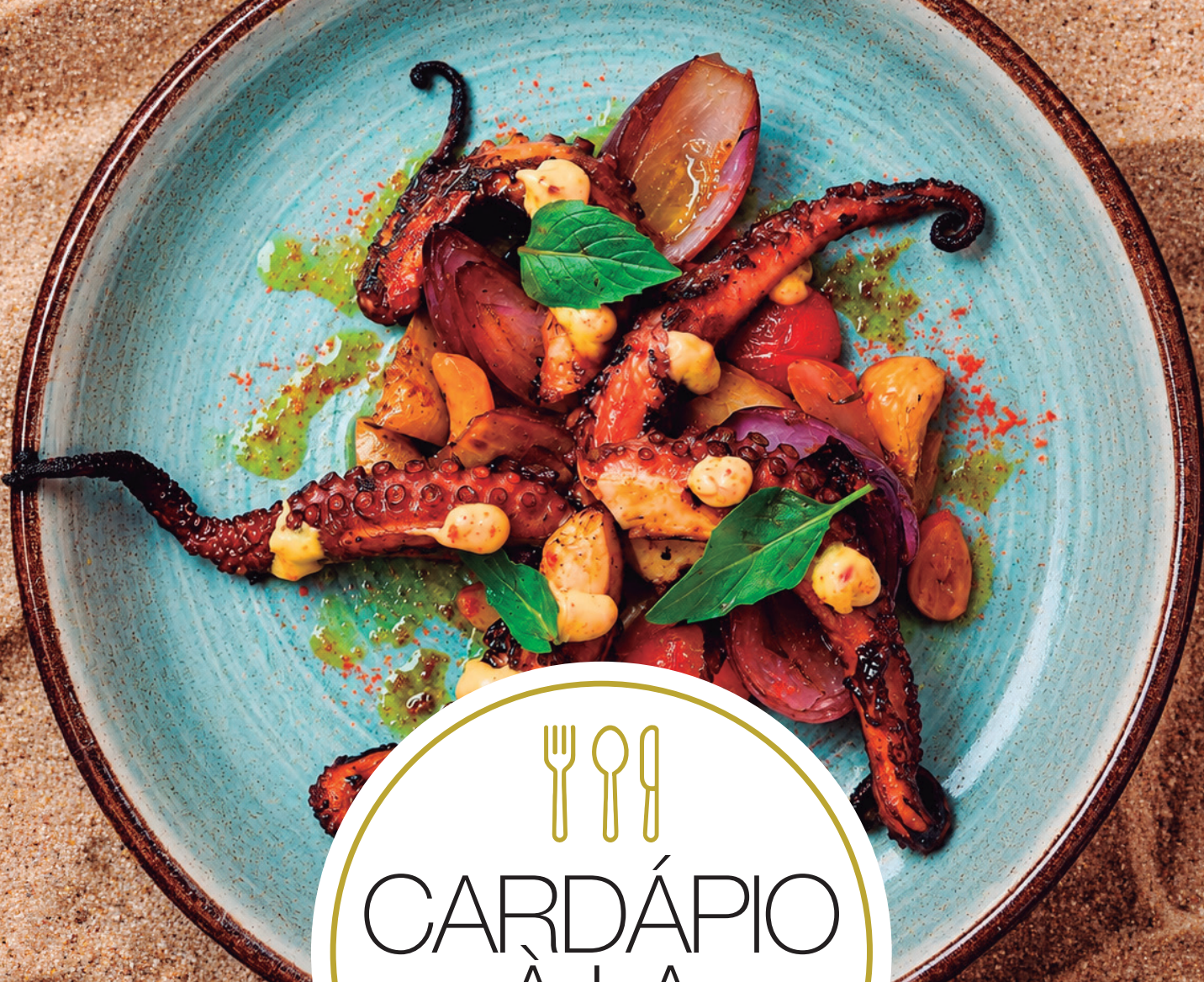




CARDÁPIO À LA CARTE

MENÚ A LA CARTA · À LA CARTE MENU



SERHS
Beach Hotel





SERHS
Beach Hotel
★★★★

MENÚ A LA CARTA · À LA CARTE MENU



SALADAS

Ensaladas · Salads

SALADA DE MANGA E CAMARÃO **R\$ 55**

ENSALADA DE MANGO Y CAMARONES · MANGO AND SHRIMP SALAD

Camarões grelhados harmonizados com cubos de manga e hortelã, mix de folhas verdes e um toque cítrico de emulsão de limão.

