

RR

room service

"ROOM SERVICE"

#LHOTELPORTOBAY

PARA SOLICITAR DIGITE 5 NO TELEFONE DO SEU APARTAMENTO.
todos os preços são por pessoa e incluem impostos à taxa em vigor.
nenhum prato, produto alimentar ou bebida,
pode ser cobrado se não for solicitado ou utilizado pelo cliente.

TO ORDER PRESS 5 ON YOUR ROOM TELEPHONE.
all prices are per person . vat included.
no dish, food product or drink,
may be charged if not requested or used by the client.

🕒 12H00-23H00 · 📞 ROOM SERVICE (5)
10% PRESTIGE · 15% PRESTIGE GOLD

ANTEPASTOS

APPETIZERS

ANTEPASTOS VARIADOS DE QUEIJOS E FRIOS
selection of cheeses and cold cuts

// R\$ 58

BRUSCHETTA DE COGUMELOS COM QUEIJO BRIE
E MELAÇO DE CANA EM PÃO DE FERMENTAÇÃO NATURAL
mushroom bruschetta with brie cheese
and cane molasses in sourdough bread

// R\$ 52

FILÉ MIGNON APERITIVO
tenderloin appetizer

// R\$ 65,00

LULA CROCANTE
crispy squid

// R\$ 55,00

ENTRADAS

STARTERS

SALADA CAESAR COM SUPREMO DE FRANGO GRELHADO
grilled chicken caesar salad

// R\$ 44

SALADA CAPRESE COM PESTO DE MANJERICÃO E NOZES
caprese salad with basil pesto and nuts

// R\$ 39

SALADA DE FOLHAS COM PALMITO,
TOMATES E MUÇARELA DE BÚFALA
mixed leaves salad with heart of palm,
tomatoes and buffalo mozzarella

// R\$ 41

CARPACCIO ARTESANAL DE SALMÃO MARINADO
COM PALMITO PUPUNHA AO VINAGRETE DE MARACUJÁ
homemade marinated salmon carpaccio
with pupunha heart of palm and passion fruit vinaigrette

// R\$ 46

SOPAS E CREMES

SOUPS AND CREAM SOUPS

MINISTRONE
minestrone soup

// R\$ 38

CANJA BRASILEIRA
brazilian chicken broth

// R\$ 36

SOPA DE FEIJÃO COM CUBOS DE FILÉ E LEGUMES
bean soup with tenderloin cubes and vegetables

// R\$ 42

CREME DE ABÓBORA COM CAMARÕES FLAMBADOS
pumpkin cream soup with flambé shrimps

// R\$ 45

CREME DE COGUMELOS COM QUEIJO BRIE
mushroom cream soup with brie cheese

// R\$ 43

VARIEDADE DE CREMES :
ASPARGOS, MANDIOQUINHA, TOMATE, CEBOLA OU PALMITO
sort of cream soups :
asparagus, arracacha root, tomato, onion or heart of palm

// R\$ 41

SANDWICHES

ACOMPANHADOS DE BATATAS FRITAS OU SALADA VERDE
with french fries or green salad

- TRADICIONAIS -
TRADITIONAL

CLUB SANDWICH :

FRANGO, BACON, ALFACE, TOMATE, OVO COZIDO E MAIONESE
chicken, bacon, lettuce, tomato, boiled egg and mayonnaise

// R\$ 40

CHEESEBURGER L'HOTEL :
HAMBÚRGUER DE Picanha caseiro, queijo provolone,
alface, tomate e cebola
homemade rump steak burger,
provolone cheese, lettuce, tomato and onion

// R\$ 42

MISTO QUENTE : PRESUNTO COZIDO E QUEIJO PRATO
ham and cheese (hot)

// R\$ 33

- GOURMET -

FILÉ MIGNON GRATINADO COM QUEIJO BRIE NO PÃO CIABATTA
roasted tenderloin with brie cheese on ciabatta bread

// R\$ 47

PANINI DE FRANGO COM COGUMELOS NA FOCACCIA
chicken panini with mushrooms on focaccia bread

// R\$ 43

SALMÃO MARINADO COM QUEIJO CREMOSO E ERVAS NO PÃO INTEGRAL
smoked salmon with cream cheese and herbs on wheat bread

// R\$ 45

PRINCIPAIS

MAIN COURSES

PICANHA À BRASILEIRA AO MOLHO DE ALHO COM ARROZ,
FEIJÃO, FAROFA, VINAGRETE E MANDIOCA NA MANTEIGA
top sirloin cap steak in garlic sauce with rice, brazilian beans,
roasted manioc flour, vinaigrette and manioc in butter

// R\$ 79

CARRÉ DE CORDEIRO EM CROSTA DE ERVAS FINAS COM CUSCUZ MARROQUINO
E LEGUMES GRELHADOS AO MOLHO DE BATATA DOCE E ESPINAFRE
herbs crusted lamb chop with couscous
and grilled vegetables in mint sauce

// R\$ 87

FILÉ MIGNON À PARMEGIANA, ARROZ COM BRÓCOLIS E BATATA RÚSTICA
tenderloin alla parmigiana with broccoli rice and potato wedges

