

# MENU

ROOM-SERVICE



**Holiday Inn**

UM HOTEL IHG®

BELO HORIZONTE

**ROOM SERVICE: 3064-6520**

**RECEPÇÃO: 3064-6555**

Siga-nos em nossas rede sociais @holidayinnbh

**CONTINENTAL R\$ 42,00**

Café, chá, leite e suco de laranja. Cesta de pães matinais. Geleias, mel, manteiga, prato de frutas laminadas ou salada de frutas.

*Coffee, tea, whole or skim milk and orange juice. Basket of bread. Selection of jam, honey, butter, sliced fruits or fruit salad.*

**HOLIDAY INN R\$ 52,00**

Café, chá, leite e suco de laranja. Cesta de pães matinais, bolos, geleia, mel e manteiga. Omelete, cereais, iogurte, queijo branco e peito de peru. Frutas da estação.

*Coffee, tea, milk and orange juice. Basket of morning breads, jams, honey and butter. Omelet, cereals, yogurt, white cheese and sliced turkey breast and season fruits.*

**MINEIRO R\$ 47,00**

Café, chá, leite e suco de laranja, melancia ou abacaxi. Cesta de pão de queijo com broa de Fubá. Geleias, doce de leite e manteiga. Queijo Minas Padrão; prato de frutas laminadas ou salada de frutas. Bolinhos de mandioca com queijo e linguiça defumada e dois ovos fritos ou cozidos.

*Coffee, decaf coffee or tea, whole or skim milk and juice, choose between: orange, watermelon or pineapple. Cheese bread and cornbread basket. Jam and butter. Minas cheese; sliced fruits or fruit salad. Cassava fried ball and smoked sausage and two fried or boiled eggs.*

Térmica de Café **R\$12,00** *Coffee thermos R\$12,00*

Térmica de Chá **R\$12,00** *Thermal tea R\$12,00*

Térmica de Leite quente **R\$12,00** *Hot milk thermos bottle R\$12,00*

Térmica de Chocolate **R\$12,00** *Thermos bottle of chocolate R\$12,00*

Suco natural - 300ml (Laranja, melancia, abacaxi, mamão com laranja ou Detox) **R\$8,00**

*Natural juice (Orange, watermelon, pineapple, papaya with orange or detox) R\$8,00*

Cesta de pães variados **R\$20,00** *Bread basket assorted R\$20,00*

Cesta de pão de queijo **R\$22,00** *Cheesebread basket R\$22,00*

Bolo do dia com calda de chocolate **R\$18,00** *Cake of the day with chocolate R\$18,00*

Prato de queijo minas **R\$18,00** *Plate of local "Minas" cheese R\$18,00*

Prato de frios variados **R\$29,00** *Plate of cold cuts R\$29,00*

Dois ovos fritos ou cozidos **R\$14,00** *Two fried or boiled eggs R\$14,00*

**Omeletes e tapioca**

Omelete mista (presunto e queijo mussarela) **R\$29,00**

*Simple omelet (ham and mozzarella cheese) - R\$29,00*

Omelete holy (cogumelo fresco, cebola, queijo branco e rúcula) **R\$33,00**

*Holy omelet (fresh mushroom, onion, cheese and arugula) R\$33,00*

Tapioca mineira (queijo branco, carne de sol, e cebola caramelizada) **R\$35,30**

*Tapioca mineira (cheese, sun-dried meat and caramelized onions) R\$35,30*

Tapioca doce (doce de leite e coco) **R\$27,50**

*Sweet tapioca (milk and coconut candy) R\$27,50*

**Menu Kids**

Picadinho de Frango, filé ou nuggets **R\$29,90**

Acompanha arroz, feijão e fritas ou salada de folhas com cenoura ralada e tomate ou espaguete ao molho de tomate.

*Chopped chicken or chicken nuggets R\$29,90*

*With white rice, beans, fries or leaf salad with carrot and tomato or Penne and tomato sauce*



## Sanduíche

### Todos os sanduíches acompanham batatas fritas ou salada verde

*All sandwiches come with french fries or green salad*

#### Misto Quente ou Misto Frio **R\$35,89 (24h)**

Queijo mussarela e presunto ou queijo branco e peito de peru Light

*Hot mixed or cold Mixed R\$35,89 Cheese and ham or white cheese and light turkey breast*

#### Vegetariano ou vegano **R\$39,90**

Pão de hambúrguer ou ciabata com carne de soja, abobrinha, cogumelos, tomate seco e rúcula

*Vegetarian or vegan R\$39,90*

*Hamburger or ciabatta bun with soy meat, zucchini, mushrooms, sun-dried tomato and arugula*

#### Club Sanduíche **R\$39,90**

Pão de forma, peito de frango, queijo prato, requeijão, ovo cozido, bacon alface e tomate

*Club sandwich R\$39,90*

*Loaf bread, chicken breast, cheese, cottage cheese, boiled egg, bacon, lettuce and tomato.*

#### Savassi Cheeseburger **R\$51,00 (24h)**

Pão de hambúrguer, Blend bovino de 200 gr, bacon, queijo cheddar, cebola caramelizada, alface e tomate.