Camarones a la parrilla combinados con dados de mango y menta, mezcla de hojas verdes y un toque cítrico de emulsión de limón.

Grilled shrimp paired with diced mango and mint, mixed greens and a citrus touch of lemon emulsion.

SALADA DA HORTA **R\$ 40**

ENSALADA DE LA HUERTA · GARDEN SALAD

Base crocante de alface americana com manga, tiras de cenoura, tomate-cereja, castanhas e um toque de gergelim. Finalizada com creme de maracujá.

Base crujiente de lechuga iceberg con mango, tiras de zanahoria, tomates cherry, frutos secos y un toque de sésamo. Terminada con crema de maracuyá.

Crisp iceberg lettuce base with mango, carrot strips, cherry tomatoes, nuts and a touch of sesame. Finished with passion fruit cream.

EXTRAS

Extras · Side dishes

VINAGRETE **R\$ 6**

VINAGRETA · VINAIGRETTE

FAROFA DE CEBOLA **R\$ 6**

FAROFA DE CEBOLLA · ONION FAROFA

ARROZ **R\$ 10**

ARROZ · RICE

FEIJÃO CARIOCA **R\$ 12**

FRIJOLES CARIOCA · CARIOCA BEANS

MAIONESE DE BATATAS **R\$ 20**

ENSALADA DE PATATA CON MAYONESA

POTATO SALAD

MOLHO **R\$ 6**

SALSA · SAUCE

Aioli de siciliano ou roti defumado.

Aioli de limón siciliano o salsa roti ahumada

Sicilian lemon aioli or smoked roti sauce.

KIDS

Infantil · Kids

FILEZINHO **R\$ 38**

FILETE DE TERNERA INFANTIL

KIDS' BEEF FILLET

FRANGOLINO **R\$ 34**

POLLO INFANTIL

KIDS' CHICKEN

MASSA BOLONHESA KIDS **R\$ 32**

PASTA BOLOÑESA INFANTIL

KIDS' BOLOGNESE PASTA



TAPAS FRIAS

Tapas frías · Cold tapas

MARINADO DE POLVO **R\$ 48**

PULPO MARINADO · MARINATED OCTOPUS

Cubinhos de polvo marinados com pimenta biquinho e mel de engenho.

Cubitos de pulpo marinados con chile biquinho y miel de caña. · Diced octopus marinated with biquinho pepper and sugarcane syrup.

MARINADO DE PEIXE **R\$ 36**

PESCADO MARINADO · MARINATED FISH

Cubinhos de peixe marinados com pimenta biquinho e mel de engenho.

Cubitos de pescado marinados con chile biquinho y miel de caña. · Diced fish marinated with biquinho pepper and sugarcane syrup.

BRUSCHETAS **R\$ 24**

BRUSCHETTAS · BRUSCHETTAS

Fatias de pão rústico tostado com tomates marinados.

Rebanadas de pan rústico tostado con tomates marinados. · Slices of toasted rustic bread with marinated tomatoes.

CARPACCIO DE TERNERA **R\$ 32**

CARPACCIO DE TERNERA · BEEF CARPACCIO

Finíssimas lâminas de filé, temperadas e finalizadas com lascas de parmesão, rúcula fresca e alcaparras.

Finísimas láminas de solomillo, sazonadas y terminadas con lascas de parmesano, rúcula fresca y alcaparras.

Paper-thin slices of beef tenderloin, seasoned and finished with Parmesan shavings, fresh arugula and capers.

