

TÉRREO

/ PARA OFERECER UMA CULINÁRIA MAIS SAUDÁVEL, O B HOTEL CONTA COM HORTA PRÓPRIA ONDE SÃO COLHIDOS DIARIAMENTE INGREDIENTES ORGÂNICOS REPLETOS DE SABOR.

TO OFFER YOU A HEALTHIER CUISINE, B HOTEL HAS ITS OWN ORGANIC GARDEN WHERE FLAVORFUL INGREDIENTS ARE HARVESTED DAILY. /

ENTRADAS / APPETIZER	R\$
<p>Tartar de Atum e Manga / Mango Tuna Tartare Manga, Dill, Shoyu, Gergelim e Mostarda em Grão <i>Mango, Dill, Shoyu, Sesame and Grain Mustard</i></p>	42
<p>Beignets de Camarão com Molho Curry e Pimentões / Shrimp Beignets Curry Sauce and Bell Peppers Camarão em massa frita, Curry, Pimentões, Vinagre Balsâmico e Coentro <i>Fried Shrimp, Curry, Bell Peppers, Balsamic Vinegar and Coriander</i></p>	98
<p>Mil folhas de tomate e queijo de cabra / Tomato and goat cheese salad Tomate, Queijo Cabra, Berinjelas, Abobrinhas, Alface Roxa, Bifum Frito e Manjeriçã <i>Tomato, Goat Cheese, Eggplants, Zucchini, Purple Lettuce, Fried Bifum and Basil</i></p>	32
<p>Polpetone de Pupunha / Pupunha Polpetone Geleia de Abacaxi Picante e Brotos do Dia <i>Spicy Pineapple Jam and Green Sprouts</i></p>	49
<p>Salada gourmande / Gourmande salad Alface, Gomos de Tomate, Queijo, Lagostins, Abacate, Rúcula, Aspargos, Toranjas, Dill, Salmão e Gergelim <i>Lettuce, Tomato Slices, Cheese, Crawfish, Avocado, Arugula, Asparagus, Grapefruit, Dill, Salmon and Sesame</i></p>	52
<p>Salada Campestre / Country Side Salad Alface Roxa, Rúcula, Endívias, Capuchinha, Ovo Poché, Presunto cru, Queijo Parmesão, Mel, Mostarda e Nozes <i>Purple Lettuce, Arugula, Endives, "Capuchinha" Flower, Poached Egg, Raw Ham, Parmesan Cheese, Honey, Mustard and Walnuts</i></p>	36

SOPAS / SOUPS R\$

Creme de Lagostins / Crayfish Cream 52

Cenoura, Alho Poró, Salsão, Vinho Branco, Conhaque, Creme de Leite e Croutons

Carrot, Leek, Celery, White Wine, Cognac, Fresh Milk Cream and Croutons

Cappuccino de Cogumelos / Mushroom Cappuccino 42

Caldo de Legumes e Creme de Leite fresco

Vegetable Broth and Fresh Milk Cream

Sopa de Batata / Potato Soup 27

Alho-poró, Batata Inglesa e Ovas de Capelin

Leeks, Potatoes and Capelin Roe

s/ glúten e
s/ lactose

*gluten and
lactose free*

Sopa de Abóbora ao Leite de Coco / Pumpkin Soup with Coconut Milk 39

Abóbora Japonesa, Alho-poró, Leite de coco, Semente de Abóbora e Pancetta

Japanese Pumpkin, Leeks, Coconut Milk, Pumpkin Seeds and Pancetta

RISOTO E MASSAS / RISOTTO AND PASTA R\$

Risoto de Polvo ao Açafrão / Octopus Risotto Saffron 102

Arroz Arbóreo, Açafrão, Queijo Parmesão, Tomates, Caldo Peixe, Manteiga e Vinho Branco

Arborio Rice, Octopus, Saffron, Parmesan Cheese, Tomatoes, Fish Broth, Butter and White Wine

Risoto de Bacalhau Defumado / Smoked Cod Fish Risotto 99

Arroz Arbóreo, Tucupi, Parmesão, Maçã Verde, Manteiga, Cebola, Manteiga e Vinho Branco

Arborio Rice, Tucupi Broth, Parmesan Cheese, Green Apple, Onions, Butter and White Wine

