

MENU THE PLACERY

From 12pm to 9:30pm

Tempo de Preparo até 45 minutos Preparation time up to 45 minutes

ENTRADAS STARTERS

SALADA MISTA

MIXED SALAD

Folhas, cebola, tomate e croutons
Lettuce, onion, tomato and croutons

R\$ 13

SALADA PANZANELLA

PANZANELLA SALAD

Folhas, cebola, tomate, azeitonas, pepino, ervilha e croutons
Lettuce, onion, tomato, olives, cucumber, pea and croutons

R\$ 13

SALADA CAESAR CAESAR SALAD

Folhas, molho ceasar, croutons e parmesão

Lettuce, caesar dressing, croutons and parmesan cheese

R\$ 16

SALADA DE SALMÃO MARINADO

MARINATED SALMON SALAD WITH SOUR CREAM

Folhas, salmão marinado, tomate, cebola, figos e creme azedo
Lettuce, marinated salmon, tomato, onion, figs and sour cream

R\$ 22

CANJA DE GALINHA CHICKEN SOUP

Arroz branco, cenoura, abobrinha, milho, ervilha e frango
White rice, carot, zucchini, pea, corn and chicken

R\$ 19

SOPA DO DIA

SOUP OF THE DAY

R\$ 19

PRINCIPAIS MAIN COURSES

OMELETE A LA CARTE

OMELET A LA CARTE

R\$ 20

BIFE À PARMEGIANA

BEEF PARMEGIANA

Bife à parmegiana com arroz e batata frita.
Beef parmigiana, rice and french fries

R\$ 55

PRIME RIB GRELHADO 800G

GRILLED PRIME RIB 800G

Prime rib, purê de batata, cogumelos salteados e farofa
Prime rib, mashed potato, salted mashrooms and manic flour

R\$ 240

GRELHADOS FROM THE GRILL

Escolha uma opção de molho: Chimichurri, Roty,
Mostarda Anciène.

Your choice of dressing: Chimichurri, Roty, Anciène
Mostard

FRANGO GRELHADO

GRILLED CHICKEN BREAST

R\$ 20

TILÁPIA GRELHADA

GRILLED TILAPIA FILLET

R\$ 35

CHORIZO GRELHADO

GRILLED CHORIZO

R\$ 55

SALMÃO GRELHADO

GRILLED PACIFIC SALMON

R\$ 60

FILÉ MIGNON GRELHADO

GRILLED TENDERLOIN

R\$ 60

COM LAGOSTA | WITH LOBSTER SURF&TURF R\$ 140

GUARNIÇÕES SIDE DISHES

ARROZ BRANCO

WHITE RICE

R\$ 8

FEIJÃO

BEANS

R\$ 8

FAROFA

MANIOC FLOUR

R\$ 8

OVO FRITO

FRIED EGG

R\$ 8

BATATAS FRITAS

FRENCH FRIES

R\$ 13

PURÊ DE BATATA

MASHED POTATOES

R\$ 13

LEGUMES SALTEADOS NA MANTEIGA

BUTTERED SAUTEED VEGETABLES

R\$ 13

COGUMELOS SALTEADOS

BUTTERED MASHROOMS

R\$ 18

Para opções 24h consulte nosso Mercado

For late night snacks check our Bakery Case

10% de taxa de serviço não incluído
10% service charge is not include

MENU THE PLACERY

From 12pm to 9:30pm

Tempo de Preparo até 45 minutos Preparation time up to 45 minutes

MASSAS E RISOTOS PASTA & RISOTO

Escolha entre Spaguetti, Fettucinne e Nhoque
Your choice of Spaguetti, Fettuccine or Nhoque pasta

MOLHO / PASTA SAUCE

Pomodoro / Tomato Sauce	R\$ 30
Arabiatta / Arabiatta	R\$ 33
Bolonhesa / Bolognese	R\$ 35

RAVIOLI DE QUEIJOS AO POMODORO R\$ 42 CHEESE RAVIOLI WITH TOMATO SAUCE

Ravioli de Queijo, cebola, tomate e molho pomodoro
Cheese ravioli, onion, tomato and pomodoro sauce

RISOTO DE COGUMELOS R\$ 42 MUSHROOMS RISOTTO

Arroz arbóreo, shimeji, funghi, manteiga e queijo parmesão
Arboreal rice, mushrooms, butter and parmesan cheese

FETUCCINE COM FRUTOS DO MAR R\$ 77 FETUCCINE WITH SEAFOOD

Fettuccine, camarão, mexilhão, polvo, manteiga e queijo parmesão
Fettuccine, shrimp, seafood, pulpo, butter and parmesan cheese

PORÇÕES BAR BITES & SHARABLES

PANCETA COM MOLHO DE MEL E PIMENTA R\$ 16 GRILLED PACIFIC SALMON

Panceta frita seervida com mel e pimento calabresa
Fried pancet pork served with honey and pepper sauce

GUIOZA SUINO AO MOLHO DE GERGELIM R\$ 23 FRIED PORK GYOZA WITH SESAME SAUCE

Guioza suino frito servido com molho de gergelim (6 unid.)
Fried pork gyoza served with sesame sauce (6 unit.)

BOLINHO DE BACALHAU R\$ 36 FRIED BALL OF COD

Bolinho de bacalhau, limão e pimento biquinho (6 unid.)
Fried ball of cod, lemon and Brazilian pepper (6 unit.)

