

h o t é i s



ÁGUAS CLARAS

SANTA CRUZ

Cardápio

Cardápio Promocional

Todos os pratos são lançamentos e estão com preços promocionais, servidos à Americana.

11 - ENTRECÔTE À MODA DOS ALPES

Entrecôte grelhado com Queijo Minas, berinjela chapada e batata ao murro

12 - ENTRECÔTE AO MOLHO MOSTARDA

Entrecôte grelhado coberto com molho de mostarda, servido com arroz branco e batata frita

13 - ENTRECÔTE À ITALIANA

Entrecôte acebolado com queijo gorgonzola, servido com polenta frita

14 - ENTRECÔTE AO RISOTO

Entrecôte grelhado, guarnecido de risoto aos quatro queijos

15 - ENTRECÔTE GORGONZOLA

Entrecôte grelhado ao molho cremoso de gorgonzola, servido com espaguete ao alho e óleo

16 - CARRÉ DE CORDEIRO CONTEMPORÂNEO

Carré de cordeiro grelhado, servido com purê de batata e arroz branco

17 - CARRÉ DE CORDEIRO AO VINHO

Carré de cordeiro grelhado com cebola, alho, alecrim e louro ao molho madeira, servido com arroz e açafrão

18 - CARRÉ DE CORDEIRO COM FRUTAS VERMELHAS

Carré grelhado ao molho de frutas vermelhas, geléia de morango, e vinho tinto guarnecido de purê de batatas e arroz branco

19 - FILÉ AO FUNGHI

Filé mignon grelhado com polenta chapada ao molho funghi

20 - FILÉ AO POIVRE

Filé mignon grelhado com molho de pimenta, servido com batata suíça

21 - PICANHA À BRASILEIRA

Picanha grelhada guarnecida com purê e farofa crocante

22 - FRANGO À MODA DO CHEF

Filé de frango empanado recheado com rúcula, tomate e queijo minas, servido sob colchão de purê e legumes refogados

23 - TALHARIM CARBONARA

Massa tipo talharim envolvido com bacon, molho bechamel, tempero verde, vinho e queijo parmesão

24 - ESPAGUETE AO FUNGHI COM ISCAS DE FILÉ

Massa tipo espaguete envolvido com iscas de filé e molho funghi ao molho madeira

25 - SALMÃO DE VERÃO

Salmão grelhado servido sob colchão de purê e aspargos na manteiga

26 - PEIXE COM RATATOUILLE DE LEGUMES

Filé de peixe grelhado com ratatouille de legumes e purê de banana

27 - BACALHAU IMPERIAL

Bacalhau desfiado com batata, claras de ovos cozido e requeijão, servido sob colchão de pimentão vermelho batata palha e cebola refogada

28 - BACALHAU DE FRIGIDEIRA

Bacalhau frito no azeite de oliva com alho, azeitona preta, cheiro verde e cebola, servido com batata soute



Entradas

29 - COUVERT

Torradinhas, manteiga, pepino, salamito e queijo

30 - LULA À MILANESA

Tiras de lula à milanesa com molho de limão

31 - COCKTAIL DE CAMARÃO

Camarões ao creme de leite com molho rosé

32 - CEBOLA À MILANESA

Anéis de cebola empanados à milanesa

33 - QUEIJO À MILANESA

Cubos de queijo empanados à milanesa

34 - CARPACCIO DE SALMÃO

Lâminas de salmão aromatizadas com azeite de oliva e fondor, pimenta do reino, dill, alcaparras. Servido com torradinhas crocantes e manteiga temperada.

35 - CARPACCIO DE FILÉ MIGNON

Lâminas de filé mignon, aromatizadas com salsa, cebola e alho desidratados, pimenta calabresa, fondor, azeite de oliva, queijo parmesão, alcaparras. Servido com folhas de rúcula, torradinhas e manteiga de ervas.

36 - BOLINHO DE BACALHAU

Porção com 06 unidades

Saladas

37 - Salada de palmitos

38 - Salada de aspargos

39 - Salada de tomates

40 - Salada mista especial

41 - SALADA WALDORF

Dados de aipo, maçã, abacaxi, banana, nozes, cheiros verdes ao molho de maionese



Sopas e Cremes

42 - SOPA À CAPELETI

43 - CANJA DE GALINHA

44 - CREME DE ASPARGOS

45 - CREME DE BATATAS

46 - CREME DE PALMITO

Risotos

47 - RISOTO DE RÚCULA E TOMATE SECO

Risoto cremoso à base de arroz arbóreo cozido com cebola, tomate e caldo envolvido em rúcula e tomate seco

48 - RISOTO DE FUNGHI

Risoto cremoso à base de arroz arbóreo cozido com cebola, tomate e caldo envolvido com funghi secci

49 - RISOTO DE LULA

Anéis de lula refogados no azeite de oliva com cebola, tomate, champignon, arroz arbóreo e finalizado com açafraão da terra e cheiro verde

Pastas

50 - TALHARIM À PARISIENSE

Talharim com tiras de frango, presunto, champignon, molho supremo com queijo parmesão gratinado e ervilhas

