



MENU

A LA CARTE

Compartilhe
seu *Pedido!*



ANTEPASTOS

COUVERT	29
Cesta com mix de pães artesanais acompanhado de tapenade de azeitona, pasta de ervas com presunto Parma e salsa de tomate defumado.	
BRUSCHETTA CLÁSSICA	24
Pão artesanal tostado com alho, tomate marinado, lascas de parmesão e pesto de manjericão.	
CROSTINI DE CAMARÃO COM JAMON	37
Torradas na manteiga de alho, pasta de ervas, salsa de tomate defumado, presunto cru e camarões grelhados com raspa de siciliano.	
ESMERALDA CAESAR	39
Mix de folhas, acompanhado de clássico molho caesar com Dijon, parmesão e um toque de aliche, croutons de alho, lascas de filé de frango e bacon crocante.	
CARPACCIO CLÁSSICO	42
Finíssimas lâminas de bovino sem gordura temperadas com azeite de alcaparras, maionese com Dijon, raspas de limão siciliano e parmesão. Acompanha salada de rúcula e torradas.	



PETISCOS

FILEZINHO APERITIVO “ACEBOLADO”	89
Isclas de mignon salteadas na manteiga de garrafa, flambadas com conhaque e envolvidas com molho escuro. Servidas com tempurá crocante de cebola roxa e fritas.	
MADE IN NORDESTE	69
Carne de sol desfiada e salteada na manteiga de garrafa, cebola roxa, queijo de coalho, cheiro verde e castanha de caju. Servido com macaxeira frita.	
CAMARÃO ALHO E ÓLEO	85
Camarão com casca, salteado na manteiga de alho e servido com pão de alho confitado.	
CAMARÃO ORIENTAL	89
Filés de camarões fritos na farinha panko. Servidos com molho tarê e maionese oriental.	
TÁBUA DE FRIOS	89
Salame italiano, mortadela defumada, queijo do reino, queijo gorgonzola, mozzarella fresca, azeitonas temperadas, tomates marinados, molho pesto, mix de nuts e cesta de pães variados.	
ISCA DE PEIXE À DORÊ	69
Isclas de peixe branco frito bem sequinho. Servidas com conservas de batatas e limão siciliano.	
ISCA DE FRANGO BIG CROK	55
Suculento filé de peito crocante em crosta de cornflakes com fritas, servido com molho rosé.	



Esmeralda
— PRAIA HOTEL —

WWW.ESMERALDAPRAIAHOTEL.COM.BR



PETISCOS

DADINHOS DE TAPIOCA

44

Dadinhos de tapioca crocantes com queijo coalho, servidos com duas geleias: pimenta biquinho e geleia de bacon.

MACAXEIRA CROCANTE

39

Macaxeira cozida no ponto certo e frita até dourar, com casca crocante e centro macio. Servido com molho rosé.

BATATA FRITA CLÁSSICA

29

Batatas fininhas, cortadas e fritas até o ponto ideal, com exterior crocante e interior macio. Servidas quentes, levemente salgadas e servidas com molho rosé.




Esmeralda
PRIMA HOTEL

WWW.ESMERALDAPRAIAHOTEL.COM.BR



ACOMPANHAMENTOS
DO GRILL

SERVIDOS COM:

Farofa
Vinagrete
Chimichurri

ESCOLHA MAIS
2 OPÇÕES:

Farofas
Farofa de ovos

Arroz
Arroz branco
Arroz biro-biro
Risoto milanês

Batatas
Conserva no azeite
Fritas
Fritas chips
Purê de batatas

Massas
Fettuccine (ao pesto, ao sugo, alho e óleo,
Alfredo)

Legumes e vegetais
Feijão verde na nata
Legumes na manteiga
Purê de legumes
Macaxeira frita



CORTES ESPECIAIS

PICANHA BRASILEIRA

Tradicional steak de picanha assada na parrilla com manteiga de garrafa.

139

ANCHO ESPECIAL

Filé de costela com manteiga de alho.

119

MIGNON PEPPER STEAK

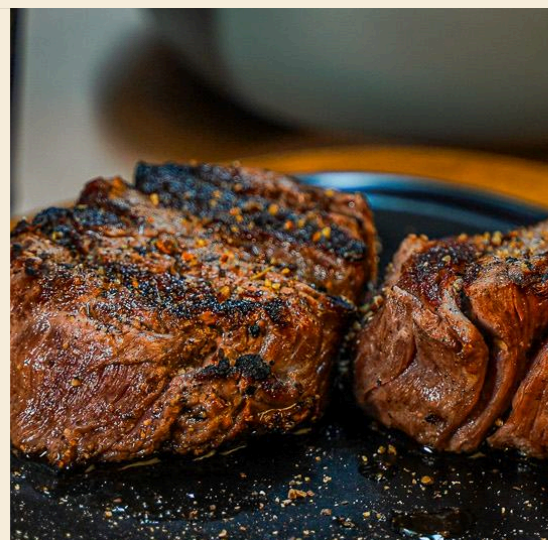
Corte prime de filé mignon finalizado com crosta de pimenta do moinho.