TAPAS QUENTES

Tapas calientes · Hot tapas

CROQUETAS DE SIRI **R\$ 36**

CROQUETAS DE CANGREJO · CRAB CROQUETTES

Bolinhos empanados e fritos com um recheio cremoso de carne de siri, resultando em uma textura crocante por fora e macia por dentro.

Croquetas empanadas y fritas con un relleno cremoso de carne de cangrejo, crujientes por fuera y tiernas por dentro.

Breaded and fried croquettes with a creamy crab filling, crispy on the outside and tender on the inside.

BATATAS BRAVAS **R\$ 30**

PATATAS BRAVAS · PATATAS BRAVAS

Batatas especiais em cubos, temperadas com páprica e pimenta.

Patatas especiales cortadas en dados y sazonadas con pimentón y pimienta.

Special diced potatoes seasoned with paprika and pepper.

BATATA OU MACAXEIRA FRITA **R\$ 26**

PATATAS O YUCA FRITA · FRIED POTATOES OR CASSAVA

Clássica batata ou macaxeira frita, dourada, sequinha e macia por dentro.

Clásicas patatas o yuca frita, doradas, crujientes y tiernas por dentro.

Classic fried potatoes or cassava, golden and crisp on the outside and tender on the inside.

POLVO À GALEGA **R\$ 59**

PULPO A LA GALLEGA · GALICIAN-STYLE OCTOPUS

Polvo cozido à moda galega, finalizado com azeite de oliva, sal grosso e um toque de páprica.

Pulpo cocido al estilo gallego, terminado con aceite de oliva, sal gruesa y un toque de pimentón.

Galician-style cooked octopus finished with olive oil, coarse salt and a touch of paprika.



TAPAS QUENTES

Tapas calientes · Hot tapas

CARNE DE SOL NA NATA **R\$ 36**

CARNE DE SOL CON NATA · SUN-DRIED BEEF IN CREAM

Carne de sol desfiada e refogada com cebola, finalizada na nata. Servida com chips.

Carne de sol deshilachada y salteada con cebolla, terminada con nata. Servida con chips.

Shredded sun-dried beef sautéed with onion and finished with cream. Served with chips.

ISCA DE FRANGO **R\$ 44**

TIRAS DE POLLO · CHICKEN STRIPS

Tiras suculentas de peito de frango empanadas em uma mistura especial, fritas até dourarem.

Jugosas tiras de pechuga de pollo empanadas con una mezcla especial y fritas hasta quedar doradas.

Juicy chicken breast strips breaded in a special coating and fried until golden.

ISCA DE PEIXE **R\$ 48**

TIRAS DE PESCADO · FISH STRIPS

Tiras suculentas de peixe empanadas em uma mistura especial, fritas até dourarem.

Jugosas tiras de pescado empanadas con una mezcla especial y fritas hasta quedar doradas.

Juicy fish strips breaded in a special coating and fried until golden.

PASTÉIS MISTOS **R\$ 48**

EMPANADILLAS VARIADAS · ASSORTED SAVORY PASTRIES

Mix de pastéis com recheio de carne de sol, camarão e queijos.

Surtido de empanadillas rellenas de carne de sol, camarones y quesos.

An assortment of fried pastries filled with sun-dried beef, shrimp and cheeses.

FILÉ MIGNON GORGONZOLA **R\$ 56**

SOLOMILLO CON GORGONZOLA · FILET MIGNON WITH GORGONZOLA

Macias tiras de filé mignon grelhadas, cobertas com nosso exclusivo molho cremoso de queijo gorgonzola.

Tiernas tiras de solomillo a la parrilla, cubiertas con nuestra exclusiva salsa cremosa de queso gorgonzola.

Tender grilled filet mignon strips topped with our exclusive creamy Gorgonzola cheese sauce.

FILÉ MOLHO ROTI **R\$ 56**

SOLOMILLO CON SALSA ROTI · FILET MIGNON WITH ROTI SAUCE

Cubos de filé mignon grelhados, cobertos com um intenso e clássico molho roti.

Dados de solomillo a la parrilla, cubiertos con una intensa y clásica salsa roti.

Grilled filet mignon cubes topped with a rich, classic roti sauce.