Risoto de Shitake e Brócolis / Shitake and Broccoli Risotto 78

Arroz Arbóreo, Queijo Parmesão, Manteiga e Vinho Branco

Arborio Rice Shitake, Broccoli, Parmesan Cheese, Butter and White Wine

	Ravioli de Queijo de Cabra / Goat Cheese Ravioli	79
	Castanha de Baru, Pimenta Rosa, Mel Trufado e Manteiga <i>Baru Nuts, Pink Peppercorn, Truffle Honey and Butter</i>	
	Nhoque de Mandioquinha / Mandioquinha (Parsnip) Gnocchi	77
	Ervilha Torta, Tomate Tostado, Requeijão Artesanal e Azeite Trufado <i>Sugar Pea, Grilled Tomato, Homemade Cream Cheese and Truffle Olive Oil</i>	
	Espaguete Negro com Camarões / Black Spaghetti with Shrimp	93
	Espaguete Negro, Tomates e Bouquet Garni <i>Black Spaghetti, Tomatoes and Bouquet Garni</i>	
s/ glúten e s/ lactose <i>gluten and lactose free</i>	Espaguete de Arroz com Tofu, Espinafre e Castanha de Caju / Rice Spaghetti with Tofu, Spinach and Cashew Nut	69
	Espaguete Bifum, Molho Ostra, Shoyu e Óleo Gergelim <i>Bifum Spaghetti, Oyster Sauce, Shoyu and Sesame Oil</i>	

PEIXE E MARISCO / FISH AND SEAFOOD R\$

	Filé de Linguado com Manteiga de Limão e Legumes Grelhados / Sole Fillet with Lemon Butter and Grilled Vegetables	97
	Cenouras, Abobrinha, Beterraba, Berinjelas, Cebola Roxa, Palmito Pupunha, Limão e Legumes da Horta <i>Carrots, Zucchini, Beetroot, Eggplants, Red Onion, Palm Heart Pupunha, Lemon and Garden Vegetables</i>	
	Robalo em Crosta de Castanhas / Chestnut Crusted Sea Bass	98
	Castanha de Caju, Baru, Castanha do Pará, Chutney de cebola Roxa, Quiabo e Molho de Manteiga <i>Cashew Nut, Baru Nut, Brazil Nut, Red Onions Chutney, Okra and Butter Sauce</i>	
	Vieiras com Arroz Negro / Scallop with Black Rice	156
	Aspargos verdes, Bisque de Lagostins e Azeite <i>Green Asparagus, Crawfish Bisque and Olive Oil</i>	

Camarões ao Leite de Coco e Pimenta Verde / Coconut Milk Shrimp and Green Pepper 114

Arroz Basmati, Leite de coco, Coentro fresco, Pimenta verde, Tomates e Limão
Basmati Rice, Coconut Milk, Fresh Coriander, Green Peppercorn, Tomatoes and Lemon

Bacalhau Assado com Purê de Grão de Bico / Baked Cod Fish with Mashed Chickpeas 112

Grão de Bico, Pimentões, Azeitonas, Louro, Cebolas e Azeite de Coentro
Chickpeas, Bell Peppers, Olives, Laurel, Onion and Coriander Oil

Bobó de Camarão / Shrimp Manioc Stew 109

Mandioca, Pimentões, Leite de Coco, Dendê, Pimenta e Arroz de Jasmim
Manioc, Bell Peppers, Coconut milk, Dende Oil, Pepper and Jasmine Rice

CARNE / MEAT

R\$

Filé ao Poivre com Batatas Gratinadas e Cogumelos / Steak with Grated Potatoes and Mushrooms 89

Pimenta do Reino, Creme de Leite, Batata Inglesa, Cogumelos, Manteiga e Conhaque
Black Peppercorn, Fresh Milk Cream, Potatoes, Mushrooms, Butter and Cognac

Bife Ancho com Farofa Panko, Banana da Terra e Molho Bearnaise / Beef Steak with Panko Flour, Plantain Banana and Bearnaise Sauce 97

Farinha Panko, Pimenta do Reino, Estragão,, Manteiga e Limão
Panko Flour, Black Peppercorn, Tarragon, Butter and Lemon

