



BOA VISTA

SURF LODGE



R\$

### **Café da manhã completo**

198,00

#### *Breakfast*

Pães salgados e doces de nossa padaria, geleias diversas, manteiga, requeijão, seleção de frios e queijos, frutas da estação, cereais com leite, iogurtes, sucos, café com leite, achocolatado, chás, omeletes, ovos mexidos e fritos

*Assorted breads and pastries from our bakery, jams, butter, curd cheese, assorted cold cuts and cheese, fresh fruits, cereal with milk, yogurts, juices, coffee and milk, chocolate milk, teas, omelettes, scrambled and fried eggs*

### **À la Carte**

|                                                                                      |       |
|--------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| Seleção de pães doces e salgados   <i>Assorted breads and pastries</i>               | 26,00 |
| Geleia de frutas, manteiga e requeijão   <i>Assorted jam, butter and curd cheese</i> | 17,00 |
| Seleção de frios e queijos   <i>Assorted cold cuts and cheese</i>                    | 30,00 |
| Frutas frescas   <i>Fresh fruits</i>                                                 | 35,00 |
| Cereal com leite   <i>Cereal with milk</i>                                           | 25,00 |
| Iogurte   <i>Yogurt</i>                                                              | 20,00 |
| Açaí                                                                                 | 50,00 |

### **Bebidas**

|                                                |       |
|------------------------------------------------|-------|
| Café   <i>Coffee</i>                           | 14,00 |
| Leite quente ou frio   <i>Hot or cold milk</i> | 14,00 |
| Chocolate quente   <i>Hot chocolate</i>        | 14,00 |
| Chá   <i>Tea</i>                               | 17,00 |
| Suco de fruta   <i>Juice</i>                   | 22,00 |

| <b>Pratos Quentes</b>   <i>Warm Dishes</i>                                                                                                                                 | R\$   |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| Waffles<br>Maple syrup   mel   geleia<br><i>Maple syrup   honey   jam</i>                                                                                                  | 32,00 |
| Tapioca<br>Queijo branco   presunto   peito de peru<br><i>White cheese   ham   turkey breast</i>                                                                           | 26,00 |
| Panqueca doce   <i>Sweet pancakes</i>                                                                                                                                      | 32,00 |
| Tostex em pão de miga   <i>warm miga bread sandwich</i><br>Queijo branco   queijo e presunto   queijo e tomate<br><i>White cheese   cheese and ham   cheese and tomato</i> | 49,00 |
| Omelete simples ou de claras   <i>Plain omelette or egg whites only</i><br>Queijo   presunto   tomate<br><i>Cheese   ham   tomato</i>                                      | 38,00 |
| Ovos mexidos   <i>scrambled eggs</i><br>Bacon   presunto   tomate e manjeriço<br><i>Bacon   ham   tomato and basil</i>                                                     | 32,00 |
| Ovos fritos   <i>fried eggs</i><br>Bacon   presunto   peito de peru<br><i>Bacon   ham   turkey breast</i>                                                                  | 32,00 |
| Ovos cozidos   <i>Boiled eggs</i>                                                                                                                                          | 32,00 |
| Ovos pochê   <i>Poached eggs</i>                                                                                                                                           | 32,00 |
| Ovos Benedict   <i>Eggs Benedict</i>                                                                                                                                       | 39,00 |
| Croque Monsieur                                                                                                                                                            | 41,00 |
| Avocado toast<br>Ovo pochê   salmão defumado   presunto parma<br><i>Poached egg   smoked salmon   parma ham</i>                                                            | 41,00 |
| Salmão defumado   <i>Smoked salmon</i>                                                                                                                                     | 57,00 |

