# RESTAURANTE RODA D'ÁGUA



## ENTRADAS

(250) **Batata frita R$ 28,00**

(828) **Dadinhos de Tapioca R$ 40,00**
Acompanha geleia de pimenta

(126) **Pastel de Carne de Panela R$ 40,00**
04 unidades servidas com vinagrete picante

(395) **Filé Aperitivo R$ 51,00**
Servido com molho de bacon e torradas

(864) **Carne do Sol Aperitivo R$ 51,00**
Servido com farofa e salada vinagrete

(166) **Bolinho de Bacalhau R$ 51,00**
06 unidades servidas com picles de cebola

(532) **Peixe Empanado R$ 49,00**
Filé de tilápia empanado na tempurá, servido com molho tártaro

## SOPAS E CALDOS

Todas as sopas e caldos acompanham cesta de pão

(549) **Minestrone R$ 35,00**
Sopa a base de caldo de carne com legumes, feijão branco e carne em cubos

(341) **Creme de Aipim R$ 35,00**
Creme feito com aipim e carne desfiada

(555) **Caldo de Quenga R$ 30,00**
Creme de batata com frango desfiado

## SALADAS

**Salada Roda D'água R$ 41,00** (937)
Mix de folhas, tomate seco, mozzarella, azeitona, croutons e molho de iogurte com ervas

**Salada Caesar R$ 41,00** (167)
Mix de folhas, croutons, lascas de parmesão e molho caesar

**Ou escolha sua salada com uma das proteínas:**
Filé mignon R$ 75,00 | Filé suíno R$ 57,00 | Filé de tilápia R$ 72,00 | Filé de Frango R$ 52,00

## MASSAS ARTESANAIS

Todas as massas são produzidas de forma artesanal no Hotel de Lençóis

**Lasanha Igatu R$ 65,00** (373)
Gratinada com queijo parmesão, recheada com mix de molho bolonhesa, filé suíno e creme de parmesão

**Ravioli Lapa Doce R$ 58,00** (387)
Massa recheada com ricota, espinafre e nozes, servida com manteiga de ervas

**Fettuccine ao sugo R$ 40,00** (45)

**Fettuccine à bolonhesa R$ 48,00** (46)

**Fettuccine ao funghi R$ 55,00** (47)

Pratos vegetarianos
Pratos livres de glúten

## PRATOS PRINCIPAIS

(216) **Carne do Sol Roda D'água R$ 89,00**
Carne do sol de filé mignon acebolada, guarnecida de purê de aipim e salada de feijão verde

(674) **Carne do sol Roncador R$ 89,00**
Carne do sol de filé mignon acebolada, servida com baião de dois e batata frita

(832) **Filé Picuá R$ 85,00**
Filé mignon ao molho de mostarda, guarnecido com cenouras glaceadas e arroz de castanha

(620) **Filé Ribeirão do Meio R$ 94,00**
Filé mignon acompanhado de fettuccine ao molho funghi

(372) **Filé do Castelo R$ 85,00**
Filé à parmegiana coberto com molho rústico de tomate, gratinado com mozzarella e parmesão, guarnecido com musseline de batatas com queijo.

(260) **Sinfonia da Chapada R$ 80,00**
Filé mignon suíno com molho barbecue, acompanhado de feijão tropeiro, banana à milanesa e couve refogada

(381) **Risoto Torrinha R$ 75,00**
Risoto de cogumelos funghi e cubos de filé mignon

(542) **Risoto Camarão Sincorá R$ 95,00**
Risoto de camarão, servido com tomates rústicos e molho pesto

(149) **Frango Diamantino R$ 65,00**
Filé de Frango empanado em farinha panko, com molho tarê, arroz estilo oriental e picles de pepino

(233) **Frango da Serra R$ 65,00**
Filé de Frango grelhado com molho de iogurte e tomate seco, acompanhado de salada de quinoa com legumes salteados