*Savassi Cheeseburger R\$51,00*

*Brown bread, bacon, 200 gr beef blend, cheddar cheese, caramelized onion, lettuce and tomato.*

#### Holiday Inn Especial **R\$55,90**

Pão ciabatta, filé Mignon empanado, queijo mussarela, alface americana e tomate.

*Holiday Inn Especial R\$55,90*

*Ciabatta bread, breaded filét mignon, mozzarella cheese, american lettuce and tomato.*

## Entradas & Saladas

### Salada Caesar **R\$45,90 (24h)**

Alface americana, croutons, lasca de parmesão, frango defumado e regado com molho caesar

*Salad Caesar R\$45,90*

*American lettuce, croutons, parmesan shavings, smoked chicken and drizzled with Caesar dressing*

### Carpaccio de carne **R\$49,90**

Carpaccio de carne com rúcula molho de limão siciliano, alcaparras e queijo parmesão

*Meat carpaccio R\$ 49,90*

*Meat carpaccio with arugula lemon sauce, capers and parmesan cheese*

### Carpaccio de salmão **R\$ 52,00**

Carpaccio de salmão com alcaparras rúcula e redução de balsâmico

*Salmon Carpaccio R\$ 52,00*

*Salmon carpaccio with arugula capers and balsamic reduction*

### Salada Drummond **R\$39,50**

Mix de folhas, presunto Parma, pera caramelizada, tomate cereja e queijo gorgonzola ao molho de iogurte

*Drummond Salad R\$39,50*

*Mixed green salad, Parma ham, caramelized pear, cherry tomato and gorgonzola cheese in yogurt sauce*

### Salada Caprese **R\$33,50**

Mix de folhas, tomate grape, mussarela de búfala, manjericão e croutons

*Caprese Salad R\$33,50*

*Mixed green salad, grape tomato, buffalo mozzarella, basil and croutons*

## Sopas e Caldos

### Canja à brasileira **R\$40,00 (24h)**

*Brazilian chicken and rice soup R\$40,00*

### Minestrone (legumes, massa pene, carne em cubos) **R\$45,00**

*Minestrone (vegetables, penne pasta, cubed meat) R\$45,00*

### Creme de abóbora com carne de sol e queijo canastra **R\$46,90**

*Pumpkin cream with sun-dried meat and canasta cheese R\$46,90*



## Massas & Risotos

### Risoto Mineiro **R\$69,50**

Arroz arbóreo, carne de sol, linguiça de bacon, pimenta biquinho, moranga, queijo minas e crisp de couve

*Risotto Mineiro R\$69,50 arborio rice, sun-dried meat, bacon sausage, biquinho pepper, moranga, minas cheese and cabbage crisps*

### Risoto vegetariano **R\$36,91**

(Abobrinha, Cenoura, Brócolis, Palmito e Cogumelos)

*Veggie Risotto R\$36,91 (Zucchini, carrots, broccoli, hearts of palm and mushrooms)*

### Risoto de frutos do mar **R\$96,00**

(Camarão, Lula, Mexilhões e Alho poró)

*Seafood risotto R\$96,00 (Shrimp, squid, mussels and leek)*

### Lasanha à bolonhesa **R\$61,90**

Massa de lasanha, molho bolonhesa, mussarela e queijo parmesão

*Lasagna pasta, bolognese sauce, mozzarella and parmesan R\$61,90*

### Lasanha vegetariana **R\$55,90**

Em crosta de amêndoas: queijo mozzarella abobrinha, berinjela, molho ao sugo

*Veggie Lasagna R\$55,90 In almond crust: mozzarella cheese, zucchini, eggplant, sugo sauce*