CAMARÃO NA MANTEIGA DE ALHO OU EMPANADO **R\$ 58**

CAMARONES EN MANTEQUILLA DE AJO O EMPANADOS · GARLIC-BUTTER OR BREADED SHRIMP

Camarões suculentos salteados na manteiga ou com empanado crocante.

Jugosos camarones salteados en mantequilla o servidos con un empanado crujiente.

Juicy shrimp sautéed in butter or served with a crispy breaded coating.



SERHS
Beach Hotel
★★★★

MENÚ A LA CARTA · À LA CARTE MENU



SOPAS E CALDOS

Sopas y caldos · Soups and broths

SOPA DE FRANGO COM LEGUMES R\$ 32

SOPA DE POLLO CON VERDURAS · CHICKEN AND VEGETABLE SOUP

Sopa tradicional e reconfortante à base de frango desfiado e legumes.

Sopa tradicional y reconfortante a base de pollo desmenuzado y verduras.

A traditional, comforting soup made with shredded chicken and vegetables.

CREME DE CEBOLA COM BACON R\$ 32

CREMA DE CEBOLLA CON TOCINO · CREAMY ONION SOUP WITH BACON

Sopa cremosa, preparada com cebolas caramelizadas e finalizada com pedacinhos de bacon crocante.

Sopa cremosa preparada con cebollas caramelizadas y terminada con trocitos de beicon crujiente.

A creamy soup made with caramelized onions and finished with pieces of crispy bacon.

CALDO DE CAMARÃO R\$ 32

CALDO DE CAMARONES · SHRIMP BROTH

Um caldo rico e aromático, preparado com camarão, legumes e um toque de ervas e pimenta-de-cheiro.

Un caldo rico y aromático, preparado con camarones, verduras y un toque de hierbas y chile aromático.

A rich, aromatic broth prepared with shrimp, vegetables and a touch of herbs and aromatic chili pepper.

CALDO DE PEIXE R\$ 28

CALDO DE PESCADO · FISH BROTH

Um caldo rico e aromático, preparado com peixe, legumes e um toque de ervas e pimenta-de-cheiro.

Un caldo rico y aromático, preparado con pescado, verduras y un toque de hierbas y chile aromático.

A rich, aromatic broth prepared with fish, vegetables and a touch of herbs and aromatic chili pepper.

MASSAS E RISOTOS

Pasta y risotto · Pasta and risotto

PENNE COM FRANGO E BACON NA VODKA R\$ 48

PENNE CON POLLO Y TOCINO AL VODKA · PENNE WITH CHICKEN AND BACON IN VODKA

Penne servido com pedaços macios de frango puxados ao vodka com bacon e um molho cremoso.

Penne servido con tiernos trozos de pollo salteados en vodka con tocino y una salsa cremosa.

Penne served with tender pieces of chicken sautéed in vodka with bacon and a creamy sauce.

ESPAGUETE COM FILÉ AO GORGONZOLA R\$ 58

ESPAGUETIS CON FILETE MIGNON Y SALSA DE GORGONZOLA

SPAGHETTI WITH FILET MIGNON WITH GORGONZOLA SAUCE

Espaguete servido com iscas de filé mignon é finalizado com molho cremoso de gorgonzola.

Los espaguetis servidos con tiras de solomillo se terminan con una cremosa salsa de gorgonzola.

Spaghetti served with filet mignon strips is finished with a creamy gorgonzola sauce.

ESPAGUETE À BOLONHESA R\$ 52

ESPAGUETIS A LA BOLONESA · SPAGHETTI BOLOGNESE

Espaguete com molho ragu tradicional.

Espaguetis con salsa ragú tradicional.

Spaghetti with traditional ragu sauce.

RISOTO DE COGUMELOS R\$ 56

RISOTTO DE CHAMPIÑONES · MUSHROOM RISOTTO

Risoto cremoso com mix de cogumelos finalizado com manteiga, queijo parmesão e um toque de vinho branco.

Risotto cremoso con una mezcla de champiñones, terminado con mantequilla, queso parmesano y un toque de vino blanco.

