATE, ATUM, AZEITONA E OVO <i>MEDITERRANEAN SALAD WITH MOZZARELLA, TOMATO, TUNA, OLIVE AND EGG 200g</i>	84,00 
INSALATA CAPRESE MOZZARELLA DE BÚFALA, TOMATE, MANJERICÃO E AZEITE EXTRA VIRGEM <i>BUFFALO MOZZARELLA, TOMATO, BASIL AND EXTRA VIRGIN OLIVE OIL 200g</i>	85,00 
INSALATA CON FORMAGGIO DI CAPRA, PERA E NOCI SALADA DE FOLHAS COM QUEIJO DE CABRA, PERA E NOZES <i>GREEN SALAD WITH GOAT CHEESE, PEAR AND WALNUTS 140g</i>	90,00 
<b>ZUPPA</b>	
ZUPPA DEL GIORNO SOPA DO DIA <i>SOUP OF THE DAY 400g</i>	66,00 

R\$

**PIATTI PRINCIPALI**

RAVIOLI DI MOZZARELLA DI BUFALA AL POMODORO E BASILICO 102,00  
 RAVIOLI DE MOZZARELLA DE BÚFALA AO MOLHO DE TOMATE E MANJERICÃO  
*BUFFALO MOZZARELLA RAVIOLI WITH TOMATO SAUCE AND BASIL 350g*

SPAGHETTI ALLE VERDURE 91,00 ✕  
 SPAGHETTI COM LEGUMES AO MOLHO DE TOMATE E TOFU  
*VEGETABLES SPAGHETTI WITH TOMATO SAUCE AND TOFU 400g*

FETTUCCINE AL RAGÚ BOLOGNESE 112,00  
 FETTUCCINE A BOLOGNESE CLASSICO  
*FETTUCCINE WITH BOLOGNESE RAGÚ SAUCE 400G*

PENNE AL RAGÚ CLASSICO 104,00  
 PENNE AO RAGÚ DE CARNE CLÁSSICO  
*PENNE WITH CLASSIC BEEF RAGÚ 300g*

PESCE DEL GIORNO CON VERDURE GRIGLIATE 143,00 ✕  
 PEIXE DO DIA COM LEGUMES GRELHADOS  
*FISH OF THE DAY WITH GRILLED VEGETABLES 180g*

SCALOPPINE DI MANZO AL MARSALA CON FETTUCCINE AL BURRO 135,00 ✕  
 SCALOPPINE DE FILÉ MIGNON AO MOLHO DE VINHO MARSALA  
 COM FETTUCCINE NA MANTEIGA  
*BEEF FILET SCALOPPINE IN MARSALA WINE SAUCE  
 WITH FETTUCCINE IN BUTTER SAUCE 180g*

PETTO DI POLLO ALLA SALSA DI SENAPE CON PURÉ DI PATATE 105,00  
 PEITO DE FRANGO AO MOLHO DE MOSTARDA ACOMPANHADO DE PURÊ  
*GRILLED CHICKEN BREAST IN MUSTARD SAUCE WITH MASHED POTATOES 180g*

**SANDUÍCHES**

HAMBÚRGER 88,00  
 PÃO BRIOCHE ARTESANAL COM BLEND DE BLACK ANGUS  
 SALADA VERDE E BATATA FRITA DA CASA  
*HANDMADE BRIOCHE BREAD WITH BLEND OF BLACK ANGUS GREEN  
 SALAD AND HANDMADE FRENCH FRIES 180G*

CHEESEBURGER 91,00  
 PÃO BRIOCHE ARTESANAL COM BLEND DE BLACK ANGUS  
 SALADA VERDE, QUEIJO CHEDDAR E BATATA FRITA DA CASA  
*HANDMADE BRIOCHE BREAD WITH BLEND OF BLACK ANGUS GREEN  
 SALAD CHEDDAR CHEESE AND HANDMADE FRENCH FRIES 180G*

SANDUÍCHES SÃO SERVIDOS COM SALADA VERDE OU BATATA FRITA  
 SANDWICHES ARE SERVED WITH GREEN SALAD OR FRENCH FRIES

	R\$
<b>DOLCI</b>	
TIRAMISÙ TORTA ITALIANA COM MASCARPONE, CACAU, VINHO MARSALA E CAFÉ <i>ITALIAN DESSERT WITH MASCARPONE, CACAO, MARSALA WINE AND COFFEE 200g</i>	49,00
MOUSSE DI CIOCCOLATO MOUSSE DE CHOCOLATE <i>CHOCOLATE MOUSSE 120g</i>	42,00
BUDINO DI PISTACCHIO PUDIM DE PISTACHE <i>PISTACHIO PUDDING 100g</i>	45,00
FRUTTI DI STAGIONE FRUTAS DA ESTAÇÃO <i>SEASONAL FRUIT 200g</i>	28,00  
GELATI DELLA CASA SORVETE DA CASA <i>HOMEMADE ICE CREAM 140g</i>	29,00 
SORBETTO 140g	29,00  

