
ENTRADAS

^{1012/} **Camarão Recheado com Requeijão e Nozes (8 unidades)**

Camarões recheados com pasta de requeijão e nozes defumadas com crispy de couve

R\$ 98,00

^{1014/} **Ostras Gratinadas com Nata Requeijão e Parmesão**

R\$ 92,00

^{1016/} **Bolinhos de Peixe com Geleia de Pimenta**

R\$ 82,00

^{1017/} **Brusqueta (5 unidades)**

Pão artesanal fatiado, gratinado com tomate, parmesão e manjeriço

R\$ 56,00

^{1019/} **Carne de Siri com Gratin de Queijo Gouda**

Carne de siri ao molho do chef com gratinado de queijo

R\$ 56,00

^{1031/} **Batata Frita 300g**

R\$ 48,00

^{1033/} **Camarão à Milanesa 300g**

R\$ 112,00

^{1035/} **Lula à Dorê**

R\$ 92,00

^{1036/} **Iscas de Peixe 400g**

R\$ 76,00

^{1037/} **Iscas de Filé Mignon ao Molho de Gorgonzola**

R\$ 98,00

SALADAS

1060/ **Salada Mediterrânea**

Folhas rasgadas, acrescidas de tomate cereja, queijo gouda, gomos de laranja e nozes

R\$ 62,00

1061/ **Salada Tropical**

Folhas rasgadas, acrescidas de lâminas de manga e pepino, regadas ao molho de mostarda

R\$ 54,00

1062/ **Salada Caprese**

Tomates, mozzarella de búfala e folhas de manjericão, regados ao azeite de oliva e flor de sal

R\$ 68,00

1063/ **Salada do Chef com Camarões**

Folhas rasgadas, acrescidas de tomate cereja, queijo gouda, gomos de laranja, nozes e lâminas de manga

R\$ 88,00

PRATOS PARA 2 PESSOAS

501/ **Risoto Al Mare**

Camarão, lula e polvo, puxados na manteiga com cebola e alho, molho de tomate, leite de coco e requeijão, finalizado com azeite de oliva

R\$ 332,00

503/ **Salmão a Moda do Chef**

Posta de salmão com aspargos e tomate cereja.
Servido sobre um delicioso purê de mandioquinha. Acompanha arroz com brócolis

R\$ 302,00

504/ **Escalopes de Filé a Moda Mirador**

Escalopes de filé mignon grelhados com molho de queijos.
Servido com massa Parpadelle ao molho Napolitano e perfume de manjericão

R\$ 276,00

505/ **Moqueca Mirador**

Moqueca tradicional, com robalo e camarões, musseline de batata e arroz branco

R\$ 322,00

RISOTOS

1079/ **Risoto Napolitano com Iscas de Filé Mignon**

Risoto com iscas de filé, queijo gouda, parmesão, tomate cereja e manjerição

R\$ 102,00

1080/ **Risoto Praia do Rosa**

Risoto de camarão ao molho de tomate, queijo gouda, parmesão e um toque de manjerição

R\$ 118,00

MASSAS

1201/ **Massa ao Molho Gorgonzola, Salmão Salteado e Cebolas Caramelizadas**

Penne ao creme de gorgonzola, com salmão salteado e cebola caramelizada

R\$ 102,00

1202/ **Carbonarrísima**

Espaguete, bacon, parmesão, nata, cebolete e gema desidratada

R\$ 88,00

1203/ **Parpadelle Dijon**

Massa Parpadelle, iscas de filé, blend de mostardas Dijon e Ancienne, nata, conhaque e rúcula

R\$ 96,00

1204/ **Massa dos Mares**

Papadelle ao molho de tomate e camarões salteados

R\$ 118,00

PRATOS COM CAMARÃO

^{1100/} **Sunset Mirador**

Camarão puxado no azeite de oliva com arroz, leite de coco e frutas frescas, purê de pimenta e molho pesto. Finalizado com nozes

R\$ 132,00

^{1101/} **Camarão aos Cogumelos Frescos e Farofa de Castanhas**

Camarões puxados na manteiga, cogumelos frescos e nata.
Acompanhado de farofa de castanhas e arroz

R\$ 136,00

^{1102/} **Camarão ao Gorgonzola**

Camarões puxados nos queijos cremoso e gorgonzola.
Acompanhados de batata rústica e arroz

R\$ 118,00

PRATOS COM PEIXE

^{1125/} **Salmão Mirador**

Folhado de Salmão com recheio de espinafre estufado e cream cheese sobre arroz negro (Consultar disponibilidade)

