

RESTAURANTE

RODA D'ÁGUA



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\$ 62,00 | Filé suíno R\$ 52,00 | Filé de tilápia R\$ 61,00 | Filé de Frango R\$ 49,00

MASSAS ARTESANAIS

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

Lasanha Igatu R\$ 56,00 ⁽³⁷³⁾

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

Fettuccine com camarão R\$ 76,00 ⁽²⁷⁰⁾

Acompanha molho rústico de tomate

Ravioli Lapa Doce R\$ 53,00 ⁽³⁸⁷⁾

Massa recheada com ricota, espinafre e nozes, servida com manteiga de ervas

Fettuccine ao sugo R\$ 37,00 ⁽⁴⁵⁾

Fettuccine à bolonhesa R\$ 40,00 ⁽⁴⁶⁾

Fettuccine ao funghi R\$ 48,00 ⁽⁴⁷⁾

Pizza Margherita R\$ 39,00 ⁽⁷⁶⁾

ENTRADAS

⁽⁸²⁸⁾ Dadinhos de tapioca R\$ 30,00 Acompanha geleia de pimenta

⁽³⁶⁾ Almôndegas gratinadas R\$ 30,00 Servida com torradas e molho sugo

⁽⁸²⁹⁾ Escondidinho de charque R\$ 49,00 Servido com purê de aipim e queijo coalho gratinado

⁽³⁹⁵⁾ Filé aperitivo R\$ 49,00 Servido com molho de bacon e torradas

⁽⁸⁶⁴⁾ Carne do sol aperitivo R\$ 49,00 Servido com farofa e salada vinagrete

⁽²⁵⁰⁾ Batata frita R\$ 25,00

SOPAS

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

⁽¹⁴⁸⁾ Canja de galinha R\$ 32,00

⁽²⁸⁵⁾ Sopa de abóbora com carne seca R\$ 32,00

Pratos vegetarianos 
Pratos livres de glúten 

PRATOS PRINCIPAIS

(216) **Carne do sol Roda D'água R\$ 81,00** 🍖

Carne do sol de filé mignon acebolada, guarnecida de purê de aipim e salada de feijão fradinho

(674) **Carne do sol Roncador R\$ 81,00** 🍖

Carne do sol de filé mignon acebolada, servida com baião de dois e batata frita

(832) **Filé Picuá R\$ 77,00** 🍖

Filé mignon ao molho de mostarda, guarnecido com cenouras glaceadas e arroz de castanha

(620) **Filé Ribeirão do Meio R\$ 89,00**

Filé mignon acompanhado de fettuccine ao molho funghi

(372) **Filé do Castelo R\$ 74,00**

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\$ 74,00**

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

(933) **Polpetone Requisado R\$ 61,00**

Polpetone recheado com queijo mozzarella, guarnecido por fettuccine ao sugo

(726) **Risoto Pai Inácio R\$ 63,00** 🍖

Risoto de carne seca (charque) acebolada e abóbora

(381) **Risoto Torrinha R\$ 73,00** 🍖

Risoto de cogumelos funghi e cubos de filé mignon

(782) **Frango Sincorá R\$ 69,00**

Peito de frango recheado com ricota e espinafre, empanado com queijo parmesão, acompanhado de risoto de pêra e gorgonzola

(149) **Frango Diamantino R\$ 57,00**

Filé de Frango empanado em farinha panko, com molho tarê, arroz estilo oriental e picles de pepino

(233) **Frango da Serra R\$ 57,00** 🍖

Filé de Frango grelhado com molho de iogurte e tomate seco, acompanhado de salada de quinoa com legumes salteados

(271) **Camarão Mandassaia R\$ 89,00** 🍤

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\$ 87,00** 🍤

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

(287) **Peixe Marimbus R\$ 77,00** 🐟

Filé de tilápia grelhado, guarnecido com uma gremolata (molho de ervas e alcaparras), acompanhado por um risoto de limão-taiti

(35) **Peixe Zaidan R\$ 79,00** 🍖

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\$ 51,00 ⁽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\$ 35,00 ⁽²⁴⁵⁾

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

Sanduiche de pernil R\$ 29,00 ⁽¹⁰⁸⁶⁾

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

Quiche Gorgonzola R\$ 39,00 ⁽²⁸⁰⁾

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

Quiche Alho Poró R\$ 39,00 ⁽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\$ 29,00

⁽⁷⁶¹⁾ Filé de frango em cubos R\$ 29,00


⁽²⁰⁶⁾ Filé mignon em cubos R\$ 41,00

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\$ 35,00 ⁽³⁹¹⁾

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

Deleite de maçã R\$ 26,00 ⁽⁴⁵²⁾

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

Pai Inácio e Sinhazinha R\$ 42,00 ⁽²⁸²⁾

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

Cocada Muritiba R\$ 29,00 ⁽³¹⁷⁾

Cocada de forno morna, servida com sorvete artesanal de coco

Torta São Benedito R\$ 26,00 ⁽³⁷⁴⁾

Torta cremosa de chocolate meio amargo, servida com chantilly

Bendito Sorvete (01 bola) R\$ 19,00 ⁽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\$ 36,00

