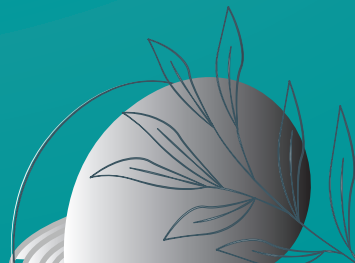




# Menu





## Entradas

- **Couvert 4.Woo..... R\$32,00**  
(Pão italiano, manteiga temperada e mix azeitonas)
- **Camarão Crocante..... R\$145,00**  
(Camarões empanados na farinha panko, servidos com molho rosé e geléia de pimenta)
- **Dadinhos de Tapioca..... R\$65,00**  
(Acompanha geléia de pimenta)
- **Tábua de Frios..... R\$178,00**  
(310 grs. de queijos e 190 grs. de embutidos - queijo brie, queijo gorgonzola, queijo parmesão, salame, copa, acompanha mix de conservas e nuts, 1 potinho de geléia, frutas e crackers)
- **Burrata ao Pesto (empanada ou tradicional)..... R\$130,00**  
(Queijo de búfala com recheio cremoso, acompanha tomates confitados e pão italiano)
- **Batata Frita Especial..... R\$48,00**  
(Batatas fritas cobertas com mussarela derretida e bacon crocante)
- **Batata Rústica com Lemon Pepper..... R\$52,00**  
(Batatas fritas com casca e temperadas com lemon pepper)
- **Tulipa de Frango..... R\$54,00**  
(Tulipinhas de frango fritas com alho, servidas com molho BBQ)
- **Bolinho de Carne Seca..... R\$54,00**  
(Bolinho de mandioca recheados com carne seca, servidos com molho BBQ)
- **Coxinha de Costela..... R\$54,00**  
(Coxinha de costela, servidas com molho de maionese temperada)
- **Carne de Onça..... R\$58,00**  
(Carne de gado bem temperada com mix de temperos da casa, com toque especial de cachaça e mostarda escura, servida em torradas com ovos de codorna fritos)
- **Carpaccio de Carne..... R\$78,00**  
(Com molho de mostarda, alcaparras e parmesão acompanhado de torradas)
- **Steak Tartare..... R\$78,00**  
(Mignon cru cortados finamente à faca, bem temperado, misturado com alcaparras, acompanha ovo de codorna cru e torradas)
- **Ceviche..... R\$68,00**  
(Fatias de tilápia cozidas no sumo de limão, cebola roxa, cheiro verde, pimenta vermelha e chips de aipim - opção sob encomenda)



# Carnes, Aves e Peixes

- **Mignon ao Vinho Tinto com Queijo Fundido..... R\$182,00**  
(450g. de cubos de mignon servidos em rechaud com pão Italiano e queijo fundido)
- **Mignon ao Vinho Acebolado..... R\$160,00**  
(450g. de lascas de mignon ao vinho aceboladas com azeitona e servido com fritas ou pão italiano)
- **Ancho com fritas..... R\$160,00**  
(400g. de ancho fatiado e servido em uma tábua com batata frita)
- **Filé à Maître d'hotel com Espaguete Aioli..... R\$85,00**  
(230g. de medalhão de mignon coberto com manteiga saborizada com ervas, servido com massa artesanal envolta em azeite e alho)
- **Filé ao Funghi com Fettucine Alfredo..... R\$115,00**  
(230g. de medalhão de mignon ao molho funghi e fettucine ao molho branco, com toque de alho e parmesão)
- **Filé ao Poivre..... R\$88,00**  
(230g. de filé mignon ao molho de pimenta verde com arroz e legumes na manteiga)
- **Filé Mignon à Parmegiana..... R\$92,00**  
(230g. de filé mignon empanados em farinha Panko envoltos em molho caseiro de tomate fresco gratinado, acompanha espaguete ao sugo)
- **Filé Mignon à Primavera..... R\$85,00**  
(230g. de filé mignon grelhado com manteiga temperada com ervas, acompanha arroz e legumes salteados na manteiga)
- **Frango à Parmegiana..... R\$72,00**  
(230g. de filé de frango empanados em farinha panko, envoltos em molho caseiro de tomate fresco gratinado, acompanha espaguete ao sugo)
- **Frango à Primavera..... R\$65,00**  
(230g. de filé de frango grelhado com manteiga temperada com ervas, acompanha arroz e legumes salteados na manteiga)
- **Linguado Belle Meunière..... R\$110,00**  
(200g. de suculento peixe grelhado com molho meunière, camarões, alcaparras, champignon e salsinha, acompanha legumes salteados na manteiga e arroz)
- **Salmão ao molho de Uvas Verdes..... R\$110,00**  
(200g. de salmão grelhado ao molho de vinho branco com uvas verdes, acompanha arroz de brócolis)
- **Salmão ao molho de Frutas Vermelhas..... R\$110,00**  
(200g. de salmão grelhado ao molho de frutas vermelhas, acompanha batatas rústicas)