Creamy risotto with a mix of mushrooms, finished with butter, Parmesan cheese, and a touch of white wine.

RISOTO DE LIMÃO SICILIANO COM CAMARÕES R\$ 58

RISOTTO DE LIMÓN SICILIANO CON GAMBAS · SICILIAN LEMON RISOTTO WITH SHRIMP

Risoto cremoso com um toque sutil de limão siciliano e camarões grelhados finalizado com manteiga, queijo parmesão e um toque de vinho branco.

Risotto cremoso con un sutil toque de limón siciliano y gambas a la parrilla, terminado con mantequilla, queso parmesano y un toque de vino blanco.

Creamy risotto with a subtle touch of Sicilian lemon and grilled shrimp, finished with butter, Parmesan cheese, and a touch of white wine.



PARA COMPARTILHAR

Para compartir · To share

MOQUECA DE PEIXE R\$ 138

GUIZO DE PESCADO · FISH STEW

Acompanha arroz com brócolis, pirão, farofa e vinagrete.

Se sirve con arroz con brócoli, pirão (un tipo de polenta), farofa (harina de yuca tostada) y vinagreta.

It comes with rice with broccoli, pirão (a type of polenta), farofa (toasted cassava flour), and vinaigrette.

MOQUECA DE CAMARÃO R\$ 158

MOQUECA DE CAMARONES · SHRIMP MOQUECA

Acompanha arroz com brócolis, pirão, farofa e vinagrete.

Se sirve con arroz con brócoli, pirão (un tipo de polenta), farofa (harina de yuca tostada) y vinagreta.

It comes with rice with broccoli, pirão (a type of polenta), farofa (toasted cassava flour), and vinaigrette.

MOQUECA MISTA DO MAR R\$ 178

GUIZO DE MARISCOS MIXTOS · MIXED SEAFOOD STEW

Acompanha arroz com brócolis, pirão, farofa e vinagrete.

Se sirve con arroz con brócoli, pirão (un tipo de polenta), farofa (harina de yuca tostada) y vinagreta.

It comes with rice with broccoli, pirão (a type of polenta), farofa (toasted cassava flour), and vinaigrette.

ESPAGUETE COM FRUTOS DO MAR R\$ 165

ESPAGUETIS CON MARISCOS · SPAGHETTI WITH SEAFOOD

CAMARÃO INTERNACIONAL R\$ 130

CAMARONES INTERNACIONALES · INTERNATIONAL SHRIMP

Servido com batata palha.

Servido con patatas paja.

Served with shoestring potatoes.

FILE À PARMEGGIANA R\$ 130

FILETE MIGNON A LA PARMESANA · FILET MIGNON PARMESAN

Servido com espagete e batatas fritas.

Se sirve con espaguetis y patatas fritas.

Served with spaghetti and french fries.

PAÇOCA DE CARNE DE SOL R\$ 135

PAÇOCA DE TERNERA SECADA AL SOL · SUN-DRIED BEEF PAÇOCA

Servida Baião de dois cremoso, vinagrete e farofa.

Se sirve cremoso Baião de Dois (arroz y frijoles), vinagreta y farofa (harina de yuca tostada).

Creamy Baião de Dois (rice and beans), vinaigrette, and farofa (toasted cassava flour) served.

CANELONI SERTANEJO R\$ 125

SERTANEJO CANNELLONI · SERTANEJO CANNELLONI



SERHS
Beach Hotel
★★★★

MENÚ A LA CARTA · À LA CARTE MENU



COZINHA DE AUTOR

Cocina de autor · Signature cuisine

PEIXE PONTA NEGRA R\$ 62

PEZ DE PUNTA NEGRA · BLACK TIP FISH

Peixe assado na crosta de castanha, musseline de macaxeira, crispie de batata doce e toque de roti.

Pescado al horno en una costra de castañas, muselina de yuca, chips de boniato y un toque de roti.

Fish baked in a chestnut crust, cassava mousseline, sweet potato crisps, and a touch of roti.

