

Petiscos

ENSOPADO DE CARANGUEJO 59

carne de caranguejo na concha refogada em leite de côco e fio de azeite de dendê. Acompanha farofa crocante.

VINAGRETE DE POLVO 55

150g de polvo cozido, servido ao molho vinagrete, acompanha torradas.

CEVICHE DE PEIXE BRANCO 57

Deliciosa iguaria de peixe branco na concha, marinado com cebola roxa, limão, pimenta.

DADINHOS DE TAPIOCA 42

8 cubinhos de tapioca com leite e queijo coalho frito, acompanha geleia de pimenta e melão.

CARPACCIO DE SALMÃO 58

lâminas de salmão, alcaparras, parmesão, bouquet de rúcula e molho de mostarda. Acompanha torradas.

CAMARÃO CROCANTE 79

8 unidades de camarões grandes empanados com farinha panko e côco, acompanha molhos especiais.

ANÉIS DE LULA À DORÉ 57

8 unidades de anéis de lula empanados com farinha panko, acompanha molho tártaro.

ISCA DE PEIXE 52

8 unidades de filé peixe empanado com farinha panko, acompanha molho tártaro.

BOLINHOS DE BACALHAU 49

6 unidades de bolinhos de bacalhau acompanha molho tártaro.

O melhor SUNSET é aqui!

Rooftop com música ao vivo

nos Finais de Semana

Conheça nossos Drinks autorais!



FILÉ MIGNON TRINCHADO 67

180g de tiras de filé mignon grelhado com molho madeira, acompanha batatas fritas.

CARNE DE SOL ACEBOLADA 62

180g de carne de sol salteada na manteiga da terra com cebola, acompanha macaxeira crocante e molho rosê.

QUEIJO GRELHADO COM MELAÇO 38

90g de queijo coalho em tiras, acompanha mel de engenho.

BATATA FRITA 29

250g de batatas fritas, acompanha molho rosê.

MACAXEIRA FRITA 28

250g de tiras de macaxeiras fritas, acompanha molho rosê.

BRUSQUETA 35

6 torradas de pão artesanal, tomate, alho, manjericão, parmesão e azeite

PASTEIZINHOS 39

8 unidades de pasteizinhos de queijo ou carne.

Frutas do Mar

(individuais)

SALMÃO COM CRUMBLE DE COCO 89

180g de salmão grelhado, gratinado coberto com farinha panko e coco, acompanha arroz com castanha e legumes sauté.

FILÉ DE PEIXE À MEUNIERE 75

180g de filé de peixe grelhado ao molho de manteiga, alcaparras, champignons e batatas, acompanha arroz branco.

TAGLIATELLE COM CAMARÕES MARINADO 85

140g de camarões marinados em vinho branco e limão siciliano, salteados no azeite de oliva e especiarias.

CAMARÃO CREMOSO 86

140g de camarões ao molho suave de pomodoro e manjericão, coberto com creme de requeijão e parmesão gratinado, acompanha arroz branco.



*Restaurante temático!
Ambientes instagramáveis.*

Saladas

CAMARÃO (2 pessoas) 69
camarões salteados em azeite, alcaparras e alho, mix de folhas.

CAESAR (2 pessoas) 49
filé de frango, alface americana, raspas de parmesão, croutons e molho caesar.

CASTANHA (1 pessoa) 39
alface americana, tomate, cenoura ralada, palmito, castanha e molho balsâmico agridoce.

SALMÃO (1 pessoa) 49
lasquinhas de salmão, mix de folhas, molho de laranja.



Especialidades

(para compartilhar)

PAELLA ESPANHOLA 395

Seleção de frutos do mar: lagosta, camarão, lula, polvo, mexilhão, salteados e envolvidos com arroz e açafrão. Servido no próprio tacho.



LAGOSTA MIRANTE 339

1 kg de lagosta tipo exportação grelhada com azeite, acompanha arroz com alho e batatas salteadas.

MARISCADA 385

lagosta, camarões, lulas, polvos, peixe e mexilhões refogados na manteiga com alho, cebola e tomate, acompanha arroz branco.



FILÉ DE PEIXE BELLE MEUNIERE 237

filé de peixe grelhado, guarnecido com molho de manteiga, camarões, alcaparras, champignons e batatas cozidas, acompanha arroz branco.

BACALHAU À BRASILEIRA 228

400g de lombo de bacalhau refogado no azeite português virgem, pimentões coloridos, tomate rereja, cebola, acompanha arroz branco.

MOQUECA DE PEIXE COM CAMARÃO 243

filé de peixe e camarões refogados no leite de côco e azeite de dendê, pimentões coloridos, tomate, cebola, acompanha arroz branco e farofinha dourada.

PEIXADA CEARENSE 198

filé de peixe refogado no leite de coco com legumes, ovos cozidos, acompanha arroz branco e pirão.

