



SERHS
Beach Hotel
★★★★

MENÚ BAR DE LA PISCINA · MENU POOL BAR



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 crujiante 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.

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.

CALDO DE CAMARÃO OU DE PEIXE..... **R\$ 32**

CALDO DE CAMARONES O DE PESCADO · SHRIMP OR FISH BROTH
Um caldo rico e aromático, preparado com peixe ou camarão, legumes e um toque de ervas e pimenta-de-cheiro.
Un caldo rico y aromático, preparado con pescado o camarones, verduras y un toque de hierbas y chile aromático.
A rich, aromatic broth prepared with fish or shrimp, vegetables and a touch of herbs and aromatic chili pepper.

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





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.

Finisimas 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.

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.

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.

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