**ALMOÇO**  
*LUNCH*

**COUVERT** 45,00

Seleção de pães com manteiga, patês e azeite

*Assorted bread with butter, pate and extra virgem olive oil*

## ENTRADAS

**BURRATA** 112,00

Acompanhada de tomates rama e presunto parma

*With tomatoes and parma ham*

✂️🍷 **SALADA NIÇOISE** 99,00

Mix de folhas com atum fresco selado, cebola, ovo cozido, tomate e vagem

*Mixed greens salad with seared tuna, onion, boiled egg, tomato and green beans*

✂️🍷 **SALADA CAPRESE** 99,00

Mozzarella de búfala, tomate e manjerição

*Buffalo mozzarella, tomato and basil*

✂️🍷 **SALADA DE GRÃOS** 96,00

Quinoa, arroz vermelho, castanha de caju, legumes, maçã verde e azeitonas

*Quinoa salad with red rice, cashew, vegetables, green apple and olives*

## CRUDO

✂️🍷 **MISTO DE MAR | Vieira, atum e peixe branco** 130,00

Scallop, tuna and white fish

✂️🍷 **CARPACCIO DE POLVO COM BRUNOISE DE TOMATE, ABOBRINHA,** 114,00

**AZEITE E LIMÃO**

*Octopus carpaccio with tomato, zucchini, olive oil and lemon brunoise*

✂️🍷 **CARPACCIO DE VIEIRAS** 122,00

*Scallops carpaccio*

✂️🍷 **TARTAR DE ATUM COM LIMÃO SICILIANO, AZEITE E FLOR DE SAL** 120,00

Tuna tartare with sicilian lemon, olive oil and sea salt

✂️ **CARPACCIO DE CARNE COM RÚCULA E PARMESÃO** 116,00

Beef carpaccio with arugula and parmesan

✂️🍷 **STEAK TARTAR** 147,00

|                                                                                        |        |
|----------------------------------------------------------------------------------------|--------|
|                                                                                        | R\$    |
| <b>MENU KIDS</b>                                                                       | 79,00  |
| Inclui 1 acompanhamento   <i>One side dish included</i>                                |        |
| GALETO   <i>Spring chicken</i>                                                         |        |
| FILE DE PEIXE BRANCO   <i>white fish</i>                                               |        |
| ESCALOPPINE DE FILE MIGNON   <i>Beef scaloppine</i>                                    |        |
| <b>CONTORNI</b>                                                                        | 39,00  |
| Pasta ao molho vermelho ou branco   <i>Pasta with tomato or cheese sauce</i>           |        |
| Risoni pomodoro ou parmigiano   <i>Risoni pomodoro or parmigiano</i>                   |        |
| Gnocchi de batata à bolonhesa   <i>Potato gnocchi with bolognese sauce</i>             |        |
| Arroz   <i>rice</i>                                                                    |        |
| Purê de Batata   <i>Mashed Potatoes</i>                                                |        |
| Batata frita   <i>French fries</i>                                                     |        |
| ✂ <b>ARROZES</b>                                                                       |        |
| <b>ARROZ DE BACALHAU</b>                                                               | 174,00 |
| Lascas de bacalhau, tomate cereja, alho poró e azeitonas Taggiasca                     |        |
| <i>Rice with codfish, cherry tomatoes, leek and taggiasca olives</i>                   |        |
| <b>ARROZ DE PATO</b>                                                                   | 212,00 |
| Carne de pato com paio ao próprio molho                                                |        |
| <i>Rice with duck and sausage in own sauce</i>                                         |        |
| <b>PASTA</b>                                                                           |        |
| ✓ <b>SPAGHETTI POMODORO</b>                                                            | 99,00  |
| Spaghetti ao molho de tomate e manjeriço                                               |        |
| <i>Spaghetti with tomato and basil sauce</i>                                           |        |
| ✓ <b>TRENETTE AL PESTO</b>                                                             | 115,00 |
| Trenette ao molho de manjeriço, pinoli e parmesão                                      |        |
| <i>Trenette with basil, pine nuts and parmesan cheese sauce</i>                        |        |
| ✓ <b>GNOCCHI AL GORGONZOLA</b>                                                         | 99,00  |
| Gnocchi de batata ao molho cremoso de gorgonzola                                       |        |
| <i>Potato gnocchi with creamy gorgonzola sauce</i>                                     |        |
| ✓ <b>PAPPARDELLE AI FUNGHI</b>                                                         | 150,00 |
| Pasta fresca com cogumelos e fonduta de parmesão                                       |        |
| <i>Fresh pasta with mushrooms and parmesan cream</i>                                   |        |
| ✓ <b>PENNE ALL'ARRABIATA</b>                                                           | 112,00 |
| Penne ao molho de tomate apimentado                                                    |        |
| <i>Penne with spicy tomato sauce</i>                                                   |        |
| ✓ <b>RAVIOLI DI RICOTTA</b>                                                            | 125,00 |
| Pasta fresca recheada de ricota com espinafre na manteiga, sálvia e parmesão           |        |
| <i>Fresh pasta stuffed with ricotta and spinach in butter, sage and parmesan sauce</i> |        |
| <b>SPAGHETTI AL MARE</b>                                                               | 229,00 |
| Spaghetti com camarões, polvo, lula e vieiras                                          |        |
| <i>Spaghetti with shrimp, octopus, squid and scallop</i>                               |        |
| <b>RAVIOLI DI PESCE</b>                                                                | 152,00 |
| Pasta fresca recheada de peixe branco ao vinho branco e cebolinha                      |        |
| <i>Fresh pasta stuffed with white fish, white wine and chives sauce</i>                |        |
| <b>LASAGNA VERDE À BOLOGNESE</b>                                                       | 139,00 |
| <i>Lasagna with bolognese sauce</i>                                                    |        |
| <b>RAVIOLI D'ANATRA</b>                                                                | 167,00 |
| Ravioli de pato ao próprio molho e raspas de laranja                                   |        |
| <i>Duck ravioli in own sauce and orange zest</i>                                       |        |
| <br>Temos opção de massa integral e sem glúten                                         |        |
| <i>Whole grain and gluten free pasta available</i>                                     |        |