Carnes



- TORNEDOR GRELHADO NA FLOR DE SAL** 76
180g de filé mignon alto temperado com flor de sal grelhado, acompanha arroz branco e legumes salteados - (opcional de adição de molho de vinho)
- FILÉ MIGNON AO MOLHO GORGONZOLA** 79
180g de filé grelhado, acompanha espaguete puxado no molho gorgonzola.
- FILÉ MIGNON À PARMEGIANA** 156
360g de filé empanado com farinha panko, gratinado com mussarela, acompanha espaguete ao molho pomodoro.
- COSTELA SUÍNA CARMELIZADA** 135
500g costela suína assada com molho barbecue, acompanha arroz e batatas ao murro.

Aves

- FILÉ DE FRANGO À PARMEGIANA** 59
180g de filé empanado com farinha panko, mussarela gratinada e purê de batatas, acompanha espaguete ao molho sugo.
- FILÉ DE FRANGO GRELHADO** 49
180g de filé de frango grelhado, acompanha arroz branco e legumes sauté.
- FILÉ DE FRANGO À PARMEGIANA** 118
(2 a 3 pessoas)
filé empanado com farinha panko, gratinado com mussarela, acompanha espaguete ao molho pomodoro.

Comidas Caseiras

FEIJOADA (1kg) e acompanhamentos: **129**
Feijão preto, carnes e linguiças bacon, torresmo, couve manteiga, laranja, farofinha dourada e arroz branco.

CARNE DE SOL NORDESTINA (3 pessoas) **129**
Carne de sol desfiada, passada na manteiga da terra e cebola roxa, sobre um delicioso arroz de leite e purê de mandioca, gratinado com queijo coado ralado.

ARROZ DE CAMARÃO (3 pessoas) **168**
Arroz cremoso com ervilhas e presunto, coberto de camarões refogados no creme de requeijão, levemente gratinado com queijo mussarela. Finalizado com batata palha.

POLPETONE RECHEADO (2 pessoas) **98**
Deliciosos bolo de carne moída no tempero caseiro, recheado com mussarela e coberto com molho de tomate, acompanhado de fettuccine.

FILÉ DE PEIXE À DELÍCIA (2 pessoas) **146**
filé de peixe, banana frita, molho branco e queijo mussarela gratinado, acompanha arroz branco.

**Realizamos EVENTOS para grupos
com Buffets Personalizados!
Buffet de Feijoada no recheado de barro!
85 991673732**



Mirante
DO SANTUÁRIO

Risotas

RISOTO DE CAMARÃO	69
arroz arbóreo, camarões puxados no azeite, alho e vinho branco, finalizado com parmesão.	
RISOTO DE POLVO	69
arroz arbóreo, polvo refogado no azeite e vinho branco, finalizado com parmesão.	
RISOTO DE CARNE DE SOL	59
arroz arbóreo, carne de sol puxada na manteiga da terra e vinho branco, finalizado com queijo coalho.	
RISOTO DE BRÓCOLIS	42
arroz arbóreo, brócolis puxados no azeite, alho e vinho branco, finalizado com parmesão.	

Massas

CAMARÃO	
camarões, molho de tomate com toque de leite de côco.	69
AO FRUTOS DO MAR	
camarões, mexilhões, anéis de lulas, polvo, molho de tomate do chef.	79
À BOLOGNESA	
molho caseiro de tomate com carne moída.	48
4 QUEIJOS	
Massa ao molho de parmesão, gorgonzola, mussarela e coalho.	56
À CARBONARA	
bacon, ovos, parmesão e creme de leite.	54



Grelhados

SALMÃO GRELHADO (180g)	79
COSTELA SUÍNA (250g)	65
FILÉ BOVINO (180g)	75
PEITO DE FRANGO (180g)	59
FILÉ DE PEIXE (180g)	68

2 OPÇÕES P/GRELHADOS

- SALADA DE CASTANHA
- ARROZ DE BRÓCOLIS
- ARROZ DE ALHO
- ESPAGUETE DE CENOURA
- ESPAGUETE DE ABOBRINHA
- ESPAGUETE COLORIDO
- MIX DE LEGUMES AO VAPOR
- LEGUMES SAUTÉ
- BATATA INGLESA RÚSTICA
- BATATA DOCE RÚSTICA
- PURÊ DE BATATAS
- ABACAXI GRELHADO

Porções

ARROZ BRANCO	18
ARROZ COM BRÓCOLIS	22
ARROZ COM ALHO	22
BAIÃO DE DOIS	35
FEIJÃO VERDE	39
BATATA SAUTÉ	22
LEGUMES AO VAPOR	22
PURÊ DE BATATA	22
FAROFA DOURADA	19

ROOM SERVICE FUNCIONA DAS 10H ÀS 21H TAXA POR SERVIÇO DE QUARTO R\$ 15

Menu Kids Sanduiches

*Crianças de até 12 anos.