Drink a base de vodka com café, leite condensado, chocolate e chantilly

Dom Obá (sem álcool) R\$ 26,00

Drink a base de café, leite condensado, chocolate e chantilly

Lagoa Esmeralda R\$ 32,00

Drink a base de vodka, curaçau blue e suco de laranja

Gin Collens com Tanqueray R\$ 40,00

Drink a base de gin, levemente doce e aromatizado com xarope de hibisco

Gin Collens com Seagers R\$ 32,00

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

Aperol Sunshine R\$ 34,00

Drink a base de aperol e martini, com um leve toque de laranja

Soda Italiana R\$ 12,00

Drink sem álcool a base de água com gás e xarope de gengibre

DRINKS CLÁSSICOS

Caipirinha Tradicional (Abaíra) R\$ 15,00

Drink à base de cachaça local, açúcar, gelo e uma fruta (limão, maracujá ou abacaxi)

Caipirinha de Morango (Abaíra) R\$ 18,00

Drink à base de cachaça local, açúcar, gelo e morango

Caipirinha Especial (Serra das Almas) R\$ 25,00

Drink à base de cachaça, açúcar, gelo e uma fruta (limão, maracujá, abacaxi ou morango)

Caipiroska (Smirnoff) R\$ 18,00

Drink à base de vodka, açúcar, gelo e uma fruta (limão, maracujá, abacaxi ou morango)

Caipiroska (Absolut) R\$ 33,00

Drink à base de vodka, açúcar, gelo e uma fruta (limão, maracujá, abacaxi ou morango)

Caipiríssima R\$ 22,00

Drink à base de rum, açúcar, gelo e uma fruta (limão, maracujá, abacaxi ou morango)

Citrus Aperol R\$ 26,00

Drink à base de aperol, vodka, açúcar, gelo e limão

Cuba Libre R\$ 35,00

Drink à base de rum, Coca-Cola, gelo e limão

Gin Tônica R\$ 32,00

Drink à base de gin, água tônica, gelo e limão

Margherita R\$ 32,00

Drink à base de tequila, cointreau, 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\$ 35,00

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\$ 5,00
- Água mineral com gás R\$ 7,00
- Água Tônica R\$ 14,00
- Água com sumo de limão R\$ 9,00
- Água c/ gás e sumo de limão R\$ 11,00
- Refrigerante (lata) R\$ 13,00
- Suco da fruta ou polpa R\$ 14,00
- Suco de Morango R\$ 18,00
- Piña Colada R\$ 25,00
- Coquetel de Frutas R\$ 25,00

CAFÉS E CHÁS

- Café expresso R\$ 7,00
- Café expresso duplo R\$ 12,00
- Bule de Café R\$ 13,00
- Bule de Café com leite R\$ 16,00
- Chá (verificar sabor) R\$ 10,00

LICORES

- Cointreau R\$ 25,00
- Tia Maria R\$ 25,00
- Amaretto R\$ 22,00
- Diego Zamora 43 R\$ 25,00
- Drambuie R\$ 22,00
- Strega R\$ 22,00
- Vinho do Porto R\$ 25,00

CERVEJAS (LONG NECK)

- Heineken R\$ 18,00
- Corona R\$ 18,00
- Spaten R\$ 16,00
- Stella Artois R\$ 16,00
- Cerveja sem álcool R\$ 18,00
- Cervejas artesanais R\$ 45,00

WHISKIES

- Haig R\$ 30,00
- Mackinlay R\$ 30,00
- Queen Anne R\$ 30,00
- Vat 69 R\$ 30,00
- Cutty Sark R\$ 30,00
- Chivas Regal Extra R\$ 45,00
- Grants Real R\$ 45,00
- Johnny Walker Black R\$ 45,00
- Johnny Walker Red R\$ 35,00
- Robbie Dhu R\$ 70,00

DOSES

- Jack Daniels R\$ 40,00
- Vodka Stolichnaya R\$ 30,00
- Vodka Absolut R\$ 30,00
- Vodka Wyborowa R\$ 30,00
- Vodka Smirnoff R\$ 14,00
- Rum Bacardi Carta Oro R\$ 18,00
- Rum Bacardi Carta Blanc R\$ 18,00
- Gin Seagers R\$ 18,00
- Martini Torino/Vermuth R\$ 15,00
- Tequila Jose Cuervo Reposado R\$ 30,00
- Tequila Jose Cuervo Silver R\$ 30,00
- Tequila Jose Cuervo Black R\$ 40,00
- Campari R\$ 18,00
- Cachaça Artesanal R\$ 8,00
- Cachaça Serra das Almas R\$ 16,00