

Burger d'Hotel Vegano 

R\$ 50,00

*100% plant based burger, lettuce and tomato*

Ciabatta, filet & brie


R\$ 64,00

Filet mignon, queijo brie e rúcula fresca em pão ciabatta

*Tenderloin, brie cheese and arugula on a ciabatta bread*

## Pizzas Individuais

**MASSA DE FERMENTAÇÃO LENTA /  
PERSONAL PIZZAS WITH SLOW  
FERMENTATION**

Margherita 

R\$ 60,00

Molho de tomates frescos, mozzarella, rodela de tomate e parmesão


*Fresh tomato sauce, mozzarella and parmesan cheese*

Calabresa com queijo

R\$ 60,00

Molho de tomates frescos, calabresa, mozzarella, cebola e azeitonas

*Fresh tomato sauce, mozzarella, calabrian sausage, onion and olives*

Napolitana da casa 

R\$ 65,00

Molho de tomates frescos, mozzarella de búfala, tomates cereja, parmesão, azeitonas e manjerição

*Fresh tomato sauce, buffalo mozzarella cheese, parmesan cheese, cherry tomato, olives and basil*

Burrata e Prosciutto

R\$ 72,00

Molho de tomates frescos, mozzarella, presunto italiano, burrata e raspas de limão siciliano

*Fresh tomato sauce, Italian ham, mozzarella, burrata cheese and lemon zests*

## Il Caffè / Coffee

Caffè Tres Corações

R\$ 9,00

Café expresso

*Espresso coffee*

Cappuccino Tres Corações

R\$ 14,00

Café expresso com espuma de leite, chocolate e canela

*Cappuccino*

Tè alla menta

R\$ 14,00

Chá de hortelã natural

*Mint tea*

Taxa de couvert - Isento



Vegetariano /



Vegano



Apimentado

# Bar Ca'd'Oro

**CONFIRA NOSSA CARTA DE VINHOS. SOLICITE-  
A AO NOSSO MAITRE**

**CHECK OUR WINE LIST. ASK TO OUR WAITER**

## Bevande

**BEBIDAS / DRINKS**

Acqua

R\$ 9,00

Água com e sem gás 300ml

*Sparkling and still water*

Acqua Italiana Panna

R\$ 28,00

Água Importada Panna 505ml

*Italian still water Panna*

Acqua Italiana San Pelegrino

R\$ 28,00

Água Importada San Pelegrino 505ml

*Italian sparkling water San Pelegrino*

Succhi di Frutta

R\$ 18,00

Sucos de frutas naturais

*Fresh fruit juices*

Bibite

R\$ 10,00

Refrigerantes

*Soft drinks*

Red Bull

R\$ 23,00

Energético Red bull

*Red bull*

Birre

R\$ 17,00

Cervejas Stella Artois e Heineken

*Beer Stella Artois, Heineken and Eisenbahn*

## Cocktails Senza Alcol

**COCKTAILS SEM ÁLCOOL / NON ALCOHOLIC COCKTAILS**

Succho di Pomodoro

R\$ 18,00

Suco de tomate

*Tomato juice*

Vírgin Mojito

R\$ 25,00

Hortelã, suco de limão, açúcar e club soda

*Mint, lemon juice, sugar and soda*

## Esclusiví Cocktail

### COCKTAIL EXCLUSIVO / EXCLUSIVE COCKTAIL

Terra Brasilis R\$ 45,00  
Cachaça envelhecida, drambuie, suco de limão, gengibre e mel  
*Aged cachaca, drambuie, lemon juice, ginger and honey*