Filé Mignon com Risoto de Funghi / Tenderloin Beef with Funghi Risotto 86

Risoto de Funghi e Molho de Carne
Funghi Risotto and Meat Sauce

Carré de Cordeiro com Chamuça de Ratatouille e Purê de Berinjela / Rack of Lamb with Ratatouille Samosa and Mashed Eggplant 119

Berinjela, Abobrinha, Cebola, Tomates, Pimentões, Alho, Azeitonas, Anchovas, Alcaparras, Massa Filo, Tomilho e Azeite
Eggplant, Zucchini, Onions, Tomatoes, Bell Pepper, Garlic, Olives, Anchovies, Capers, Filo Pastry, Thyme and Olive Oil

Confit de Pato ao Mel e Gengibre / *Honey and Ginger Duck Confit* 119
Mel Silvestre, Gengibre, Demi Glace, Batata Baroa e Legumes da horta
Wild Honey, Ginger, Demi Glace, Baroa Potatoes and Garden Vegetables

Stinco de Vitelo Braseado / *Braised Veal Stinco* 108
Polenta de Milho, Cenoura Glaceada e Molho de Carne
Corn Polenta, Glazed Carrots and Meat Sauce

Frango Orgânico com Legumes da Horta / *Organic Chicken with Garden Vegetables* 67
Salsa, Tomilho, Cenouras, Quiabo, Palmito, Pimentão e Pimenta do Reino
Parsley, Thyme, Carrots, Okra, Palm Heart, Bell Pepper and Black Peppercorn

SOBREMESAS / *DESSERT* R\$

Tarte Tatin com Sorvete de Baunilha / *Tatin Tarte with Vanilla Ice Cream* 39
Maçã, Massa Doce e Sorvete de Baunilha
Apple, Sweet Dough and Vanilla Ice Cream

Mil Folhas de Chocolate / *Chocolate Puff Pastry* 37
Chocolate 70%, Creme de Leite, Cacau em Pó e Framboesas
Chocolate 70%, Fresh Milk Cream, Cocoa Powder and Raspberries

Creme Brûlée / *Brûlée Cream* 29
Creme de Leite, Ovos e Fava Baunilha
Fresh Milk Cream, Eggs and Vanilla Bean

Texturas de Chocolate / *Chocolate Texture* 44
Brownie, Brigadeiro, Fudge de Chocolate e Pistache e Areia de Chocolate
Brownie, Brigadier Sweet, Chocolate Pistachio Fudge and Chocolate Sand

Cannoli de Amêndoas / *Almond Cannoli* 46
Creme de mascarpone, Laranjas, Toranja, Calda de Laranja, Xarope de Especiarias e Sorvete de iogurte
Mascarpone Cream, Oranges, Grapefruit and Spice Syrup and Yogurt Ice Cream

CERVEJAS / BEER	R\$
Bohemia	12
Becks	14
Budweiser - 343ml	14
Heineken - 350 ml	14
Stella Artois - 275ml	14
Estrella Galicia - 355 ml	14
Cerpa - 355 ml	17
Corona - 335 ml	19
Paulaner - 500 ml	39

ÁGUAS / WATERS	R\$
Água Prata Sem Gás / <i>Still Water</i> - 310 ml	7
Água Prata Com Gás / <i>Sparkling Water</i> - 310 ml	9
Perrier - 330 ml	24
Acqua Panna - 500 ml	29
San Pellegrino - 500 ml	29

CAFÉ / COFFEE	R\$
Espresso	9
Nespresso (Cápsula / <i>Capsule</i>)	9

BEBIDAS NÃO ALCOÓLICAS / SOFT DRINKS	R\$
Refrigerantes / <i>Soda</i>	10
Citrus Prata	10
Água Tônica Prata	10
Água Tônica St. Pierre	24
Água Tônica Schweppes	10
Suco Natural / <i>Natural Juice</i>	12
Soda da casa (Gengibre e Hibisco) / <i>Homemade Soda (Ginger and Hibiscus)</i>	14
Água de Coco / <i>Coconutwater</i>	16
Energético / <i>Energy Drink</i>	20