### Escolha a sua massa: Espaguete, Penne, Linguine, Nhoque

*Choose your pasta: Spaghetti, Penne, Linguine, Gnocchi*

### Escolha o seu molho:

*Choose your sauce:*

Molho Bolonhesa **R\$47,00 (24h)**

*Bolognese sauce R\$47,00*

Molho sugo **R\$40,00**

*Sugo sauce R\$40,00*

Molho Quatro Queijos **R\$47,00**

*Four Cheese Sauce R\$47,00*

Molho Pesto **R\$40,00**

*Pesto Sauce R\$40,00*

Alho e Óleo **R\$40,00**

*Garlic and Oil R\$40,00*

Molho de camarão e bacon **R\$57,00**

*Shrimp and bacon sauce R\$57,00*



## Carnes e Aves / Meat and Poultry

### Steak de filé a cavalo com fritas **R\$82,50 (24h)**

Steak de filé ao molho roti acompanhado e batata frita ovo e arroz branco

*Breaded beef steak with fries R\$82,50*

*filet steak with roti sauce accompanied by egg fries and white rice*

### Picanha Savassi **R\$93,00**

Steak de picanha grelhado com arroz com brócolis e alho, batata frita, farofa do chef e molho vinagrete.

*Picanha Savassi R\$93,00*

*Grilled Picanha Steak with rice with broccoli and garlic, Fries, Chef's Farofa and vinaigrette sauce*

### Estrogonofe de carne **R\$69,90 (24h)**

Estrogonofe de filé com batata palha artesanal e arroz branco

*Meat Stroganoff R\$69,90 Filet Stroganoff with homemade straw potatoes and white rice*

### Filé à parmegiana **R\$79,90**

filé empanado coberto com mussarela gratinado e purê de batata molho ao sugo

*Filet parmigiana R\$79,90*

*Breaded filet topped with mozzarella gratin and mashed potatoes with sugo sauce*

### Galeto da província **R\$67,90**

Galeto grelhado ao molho italiano com Risoto de Palmito

*Chicken from the province R\$67,90 Grilled chicken with Italian sauce with palm heart risotto*

### Frango light **R\$49,90 (24h)**

filé de frango grelhado com arroz integral e legumes no azeite

*Light chicken R\$49,90 Grilled chicken filet with brown rice and vegetables in olive oil*



## Peixes e Crustáceos/ Fish and Crustaceans

Salmão com alcaparras **R\$82,90**

filé de Salmão com molho de alcaparras e legumes grelhados sobre rúcula

*Salmon with capers R\$82,90 Salmon filet with caper sauce and grilled vegetables on arugula*

Linguado ao dendê **R\$59,90**

Linguado Empanado no panko acompanhado de legumes torneados e molho de dendê

*Flounder fish in dendê R\$59,90 Breaded flounder with vegetables and dendê sauce*

Bacalhau à moda **R\$99,50**

Bacalhau confitado acompanhado de batata e cebola baby, pimentões e ovo de codorna

*Cod fish R\$99,50 Confit codfish accompanied by potato and baby onion, peppers and quail egg*

Camarões mediterrâneo **R\$110,00**

Camarões empanados com risoto de limão siciliano e molho mediterrâneo

*Mediterranean shrimp R\$110,00 Breaded shrimp with Sicilian lemon risotto and Mediterranean*

## Aperitivos / Starter

Pastel de Angu **R\$39,90**

Receita tradicional mineira nos sabores carne ou queijo, 6 unidades

*Angu Pastel R\$39,90 Traditional Minas Gerais recipe in meat or cheese flavors, 6 units*

Bolinho de Bacalhau **R\$51,00**

*Cod fish Cake R\$51,00*

Dadinho de canjica com geleia mineira de jabuticaba **R\$35,90**

*Canjica dice with jabuticaba jam from Minas Gerais R\$35,90*

Porção de Picanha Acebolada, acompanhada de fritas e vinagrete de mostarda **R\$86,00**

*Portion of Picanha onion, accompanied by fries and mustard vinaigrette R\$86,00*

