

Restaurante Santa Ceia
Hotel Rainha dos Apóstolos

MENU

Entradas e Petiscos



Entradas

- Salada Rainha _____ R\$25,00
(alface, tomate, palmito, ervilha, cenoura e azeitonas)
- Salada Santa _____ R\$22,00
(alface, tomate e queijo minas com orégano)
- Canja Brasileira _____ R\$24,00
(arroz, caldo de galinha, frango desfiado, cenoura, batata e condimentos)
- Creme de Legumes _____ R\$24,00
(legumes diversos, bem temperados e triturados, na consistência de creme)

Petiscos

- Batata Frita _____ R\$22,00
- Batata frita com queijo e bacon _____ R\$28,00
- Mandioca frita _____ R\$22,00
- Espetinho de frango à milanesa _____ R\$39,00
- Contrafilé aperitivo acebolado _____ R\$46,00
- Isca de peixe à dorê com molho de limão _____ R\$50,00
- Mix de salgadinhos fritos (27 unidades) _____ R\$54,00



Lanches & Pratos Executivos

Lanches

Cheeseburger	R\$22,00
Cheese salada	R\$24,00
Cheese frango	R\$26,00
Misto quente	R\$18,00
Queijo quente	R\$18,00
Lanche do Devoto	R\$43,00
(No prato, pão francês, ovo, bacon, contrafilé, queijo, presunto e alface)	
Adicional de Bacon	R\$5,00

*Todos os lanches acompanham batata frita.

Pratos Executivos

Espaguete ao molho sugo	R\$24,00
Espaguete alho e óleo com brócolis	R\$24,00
Omelete de presunto e queijo	R\$21,00
(acompanhamentos: arroz branco e mini salada)	
Berinjela à parmegiana	R\$24,00
(acompanhamentos: arroz e fritas)	
Carne assada ao molho madeira	R\$24,00
(acompanhamentos: arroz branco e purê de batata)	
Filé de frango grelhado light	R\$21,00
(acompanhamentos: salada de abobrinha, cenoura e milho verde)	
Filé de frango ao molho 3 queijos	R\$30,00
(acompanhamentos: molho de queijo, fritas e arroz com brócolis)	
Filé de frango à parmegiana	R\$39,00
(acompanhamentos: arroz branco e fritas)	
Peixe grelhado	R\$41,00
(acompanhamentos: legumes na manteiga, arroz branco e purê de batata)	
Salmão grelhado	R\$63,00
(acompanhamentos: arroz branco, couve flor gratinada e purê de batata)	
Bife de contrafilé a Cavalo	R\$42,00
(acompanhamentos: arroz branco, ovo frito, vinagrete, farinha e fritas)	
Contrafilé à parmegiana	R\$45,00
(acompanhamentos: arroz branco e fritas)	
Guarnições pequenas	R\$6,00
(arroz, feijão, salada, legumes, arroz integral ou 2 ovos fritos)	

Pratos kids



Espaguete bolonhesa do devotinho _____	R\$20,00
Salsicha ao molho com arroz, feijão e purê de batata _____	R\$20,00
Isca de contrafilé grelhado com arroz, feijão e batata frita _____	R\$30,00
Nuggets com arroz, feijão e batata frita _____	R\$24,00

(exclusivo para crianças até 12 anos/cortesia um suco de 200 ml)



FOTO:
CONTRAFILÉ GRELHADO

Foto: Creme de Papaya com Cassis

Sobremesas

Sobremesas

Fatia de bolo _____	R\$4,00
Frutas da época _____	R\$10,00
Pudim de leite condensado _____	R\$14,00
Mini churros_(10 unidades) _____	R\$16,00
Petit gâteau com sorvete de creme _____	R\$22,50
Creme de papaya com cassis _____	R\$22,50



Bebidas








Bebidas

Café expresso	R\$5,00
Chá gelado	R\$7,00
Bule de café ou leite	R\$10,00
Bule de chá	R\$8,00
H2Oh de limão (500 ml)	R\$6,50
Suco de uva Perini	R\$15,00
Suco Natural de Laranja	R\$9,00
Ref. Coca-Cola (350 ml)	R\$6,00
Ref. Guaraná (350 ml)	R\$6,00
Ref. Fanta (350 ml)	R\$6,00
Ref. Sprite (350 ml)	R\$6,00
Tônica/Schweppes Citrus	R\$7,00
Água Mineral (500 ml)	R\$5,00
Água com Gás (500 ml)	R\$5,00
Cerveja Heineken (long neck)	R\$12,00
Cerveja Amstel/Skol (lata)	R\$10,00
Cerveja Heineken zero (lata)	R\$12,00
Cerveja Malzbier (lata)	R\$9,00
Cachaça Velho Barreiro (dose)	R\$5,00
Caipirinha de limão (cachaça)	R\$22,00
Caipirosca de limão (vodka Smirnoff)	R\$24,00
Vodka Smirnoff (dose)	R\$9,00
Licor Limoncello (dose)	R\$15,00





Vinhos


Vinhos Tintos

-  Vinho Arbo Cabernet Sauvignon _____ R\$52,00
Vinho de cor vermelho rubi, aroma frutado com nuances de pimenta do reino, corpo médio com final equilibrado.
-  Vinho Arbo Cabernet Sauvignon (taça 180ml) _____ R\$14,00
Vinho de cor vermelho rubi, aroma frutado com nuances de pimenta do reino, corpo médio com final equilibrado.
-  Vinho Macaw Merlot _____ R\$52,00
Vinho tinto jovem e irreverente, com sabor equilibrado e macio, aroma de frutas vermelhas, cereja e especiarias.
-  Vinho Experientia Cabernet Sauvignon _____ R\$76,00
Cor vermelho ameixa profundo. No nariz tem notas de frutos vermelhos maduros e ameixa desidratada com notas a avelã. Taninos intensos e suaves.
-  Vinho Experientia Merlot _____ R\$76,00
Vinho Demi Sec de cor intensa. Aromas de cerejas frescas e frutos silvestres com notas de ameixa. No paladar é equilibrado e persistente.
-  Vinho Alandra (Herdade do esporão), Alentejo _____ R\$78,00
Cortes de uvas moreto, castelão e trincadeira, caráter frutado. Na boca exhibe a harmonia de frutas vermelhas e a elegância dos taninos finos.
-  Vinho Urban Malbec _____ R\$91,00
Aroma expressivo lembrando fruta negra madura, como cassis, ameixa e cereja, notas de ervas frescas e pimenta negra. No palato destaca frutas negras e taninos macios.

Vinhos Brancos

-  Macaw Tropical Frisante (Perini), Serra Gaúcha _____ R\$52,00
Vinho frisante suave elaborado com uva moscatel e gás natural proveniente da fermentação. Aroma e paladar delicado e frutado com toques florais.
-  Vinho Casa Perini Chardonnay _____ R\$86,00
Vinho de coloração amarelo-palha com reflexos esverdeados. Possui aromas frutados que lembram abacaxi e maçã verde, com notas florais e de mineralidade. Seu sabor é harmônico e agradável.

Espumante

-  Casa Perini Moscatel Aquarela _____ R\$83,00
Espumante leve, doce e pouco alcoólico. Possui aroma intenso floral e de frutas como pêssego, paladar delicado, com perfeito equilíbrio entre a acidez, doçura e frescor.