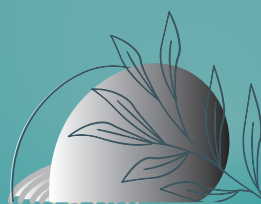


## Saladas

- **Salada Caesar de Frango**..... **R\$50,00**  
(Alface americana, pedaços de frango grelhado, croutons e parmesão, servida com molho tipo caesar especial da casa)
  - **Salada Caesar de Mignon**..... **R\$54,00**  
(Alface americana, pedaços de mignon grelhado, croutons e parmesão, servida com molho tipo caesar especial da casa)
  - **Salada Light Vegana**..... **R\$50,00**  
(Alface americana, berinjela grelhada, palmito, tomate cereja e castanha de caju)
  - **Salada 4.Woo**..... **R\$84,00**  
(Mix de Folhas, camarões, lulas e cogumelos grelhados com molho de redução de aceto balsâmico e frutas frescas - morango e mirtilo)
  - **Winter Salad**..... **R\$62,00**  
(Mix de Folhas, aquecidas com bacon, nozes agrídoces, queijo parmesão em lascas e molho bluecheese - molho de gorgonzola)
- Adicional para saladas
- **Melanzane con Parmigiano al Forno**..... **R\$34,00**  
(Beringela gratinada com queijo parmesão e grana padano)

## Massas

- **Espaguete à bolonhesa**..... **R\$78,00**  
(Espaguete com molho de carne à bolonhesa e queijo parmesão)
- **Espaguete à carbonara**..... **R\$78,00**  
(Espaguete envolto em molho de bacon, ovos e queijo parmesão)
- **Espaguete com Camarão**..... **R\$98,00**  
(Espaguete italiano com camarões, coberto com delicioso molho de tomates frescos acrescido de manjericão)
- **Fettuccine Alfredo**..... **R\$68,00**  
(Fettuccine com molho branco cremoso com toque de alho e queijo parmesão)

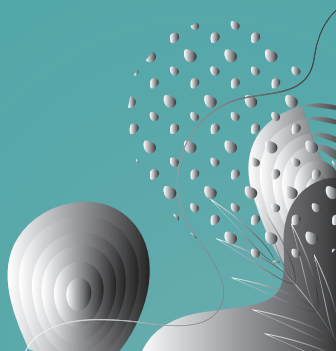


## Menu Infantil

- Kids Espaguete à bolonhesa..... **R\$38,00**  
(Espaguete com molho de carne à bolonhesa e queijo parmesão)
- Kid's Filé..... **R\$41,00**  
(100g. de medalhão de mignon com fritas e arroz)
- Kid's Frango..... **R\$34,00**  
(100g. de filé de frango com fritas e arroz)