## PRATOS PRINCIPAIS | MAIN DISHES

R\$

- |     |                                                                                                                                                                                                                      |        |
|-----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| ✕   | SALMÃO AO MOLHO DE AÇAFRÃO COM CAPONATA DE LEGUMES<br><i>Salmon with saffron sauce and vegetables caponata</i>                                                                                                       | 176,00 |
| ✕   | CAMARÃO AO CHAMPAGNE<br><i>Arroz cremoso servido com camarões grelhados no molho champagne<br/>Creamy rice with shrimp in champagne sauce</i>                                                                        | 215,00 |
| 🍷 ✕ | BACALHOADA<br><i>Bacalhau cozido no azeite com batatas ao murro, ovo cozido,<br/>pimentão, tomate, cebola e azeitonas<br/>Cod fish with potatoes, boiled egg, red bell pepper, tomato, onion and olives</i>          | 214,00 |
| ✕   | TAGLIATA<br><i>Filet mignon em finas fatias com rúcula e parmesão<br/>Grilled beef filet with arugula and parmesan</i>                                                                                               | 205,00 |
| ✕   | MEDALHÃO DE FILET MIGNON COM PURÊ DE BATATAS<br><i>Molho a escolha: Gorgonzola Suave, Vinho Marsala, Pimenta do Reino ou Mostarda<br/>Choice your sauce: Sweet Gorgonzola, Marsala Wine, Black Pepper or Mustard</i> | 210,00 |

## SALTIMBOCCA ALLA ROMANA

170,00

Escalope de filet mignon grelhado com presunto parma e  
fettuccine manteiga e sálvia  
*Beef scalope with parma ham, sage and fettuccine in butter sauce*

## GRELHADOS EM PARRILLA

- |                                        |        |
|----------------------------------------|--------|
| BLACK COD                              | 199,00 |
| POSTA DE ROBALO   <i>Sea bass Fish</i> | 185,00 |
| CAMARÕES   <i>Shrimp</i>               | 258,00 |
| POLVO   <i>Octopus</i>                 | 250,00 |
| PICANHA                                | 244,00 |
| OJO DE BIFE   <i>Rib Eye</i>           | 244,00 |
| CARRÉ DE CORDEIRO   <i>Rack Lamb</i>   | 240,00 |
| GALETO   <i>Spring Chicken</i>         | 170,00 |

Escolha um acompanhamento:

- Legumes grelhados
- Palmito pupunha grelhado
- Batata assada
- Purê de batatas
- Pasta fresca na manteiga
- Lentilhas
- Salada verde

*Side dish:*

- Grilled vegetables*
- Grilled Pupunha heart of palm*
- Baked potato*
- Mashed potatoes*
- Fresh pasta in butter sauce*
- Lentils*
- Green salad*



| SOBREMESAS   <i>DESSERTS</i> |                                                                                        | R\$   |
|------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|-------|
|                              | PANQUECA DE DOCE DE LEITE<br><i>"Dulce de leche" Pancake</i>                           | 50,00 |
| ✂                            | MORANGO, MERENGUE E CREME DE BAUNILHA<br><i>Strawberry, meringue and vanilla cream</i> | 50,00 |
|                              | BOLO FUDGE DE CHOCOLATE<br><i>Chocolate fudge cake</i>                                 | 55,00 |
|                              | MIL FOLHAS COM CREME PATISSERIE<br><i>Mille-feuille with pastry cream</i>              | 55,00 |
|                              | CHEESECAKE COM CALDA DE FRUTAS VERMELHAS<br><i>Cheesecake with red berries coulis</i>  | 55,00 |
| ✂                            | SORVETE DO DIA<br><i>Homemade ice cream</i>                                            | 36,00 |
| ✂ ⊕                          | FRUTA DA ESTAÇÃO<br><i>Seasonal Fruit</i>                                              | 35,00 |

✓ Vegetariano | *Veggie*

✂ Sem glúten | *Gluten Free*

⊕ Sem lactose | *Dairy Free*

Não aceitamos cheques | *We don't accept checks*

15% taxa de serviço | *15% service tax not included*

Procon 151 | *procon 151*