(562) **Camarão das Especiarias R$ 94,00**
Camarão cozido num *curry* a base de leite de coco e amendoim, com especiarias e cubos de abacaxi. Acompanha arroz com sementes de cominho, levemente picante

(271) **Camarão Mandassaia R$ 95,00**
Camarões salteados, cobertos com molho ao sugo e requeijão cremoso artesanal, levemente gratinado com queijo parmesão, acompanhado de arroz com brócolis e batata sauté

(494) **Camarão Encantado R$ 96,00**
Bobó de camarão que acompanha arroz branco e farofa de farinha panko e dendê.

(287) **Peixe Marimbus R$ 87,00**
Filé de tilápia grelhado, guarnecido com uma gremolata (molho de ervas e alcaparras), acompanhado por um risoto de limão-taiti

(35) **Peixe Zaidan R$ 87,00**
Filé de tilápia grelhado, com molho de moqueca, guarnecido com purê de banana da terra, arroz de coco e farofa de manteiga

## HAMBÚRGUER, SANDUÍCHE E QUICHE

**Hambúrguer Serrano R$ 65,00** (213)
Hambúrguer de 180g de carne bovina (blend de patinho e cupim), com pão brioche, mozzarella, tomate, alface e maionese caseira de ervas. Acompanha batata frita.

**Hambúrguer Igatu R$ 39,00** (245)
Filé de frango crocante no pão brioche, servido com molho ranch

**Sanduiche de pernil R$ 39,00** (1086)
Sanduiche de pernil suíno temperado com especiarias, servido com picles de repolho roxo e mostarda

**Quiche Gorgonzola R$ 40,00** (280)
Quiche de gorgonzola, acompanhado de salada verde com manga e redução de vinagre balsâmico com morango

**Quiche Alho Poró R$ 40,00** (281)
Quiche de alho-poró, acompanhado de salada verde com manga e redução de vinagre balsâmico com morango

## PRATOS KIDS

(968) **Nuggets caseiros de frango R$ 41,00**
(761) **Filé de frango em cubos R$ 41,00**
(206) **Filé mignon em cubos R$ 56,00**

**Escolha uma das opções de acompanhamento:**
Arroz e fritas
Arroz e purê de batata
Arroz e feijão com caldo
Espaguete ao sugo **ou** na manteiga

## SOBREMESAS

**Morro do Camelo R$ 45,00** (391)
**(Cerca de 20 minutos para o preparo, pedir com antecedência)**
Petit gateau de doce de leite acompanhado de sorvete artesanal de creme

**Deleite de maçã R$ 35,00** (452)
Torta de maçã com crocante de nozes acompanhada de chantilly e calda de caramelo

**Pai Inácio e Sinhazinha R$ 45,00** (282)
Queijo coalho e goiabada cascão, empanados com castanha e servidos com sorvete artesanal de queijo parmesão

**Cocada Muritiba R$ 35,00** (317)
Cocada de forno morna, servida com sorvete artesanal de coco

**Brownie São Benedito R$ 40,00** (546)
Brownie com chocolate intenso, servido com ganache de brigadeiro intenso

**Bendito Sorvete (01 bola) R$ 29,00** (276)
Sorvete artesanal produzido em Lençóis, feito com frutas e ingredientes típicos da Chapada Diamantina, aliados ao melhor cacau da costa baiana

## DRINKS RODA D'ÁGUA

**Dom Obá R$ 30,00**
Drink a base de vodka com café, leite condensado, chocolate e chantilly

**Dom Obá (sem álcool) R$ 22,00**
Drink a base de café, leite condensado, chocolate e chantilly

**Gin Collins Nacional R$ 30,00 | Importado R$ 52,00**
Drink a base de gin, levemente doce e aromatizado com xarope de hibisco