109

PANCETTA

Corte especial de barriga de suíno assado lentamente e pururucado crocante. Servido com limão.

99



PRATOS ESPECIAIS

MEDALHÃO ROTI

84

Medalhão grelhado e coberto com molho roti, servido com batatas assadas no sal e vinagre, sourcream e bacon crocante.

RISOTO DE CAMARÃO

69

Risoto arbóreo de camarão com cream cheese, finalizado com sunomono de cenoura e farofa de coral de camarão.

FRANGO CITRON

55

Supremo de filé de frango com crosta de cítricos, purê de batatas com toque de azeite trufado e molho de laranja.

FRESHFISH

54

Filé de peixe branco grelhado, servido com risoto de limão siciliano com alho poró e cubos de queijo coalho, folhas de rúcula regado com manteiga de alho frito com castanha de caju e ervas.

FETTUCCHINE AO RAGÚ

52

Massa grano duro envolvida em ragú bovino com tomates pelados. Servida com lascas de parmesão, pasta de ervas e pesto.




Esmeralda
— PRAIA HOTEL —

WWW.ESMERALDAPRAIAHOTEL.COM.BR



SANDUÍCHES

BBQ BURGUER GRILL

44

Pão brioche artesanal grelhado, servido com hambúrguer de 150g, cheddar, bacon grelhado e barbecue caseiro. Acompanha fritas.

ESMERALDA BURGUER

42

Pão brioche artesanal grelhado, servido com hambúrguer de 150g, alface, tomate, muçarela e pepino picles. Acompanha fritas.

MISTO QUENTE

29

Pão brioche selado com catupiry original, servido com muçarela e presunto. Acompanha fritas.

QUEIJO QUENTE

29

Mix de queijos fundidos, servidos no pão brioche artesanal grelhado. Acompanha chips de batata.




Esmeralda
— PRAIA HOTEL —

WWW.ESMERALDAPRAIAHOTEL.COM.BR



SOPAS E CONSOMMÉS

CONSOMMÉ DE JERIMUM COM CARNE DE SOL

49

Leve creme de jerimum com carne de sol magra, finalizada com croutons de ervas.

CANJA BRASILEIRA

45

Clássica e reconfortante, nossa canja brasileira é preparada com caldo leve e aromático, arroz, frango desfiado, legumes frescos e um toque de ervas. Acompanha torradas.




Esmeralda
— PRAIA HOTEL —

WWW.ESMERALDAPRAIAHOTEL.COM.BR



SOBREMESAS

PUDIM TOFFEE CAMEL

25

Clássico pudim de leite condensado, lisinho e cremoso. Servido com caramelo toffee, com toque de flor de sal e crumble de baunilha.

BROWNIE BIG BLACK

25

Brownie 50% cacau, sorvete de chocolate belga, sablé de cacau e calda de chocolate ao leite.

PETIT COCADA

25

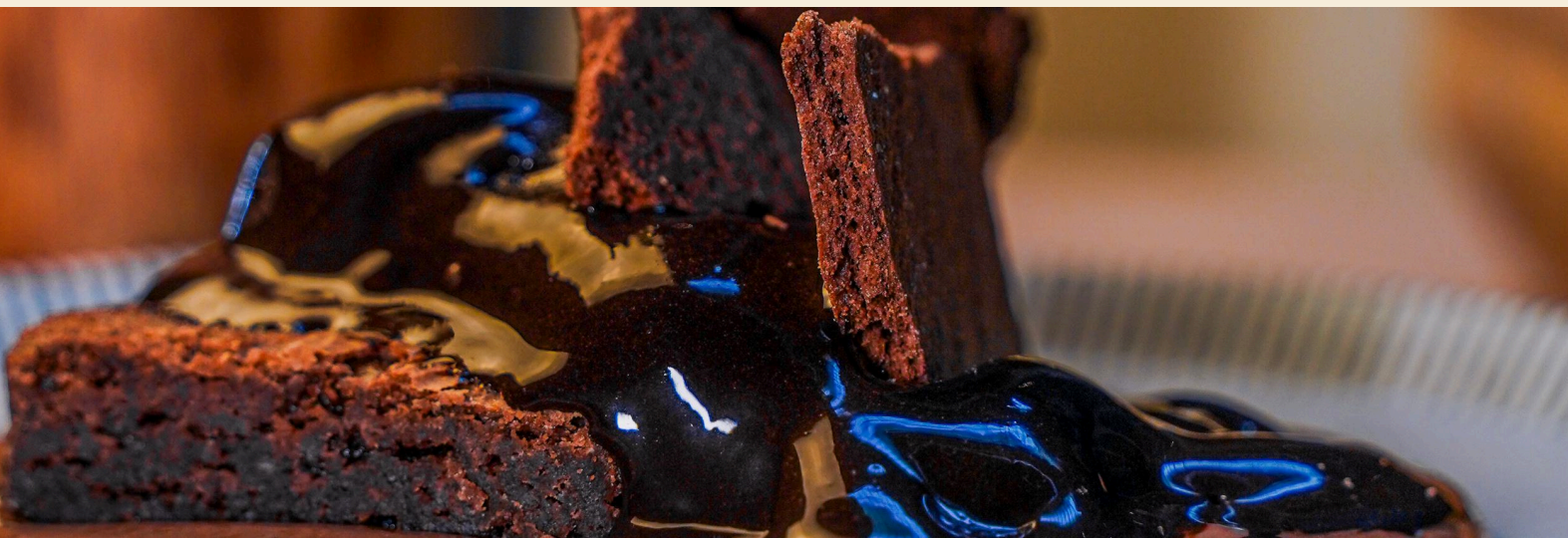
Cocada mole, cremosa por dentro e assadinha por fora. Calda de maracujá com toque de alecrim e sorvete de leite de coco.