R\$ 136,00

^{1127/} **Salmão ao Pesto com Risoto de Castanhas**

Posta de salmão assado, regado ao pesto de manjerição.
Acompanhado de risoto de queijo parmesão e castanhas

R\$ 136,00

^{1128/} **Salmão com Legumes Refogados e Arroz**

Salmão assado, com legumes salteados e arroz branco

R\$ 112,00

^{1130/} **Tropicália**

Robalo assado, purê de banana da terra com leite de coco, chips de batata doce no sal, pesto de hortelã e farofa de castanhas

R\$ 142,00

^{1131/} **Polvo Sunrise**

Polvo grelhado com purê de mandioquinha e legumes salteados na manteiga

R\$ 162,00

PRATOS COM CARNE

1151/ Filé Wellington

Escalope de mignon 200g envolto com mix de cogumelos e massa folhada, musseline de batata e molho roti

R\$ 132,00

1152/ Escalopes de Mignon com Risoto de Queijos

R\$ 132,00

1155/ Filé ao Molho de Cogumelos e Vinho Cabernet Sauvignon

Cubos de filé mignon com cogumelos ao molho de vinho cabernet sauvignon e nata. Acompanhados de arroz e musseline de batata

R\$ 128,00

1153/ Escalopes de Mignon com Risoto de Moranga

Arroz arbóreo, vinho, creme de moranga, queijos gouda e parmesão, manteiga, alho poró frito e escalopes de mignon

R\$ 118,00

PRATOS COM FRANGO

1175/ Frango à Moda Portuguesa

Peito de frango grelhado puxado no azeite de oliva acrescido de tomates, cebolas, azeitonas e tomilho fresco. Acompanhado de arroz e batatas fritas

R\$ 82,00

1176/ Frango com Molho Dijon

Cubos de frango grelhado ao molho com dijon. Acompanhados de arroz com castanhas

R\$ 84,00

PRATOS VEGETARIANOS

1226/ **Escondidinho de Banana da Terra Vegano**

Purê de banana da terra com leite de coco, cogumelos salteados ao molho de tomate, crispy de couve verde e farofa de castanhas

R\$ 88,00

1078/ **Risoto de Cogumelos com Gratan de Gouda e Crispy de Couve**

Risoto de cogumelos com gratan de gouda, parmesão e crispy de couve

R\$ 104,00

PRATO KIDS

1250/ **Mirador Kids (Para crianças até 12 anos.)**

Isclas de carne, peixe, ou frango, grelhados. Acompanhados de arroz e batatinha frita

R\$ 68,00

1254/ **Massa Bolognese**

Penne ao molho bolognese de filé mignon ao molho de tomates

R\$ 68,00

SOBREMESAS

1279/ **Mil Folhas a Moda do Chef**

Massa folhada com creme de confeitiro e doce de leite feitos na casa, finalizado com morangos picados. Serve 2 pessoas

R\$ 88,00

1280/ **Tartar de Morango com Ganache de Chocolate**

R\$ 48,00

1281/ **Petit Gâteau de Chocolate**

R\$ 58,00

1282/ **Pudim de Doce de Leite**

R\$ 34,00

LANCHES

^{1305/} **Hamburguer Artesanal**

Servido com alface, tomate, queijo e cebola caramelizada

R\$ 52,00

^{1306/} **Misto Quente**

R\$ 26.00

^{1307/} **Queijo Quente**

R\$ 22,00

^{1308/} **Sanduíche Vegetariano**

Pão de forma, cenoura, tomate, alface e queijo mozzarella

R\$ 36,00

^{1309/} **Sanduíche com Peito de Peru ou Presunto**

Pão, cenoura, tomate, alface, queijo mozzarella e molho especial

R\$ 36,00

^{1311/} **Omelete de Queijo**

Omelete de queijo mozzarella, presunto e tomate

R\$ 36,00

^{1313/} **Omelete de Legumes**

Omelete de legumes puxados na manteiga, sal e pimenta

R\$ 36,00

^{1314/} **Tapiocas**

Queijo gorgonzola ou Peito de Perú com tomate e queijo muçarela ou
Chocolate meio amargo com morango