SELEÇÃO DE QUEIJOS E EMBUTIDOS R\$ 45 SELECTION OF CHEESE AND SAUSAGES

Seleção de queijos e embutidos, acompanhados de pão
Selection of cheeses and sausages, accompanied by bread

SANDUÍCHES SANDWICHES

Escolha uma opção: Batata Frita ou Chips de Batata
Your choice of dressing: French Fries or Potato Chips

SALMÃO MARINADO SERVIDO NA CIABATTA R\$ 42 MARINATED SALMON SERVED AT CIABATTA

Salmão marinado, alface, tomate, creme azedo, servido no pão ciabatta
Marinated salmon, lettuce, tomato, sour cream served at ciabatta bread

HP BURGUER R\$ 44 OPÇÃO VEGETARIANA / OPTION VEGETARIAN

Alface, tomate, cebola, picles, queijo, mostarda anciene servido no pão australiano
Lettuce, tomato, onion, pickles, cheese and anciene mustard served in Australian bread

PIZZAS FLATBREADS

CALABRESA R\$ 30 PEPPERONI

Molho de tomate, mussarela, calabresa e orégano
Tomato sauce, mozzarella cheese, pepperoni and oregano

MUSSARELA COM TOMATE R\$ 33 MUSSARELA CHEESE WITH TOMATO

Molho de tomate, mussarela, tomate e orégano
Tomato sauce, mozzarella cheese, tomato and oregano

PIZZA DO DIA R\$ 33 PIZZA OF THE DAY

Consulte o Anfitrião em nossa Galeria
See our Gallery Host for details

SOBREMESAS SWEETS

FRUTAS DA ESTAÇÃO R\$ 13 SEASONAL FRUITS

SELEÇÃO DE SORVETES R\$ 14 ICE CREAM SELECTION

Morango, chocolate e baunilha (3 bolas)
Strawberry, chocolate and vanilla (3 balls)

PUDIM DE LEITE R\$ 17 MILK PUDDING

MORANGOS MELBA R\$ 18 STRAWBERRIES MELBA

Morangos salteados com redução de vinho tinto, servido com sorvete de baunilha
Sautéed strawberries with reduction of red wine, served with a Vanilla Ice cream scoop

BOLO BELGA R\$ 26 BELGIAN CAKE

Bolo Belga com pistache cru, acompanhado de ganache 55% cacau e sorvete de baunilha
Belgian cake, pistachio, 55% cocoa ganache, vanilla ice cream

Para opções 24h consulte nosso Mercado
For late night snacks check our Bakery Case

10% de taxa de serviço não incluído
10% service charge is not include

BEBIDAS. VINHOS. CERVEJAS E CAFÉ

DRINKS. WINES. BEERS AND COFFEE

NÃO ALCOÓLICOS NON ALCOHOLICS

ÁGUA MINERAL OU COM GÁS <i>MINERAL OR SPARKLING WATER 310ML</i>	R\$ 6
REFRIGERANTES <i>SOFT DRINKS 350ML</i>	R\$ 11
ÁGUA TÔNICA <i>TONIC WATER 350ML</i>	R\$ 12
SUCO DEL VALLE / ICE TEA <i>DEL VALLE JUICE</i>	R\$ 13
GATORADE <i>ISOTONIC SPORTS DRINK 500ML</i>	R\$ 20
ENERGÉTICO ENERGY DRINK	
Monster 269ml	R\$ 24
Red Bull 250ml	R\$ 35

CAFÉ COFFEE

CHÁ/TEA	R\$ 7
ESPRESSO	R\$ 8
ESPRESSO MACCHIATO	R\$ 9
CAPPUCCINO	R\$ 10
CHOCOLATE QUENTE/HOT CHOCOLATE	R\$ 10
LATE MACCHIATO	R\$ 15
ICED MACCHIATO	R\$ 15

VINHOS WINES

BRANCOS/WHITES	
CALLIA Chardonnay	R\$ 165
TINTOS/RED	
CALLIA Malbec 375ml	R\$ 100
CALLIA Cabernet Sauvignon / Syrah	R\$ 165
CALLIA Syrah / Bonarda	R\$ 165
CRUZ ALTA Malbec	R\$ 175
ESPUMANTES/SPARKLING WINE	
ESPUMANTE GARIBALDI Moscatel	R\$ 150
ESPUMANTE DON GUERINO Brut	R\$ 175
ESPUMANTE DON GUERINO Moscatel	R\$ 175
ESPUMANTE HYATT PLACE Demi-Sec	R\$ 270

CERVEJAS BEERS

LONG NECK - BOTTLE

Petra, Trieste	R\$ 14
Black Princess	R\$ 18
Budweiser	R\$ 20
Stella Artois	R\$ 22
Corona	R\$ 23
Heineken	R\$ 23

LATA - CAN

Heineken	R\$ 20
----------	--------

DESTILADOS DESTILLED

CACHAÇA

SAGATIBA, SP	R\$ 15
BOA DO BREJO, PB	R\$ 20

GIN

BEEFEATER, ENGLAND	R\$ 25
BOMBAY, ENGLAND	R\$ 25

RUM

BACARDI CARTA BLANCA, CUBA	R\$ 15
----------------------------	--------

TEQUILA

JOSÉ CUERVO ORO, MÉXICO	R\$ 35
-------------------------	--------

VODKA

ABSOLUT, SWEDEN	R\$ 18
STOLICHNAYA, RUSSIA	R\$ 20

WHISKY

BLACK LABEL, SCOTLAND	R\$ 35
CHIVAS REGAL 12 ANOS, SCOTLAND	R\$ 35
JACK DANIELS, USA	R\$ 35
CHIVAS REGAL 18 ANOS, SCOTLAND	R\$ 115
GREEN LABEL 15 ANOS, SCOTLAND	R\$ 120

APERITIVOS

CAMPARI, ITALY	R\$ 15
MARTINI DRY, USA	R\$ 20
MARTINI ROSSO, ITALY	R\$ 20

LICOR

LICOR 43, SPAIN	R\$ 35
COINTREAU, FRANCE	R\$ 45