FRUTAS

MIX DE FRUTAS FRESCAS

25

Frutas frescas cortadas (abacaxi, melancia, manga, gomos de laranja) servida sobre calda de iogurte temperada e raspas de laranja.



BEBIDAS NÃO ALCOÓLICAS

BEBIDAS REFRESCANTES

Coco verde	5.9
Coco verde jarra pequena	14.9
Coco verde jarra grande	19.9
Água saborizada	9
Água sem gás	5.9
Água com gás	5.9
Energético	19
Refrigerante em lata	8.9
Refrigerante diet em lata	8.9
Gatorade	15.9

CAFÉS E LEITES

Café expresso pequeno	6.9
Café expresso grande	7.9
Café coado pequeno	4.9
Café coado grande	6.9
Café coado com leite pequeno	5.9
Café coado com leite grande	7.9
Café com leite pequeno	7.1
Café com leite grande	8.1
Café cappuccino	8.9
Chás sabores diversos	5
Leite (copo)	5.9

SUCOS

Acerola	12.5	22.5	29
Abacaxi	13.5	22.5	29
Caju	13.5	22.5	29
Cajá	13.5	22.5	29
Laranja	13.5	22.5	29
Melancia	13.5	22.5	29
Limão	13.5	22.5	29
Maracujá	15.5	25	31
Abacaxi com hortelã	18	25	31
Acerola com laranja	17.5	25	31
Maracujá com laranja	17.5	25	31
Vitamina de fruta	17.5	27	32

	COPO	JARRA (P)	JARRA (G)
Acerola	12.5	22.5	29
Abacaxi	13.5	22.5	29
Caju	13.5	22.5	29
Cajá	13.5	22.5	29
Laranja	13.5	22.5	29
Melancia	13.5	22.5	29
Limão	13.5	22.5	29
Maracujá	15.5	25	31
Abacaxi com hortelã	18	25	31
Acerola com laranja	17.5	25	31
Maracujá com laranja	17.5	25	31
Vitamina de fruta	17.5	27	32



BEBIDAS ALCOÓLICAS

LONG NECK

Budweiser	16.9
Corona	14.9
Corona zero álcool	14.9
Stella Artois	17.9
Stella Artois sem álcool	17.9
Heineken	17.9
Heineken sem álcool	17.9

COMBO BALDE C/ 4 CERVEJAS

Budweiser	62
Stella artois	62
Heineken	68

LATAS

Brahma Duplo Malte	8.5
Budweiser Pilsen	8.5

LICORES E DIGESTIVOS

Amarula	23
Cointreau	24
Licor 43	23
Frangelico	24
Sheridan's	28
Jägermeister	28
Amaretto di saronno	29
Sambuca Molinari	29
Bayles	28
Limoncello	28

CHOPP

Brahma Pilsen	12.5
---------------	------

WHISKY (DOSE)

Whisky nacional	19
Old parr	27.5
Johnnie W. Red Label	25.5
Johnnie W. Black Label	27.5
Johnnie W. Gold Label	35.5
Jack Daniel's	29
Jack Daniel's single barrel	33
Jack Daniel's Gentleman Jack	35
White Horse	29
Buchanan's 12 anos	29
Chival regal 12 anos	31

DESTILADOS (DOSE)

Gin gordons	21
Gin tanqueray	31
Vodka absolut	26
Vodka absolut saborizada	22
Tequila ouro	24
Tequila prata	24
Campari	19
Martini bianco	17
Martini rosé	17
Cachaça envelhecida	19
Cachaça prata	19
Rum nacional	16
Conhaque domec	18



A VENDA E O CONSUMO DE BEBIDAS
ALCOÓLICAS SÃO PROIBIDOS PARA
MENORES DE 18 ANOS. BEBA COM
MODERAÇÃO.