## Classicí Cocktails

### COCKTAILS CLÁSSICOS / CLASSIC COCKTAILS

Alexander R\$ 40,00  
Brandy, creme de cacau e creme de leite

Negroní R\$ 44,00  
Gin, campari, vermuth

Dry Martini - Bombay R\$ 42,00  
Gin, noilly prat

Dry Martini - Tanqueray R\$ 44,00  
Gin, noilly prat

Dry Martini - Hendrick's R\$ 55,00  
Gin, noilly prat

Kir Royal R\$ 41,00  
Espumante, cassis

Aperol Spritz R\$ 46,00  
Espumante, aperol, água com gás

Manhattan R\$ 46,00  
Tennessee whisky, punt & mes, angustura

Cosmopolitan R\$ 43,00  
Vodka, coíntreau, suco de cranberry, suco de limão

Long Island Iced Tea R\$ 41,00  
Vodka, rum, gin, tequila, coíntreau, suco de limão e coca cola

Mojito R\$ 40,00  
Rum, suco de limão, hortelã, club soda e açúcar

Margarita R\$ 41,00  
Tequila, coíntreau, suco de limão

Old Fashioned R\$ 44,00  
Bourbon, angustura, açúcar, agua

Sex on the beach R\$ 40,00  
Vodka, licor de pêssego, suco de laranja e grenadine

Buffalo wings  R\$ 65,00

Coxinha da asa de frango com tradicional molho picante & gorgonzola

*Chicken wings with traditional spicy sauce and gorgonzola sauce*

Arancini de ossobuco R\$ 60,00

Nosso delicioso ossobuco servido em bolinho de risotto ao açafrão

*Italian saffron rice balls stuffed with ossobuco*

Filet mignon com pétalas de cebola R\$ 94,00  
em molho de mostarda dijon

*Tenderloin with onion and dijon sauce*

Camarões à Provençal R\$ 158,00

Salteados com azeite de alho, salsinha e tomate fresco

*Served in a garlic and olive oil sauce with fresh tomatoes and parsley*

## Panini

### SANDWICHES - TODOS ACOMPANHAM FRITAS OU CHIPS / FRENCH FRIES OR POTATO CHIPS AT THE SIDE

Tradicional misto quente ou frio R\$ 45,00

*Ham and cheese on white bread, served warm or cold*

Salmone marinado R\$ 57,00

Salmão marinado na casa com cream cheese e rúcula no pão integral

*Marinated salmon with cream cheese, arugula on black bread*

Club Sandwich R\$ 50,00

Frango grelhado, mussarela, bacon, alface e tomate e ovo frito no pão ciabatta

*The famous club sandwich, with chicken, bacon, lettuce, tomato and fried egg*

Cheese Burger de Frango R\$ 50,00

Hamburger de frango empanado com queijo, pickles de cebola roxa, alface americana, tomate e molho de Lemon Pepper

*Breaded chicken burger with cheese, lettuce, tomato, onion pickle and lemon pepper sauce*

Burger d'Hotel R\$ 50,00

Hambúrguer artesanal de picanha com queijo, salada e maionese verde

*Home made cheeseburger with lettuce, tomato and green mayonnaise*

Peachtree	R\$ 36,00
Drambuie	R\$ 36,00
Lícor 43	R\$ 36,00

## Grappa

Villa Prato Invecchiata - Berta	R\$ 49,00
Única - Berta	R\$ 75,00

## Vinho do Porto

Graham's Six Grapes	R\$ 46,00
Graham's 10 anos	R\$ 58,00
Graham's 20 anos	R\$ 96,00

## Jerez

Tío Pepe	R\$ 36,00
----------	-----------

## Le Porzioni per Compartire

### PORÇÕES / APPETIZERS TO SHARE

Carpaccio Ca'd'Oro	R\$ 69,00
Nosso clássico carpaccio com molho de alcaparras, limão, azeite e parmesão / <i>carpaccio served with capers and parmesan sauce</i>	

Salmão marinado da casa	R\$ 69,00
Salmão marinado na casa ao dill com sour cream e ovas de mujol <i>Home made cured salmon with sour cream and major</i>	

Grana Padano & tomatinhos 	R\$ 59,00
<i>Grana Padano cheese with cherry tomatoes</i>	

Pastéis da Dona Benta 	R\$ 55,00
Recheado de queijos diversos / <i>Fried pastry stuffed with cheese</i>	