**ROOM SERVICE**

BEBIDAS | *BEVERAGES*

SERVIÇO 24 HORAS | *OPEN 24/7*



CERTIFICADO DE SUSTENTABILIDADE | *SUSTAINABILITY CERTIFICATE*

OS SERVIÇOS, HORÁRIOS E DEMAIS DADOS CONSTANTES DO PRESENTE MENU PODERÃO SER ALTERADOS SEM PRÉVIO AVISO. TAXA DE SERVIÇO OPCIONAL DE 15%.

*ALL SERVICES AND INFORMATION FROM THE PRESENT MENU CAN BE ALTERED WITHOUT PRIOR NOTICE.  
OPTIONAL SERVICE TAX 15%.*

**BEBIDAS NÃO ALCOÓLICAS | NON-ALCOHOLIC BEVERAGES**

R\$

ÁGUA MINERAL   <i>STILL WATER</i>	11,00
PERRIER 330ML	28,00
ÁGUA DE COCO   <i>COCONUT WATER</i>	15,00
REFRIGERANTE   <i>SODAS</i>	12,00
TÔNICA   <i>TONIC WATER</i>	12,00
SUCO NATURAL   <i>FRESH JUICE</i>	16,00
SUCO DE TOMATE   <i>TOMATO JUICE</i>	23,00
ENERGÉTICO   <i>ENERGY DRINK</i>	27,00
COQUETEL SEM ÁLCOOL   <i>NON-ALCOHOLIC DRINKS</i>	27,00

**CAFÉ E CHÁ | TEA AND COFFEE**

ESPRESSO ORFEU	14,00	
CAPPUCCINO	17,00	
CAPSULA DE CAFÉ	14,00	
EXPRESSO DUPLO	17,00	
CHÁ   <i>TEA</i>	15,00	
CHÁ IMPORTADO   <i>IMPORTED TEA</i>	17,00	

**BEBIDAS ALCOÓLICAS | ALCOHOLIC BEVERAGES****DRINKS CLÁSSICOS**

CAIPIROSCA	40,00
DRY MARTINI	49,00
APPLE MARTINI	39,00
MARGARITA	40,00
COSMOPOLITAN	43,00
WHISKY SOUR	42,00
MOJITO	42,00
MANHATTAN	42,00
OLD FASHIONED	38,00
NEGRONI	49,00
BELLINI	49,00
KIR	49,00
KIR ROYAL	49,00
APEROL SPRITZ	49,00

	R\$		R\$
<b>VODKA</b>		<b>CACHAÇA</b>	
ABSOLUT   SUÉCIA   SWEDEN	35,00	NEGA FULÔ CARVALHO   NOVA FRIBURGO - RJ	24,00
<b>VODKA SUPER PREMIUM</b>		LEBLON	26,00
CÎROC   FRANÇA   FRANCE	55,00	PATOS DE MINAS - MG	
CÎROC PEACH   FRANÇA   FRANCE	55,00	YPIOCA 150   MARANGUAPE - CE	33,00
KETEL ONE   HOLANDA   NETHERLANDS	38,00	YPIOCA 160   MARANGUAPE - CE	53,00
GREY GOOSE   FRANÇA   FRANCE	56,00	<b>RUM</b>	
<b>CERVEJA   BEER</b>		ZACAPA 23 SOLERA	66,00
STELLA ARTOIS	20,00	GUATEMALA	
LONG NECK   330ML		HAVANA CLUB ANEJO 7 Y.O.	44,00
BECKS   LONG NECK   330ML	20,00	CUBA	
CORONA   LONG NECK   330ML	23,00	<b>LICOR</b>	
BRAHMA DUPLO MALTE	18,00	BAILEY'S	30,00
LONG NECK   300ML		GRAND MARNIER	37,00
<b>JEREZ   SHERRY</b>		LICOR 43	30,00
TIO PEPE	37,00	SAMBUCA	33,00
<b>VERMOUTH   AMARO   BITTER</b>		DRAMBUIE	33,00
CAMPARI   BRASIL   BRAZIL	33,00	LIMONCELLO	33,00
PUNT & MES   ITALIA   ITALY	33,00	<b>WHISKY</b>	
<b>GIN</b>		CARDHU 12 Y. O.	56,00
TANQUERAY	43,00	SINGLE MALT	
TANQUERAY TEN	61,00	JOHNNIE WALKER	219,00
GORDON'S	40,00	BLUE LABEL	
<b>TEQUILA</b>		JOHNNIE WALKER	78,00
DON JULIO BLANCO	57,00	GOLD RESERVE	
<b>SAKE</b>		JOHNNIE WALKER	37,00
JUN DAITI	24,00	BLACK LABEL	
		JOHNNIE WALKER	30,00
		RED LABEL	
		BUCHANAN'S 12 Y.O.	43,00
		CHIVAS REGAL 12 Y.O.	37,00
		BULLEIT   BOURBON WHISKEY	48,00
		JAMESON   IRISH WHISKEY	35,00
		<b>CONHAQUE</b>	
		MARTELL VSOP	53,00
		HENNESSY VSOP	63,00
		<b>GRAPPA</b>	
		MOSCATO   NONINO   FRIULI	145,00