Isca de filé Mignon ao molho gorgonzola **R\$87,00**

*filét Mignon bait with gorgonzola sauce R\$87,00*

## Sobremesas/ Desserts

Pudim de Leite **R\$ 29,90 (24h)**

*Milk Pudding R\$ 29,90*

Creme de Papaya **R\$ 31,00**

*Papaya cream R\$ 31,00*

Petit Gateau **R\$ 39,00**

*Petit gâteau R\$ 39,00*

Sorvetes 3 bolas, (Chocolate, creme e morango) **R\$29,90**

*3 ice cream balls (chocolate, cream and strawberry) R\$29,90*

Torta de limão com merengue **R\$ 29,50**

*Lemon meringue pie R\$ 29,50*

Açaí de 300 ml **R\$33,50**

Banana, Granola e Mel

*Açaí cream with banana, honey and granola R\$33,50*

Frutas da estação **R\$ 26,50**

*Seasonal fruit R\$ 26,50*

## Bebidas / Drinks

Água Mineral com Gás **R\$ 6,50**

*Sparkling water*

Água Mineral sem Gás **R\$ 6,50**

*Water*

Água Tônica **R\$ 9,00**

*Tonic water*

Refrigerante lata **R\$ 9,00**

*Soda*

Energético **R\$ 8,00**

*Energetic*

Suco natural **R\$ 8,00**

*Natural juice*

Suco Natural Especial **R\$ 11,00**

*Natural juice*

Água de Coco **R\$ 11,00**

*Coconut Water*

Chás Variados **R\$ 6,00**

*Teas*

Cappuccino **R\$ 8,80**

*Capuccino*

*Bebidas destiladas a consultar.*

*Distilled drinks to consult.*



## Cervejas / Beers

Cerveja Heineken Long Neck	<b>R\$ 19,50</b>
Chopp Artesanal 300 ML	<b>R\$ 12,00</b>
Cerveja Krug Austria Lager	<b>R\$ 28,00</b>
Cerveja Krug Calunia	<b>R\$ 29,50</b>
Cerveja Krug Dunkel 600ml	<b>R\$ 32,50</b>
Cerveja Krug German 600ml	<b>R\$ 31,50</b>
Cerveja Krug Ignorancia	<b>R\$ 34,50</b>
Cerveja Krug Inocencia	<b>R\$ 34,50</b>
Cerveja Krug Krug 20	<b>R\$ 28,50</b>
Cerveja Krug Rancor	<b>R\$ 34,50</b>
Cerveja Krug Sarcasmo	<b>R\$ 33,50</b>

## Drinks

Whisky Sour	<b>R\$ 26,00</b>
Mojito	<b>R\$ 26,00</b>
Rob Roy	<b>R\$ 31,00</b>
Marguerita	<b>R\$ 41,00</b>
Sex On The Beach	<b>R\$ 40,00</b>
Negroni	<b>R\$ 37,00</b>
Cuba Libre	<b>R\$ 32,00</b>
Pina Colada	<b>R\$ 29,00</b>
Blue Martini	<b>R\$ 31,00</b>
Dry Martini	<b>R\$ 32,00</b>
Manhattan	<b>R\$ 35,00</b>
Gin Tonica	<b>R\$ 35,00</b>
Gin Tonica Sem Alcool	<b>R\$ 21,00</b>
Coquitel De Frutas Sem Alcool	<b>R\$ 21,00</b>
Aperol Sritz	<b>R\$ 29,00</b>
Sangria Na Taça	<b>R\$ 27,00</b>
Caipirinha Artesanal	<b>R\$ 21,00</b>
Caip Vodka Artesanal	<b>R\$ 32,00</b>

## Espumantes / Sparkling Wines

Casa Geraldo Espumante Brut (Brasil)	<b>R\$ 90,00</b>
Terra Serena (Itália)	<b>R\$ 145,00</b>

## Vinhos Brancos e Rose / White And Rose Wines

Terrapura Clas Chardonnay (Chile)	<b>R\$ 139,00</b>
Terrapura Clas Sauvignon Blanc (Chile)	<b>R\$ 130,00</b>
Casa Nova Chardonay (Chile)	<b>R\$ 139,00</b>
Alamos Rose (Argentina)	<b>R\$ 190,00</b>

## Vinhos Tinto / Red Wines

Mancura Etnia Cabernet (Chile)	<b>R\$ 149,00</b>
Semblante Cabernet Sauvign (Chile)	<b>R\$ 120,00</b>
Mancura Cabernet Sauv (Chile)	<b>R\$ 80,00</b>
Terrapura Classico Carmenerere (Chile)	<b>R\$ 120,00</b>
Semblante Carmenerere (Chile)	<b>R\$ 120,00</b>
Miluna Puglia Rosso (Itália)	<b>R\$ 145,00</b>
Circus Pinot Noir (Argentina)	<b>R\$ 149,00</b>
Trovati Conchiglia Rosso (Itália)	<b>R\$ 149,00</b>
Montepulciano D Abruzzo (Itália)	<b>R\$ 159,00</b>
Terra Del Noce Pinot Grigio (França)	<b>R\$ 180,00</b>
Circus Malbec (Argentina)	<b>R\$ 149,00</b>
Alamos Malbec (Argentina)	<b>R\$ 199,00</b>
Catena Malbec (Argentina)	<b>R\$ 349,00</b>
Adolfo Lona Merlot (Brasil)	<b>R\$ 149,00</b>
El Aviador Tempranillo (Espanhol)	<b>R\$ 145,00</b>
Cabeça Do Pote (Portugal)	<b>R\$ 135,00</b>