KIDS DE FILÉ MIGNON	49
120g de filé mignon trinchado grelhado, acompanha arroz e batatas fritas.	
KIDS DE FRANGO	38
120g de filé de frango grelhado, acompanha arroz branco e purê de batatas.	
KIDS DE PEIXE	42
120g de iscas de peixe empanadas, acompanha arroz branco e legumes sauté.	
ALMÔNDEGAS	39
3 bolinhos de carne moída, com molho de tomate, acompanha arroz branco e purê de batata.	

Caldos

CALDO DE LEGUMES	31
caldo de legumes com vegetais cortados, acompanha torradas.	
CALDO DO DIA (consultar)	29
caldo do chef, acompanha torradas.	

SANDUÍCHE LEVE NATURAL	32
fatias de pão integral, frango desfiado, cenoura, requeijão, tomate e salada.	
CHEESEBURGER ARTESANAL DE CARNE	48
pão bola, hambúrguer bovino, queijo mussarela, tomate, acompanha batatas fritas.	
CHEESEBURGUER ARTESANAL DE FRANGO	42
pão bola, hambúrguer de frango, queijo mussarela, alface, tomate, acompanha batatas fritas.	

Cantinho do café

CAFÉ ESPRESSO - CHÁ	8
CAPUCCINO	10
CAFÉ DA MANHÃ COMPLETO/ PESSOA	59
CAFÉ DA MANHÃ COMPLETO INFANTIL	30

Sobremesas

PUDIM DE LEITE tradicional	26	CHEESECAKE com geleia de frutas vermelhas	32
ROMEU E JULIETA sorvete de queijo com calda de goiaba e paçoca de biscoito, finalizando com parmesão.	29	SORVETE de GENGIBRE com crumble de castanha	32
BROWNIE com sorvete de creme	32	SORVETES DIVERSOS (2 bolas) com cobertura	25

Cervejas

HEINEKEN LONG NECK (330ml)	13,90
HEINEKEN 0.0 LONG NECK (330ml)	15,00
CORONA EXTRA LONG NECK (330ml)	14,90
STELLA ARTOIS LONG NECK (330ml)	12,50
STELLA GOLD LONG NECK (330ml)	13,90
SPATEN (355ml)	9,50

Combos

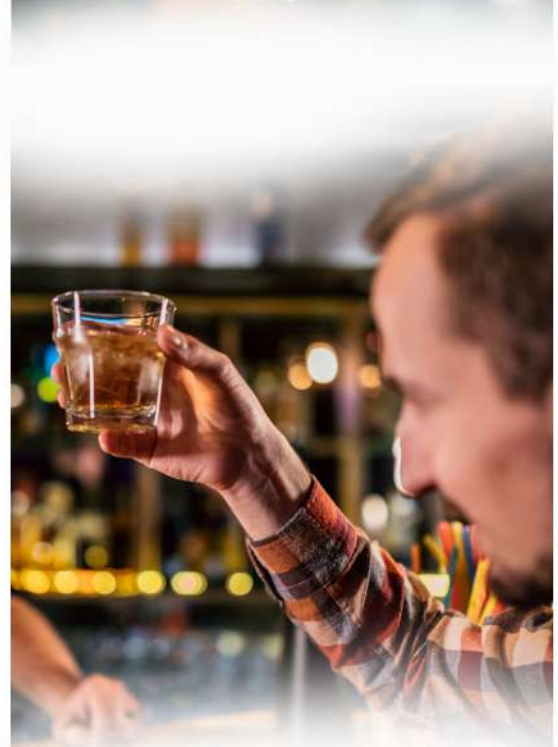
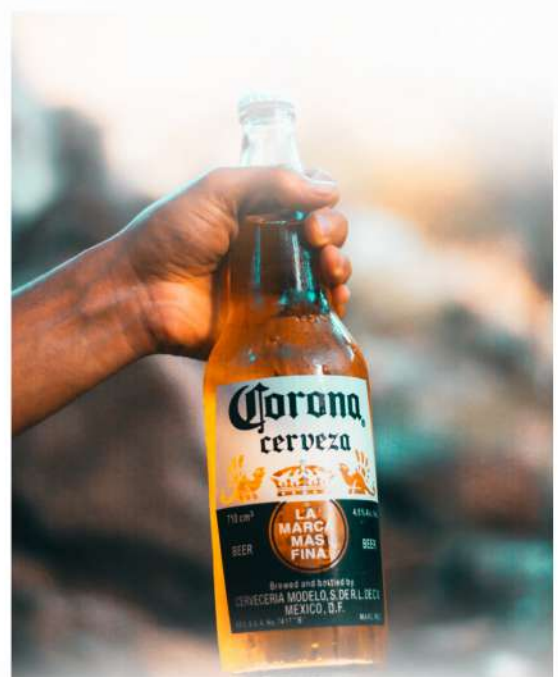
Consulte nossos COMBOS de Cerveja com preços especiais!

