



Orange

PRAIA HOTEL

MENU À LA CARTE A la carte menu

Couvert _____ **26,50**

ENTRADAS Appetizer

Canja à Paulista (Acompanha torradas) _____ **23,00**

Chicken and vegetable soup (Served with toast)

Sopa de Carne (Acompanha torradas) _____ **23,00**

Beef soup (Served with toast)

PRATOS INFANTIS Children's Menu

Filet à moda dos baixinhos _____ **31,00**

Filé mignon grelhado 100g servido com arroz e fritas | Grilled fillet steak served with rice and french fries

Frango à esquiadora _____ **28,00**

Peito de frango grelhado. Servido com arroz à grega e purê de batatas | Grilled chicken breast. Served with greek rice and mashed potato

Espaguete ao sugo _____ **27,00**

Espaguete ao molho de tomate | Spaghetti with tomato sauce

Omelete misto _____ **26,00**

Acompanha batata frita e arroz | With french fries and rice

SALADAS Salads

Salada Verão Summer Salad _____ **35,00**

Mix de folhas, mamão, abacaxi, melão, melancia, queijo e presunto em cubos e palmito | Mix of leaves, papaya, pineapple, melon, watermelon, cheese and ham cubes, heart of palm

Salada Russa _____ **35,00**

Mix de folhas, Cenoura ralada, beterraba ralada, frango desfiado, alface, tomate | Mix of leaves, Row grated carrot, roe grated beetroot, chicken, lettuce, tomato

Salada de Salmão _____ **42,00**

Mix de folhas, salmão flambado, cubos de manga, tomate e palmito | Mix of leaves, flambé salmon, mango, tomato and heart of palm

VEGETARIANO Vegetarian Food

Espaguete à Siracusa _____ **42,00**

Espaguete ao molho de tomates, cebola, pimentões, azeitonas, alcaparras, manjeriço e alho | Spaghetti with tomato, onion, aubergine, olives, capers, basil and garlic

Beringela gratinada _____ **42,00**

Beringela a parmegiana, gratinada com queijo, servida com arroz e purê | Aubergine au gratin with cheese, served with rice and mashed potatoes

Ratatouille _____ **42,00**

Lascas de beringela, cebola, tomate, pimentões e alho refogados em molho de ervas de alecrim e manjeriço, acompanha arroz e purê de batatas | Aubergine, onion, tomato, peppers and garlic chips sautéed in a sauce of rosemary and basil herbs, with rice and mashed potatoes

MASSAS Pastry

Fettuccine à carbonara _____ (1 p.) **38,50** _____ (2 p.) **74,00**

Fettuccine regado ao molho de bacon com manteiga flambado no vinho branco

Espaguete à parisiense _____ (1 p.) **38,50** _____ (2 p.) **74,00**

Espaguete à bolonhesa _____ (1 p.) **38,00** _____ (2 p.) **74,00**

Spaghetti in sauce bolonhese

Fettuccine ao molho de 4 queijos e salmão _____

_____ (1 pessoa/person) **46,00** _____ (2 pessoas/people) **89,00**

Fettuccine servido com molho bechamel e lascas de salmão, com mix de queijos | Fettuccine with salmon slivers and cheese sauce

FRUTOS DO MAR Sea Food

Lagosta ao molho de coco _____ (2 pessoas/people) **160,00**

Lagosta preparada com molho de coco servida com arroz e purê de batata | Lobster in coconut sauce, served with rice and mashed potatoes

Lagosta grelhada _____ (2 pessoas/people) **160,00**

Lagosta grelhada. Servida com batatas coradas e arroz de brocolis | Grilled lobster served with broccoli rice and potatoes

Camarão à grega _____ (2 pessoas/people) **104,00**

Camarão empanado. Servido com arroz à grega e batata frita | Breaded prawn with herbs, served with greek rice and french fries

Moqueca de camarão _____ (2 pessoas/people) **120,00**

Camarões cozido em leite de coco e especiarias, servido com arroz e pirão | Cooked prawns in coconut sauce and herbs, served with rice and pirão

Camarão à Orange _____ (2 pessoas/people) **120,00**

Camarão no molho branco, servido no abacaxi. Acompanha arroz à grega e purê de batata | Prawns cooked in white sauce with pineapple, served in the pineapple, greek rice and mashed potatoes

Camarão à Coroa do Avião _____

_____ (1 pessoa/person) **57,00** _____ (2 pessoas/people) **109,00**

Camarão no molho de tomate. Acompanha arroz e legumes cozidos | Prawns cooked in tomato sauce, served with rice and vegetables

Moqueca de Marisco ou Sururu (2 pessoas/people) **72,00**

Marisco ou sururu cozidos em leite de coco e especiarias, servido com arroz e pirão | Cooked shellfish in coconut milk and herbs, served with rice and pirão

PEIXES Fish

Peixada à praiaira _____ (3 pessoas/people) **125,00**

Posta de peixe cozido com legumes e ovos. Acompanha pirão e arroz branco | Cooked fish with vegetables. Served with pirão and rice

Moqueca de peixe _____ (3 pessoas/people) **110,00**

Posta de peixe cozido no leite de coco. Acompanha pirão e arroz branco | Cooked fish fillet in coconut milk served with fish sauce and rice

Peixe grelhado _____ (1 pess./pers.) **47,00** _____ (2 pess./ppl.) **92,00**

Filé de peixe grelhado. Acompanha arroz branco e purê | Grilled fish fillet, served with rice and mashed potatoes

