

# RESTAURANTE

## RODA D'ÁGUA



### ENTRADAS



#### Dadinhos de tapioca R\$ 35,00

Acompanha geleia de pimenta

#### (166) Bolinho de Bacalhau R\$ 51,00

06 unidades servidas com picles de cebola

#### (126) Pastel de Carne de Panela R\$ 35,00

04 unidades servidas com vinagrete picante



#### (829) Escondidinho de charque R\$ 51,00

Servido com purê de aipim e queijo coalho gratinado

#### (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



#### (250) Batata frita R\$ 28,00

### SALADAS

#### Salada Roda D'água R\$ 36,00 (937)

Mix de folhas, tomate seco, mozzarella, azeitona, croutons e molho de iogurte com ervas

#### Salada Caesar R\$ 36,00 (167)

Mix de folhas, croutons, lascas de parmesão e molho caesar

#### Ou escolha sua salada com uma das proteínas:

Filé mignon R\$ 68,00 | Filé suíno R\$ 52,00 | Filé de tilápia R\$ 68,00 | Filé de Frango R\$ 49,00

### SOPAS

Feitas 100% com produtos naturais e sem lactose, servidas com cesta de pães



#### (148) Canja de galinha R\$ 36,00



#### (285) Sopa de abóbora com carne seca R\$ 36,00

### MASSAS ARTESANAIS

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

#### Lasanha Igatu R\$ 58,00 (373)

Gratinada com queijo parmesão, recheada com mix de molho bolonhesa, filé suíno e creme de parmesão

#### Fettuccine com camarão R\$ 82,00 (270)

Acompanha molho rústico de tomate

#### 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)

#### Pizza Margherita R\$ 40,00 (76)

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, garnecida 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, garnecido 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\$ 80,00

Filé à parmegiana coberto com molho rústico de tomate, gratinado com mozzarella e parmesão, garnecido com purê de batatas e arroz de brócolis

### (260) Sinfonia da Chapada R\$ 80,00

Filé mignon suíno com molho barbecue, acompanhado de feijão tropeiro, banana à milanesa e couve refogada

### (933) Polpetone Requisado R\$ 65,00

Polpetone recheado com queijo mozzarella, garnecido por fettuccine ao sugo

### (726) Risoto Pai Inácio R\$ 69,00

Risoto de carne seca (charque) acebolada e abóbora

### (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

### (519) Frango das Especiarias R\$ 65,00

Frango cozido num curry a base de leite de coco e amendoim, com especiarias e cubos de abacaxi. Acompanha arroz com sementes de cominho

### (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

### (271) Camarão Mandassaia R\$ 94,00

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\$ 91,00

Bobó de camarão que acompanha arroz branco e farofa de farinha panko e dendê.

### (287) Peixe Marimbus R\$ 84,00

Filé de tilápia grelhado, garnecido 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, garnecido com purê de banana da terra, arroz de coco e farofa de manteiga

## HAMBÚRGUER, SANDUÍCHE E QUICHE

### Hambúrguer Serrano R\$ 59,00 (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\$ 35,00

 (761) Filé de frango em cubos R\$ 35,00

 (206) Filé mignon em cubos R\$ 49,00

### 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)

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

### Torta São Benedito R\$ 35,00 (374)

Torta cremosa de chocolate meio amargo, servida com chantilly

### Bendito Sorvete (01 bola) R\$ 25,00 (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
- Bule de café R\$ 15,00
- Bule de café e leite R\$ 19,00
- Chá (verificar sabor) R\$ 12,00

### CERVEJAS (LONG NECK)

- Heineken R\$ 19,00
- Corona R\$ 19,00
- Spaten R\$ 17,00
- Stella Artois R\$ 19,00
- Cerveja sem álcool R\$ 19,00
- Cervejas artesanais R\$ 49,00

### 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