Provolone à milanesa 	R\$ 59,00
<i>Breaded provolone cheese with tomato sauce and basil</i>	

Burrata Italiana com tomates confit 	R\$ 85,00
<i>Italian burrata with cherry tomatoes "confit"</i>	

Batata frita com parmesão 	R\$ 55,00
<i>French fries with parmesan cheese</i>	

Blood Mary	R\$ 40,00
Vodka e suco de tomate temperado	

## Gin Tônicas

### ESCOLHA SEU GIN FAVORITO / CHOOSE YOUR FAVORITE GIN

Bombay - Inglaterra	R\$ 39,00
Tanqueray - Inglaterra	R\$ 42,00
Hendrick's - Escócia	R\$ 55,00

## Caipirinhas

### ESCOLHA SUA FRUTA / CHOOSE YOUR FRUIT

Cachaça Seleta	R\$ 34,00
Cachaça Yaguara	R\$ 40,00
Cachaça Espírito de Minas	R\$ 40,00
Vodka Smirnoff	R\$ 39,00
Vodka Absolut	R\$ 42,00
Vodka Ciroc	R\$ 62,00
Saquê Azuma Kirin	R\$ 34,00
Saquê Gekkeikan	R\$ 39,00

## Destilatti

### DESTILADOS / DISTILLATES

## Whisky

Ballantines	R\$ 30,00
Johnnie W. Red Label	R\$ 33,00
The Famous Grouse	R\$ 36,00
Ballantines 12 anos	R\$ 36,00
Old Parr 12 anos	R\$ 39,00
Chivas Regal 12 anos	R\$ 39,00
Johnnie W. Black Label	R\$ 40,00
Buchanan's 12 anos	R\$ 42,00
Chivas Regal 18 anos	R\$ 85,00

Buchanan's 18 anos	R\$ 120,00
Royal Salute	R\$ 150,00
Johnnie W. Blue Label	R\$ 195,00

## Single Malt

Glenfiddich 12 Anos	R\$ 60,00
---------------------	-----------

## Bourbon

Jim Beam	R\$ 33,00
Wild Turkey	R\$ 45,00
Woodford Reserve	R\$ 52,00

## Tennessee

Jack Daniel's	R\$ 36,00
Gentleman Jack	R\$ 48,00

## Cachaça

Seleta	R\$ 24,00
Yaguara Branca	R\$ 30,00
Espirito de Minas	R\$ 30,00
Anísio Santiago	R\$ 105,00

## Vodkas

Smirnoff - Brasil	R\$ 28,00
Absolut - Suécia	R\$ 33,00
Círoc- França	R\$ 44,00

## Rum

Havana Club 3 anos- Cuba	R\$ 30,00
Havana Club 7 anos- Cuba	R\$ 40,00
Zacapa Solera Gran Rsv- Guatem.	R\$ 80,00

## Tequila

José Cuervo Silver	R\$ 30,00
José Cuervo Ouro	R\$ 30,00
Herradura Reposado	R\$ 58,00

## Saqué

Azuma Kirin	R\$ 20,00
Gekkeikan Silver	R\$ 30,00

## Cognac- Armagnac- Brandy

Fundador - Espanha	R\$ 35,00
Remy Martin VSOP - França	R\$ 100,00
Hennessy VSOP- França	R\$ 110,00
Courvoisier XO Imperial- França	R\$ 250,00

## Aperitivos & Digestivos / Aperitifs

Campari	R\$ 24,00
Carpano Punt&Mês	R\$ 35,00
Fernet Branca	R\$ 30,00
Amaro Lucano	R\$ 36,00
Carpano Antica Formula	R\$ 42,00

## Licores

Limoncello Ca`d`Oro	R\$ 22,00
Malibu	R\$ 26,00
Amarula	R\$ 30,00
Cointreau	R\$ 33,00
Sambuca	R\$ 33,00
Amaretto Disaronno	R\$ 36,00
Luxardo Marasquino	R\$ 36,00