

# RESTAURANTE

## RODA D'ÁGUA



### SALADAS

#### Salada Roda D'água R\$ 36,00 <sup>(937)</sup>

Mix de folhas, tomate seco, mozzarella, azeitona, croutons e molho de iogurte com ervas

#### Salada Caesar R\$ 36,00 <sup>(167)</sup>

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

### ENTRADAS

 <sup>(828)</sup> **Dadinhos de tapioca R\$ 30,00**  
Acompanha geleia de pimenta

<sup>(36)</sup> **Almôndegas gratinadas R\$ 30,00**  
Servida com torradas e molho sugo

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

<sup>(395)</sup> **Filé aperitivo R\$ 49,00**  
Servido com molho de bacon e torradas

 <sup>(864)</sup> **Carne do sol aperitivo R\$ 49,00**  
Servido com farofa e salada vinagrete

 <sup>(250)</sup> **Batata frita R\$ 25,00**

### SOPAS

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

 <sup>(148)</sup> **Canja de galinha R\$ 32,00**

 <sup>(285)</sup> **Sopa de abóbora com carne seca R\$ 32,00**

### MASSAS ARTESANAIS

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

#### Lasanha Igatu R\$ 56,00 <sup>(373)</sup>

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

#### Fettuccine com camarão R\$ 76,00 <sup>(270)</sup>

Acompanha molho rústico de tomate

#### Ravioli Lapa Doce R\$ 53,00 <sup>(387)</sup>

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

#### Fettuccine ao sugo R\$ 37,00 <sup>(45)</sup>

#### Fettuccine à bolonhesa R\$ 40,00 <sup>(46)</sup>

#### Fettuccine ao funghi R\$ 48,00 <sup>(47)</sup>

#### Pizza Margherita R\$ 39,00 <sup>(76)</sup>

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 <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\$ 35,00 <sup>(245)</sup>

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

### Sanduiche de pernil R\$ 29,00 <sup>(1086)</sup>

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

### Quiche Gorgonzola R\$ 39,00 <sup>(280)</sup>

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

### Quiche Alho Poró R\$ 39,00 <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\$ 29,00

### <sup>(761)</sup> Filé de frango em cubos R\$ 29,00

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

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

### Deleite de maçã R\$ 26,00 <sup>(452)</sup>

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

### Pai Inácio e Sinhazinha R\$ 42,00 <sup>(282)</sup>

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

### Cocada Muritiba R\$ 29,00 <sup>(317)</sup>

Cocada de forno morna, servida com sorvete artesanal de coco

### Torta São Benedito R\$ 26,00 <sup>(374)</sup>

Torta cremosa de chocolate meio amargo, servida com chantilly

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