R\$ 44,00

^{1316/} **Batata Frita**

R\$ 48,00

*** O cardápio de lanches é exclusivo para hóspedes**

BEBIDAS

SUCOS NATURAIS

251/	Abacaxi	R\$ 22,00
252/	Laranja	R\$ 22,00
253/	Maracujá	R\$ 22,00
254/	Morango	R\$ 22,00
255/	Limonada Suíça	R\$ 22,00
256/	Soda Italiana	R\$ 22,00
Xarope de maçã verde ou de limão siciliano, água com gás e hortelã		

ENERGÉTICOS

220/	Red Bull 250 ml	R\$ 28,00
223/	Red Bull Tropical 250 ml	R\$ 28,00

CAFÉ & CHÁ

1320/	Café Expresso	R\$ 12,00
1325/	Chá	R\$ 8,00

ÁGUA

201/	Sem gás	R\$ 10,00
202/	Com gás	R\$ 10,00

REFRIGERANTES

203/	Coca-Cola	R\$ 12,00
204/	Coca-Cola Zero	R\$ 12,00
205/	Guaraná	R\$ 12,00
206/	Guaraná Zero	R\$ 12,00
209/	Schweppes Citrus	R\$ 12,00
210/	Água Tônica	R\$ 12,00

DRINKS

103/	WHISKEY SOUR	R\$ 48,00
	Whisky, limão siciliano e clara de ovo	
104/	KIR ROYAL	R\$ 44,00
	Licor de cassis e espumante	
105/	GIN TÔNICA	R\$ 46,00
	Gin, limão e tônica	
467/	CARAJILLO	R\$ 49,00
	Licor 43, café expresso e canela	
106/	TROPICAL GIN	R\$ 52,00
	Gin, Red Bull tropical e laranja	
107/	MARGARITA	R\$ 44,00
	Tequila, suco de limão e licor de laranja	
108/	MOJITO	R\$ 42,00
	Rum prata, água com gás, açúcar, hortelã e limão	
109/	PIÑA COLADA	R\$ 44,00
	Rum, leite de coco, suco de abacaxi e leite condensado	
110/	PÔR DO SOL (SOLAR)	R\$ 44,00
	Licor de morango, suco de laranja e vodka	
111/	APEROL SPRITZ	R\$ 44,00
	Aperol, espumante e rodela de laranja	
112/	DRY MARTINI	R\$ 44,00
	Gin, vermute branco e azeitona	
113/	CLERICOT JARRA	R\$ 180,00
	Vinho branco com frutas (morango, abacaxi, maçã, laranja e açúcar)	
114/	ACAPULCO	R\$ 44,00
	Tequila, suco de limão, suco de maracujá e granadine	
115/	NEGRONI	R\$ 52,00
	Gin, campari e vermute	
116/	JÄGER TONIC	R\$ 48,00
	Jägermeister, tônica e rodela de limão	

CAIPIRINHA

122/ Cachaça R\$ 42,00

CAIPIROSKA

123/ Absolut R\$ 52,00

124/ Smirnoff R\$ 42,00

125/ Grey Goose R\$ 60,00

BEBIDAS ALCOÓLICAS

CERVEJAS

55/ Patagônia IPA 740ml R\$ 42,00

351/ Patagônia Weisse 740ml R\$ 42,00

601/ Patagônia Pilsen 740ml R\$ 42,00

602/ Stella Artois 330ml R\$ 20,00
Com ou sem glúten

603/ Corona R\$ 20,00

604/ Heineken 330ml R\$ 20,00
Normal ou Zero álcool

VODKA (dose)

459/ Absolut R\$ 38,00

460/ Smirnoff R\$ 34,00

490/ Grey Goose R\$ 44,00

GIN (dose)

465/ Tanqueray R\$ 38,00

466/ Hendrix R\$ 55,00

TEQUILA (dose)

457/	José Cuervo Oro	R\$ 32,00
458/	José Cuervo Prata	R\$ 32,00
470/	Don Júlio	R\$ 46,00

WHISKY (dose)

461/	Ballantine's	R\$ 38,00
462/	Jack Daniel's	R\$ 42,00
463/	Johnnie Walker Black Label	R\$ 44,00
464/	Johnnie Walker Red Label	R\$ 38,00
468/	Chivas	R\$ 44,00

LICOR (dose)

469/	Licor 43	R\$ 40,00
------	-----------------	------------------

AMARULA (dose)

455/	Amarula	R\$ 38,00
------	----------------	------------------

JÄGERMEISTER (dose)

600/	Jägermeister	R\$ 38,00
------	---------------------	------------------

A equipe Mirador agradece a sua preferência.
Volte sempre!