51 - ESPAGUETE À BOLONHESA

Servido ao molho de filé mignon picado à italiana

52 - FETTUCCINE ALFREDO

Massa tipo espagete servido ao molho de nata e requeijão, e gratinado com queijo parmesão ralado



ÁGUAS CLARAS

SANTA CRUZ

Aves

53 - FRANGO À MARYLAND

Filé de frango grelhado ao molho supremo com presunto, milho, champignon e tempero verde. Guarnecido de arroz branco e purê de batata

54 - FRANGO AO MOLHO DE REQUEIJÃO

Filé de frango grelhado ao molho requeijão, com cebola, tomate, vinho branco e cheiro verde, servido com purê

55 - FRANGO À AGUAS CLARAS

Filé de frango grelhado com arroz, maionese, frutas e banana à milanesa

56 - FRANGO À PARMEGIANA

Filé de frango à milanesa, recheado com presunto e queijo ao molho italiano, servido com purê

Porco

57 - LOMBO ÁGUAS CLARAS

Lombo de porco grelhado com arroz, farofa, maionese e frutas

58 - EISBEIN

Porco com chucrute servido com batatas ao vapor e arroz



Frutos do Mar

59 - PEIXE À FLORENTINE

Filé de peixe grelhado servido sobre colchão de espinafre napado, com molho supremo e arroz

60 - PEIXE À LA NOUVELLE CUISINE

Filé de peixe grelhado com camarão refogado na manteiga, molho de alcaparras e champignon, colchão de espinafre e batatas a vapor

61 - PEIXE AO MOLHO DE MARACUJÁ

Filé de peixe grelhado no azeite de oliva, com molho cremoso de maracujá servido com arroz branco e purê de batata

62 - PEIXE À PRIMAVERA

Filé de peixe grelhado e recheado com aspargos ao molho de camarão, servido com arroz à grega e batata ao vapor

63 - PEIXE AO MOLHO DE REQUEIJÃO

Filé de peixe grelhado ao molho requeijão, camarão, tomate, cebola, pimentão, palmito picado e tempero verde. Servido com arroz branco e batata vapor

64 - BACALHAU À PROVENÇAL

Bacalhau grelhado e após cozido em redução de molho de tomate com ervas de Provença, guarnecido de arroz branco e batatas ao murro

65 - BACALHAU GRELHADO

Bacalhau grelhado no azeite de oliva. Servido com cebola roxa, pimentões em tiras e batata ao murro

66 - BACALHAU À PORTUGUESA

Bacalhau refogado com batata, pimentão, tomate, cebola, cenoura e temperos

67 - CAMARÃO À NEWBURG

Camarão refogado na manteiga com cebola, flambado em conhaque, acrescido de champignon, mostarda dijon ao molho supremo e arroz pilan

68 - CAMARÃO À GREGA

Camarão à milanesa com queijo derretido, banana à milanesa, arroz à grega e ervilhas

69 - CAMARÃO AOS QUEIJOS

Camarão frito em azeite de oliva com molho branco provolone, gorgonzola, mussarela e parmesão. Servido com arroz branco e purê de batata

70 - CAMARÃO AO MOLHO REQUEIJÃO

Camarões salteados na manteiga com cebola, milho verde, molho de tomate, creme de leite, requeijão cremoso e cheiro verde. Guarnecido de arroz branco e purê de batata

71 - SALMÃO COM ERVAS

Filé de salmão grelhado com rodela de cebola, alecrim, manjericão, orégano e endro no azeite de oliva. Servido com arroz com açafrão e batatas ao vapor

72 - PEIXE AO MOLHO DE LIMÃO

Filé de peixe grelhado ao molho cremoso de limão, guarnecido de arroz branco e purê de batata

73 - CONGRIO AROMÁTICO

Filé de congrio grelhado em azeite de oliva, com crosta de ervas aromáticas. Servido com arroz selvagem e legumes de época salteados

74 - ATUM AO FUNGHI

Atum grelhado no azeite de oliva e coberto com molho funghi, creme de leite e vinho branco. Servido com arroz branco, aspargos verdes e tomate cereja salteados na manteiga

75 - ATUM AO RISOTO DE LIMÃO

Atum grelhado no azeite de oliva. Servido com risoto de limão e finalizado com vinho branco e queijo parmesão



Carnes Bovinas

76 - FILÉ À QUATRO QUEIJOS

Filé mignon grelhado ao creme branco e queijos, servido com arroz, brócolis, cenoura e batata noisette

77 - FILÉ À PARMEGIANA

Filé mignon à milanesa recheado com presunto e queijo ao molho italiano, servido com arroz branco e batata palito

78 - FILÉ À LA NOUVELLE CUISINE

Medalhões de filé mignon com bacon sobre colchão de espinafre, ao molho madeira, com batatas noisette e legumes

79 - FILÉ AO MOLHO DE GORGONZOLA

Filé mignon grelhado ao molho de nata, creme de leite, noz moscada e queijo gorgonzola, servido com arroz açafraão e batata noisette

