

MR HOTEL

CARDÁPIO

RESTAURANTE



A COZINHA

ENTRADAS

Tábua Gardemanger R\$ 55

Seleção de queijos, charcutaria, palmito, azeitonas temperadas, mostarda artesanal e torradas crocantes.

Salada Verde R\$ 15

Mix de folhas frescas, tomate, palmito, azeitonas, lascas de parmesão, azeite extravirgem e limão-siciliano.

Salada Caesar R\$ 25

Mix de folhas, croutons, parmesão, molho Caesar da casa e crocante de bacon.

PORÇÕES & PETISCOS

Batata Palito R\$ 25

Batatas fritas crocantes acompanhadas de ketchup.

Batata Palito Especial R\$ 30

Batatas fritas crocantes cobertas com cream cheese e bacon crocante.

Isca de Peixe ao Aioli de Caipirinha R\$ 45

Filé de tilápia empanado na farinha panko, acompanhado de molho aioli de caipirinha.

Cubos de Filé ao Molho Malbec com Champignon R\$ 50

Cubos de filé-mignon salteados ao molho Malbec, champignons frescos e torradas artesanais.



A COZINHA

CALDOS & SOPAS

Creme de Abóbora com Carne-Seca R\$ **25**

Creme aveludado de abóbora cabotiá com carne-seca desfiada, queijo ralado e torradas.

Vaca Atolada R\$ **25**

Costela bovina cozida lentamente com mandioca, ervas frescas e torradas.

Canja de Galinha R\$ **25**

Caldo de frango com arroz, legumes, ervas frescas, queijo ralado e torradas.

PEIXES & FRUTOS DO MAR

Bacalhau Müllano R\$ **120**

Lombo de bacalhau grelhado, acompanhado de aligot de batatas, molho de natas, amêndoas douradas na manteiga e mix de legumes salteados.

Pirarucu Amazon R\$ **98**

Filé de pirarucu grelhado, acompanhado de purê cremoso de banana-da-terra e arroz com amêndoas laminadas douradas na manteiga. Peixe de captura sazonal — consulte a disponibilidade com nossa equipe.

Posta de Salmão ao Molho de Limão-Siciliano R\$ **79**

Posta de salmão grelhada acompanhada de risoto de limão-siciliano.

Filé de Tilápia Imperial R\$ **69**

Filé de tilápia grelhado com amêndoas laminadas, arroz branco e legumes salteados.



PRATOS PRINCIPAIS

MASSAS & FRUTOS DO MAR

Camarão Salteado com Talharim ao Limone R\$ 79

Camarões salteados na manteiga, servidos com talharim ao creme de limão-siciliano e parmesão.

RISOTOS

Risoto de Cogumelos Frescos com Ervas R\$ 59

Arroz arbóreo preparado com mix de cogumelos frescos, vinho branco, parmesão e ervas aromáticas.

Risoto Caprese R\$ 59

Arroz arbóreo preparado com tomate fresco, muçarela de búfala, manjericão, vinho branco, caldo de legumes, manteiga, parmesão e ervas frescas.

Risoto de Camarão R\$ 79

Arroz arbóreo com camarões salteados, vinho branco, molho de tomate da casa, alho-poró, parmesão e manteiga.



PRATOS PRINCIPAIS

CARNES & AVES

Frango Grelhado com Salada Verde R\$ 40

Filé de frango grelhado servido com mix de folhas, tomate, palmito, azeitonas e vinagrete de limão.

Prato Executivo R\$ 45

Arroz, feijão, batata frita, alface e tomate, acompanhados de proteína à escolha: bovina, suína, frango ou omelete.

Prato Kids R\$ 29

Arroz, feijão, batata frita e filé bovino em cubos ou frango grelhado.

Filé à Parmegiana R\$ 69

Filé-mignon empanado, coberto com molho de tomate artesanal e muçarela gratinada. Acompanhado de arroz branco e, à escolha, purê de batatas cremoso ou batatas fritas.

Medalhão de Filé R\$ 69

Filé-mignon alto ao molho Malbec, servido com risoto de palmito e finalizado com lascas de parmesão.



LANCHES & SOBREMESAS

LANCHES

Cheeseburguer com Batata Frita R\$ **40**

Hambúrguer bovino artesanal, pão brioche, queijo, molho da casa, alface, tomate, cebola e batatas fritas.

Misto Quente R\$ **10**

Pão de forma, presunto, muçarela e manteiga.

Omelete Recheado R\$ **15**

Ovos preparados na hora, recheados com muçarela e presunto.

SOBREMESAS

Banoffee R\$ **15**

Base de biscoito amanteigado, doce de leite da região, banana fresca, chantilly e canela.

Pudim da Casa R\$ **12**

Pudim de leite condensado com calda de caramelo.

Ciranda Mineira R\$ **15**

Seleção de doces artesanais da região acompanhados de queijo fresco.

Petit Gâteau R\$ **19**

Bolinho de chocolate com interior cremoso, servido com sorvete de creme e chantilly.



CAFETERIA

CAFETERIA



Café Expresso Curto 60 ml

R\$ **5**

Preparado com grãos selecionados, moídos na hora.

Cappuccino Tradicional

R\$ **8**

Bebida cremosa à base de café expresso e leite, preparada na máquina.

Chocolate Quente 180 ml

R\$ **9**

Chocolate cremoso servido quente, preparado na máquina.



BEBIDAS

SUCOS & ÁGUAS

Suco Natural 500 ml	R\$ 19
Suco Natural 300 ml	R\$ 12
Água Mineral com Gás	R\$ 6
Água Mineral sem Gás	R\$ 5

CERVEJAS

Heineken 600 ml	R\$ 20
Antártica 600 ml	R\$ 12
Heineken Long Neck	R\$ 12
Heineken Long Neck Zero	R\$ 12
Heineken Lata 350 ml	R\$ 10



BEBIDAS

REFRIGERANTES & ENERGÉTICOS



Coca-Cola Lata 350 ml	R\$ 9
Coca-Cola Zero Lata 350 ml	R\$ 9
Guaraná Antártica Lata 350 ml	R\$ 9
Red Bull	R\$ 14

DESTILADOS



DOSE 50 ML

Whisky Old Parr 18 Anos	R\$ 24
Gin Tanqueray	R\$ 22
Whisky Johnnie Walker Red	R\$ 18
Whisky Ballantine's	R\$ 18
Vodka Absolut	R\$ 16
Cachaça Seguro Tombo	R\$ 10



DRINKS & CAIPIRINHAS

GINS



Gin Bombay

R\$ **30**

Gin Bombay, água tônica e frutas da estação.

Gin Tropical

R\$ **32**

Gin Bombay, Red Bull Tropical e frutas da estação.

CAIPIRINHAS



Caipirinha Tradicional

R\$ **15**

Disponível nos sabores limão ou morango.

Caipivodka Orloff

R\$ **19**

Vodka Orloff, fruta da estação e açúcar.

Caipivodka Absolut

R\$ **22**

Vodka Absolut, fruta da estação e açúcar.