// R\$ 78

SUPREMO DE FRANGO RECHEADO
COM AMÊNDOAS AO MOLHO DE COGUMELOS E ESPAGUETE DE LEGUMES
stuffed chicken with almonds in mushroom sauce
and vegetables spaghetti

// R\$ 65

ROBALO GRELHADO AO MOLHO BISQUE
COM ARROZ NEGRO E ERVILHAS FRESCAS
grilled sea bass in bisque sauce with black rice and fresh peas

// R\$ 79

SALMÃO ASSADO EM CROSTA DE QUINOA REAL
AO MOLHO DE MELAÇO DE CANA COM PURÊ DE BATATA DOCE E ESPINAFRE
roasted salmon with golden quinoa crust
in cane molasses sauce with mashed sweet potato and spinach

// R\$ 76

MASSAS E RISOTOS

PASTAS AND RISOTTOS

CREPE DE CARPÃO COM ABÓBORA GRATINADO AO MOLHO GORGONZOLA
shrimp crepe with pumpkin gratin in gorgonzola sauce

// R\$ 72

ESPAGUETE À BOLONHESA
spaghetti bolonese

// R\$ 57

PENNE AO MOLHO DE TOMATE FRESCO
COM MUÇARELA DE BÚFALA E RÚCULA (sem glúten)
penne pasta with fresh tomato sauce,
buffalo mozzarella and rocket (gluten free)

// R\$ 58

RAVIÓLI DE SALMÃO COM RICOTA E NOZES AO MOLHO DE COGUMELOS
salmon ravioli with ricotta and walnuts in mushroom sauce

// R\$ 61

RAVIÓLI DE BURRATA E LIMÃO SICILIANO AO CREME DE TOMATE FRESCO
burrata ravioli with lemon and fresh tomato cream

// R\$ 59

RISOTO DE FUNGHI E SHITAKE COM SALSA DE TARTUFO
funghi and shiitake with truffle sauce risotto

// R\$ 68

RISOTO DE BACALHAU COM ALCACHOFRA
cod with artichoke risotto

// R\$ 67

PIZZAS

COGUMELOS
mushrooms

// R\$ 55

QUATRO QUEIJOS
four cheeses

// R\$ 55

MARGHERITA
mozzarella and fresh basil

// R\$ 55

PRESUNTO PARMA COM MUÇARELA DE BÚFALA E RÚCULA
parma ham with buffalo mozzarella and rocket

// R\$ 55

INFANTIL

KIDS

ESCALOPE DE FILÉ MIGNON NA MANTEIGA
COM ARROZ, FEIJÃO E BATATAS FRITAS
tenderloin fillet in butter
with rice, brazilian beans and french fries

// R\$ 47

FILÉ DE FRANGO GRELHADO
COM PURÊ DE BATATA E LEGUMES COZIDOS
grilled chicken fillet
with mashed potatoes and steamed vegetables

// R\$ 41

PENNE AO MOLHO POMODORO COM LEGUMES FRESCOS
penne in pomodoro sauce with fresh vegetables

// R\$ 38

SOBREMESAS

DESSERTS

TIRAMISÙ EM TAÇA
COM BISCOITO CHAMPAGNE AO VINHO MARSALA
tiramisù with ladyfinger biscuit with marsala wine

// R\$ 27

TORTA ROMEU E JULIETA
guava paste and white cheese filling cake

// R\$ 25

TORTA GELADA DE NOZES COM GELEIA DE LARANJA
cold walnut pie with orange jam

// R\$ 28

CHEESECAKE COM CALDA DE FRUTAS VERMELHAS
cheesecake in berries syrup

// R\$ 26

MOUSSE DE CHOCOLATE BELGA
belgian chocolate mousse

// R\$ 29

SELEÇÃO DE FRUTAS DA ESTAÇÃO
seasonal fruits selection

// R\$ 23

SORVETES VARIADOS
assorted ice-creams

// R\$ 21

DD

drinks

"DRINKS"

📞 ROOM SERVICE (5)
10% PRESTIGE · 15% PRESTIGE GOLD

ÁGUAS

WATERS

ÁGUA NACIONAL
brazilian water

// R\$ 9

ÁGUA DE COCO
coconut water

// R\$ 13

SUCOS E REFRIGERANTES

JUICES AND SOFT DRINKS

SUCO NATURAL
fresh juice

// R\$ 13

SUCO DE TOMATE
tomato juice

// R\$ 14

SUCO DE UVA
grape juice

// R\$ 16

REFRIGERANTE
soft drink

// R\$ 10

CHÁS

TEAS

HORTELÃ NATURAL
natural mint

// R\$ 13

TWINNINGS

// R\$ 9

NESPRESSO

CAPUCCINO
// R\$ 12

CAFÉ COM LEITE
coffee with milk

// R\$ 11

RISTRETTO ENCORPADO E PERSISTENTE
full-bodied and persistent

// R\$ 9

EXPRESSO LEGGERO LEVE E REFRESCANTE
light and refreshing

// R\$ 9

LUNGO LEGGERO FLORAL E REFRESCANTE
flowery and refreshing

// R\$ 9

LUNGO DECAFFEINATO AVELUDADO E AROMÁTICO
velvety and aromatic

// R\$ 9

WWW.LHOTELPORTOBAYSAOPAULO.COM