Whisky

RED LABEL	16
BLACK LABEL	20
BLACK WHITE	11
OLD PARR	20

CONSULTE NOSSAS SUGESTÕES DE BRINDES!

**** Taxa de serviço de 10% é opcional.**





Bebidas

Para outras opções de Bebidas: vinho, champagne e espumantes, solicite nossa **CARTA DE VINHOS**.



Sucos



ÁGUA MINERAL SEM GÁS (500ml)	7
ÁGUA MINERAL COM GÁS (500ml)	8
COCA-COLA LATA (350ml)	9
COCA-COLA ZERO LATA	9
GUARANÁ LATA (350ml)	9
GUARANÁ ZERO LATA (350ml)	9
FANTA LARANJA LATA (350ml)	9
SPRITE LATA (350ml)	9
ÁGUA DE COCO NATURAL	9
ÁGUA DE COCO JARRA (750ml)	16
ÁGUA TÔNICA SCHWEPES (350ml)	9
SCHWEPES CITRUS LATA (350ml)	9
RED BULL LATA (250ml)	22
<hr/>	
SUCO POLPA COPO (250ml)	12
SUCO POLPA JARRA (700ml)	22
SUCO NATURAL COPO (250ml) (laranja ou limonada suíça)	14
SUCO NATURAL JARRA (700ml) (laranja ou limonada suíça)	28

Drinks

Caipirinha Cachaça, limão taiti e simple syrup.	20
Caipifruita (consultar opções) Fruta da estação, vodka e simple syrup.	24
Caipirosca Vodka Smirnoff , limão taiti e simple syrup. (Absolut R\$29)	25
Gin tônica Gin, Schweppes tônica, lâminas de limão siciliano e alecrim.	30
Piña Colada Rum, abacaxi, leite de coco e leite condensado.	27
Mojito Clássico Rum, hortelã, sumo de limão, simple syrup, água c/gás.	27
Mojito de Morango Rum, hortelã, sumo de limão, simple syrup, água c/gás e morango.	30
Aperol Spritz Aperol, espumante brut, lâminas de laranja e água com gás.	28
Margarita Tequila prata, licor de laranja e sumo de limão.	30
Sex on the Beach Vodka, licor de pêssego, suco de laranja e grenadine.	30





Antorais

Melancita Gin, sumo de limão, lâminas de limão siciliano e red bull de melancia. 36

Brasilidade Limão taiti, limão siciliano, polpa de tamarindo, Ypioca 150, simple syrup, pimenta do reino e rapadura. 30

Tropical Gin Gin, sumo de limão, lâminas de laranja e red bull tropical. 36

Gin com especiarias Gin Schweppes tônica, ânís estrelado, hibisco e pimenta rosa. 34

Sem Alcool

Coquetel de Frutas (Sem álcool) Polpa de morango, leite condensado, sumo de limão e groselha. 24

Soda Italiana (Sem álcool) Xarope da fruta de sua preferência que irá servido com água com gás e sumo de limão. 18

Bem levinho (Sem álcool) Sumo de laranja, soda, sementes de maracujá, xarope de melancia e hortelã. 22

Faça seu aniversário aqui e solicite o nosso Bar de Dirnks!



(85) 99163.7372

Destiladas

VODKA SMIRNOFF	14
VODKA ABSOLUT	18
SMIRNOFF ICE	15
RUM BACARDI	12
RUM MONTILA	9
CHACAÇA YPIÓCA	8
CACHAÇA SALINAS	10
CACHAÇA YPIÓCA 150	15
TEQUILA	17
COINTREAU	22
AMARULA	22
LICOR 43	23
GIN BEEFEATER	24
GIN TANQUERAY	23

Garrafas

GIN BEEFEATER	230
GIN TANQUERAY	220
VODKA ABSOLUT	200
BLACK WHITE	165
RED LABEL	220
BLACK LABEL	300
OLD PARR	290

ROLHA PARA BEBIDAS:

WHISKY, GIN, VODKA - R\$ 65,00

VINHOS E ESPUMANTES - R\$ 55,00

ROLHA CERVEJA - R\$ 60,00

(a cada 10 cervejas)

Solicite nossa **CARTA DE DRINKS**.

É PROIBIDA A VENDA DE BEBIDAS ALCOÓLICAS PARA MENORES DE 18 ANOS.





santuariodasaguias.com



@hotelsantuariodasaguias
@mirantedosantuario

EVENTOS:



(85) 99163.7372



(85) 3535.3510



(85) 99141.0954

SANTUÁRIO DAS ÁGUIAS

