



Pães e bolos: Pão francês, pão integral, brioche, pão de queijo e bolo de chocolate ou laranja.

Frios: Queijo coalho frio/assado, queijo muçarela, presunto, requeijão, manteiga, geleia de frutas vermelhas, iogurte, mel e granola.

Frutas: Banana, manga, melão, mamão, uva, maçã, kiwi, melancia e salada de frutas.

Bebidas: Café, leite, chá. *(Água de coco e sucos verificar disponibilidade no bar).*

Pratos quentes: Croque monsieur, cuscuz de milho, tapioca de coco ou queijos, ovos mexidos, bacon.

CAFÉ DA
MANHÃ

PETISCOS

Escolher dois por dia – 12:00h



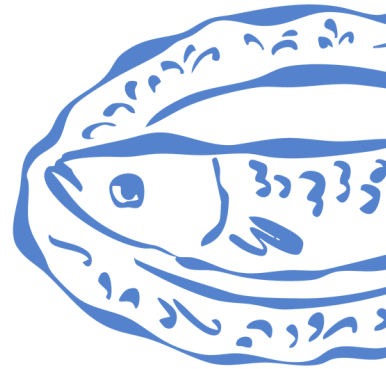
Bruschetta caprese.
Bruschetta de filetto ao funghi.
Bruschetta de polvo.
Citronete de polvo.
Pastel (carne e queijo coalho).
Dadinho de tapioca com geleia de pimenta.
Isclas de peixe crocante com maionese de limão.
Camarão crocante com maionese de limão.
Camarão grelhado na manteiga de ervas.
Filetto ao gorgonzola com torradas.
Croquete de carne.
Carpaccio di manzo com torradas.
Carne de sol na nata com chips de macaxeira.
Macaxeira frita com carne de sol na manteiga de garrafa pickles de cebola roxa e maionese de queijo coalho defumado.

CASA RC MENU
Chef Jakson Gomes

Escolher até duas
opções por dia, exceto
dia de churrasco*

ALMOÇO

Filé ao molho de mostarda com batata frita.
Risotto de filetto ao fungi.
Penne au formaggi com filetto gratinado.
Filé ao molho de parmesão trufado com espaguete nero ou espaguete tradicional. (Escolher a massa previamente).
Filé mignon ao molho roti com legumes grelhados.
Arroz de cupim.
Escondidinho de carne de sol.
Arroz de polvo.
Risotto de camarão.
Camarão ao molho de parmesão trufado com espaguete nero ou espaguete tradicional. (Escolher a massa previamente).
Linguine com frutos do mar.
Moqueca de peixe (acompanhamentos: arroz branco, pirão e farofa cítrica).
Moqueca de camarão (acompanhamentos: arroz branco, pirão e farofa cítrica).
Moqueca de peixe com camarão (acompanhamentos: arroz branco, pirão e farofa cítrica).
Filé de peixe ao molho holandaise e legumes grelhados.
Escondidinho de camarão.



PARRILA RC/ CHURRASCO

Bife Ancho ou Bife de Chorizo (Corte nobre bovino).
Bife de tira (Picanha).

ACOMPANHAMENTOS

Arroz branco.
Vinagrete.
Farofa RC (Farofa de mandioca com pistaches na manteiga).
Batata Frita.
Pão de Alho.



SOBREMESA

Uma opção por dia

Bandeja de café, chás e biscoitos (todos os dias)
Brownie com sorvete de tapioca e crumble de castanha.
Brownie com doce de leite, sorvete de chocolate e crumble.
Pudim de leite.
Cocada de forno com sorvete de coco e crumble de castanha.
Mousse de chocolate com compota de morango.
Cheesecake de bolo de rolo desconstruída com sorvete de coco.

LICORES (DOSE) DRINKS

- AMARULA – R\$22
- CONTREAU – R\$21
- LICOR 43 – R\$27
- FRANGELICO – R\$27

- CAIPIRINHA TRADICIONAL – R\$30
- CAIPIROSKA COM ABSOLUT (01 fruta) – R\$36
- CAIPIROSKA COM ABSOLUT (02 frutas) – R\$42
- CAIPIROSKA COM BELVEDERE (01 fruta) – R\$46
- CAIPIROSKA COM BELVEDERE (02 frutas) – R\$51

BEBIDAS

- Água sem gás – R\$4
- Água com gás – R\$5
- Água tônica zero – R\$9
- Coca-cola – R\$9
- Coca-cola zero – R\$9
- Guaraná – R\$9
- Guaraná zero – R\$9
- Red Bull – R\$17
- Red Bull zero açúcar – R\$17
- Sucos da estação (jarra) – R\$30

- FROZEN GIN – R\$44

Gin, xarope de maçã, suco de limão, xarope de açúcar, água tônica e gelo picado.

- GIN TÔNICA – R\$30

Gin, limão siciliano e água tônica.

- MOSCOW MULE – R\$40

Vodka, gengibre, suco de limão, xarope de açúcar, espuma de gengibre e hortelã.

- NEGRONI – R\$34

Gin, Campari, Martini Rosso, casca de limão e gelo.

- APEROL SPRITZ – R\$40

Espumante, Aperol, 1 dose de água com gás e fatia de laranja.

- MOJITO – R\$39

Bacardi, suco de limão, xarope de açúcar, folhas de hortelã e água com gás.

- FITZGERALD – R\$40

Gin, limão, angostura, xarope de açúcar e casca de limão siciliano.

- MICHELADA – R\$39

Suco de limão, molho de pimenta e cerveja na taça com borda de sal.

DESTILADOS

- VODKA ABSOLUT – R\$25
- VODKA BELVEDERE – R\$29
- WHISKY BLACK LABEL – R\$37
- WHISKY OLD PAR – R\$33
- APEROL – R\$27
- CACHAÇA CARAÇUÍPE – R\$18
- GIN – R\$27
- CAMPARI – R\$23

CERVEJAS

- CORONITA – R\$14
- HEINEKEN – R\$14
- HEINEKEN sem álcool – R\$17
- AMSTEL ULTRA sem glúten – R\$15
- SKOL GT – R\$17



CHAMPAGNE / ESPUMANTES

- Chandon Reserve Brut – R\$249
- Chandon Passion Ice Rose Demi-sec – R\$249
- Veuve Clicquot – R\$997 

VINHOS BRANCOS

- Casal Garcia Sweet – R\$149 
- Casal Garcia – R\$149 
- Cartuxa Évora Colheita – R\$379 
- Azulejo – R\$169 
- Quadrifolia – R\$259 
- Barone Montalto – R\$205 
- Fran Chardonnay – R\$187 
- Chablis Raoul C. – R\$489 

VINHOS ROSÉ

- Casal Garcia – R\$149 
- EA Cartuxa – R\$189 
- Azulejo – R\$169 
- Brise Marine – R\$267 

VINHOS TINTOS

- D.V. Catena Cabernet/Malbec – R\$497 
- Fran Cabernet Sauvignon – R\$197 
- EA Cartuxa – R\$189 
- EA Cartuxa Reserva – R\$297 
- Pumo Primitivo – R\$233 

CHARUTO

- COHIBA PIRÂMIDES – R\$289