80 - FILÉ ÁGUAS CLARAS

Filé mignon com champignon, arroz, maionese, palmitos, batata palha e frutas

81 - FILÉ AO MOLHO DE REQUEIJÃO

Filé mignon grelhado com champignons fatiados, mostarda e requeijão, servido com arroz e batata noisette

82 - FILÉ À CHATEAUBRIAND

Filé mignon ao molho madeira com molho de pimenta, champignon, arroz branco e batata noisette

83 - FILÉ AO RISOTO

Filé mignon grelhado ao molho madeira com laminas de champignon. Servido com risoto de queijo brie e aspargos verdes

84 - FILÉ AO MOLHO DE FRUTAS VERMELHAS

Filé mignon grelhado ao molho de frutas vermelhas, guarnecido de risoto aos queijos

85 - PICANHA À GRILL

Picanha grelhada servida com batatas noisette, arroz e legumes

86 - PICANHA ÁGUAS CLARAS

Picanha grelhada com arroz, maionese, fritas e farofa



Sobremesas

87 - FLAN DE LEITE CONDENSADO

Pudim de leite condensado ao molho de caramelo

88 - MOUSSE MARMORIZADO

Mousse de chocolate marmorizado com cobertura de chocolate

89 - PETIT GÂTEAU

Mini bolo de chocolate quente servido com molho de chocolate e sorvete de creme

Domingo

90 - BUFFET ESPECIAL

Diversas carnes, camarão à grega, pratos quentes, saladas variadas e sobremesas

Sorvetes

91 - TORTA DE SORVETE (Castelinho)

Torta de sorvete ao molho de chocolate quente

92 - SORVETE AO MOLHO DE CHOCOLATE (Kibon)

Sabores chocolate, flocos, napolitano, morango e creme, com cobertura de chocolate

93 - PAPAIA COM CASSIS

Mamão batido no liquidificador com sorvete de creme e servido com licor de cassis

94 - BANANA FLAMBADA COM SORVETE (Kibon)

Sorvete de creme servido com banana flambada em Cointreau



Sanduíche

95 - SANDUÍCHE ABERTO

Pão, margarina ou maionese, presunto, queijo, tomate, palmito, pepino e ovo de codorna.

96 - SANDUÍCHE SIMPLES

Pão, margarina ou maionese, presunto e queijo.

97 - SANDUÍCHE COMPLETO

Pão, margarina ou maionese, presunto, queijo, tomate, alface e pepino.

Misto Quente

98 - MISTO SIMPLES

Pão, margarina, presunto e queijo.

99 - MISTO COMPLETO

Pão, margarina, presunto, queijo, tomate, alface e ovo.

100 - MISTO DE FILÉ

Pão, margarina, presunto, queijo, tomate, alface, ovo e filé.

101 - MISTO DE FRANGO

Pão, margarina, presunto, queijo, tomate, alface, ovo e frango.

Diversos

102 - BAURU

Pão, salada de tomate, alface, pão, filé, ovo, queijo e presunto.

103 - PORÇÃO DE BATATAS FRITAS



ÁGUAS CLARAS

SANTA CRUZ

Água

104 - *Água Mineral*

Energético

114 - *ENERGÉTICO*

Refrigerantes

105 - *REFRIGERANTE 290ml*

Cervejas

115 - *CERVEJA*

106 - *REFRIGERANTE 355ml (lata)*

116 - *CERVEJA EXTRA*

107 - *SCHWEPES 355ml (lata)*

117 - *CERVEJA LONG NECK*

108 - *H2OH*

118 - *CERVEJA HEILIGE*

Sucos

109 - *SUCO LARANJA*

Whisky

119 - *WHISKY NATU NOBILIS (dose)*

110 - *SUCO ABACAXI*

120 - *WHISKY PASSPORT/BELLS (dose)*

111 - *SUCO MAMÃO*

121 - *WHISKY 8 ANOS (dose)*

112 - *SUCO MELÃO*

122 - *WHISKY 12 ANOS (dose)*

113 - *SUCO DE UVA*

123 - *WHISKY 15 ANOS (dose)*



ÁGUAS CLARAS

SANTA CRUZ

Drinks

124 - MARTINI (dose)

125 - CAMPARI (dose)

126- CAIPIRA DE CACHAÇA

127 - CAIPIRA DE VODKA SMIRNOFF

128 - CAIPIRA DE VODKA ABSOLUT

129 - CONHAQUE NACIONAL (dose)

130 - VODKA SMIRNOFF (dose)

131 - VODKA ABSOLUT (dose)

132 - UNDERBERG (dose)

133 - GIN NACIONAL (dose)

134 - GIN IMPORTADO (dose)

135 - RUM (dose)

Short Drinks

136 - ALEXANDER

Cognac, creme de cacau creme de leite e chocolate

Long Drinks

137 - SUN OF BEACH

Champagne, sorvete de morango, vodka e licor de pêssego.

138 - EASWAY

Champagne, curaçau, suco de abacaxi.

Licores

139 - LICOR NACIONAL (dose)

140 - LICOR IMPORTADO (dose)