**ROOM SERVICE**

CARTA DE VINHOS | *WINE MENU*

SERVIÇO 24 HORAS | *OPEN 24/7*

PARA CONSULTAR A NOSSA CARTA DE VINHOS,  
POR FAVOR, CONTATE O ROOM SERVICE NO RAMAL 6383.

*IF YOU WOULD LIKE TO CHECK THE WINE MENU, PLEASE CONTACT  
ROOM SERVICE AT EXTENSION 6383.*



**MINI BAR**

R\$

**BEBIDAS NÃO ALCOÓLICAS | NON-ALCOHOLIC DRINKS**

ÁGUA MINERAL   <i>STILL &amp; SPARKLING WATER</i> 300ML	11,00
ÁGUA PANNA 250ML	25,00
ÁGUA SAN PELLEGRINO 250ML	25,00
ÁGUA PERRIER 330ML	28,00
ESPRESSO ORFEU 50ML	14,00
CAPSULA DE CAFÉ	14,00
ESPRESSO DUPLO	17,00
CAPPUCCINO	17,00
REFRIGERANTE   <i>SOFT DRINK</i> 350ML	12,00
SUCO DE FRUTA   <i>FRUIT JUICE</i> 300ML	14,00
ENERGÉTICO   <i>ENERGY DRINK</i> 250ML	27,00

**BEBIDAS ALCOÓLICAS | ALCOHOLIC DRINKS**

VODKA ABSOLUT 50ML	59,00
VODKA PETIT GREY GOOSE 200ML	166,00
JOHNNIE WALKER RED LABEL 50ML	58,00
JOHNNIE WALKER BLACK LABEL 50ML	64,00
CHIVAS REGAL 12 Y.O. 50ML	58,00
GIN YVY AR 200ML	105,00
BABY MOËT & CHANDON BRUT IMPÉRIAL 200ML	250,00
BABY CHANDON BRUT 187ML	96,00

**VINHOS SOB CONSULTA****VINI ROSSI**

BRASIL	
½ LIDIO CARRARO MERLOT/CABERNET	140,00
ITÁLIA	
½ ROSSO DI MONTALCINO D.O.C.   CASTELO BANFI   TOSCANA   2019	370,00

**VINI BIANCHI**

BRASIL	
½ LIDIO CARRARO CHARDONNAY	140,00
FRANÇA	
½ LA VIEILLE FERME BLANC   RHONE   2017	150,00

**SNACKS**

BARRA DE CEREAL   <i>CEREAL BAR</i> 40G	12,00
CHOCOLATE FASANO   <i>FASANO CHOCOLATE</i> 45G	34,00
CHOCOLATE DENGGO   <i>DENGGO CHOCOLATE</i> 80G	50,00
NUTS MIX   <i>MIXED NUTS</i> 25G	13,00
CHIPS 50G	23,00

CASO PRECISE DE GELO, POR FAVOR, CONTATE O ROOM SERVICE NO RAMAL 6384.  
*IN CASE YOU NEED AN ICE BUCKET, PLEASE CALL ROOM SERVICE AT EXT. 6384.*

EM CASO DE CONSUMO, O VALOR TOTAL DA GARRAFA SERÁ COBRADO.  
*IN CASE OF CONSUMPTION, THE TOTAL PRICE OF THIS BOTTLE WILL BE CHARGED.*

CASO QUEIRA PERSONALIZAR SEU MINIBAR, POR FAVOR NOS CONTATE NO RAMAL 6384.  
*PLEASE, CALL ROOM SERVICE AT EXT. 6384 TO CUSTOMIZE THE MINI BAR MENU.*

TAXA DE SERVIÇO OPCIONAL DE 15% | *15% SERVICE TAX NOT INCLUDED*  
PROCON (71) 31 16 05 67

SE BEBER, NÃO DIRIJA | *DON'T DRINK AND DRIVE.*

**AMERICAN  
EXPRESS**