CAMARÃO ALFREDO R\$ 68

CAMARONES ALFREDO · ALFREDO'S SHRIMP

Camarões em bisque, massa espaguete ao molho Alfredo.

Sopa de camarones, espaguetis con salsa Alfredo.

Shrimp bisque, spaghetti with Alfredo sauce.

POLVO E PAPAS R\$ 75

OCTOPUS AND POTATOES · PULPO Y PAPAS

Polvo grelhado, selado com sweet chilli, aioli de limão, batatas bravas e tomatinhos.

Pulpo a la plancha, salteado con chile dulce, alioli de limón, patatas bravas y tomates cherry.

Grilled octopus, seared with sweet chili, lemon aioli, patatas bravas and cherry tomatoes.

FILÉ KRISTIE R\$ 69

FILETE DE KRISTIE · KRISTIE'S FILLET

Medalhão de filé coberto com sour cream e molho escuro, servido com risoto de cogumelos.

Medallones de solomillo cubiertos con crema agria y salsa oscura, servidos con risotto de champiñones.

Filet mignon medallions topped with sour cream and dark sauce, served with mushroom risotto.

SOBREMESAS

Postres · Desserts

PETIT GATEAU BELGA R\$ 25

PETIT GATEAU BELGA · BELGIAN PETIT GATEAU

Servido com ganache de chocolate meio amargo, gel de cajá e farofa crocante de castanhas.

Se sirve con ganache de chocolate amargo, gel de fruta de anacardo y crumble crujiente de anacardos.

Served with bittersweet chocolate ganache, cashew fruit gel, and crunchy cashew nut crumble.

CHEESECAKE DE PISTACHE R\$ 32

TARTA DE QUESO CON PISTACHOS · PISTACHIO CHEESECAKE

Servido com ganache quente de pistache e zester de limão.

Se sirve con ganache de pistacho caliente y ralladura de limón.

Served with warm pistachio ganache and lemon zester.

CARTOLA DE TRAVESSA R\$ 25

Servido com crumble de canela, ganache de chocolate e lascas de queijo.

Se sirve con crumble de canela, ganache de chocolate y virutas de queso.

Served with cinnamon crumble, chocolate ganache, and cheese shavings.

PUDIM DE QUEIJO DE MANTEIGA R\$ 20

PUDÍN DE QUESO Y MANTEQUILLA · BUTTER CHEESE PUDDING

Servido com granules de caramelo salgado.

Se sirve con gránulos de caramelo salado.

Served with salted caramel granules.



SERHS
Beach Hotel
★★★★

MENÚ A LA CARTA · À LA CARTE MENU



DRINKS

Bebidas · Drinks

APEROL SPRITZ	R\$ 38
STRAWBERRY GIN	R\$ 33
KRISTIE GT	R\$ 40
TROPICAL GIN	R\$ 40
KRISTIE ON THE BEACH	R\$ 29
TEQUILA SUNRISE	R\$ 40
SUMMER HONEY	R\$ 34
MOJITO	R\$ 30
CAIPIRINHA	R\$ 20
CAIPIROSKA	R\$ 26
CAIPIRINHA ESPECIAL	R\$ 34
CAIPIROSKA ESPECIAL	R\$ 36
FRESH KIDS (S/ ÁLCOOL)	R\$ 18

CERVEJAS

Cervezas · Beers

HEINEKEN 600ML	R\$ 25
STELLA 550ML	R\$ 23
ORIGINAL 600ML	R\$ 21
CORONA LONG NECK	R\$ 17
HEINEKEN LONG NECK	R\$ 15
HEINEKEN LN ZERO	R\$ 14

SOFT DRINKS

Refrescos · Soft Drinks

ÁGUA S/ GÁS	R\$ 6
ÁGUA C/ GÁS	R\$ 7
REFRIGERANTE	R\$ 8
RED BULL	R\$ 25
SUCO COPO	R\$ 10

CONSULTAR SABORES · SEE FLAVORS



SERHS
Beach Hotel



www.serhshotels.com

  [serhshotels](#)