

# RESTAURANTE

## RODA D'ÁGUA




### ENTRADAS

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

  (828) **Dadinhos de Tapioca R\$ 40,00**

(126) **Pastel de Carne de Panela R\$ 40,00**  
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

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

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

### 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\$ 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\$ 65,00** (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, 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\$ 80,00**

Filé à parmegiana coberto com molho rústico de tomate, gratinado com mozzarella e parmesão, guarnecido 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, guarnecido 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 pickles 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, 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 <sup>(213)</sup>

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 <sup>(245)</sup>

Filé de frango crocante no pão brioche, servido com molho ranch

### Sanduiche de pernil R\$ 39,00 <sup>(1086)</sup>

Sanduiche de pernil suíno temperado com especiarias, servido com pickles de repolho roxo e mostarda

### Quiche Gorgonzola R\$ 40,00 <sup>(280)</sup>

Quiche de gorgonzola, acompanhado de salada verde com manga e redução de vinagre balsâmico com morango

### Quiche Alho Poró R\$ 40,00 <sup>(281)</sup>

Quiche de alho-poró, acompanhado de salada verde com manga e redução de vinagre balsâmico com morango

## PRATOS KIDS

### <sup>(968)</sup> Nuggets caseiros de frango R\$ 41,00

### <sup>(761)</sup> Filé de frango em cubos R\$ 41,00


### <sup>(206)</sup> 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 <sup>(391)</sup>

Petit gateau de doce de leite acompanhado de sorvete artesanal de creme

### Deleite de maçã R\$ 35,00 <sup>(452)</sup>

Torta de maçã com crocante de nozes acompanhada de chantilly e calda de caramelo

### Pai Inácio e Sinhazinha R\$ 45,00 <sup>(282)</sup>

Queijo coalho e goiabada cascão, empanados com castanha e servidos com sorvete artesanal de queijo parmesão

### Cocada Muritiba R\$ 35,00 <sup>(317)</sup>

Cocada de forno morna, servida com sorvete artesanal de coco

### Torta São Benedito R\$ 35,00 <sup>(374)</sup>

Torta cremosa de chocolate meio amargo, servida com chantilly

### Bendito Sorvete (01 bola) R\$ 29,00 <sup>(276)</sup>

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 (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