## Sobremesas

- Cocada de forno com Sorvete..... **R\$48,00**  
(Elaborada com coco ralado fresco e leite condensado, dourada ao forno e servida com sorvete de creme)
- Grand Gateau..... **R\$68,00**  
(Grande Gateau de chocolate com ganache de chocolate, calda de doce de leite, morangos picados, lascas de chocolate e picolé Magnum de avelã)
- Rabanada com Sorvete e Calda de Caramelo..... **R\$38,00**  
(Fatias de pão embebidas em leite e ovos, com uma deliciosa crosta dourada na superfície, polvilhadas com açúcar e canela e servida com sorvete de creme e calda de caramelo)
- Creme de Papaya com Licor de Cassis..... **R\$38,00**  
(Creme de mamão papaya batido com sorvete, e servido com licor de cassis)
- Fondue de Chocolate ou Doce de Leite na Lata..... **R\$82,00**  
(Delicioso chocolate derretido ou doce de leite cozido com 6 acompanhamentos)



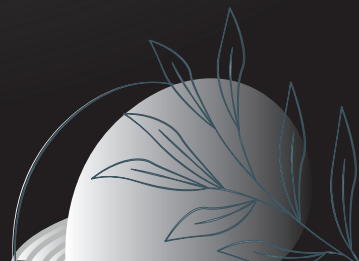
4.WÖÖ  
Hotel

@4woohotel



# Menu

*Bebidas*





## Bebidas

- Água Mineral (com ou sem gás)..... **R\$5,50**
- Água Mineral San Pellegrino (750 ml)..... **R\$36,00**
- Água tônica..... **R\$8,00**
- Café Nespresso ..... **R\$7,00**
- Coca Cola (normal ou zero)..... **R\$7,50**
- Guaraná (normal ou zero)..... **R\$7,50**
- Suco de Laranja ou Limão (copo)..... **R\$14,50**
- Suco jarra (1 litro)..... **R\$39,90**

## Drinks não Alcolicos

- Pink Lemonade..... **R\$16,00**
- Soda Italiana..... **R\$16,90**  
(Consultar Sabores - Copo 410 ml)
- Shirley Temple..... **R\$30,00**  
(Grenadine, citrus, suco de laranja, toque de gengibre e cereja)
- Tônica Frutas Vermelhas ..... **R\$35,00**  
(Água tônica, Infusão de chá de frutas vermelhas, morango e xarope de morango)
- Virgin Pinã Colada..... **R\$30,00**  
(Suco de abacaxi, leite de coco e leite condensado)

## Cervejas e Chopp

- Chopp Brahma Mug 350 ml..... **R\$14,00**
- Long Neck 330ml..... **R\$15,00**  
(Heineken, Original, Patagonia, Stella Artois, Budweiser)
- Corona 330 ml..... **R\$16,00**
- Coronita 210 ml..... **R\$12,00**
- Baden Baden..... **R\$28,00**



# Caipirinhas

- Caipirinha (limão, morango ou abacaxi)..... **R\$30,00**  
(com vodka Smirnoff - adicional de R\$ 5,00 para trocar por Absolut)
- Saquerinha de frutas (limão, morango ou abacaxi)..... **R\$30,00**
- Caipicoco..... **R\$32,00**
- Sertaneja..... **R\$32,00**  
(Limão siciliano, lima da pérsia, rapadura, xarope de gengibre com vodka Smirnoff - adicional de R\$ 5,00 para trocar por Absolut)
- Siciliana..... **R\$32,00**  
(Morango, limão siciliano com vodka Smirnoff - adicional de R\$ 5,00 para trocar por Absolut)
- Tropicália..... **R\$32,00**  
(Manga, abacaxi, maracujá com vodka Smirnoff - adicional de R\$ 5,00 para trocar por Absolut)
- Caipira de Cerveja..... **R\$40,00**  
(Limão taiti, vodka Absolut e cerveja long neck Corona)