Peixe ao molho de camarão _____

_____ (1 pessoa/person) **56,00** _____ (2 pessoas/people) **104,00**

Filé de peixe grelhado com molho de camarão. Acompanha arroz branco e purê de batata | Grilled fish fillet with prawn sauce, served with rice and mashed potatoes

Peixe à Orange _____ (1 pess./pers.) **56,00** _____ (2 pess./ppl.) **104,00**

Filé de peixe grelhado salteado em camarões, cebola e alcaparras. Servido com arroz de brocolis e purê | Grilled fish fillet with sauce of prawns, onions and capers. Served with broccoli rice and mashed potatoes

Salmão ao molho de maracujá _____

_____ (1 pessoa/person) **52,00** _____ (2 pessoas/people) **99,00**

Filé de salmão grelhado. Servido com arroz branco e purê de batata | Grilled Salmon fillet with passion fruit sauce, served with rice and mashed potatoes

Salmão com Ervas (1 pess./pers.) **49,00** (2 pess./ppl.) **96,00**

Filé de salmão grelhado, puxado em ervas, manjeriço, hortelã e alecrim, servido com arroz branco e batata saute | Grilled Salmon fillet in herbs, served with broccoli rice and potatoes

CARNES Meat

Filet ao maitre _____ (1 pess./pers.) **54,00** _____ (2 pess./ppl.) **106,00**

Filé grelhado na manteiga e ervas, acompanha arroz branco e purê de batata | Grilled Steak in butter and herbs served with rice and mashed potato

Filet au poivre _____ (1 pess./pers.) **54,00** _____ (2 pess./ppl.) **106,00**

Filé alto grelhado servido com molho madeira apimentado, servido com pure de batatas e arroz | Grilled steak served with spicy sauce, served with steamed potatoes and rice

Filet à parmegiana (1 pess./pers.) **52,00** (2 pess./ppl.) **102,00**

Filé empanado gratinado com queijo, molho de tomate, guarnecido de macarrão e purê | Breaded steak with cheese on top, served with spaghetti

Filet a chateaubriand _____ (1 p.) **53,00** _____ (2 p.) **104,00**

Filé alto grelhado, servido com cebola, tomates, pimentões, champions à juliene e molho Chateaubriand | Grilled steak with Chateaubriand sauce, sliced onion, ham and peas served with greek rice and french fries

Strogonoff _____ (1 pess./pers.) **48,00** _____ (2 pess./ppl.) **92,00**

Filé cortado ao creme de leite, acompanha arroz branco e purê de batata | Chopped steak cooked in cream, served with rice and mashed potatoes

Picanha Argentina _____ (2 pessoas/people) **120,00**

Arroz, feijão macassar, farofa de ovo, vinagrete a parte, batata frita ou macaxeira frita | Beef picanha, served with rice, black eyed peas, eggs farofa and french fries

AVES Chicken

Frango Orange _____ (1 pess./pers.) **45,50** _____ (2 pess./ppl.) **88,00**

Peito de frango ao molho mostarda com arroz branco de brocolis e pure de batatas gratinadas | Breast grilled with mustard sauce served with broccoli rice and mashed potatoes

Frango grelhado _____ (1 pess./pers.) **41,00** (2 pess./ppl.) **79,00**

Peito de frango grelhado. Acompanha arroz à grega e batata frita | Grilled chicken breast, served with greek rice and french fries

Frango à Cubana _____ (1 pess./pers.) **42,00** (2 pess./ppl.) **82,00**

Frango empanado. Acompanha arroz à grega, batata frita e banana a milanesa | Breaded chicken served with breaded banana, Greek rice and french fries

GUARNIÇÕES Trims / Garnish

Arroz branco Rice _____ **9,90**

Feijão macassar Black eyed peas _____ **9,90**

Macarrão ao alho e óleo Spaghetti with garlic _____ **9,90**

Purê Mashed potato _____ **10,90**

Legumes Vegetables _____ **9,90**

Pães (3 unid.) Bread _____ **6,00**

Ovos Eggs _____ **5,00**

Molho vinagrete _____ **7,00**

Porção de tapiquinha Coco / Queijo (3 unid.) _____ **20,00**

Portion of tapioca Coconut / Cheese (3 unit.)

Porção de torrada Portion of toast _____ **8,00**

Porção de pirão para acompanhar peixada _____ **15,00**

Portion of pirão served with cooked fish

PIZZAS Média

Pizza Muçarela _____ **32,00**

Pizza Frango desfiado e catupiry _____ **33,00**

Pizza Portuguesa _____ **34,00**

Presunto, queijo, cebola, tomate, ovo e azeitona

Pizza Calabresa com cebola _____ **34,00**

SOBREMESA Dessert

Pudim Pudding _____ **12,00**

Petit Gateau _____ **20,00**

Cartola Banana, queijo e canela _____ **15,00**

Baked cheese and banana with cinnamon and sugar

Doce caseiro de Goiaba ou Banana _____ **10,00**

Acompanha creme de leite | Brazilian sweet fruit desert, served with cream

Sorvete de creme com cocada caseira _____ **14,00**

Taça com 3 bolas de sorvete 3 scoops of ice cream _____ **15,00**

Porção de fruta (1 tipo por porção) _____ **9,00**

Mamão - Melão - Melancia - Abacaxi | Portion of fruit - Papaya - Melon - Watermelon - Pineap