ESPÍRITO BRASILEIRO/*BRAZILIAN SPIRITS* R\$

Salinas	19
Seleta	19
Ypioca 150	21
Germana	21
Leblon	21
Nêga Fulô	21

AMARO & VERMOUTH R\$

Campari	18
Aperol	23
Fernet Branca	24
Punt e Més	24

CONHAQUE/*COGNAC* R\$

Courvoisier VSOP	86
Hennessy VSOP	86
Hennessy XO	208
Remy Martin VSOP	86
Remy Martin XO	208

GIN R\$

Gordons	28
Beefeater	36
Bombay Sapphire	36
Amazzoni	36
Tanqueray	37
Tanqueray Sevilha	40
Tanqueray Ten	42
Adnams First Rate	44
Adnams Copper House	44
Hendrick's	48
Botanist	58
Monkey 47	84

WHISKY	R\$
JW Red Label	24
JW Black Label	30
JW Blue Label	106
J&B	24
Ballantines 12	31
Buchanan's	31
Old Parr	32
Chivas Regal 12	32
Chivas Regal 18	86
Royal Salute 21	112

SINGLE MALT	R\$
Talisker 10	50
Cardhu 12	54
Macallan Amber	86
Glenfiddich 18	110
Glenfiddich 15	72
Glenfiddich 12	45

BOURBON & TENNESSEE	R\$
Jim Beam	28
Jim Beam Honey	28
Jack Daniel's	28
Jack Daniel's Single Barrel	42
Bulleit Bourbon	32
Gentleman Jack	36

IRLANDESES / IRISH	R\$
Jameson	26

LICORES / SPIRITS	R\$
Grand manier	38
Contreau	26
Amarula	26

Frangelico	26
Baileys	26
Limoncello	26
Peachtree	32
Drambuie	26
Jägermeister	26
Licor 43	26
Amaretto del orso	32
Sambuca	26

DRINKS CLÁSSICOS / CLASSICS

R\$

Mojito	32
Margarita	32
Daiquiri	32
Cosmopolitan	34
Kir	34
Piña Colada	34
Long Island Ice Tea	36
Belinni	38
Manhattan	38
Whisky sour	38
B sour	38
Aperol Spritz	40
Negroni	40
Kir Royale	40
Black Russian	40
Old Fashioned	40
Bloody Mary	34

CAIPIRINHAS

R\$

Sagatiba ou Leblon + Uma Fruta da Estação <i>Cachaça Sagatiba or Leblon + A Season Fruit</i>	32
Nega Fulô, Salinas, Seleta, Germana ou Ypioca 150 + Uma Fruta da estação <i>Cachaça Nega Fulô, Salinas, Seleta, Germana or Ypioca 150 + A Season Fruit</i>	34

SAKERINHAS	R\$
Jun Daiti + Uma Fruta da Estação <i>Sake Jun Daiti + A Season Fruit</i>	34

CAIPIROSKA	R\$
Smirnoff ou Ketel One + Uma Fruta da Estação <i>Vodka Smirnoff or Ketel One + A Season Fruit</i>	34
Stolichnaya, Absolut, Wyborowa ou Tiiv + Uma Fruta da Estação <i>Vodka Stolichnaya, Absolut, Wyborowa or Tiiv + A Season Fruit</i>	38
Ciroc, Belvedere, Grey-Goose ou Pravda + Uma Fruta da Estação <i>Vodka Giroc, Belvedere, Grey - Goose or Pravda + A Season Fruit</i>	42

GIN & TÔNICA & AMIGOS / GIN & TONIC & FRIENDS

<p>*Todos os gins são feitos com Tanqueray London Dry</p> <p><i>All gin drinks are made with Tanqueray London Dry</i></p>	Gin Tônica	39
	Gin, Água Tônica e Rodela de Limão <i>Gin, Tonic Water and Lemon Slice</i>	
	Gin Hibisco	39
	Gin, Redução de Hibisco e Água Tônica <i>Gin, Tonic Water and Hibiscus Syrup</i>	
	Gin Gengibre	39
	Gin, Rodela de Limão, Redução de gengibre e Água Tônica <i>Gin, Tonic Water, Ginger Syrup, Lemon and Lemon Slice</i>	
	G&T do Cerrado	39
	Gin, Tônica, Tomilho, Pimenta Biquinho e Cebolinhas / <i>Gin, Tonic Water, Thyme and Little Beak Pepper (Pepper of Brazil)</i>	

bhotelbrasil.com.br
Siga-nos no Instagram @bhotelbrasil