**Moscow Mule R$ 32,00**
Drink a base de vodka, limão, gengibre e espuma de gengibre

**Mimosa R$ 22,00**
Drink a base de espumante e suco de laranja

**Rossini R$ 22,00**
Drink a base de espumante e morangos

**Aperol Sunshine R$ 36,00**
Drink a base de aperol e martini, com um leve toque de laranja

**Aperol Spritz R$ 36,00**
Drink a base de aperol, espumante e laranja

**Soda Italiana R$ 22,00**
Drink sem álcool a base de água com gás e xarope de gengibre

## DRINKS CLÁSSICOS

(Drinks com **morango** terão acréscimo de R$ 4,00)

**Caipirinha Tradicional (Abaíra) R$ 20,00**
Drink à base de cachaça local, açúcar, gelo e uma fruta (limão, maracujá ou abacaxi)

**Caipirinha Especial (Serra das Almas Reserva) R$ 37,00**
Drink à base de cachaça, açúcar, gelo e uma fruta (limão, maracujá ou abacaxi)

**Caipiroska (Vodka Nacional) R$ 25,00**
Drink à base de vodka, açúcar, gelo e uma fruta (limão, maracujá ou abacaxi)

**Caipiroska (Vodka Importada) R$ 30,00**
Drink à base de vodka, açúcar, gelo e uma fruta (limão, maracujá ou abacaxi)

**Caipiríssima R$ 28,00**
Drink à base de rum, açúcar, gelo e uma fruta (limão, maracujá ou abacaxi)

**Citrus Aperol R$ 28,00**
Drink à base de aperol, vodka, açúcar, gelo e limão

**Cuba Libre R$ 40,00**
Drink à base de rum, Coca-Cola, gelo e limão

**Gin Tônica nacional R$ 32,00 | importada R$ 49,00**
Drink à base de gin, água tônica, gelo e limão

**Mojito R$ 32,00**
Drink à base de rum, hortelã, água com gás, açúcar, gelo e limão

**Piña Colada R$ 35,00**
Drink à base de rum, leite de coco, açúcar e abacaxi

**Coquetel de Frutas R$ 32,00**
Drink à base de vodka, leite condensado e frutas
(Mamão, manga, laranja, melão, banana, uva, kiwi e melancia)

## OUTRAS BEBIDAS

### BEBIDAS SEM ÁLCOOL

Água mineral sem gás R$ 6,00
Água mineral com gás R$ 8,00
Água Tônica R$ 14,00
Água e sumo limão R$ 10,00
Água c/ gás limão R$ 15,00
Refrigerante (lata) R$ 13,00
Suco da fruta ou polpa R$ 15,00
Suco de Morango R$ 19,00
Piña colada R$ 28,00
Coquetel de Frutas R$ 28,00

### CAFÉS E CHÁS

Café expresso R$ 8,00
Café coado (xícara) R$ 10,00
Café coado com leite (xícara) R$ 12,00
Bule de café R$ 15,00
Bule de café e leite R$ 19,00
Chá (verificar sabor) R$ 12,00

### CERVEJAS

Heineken R$ 19,00 (330ml)
Corona R$ 19,00 (330ml)
Spaten R$ 17,00 (355ml)
Stella Artois R$ 19,00 (330ml)
Cerveja sem álcool R$ 19,00 (330ml)
Cervejas artesanais R$ 49,00 (500ml)
Baden Baden R$ 36,00 (600ml)

### LICORES & VINHO DO PORTO

Licores importados R$ 30,00
Vinho do Porto R$ 30,00

### WHISKIES

Johnny Walker Red R$ 25,00
Chivas Regal Extra R$ 30,00
Johnny Walker Black R$ 30,00
Jack Daniels R$ 30,00

### DOSES

Cachaça Artesanal R$ 15,00
Cachaça Serra das Almas R$ 30,00
Tequila Jose Cuervo Silver R$ 25,00
Tequila Jose Cuervo Black R$ 30,00
Tequila Jose Cuervo Reposado R$ 25,00