# Destilados e Digestivos

## Dases

- Amarula..... **R\$25,00**
- Bacardi..... **R\$25,00**
- Conhaque Digestivo Domecq Oro - Brasil..... **R\$20,00**
- Cachaça Seleta..... **R\$18,00**
- Campari..... **R\$18,00**
- Gin Tanqueray..... **R\$25,00**
- Jack Honey..... **R\$30,00**
- Jägermeister..... **R\$25,00**
- Licor 43..... **R\$28,00**
- Malibu..... **R\$30,00**
- Tequila Jose Cuervo..... **R\$27,00**
- Vodka Absolut..... **R\$25,00**
- Vodka Smirnoff..... **R\$20,00**
- Whisky Jack Daniel's..... **R\$32,00**
- Whisky Jameson..... **R\$30,00**
- Whisky Jim Bean..... **R\$32,00**
- Whisky Premium Black Label - 12 anos..... **R\$35,00**
- Whisky Premium Chivas Regal - 18 anos..... **R\$40,00**
- Whisky Red Label..... **R\$28,00**

\*Para garrafas, verificar valores e disponibilidade



# Coquetéis

- **Alexander**..... **R\$35,00**  
(Conhaque, licor de cacau, creme de leite e canela)
- **Aperol Spritz**..... **R\$35,00**  
(Espumante, aperol, água com gás e laranja)
- **Bloody Mary**..... **R\$35,00**  
(Suco de tomate, vodca, pimenta tabasco e sal de aipo)
- **Blue Hawaii**..... **R\$35,00**  
(Rum, leite de coco, licor curaçau blue, suco de abacaxi e leite condensado)
- **Blue Lagoon**..... **R\$35,00**  
(Vodca, licor curaçau blue e soda de limão)
- **Cosmopolitan**..... **R\$35,00**  
(Vodca, triple sec e suco de cranberry)
- **Cozumel**..... **R\$18,00**  
(Chopp, gelo, suco de limão e borda de sal)
- **Dry Martini / Sweet Martini**..... **R\$35,00**  
(Gin, vermute dry e azeitona / Gin, vermute rose e cereja)
- **Gin Tônica Frutas Vermelhas**..... **R\$35,00**  
(Gin, água tônica, Infusão de chá de frutas vermelhas, morango e xarope de morango)
- **Gin Mule**..... **R\$35,00**  
(Gin Tanqueray, água tônica, xarope de gengibre e espuma de gengibre)
- **Gin Hibisco**..... **R\$35,00**  
(Gin Tanqueray, água tônica, hibisco e xarope de violeta e mirtillo)
- **Gin Tônica**..... **R\$35,00**  
(Gin, água tônica, limão siciliano, alecrim, zimbro e pepino)
- **Jack'n Coke**..... **R\$38,00**  
(Dose de Jack Daniel's com coca cola)
- **Kir Royale**..... **R\$30,00**  
(Licor creme de cassis e espumante)
- **Manhattan**..... **R\$30,00**  
(Martini rosso, bitter de angostura e bourbon)
- **Margarita / Bluegarita**..... **R\$30,00**  
(Tequila, triple sec ou licor curaçau blue, suco de limão, com borda de limão e sal)
- **Mojito**..... **R\$30,00**  
(Rum, água com gás, limão e hortelã)
- **Moscow Mule**..... **R\$35,00**  
(Vodka, suco de limão, xarope de gengibre e espuma de gengibre)
- **Negroni**..... **R\$35,00**  
(Gin, campari, vermute rosso, bitter de angostura)
- **Old Fashioned**..... **R\$35,00**  
(Bourbon, bitter de angostura e água com gás)
- **Pinã Colada**..... **R\$35,00**  
(Rum, leite de coco, suco de abacaxi e leite condensado)
- **Sex on the Beach**..... **R\$35,00**  
(Vodca, licor de pessego, suco de laranja e grenadine)
- **Tequila Sunrise**..... **R\$35,00**  
(Tequila, grenadine e suco de laranja)
- **Whisky Sour**..... **R\$35,00**  
(Bourbon, limão siciliano, bitter de angostura e albumina)
- **43 Coffee**..... **R\$35,00**  
(Licor 43, suco de limão e café)
- **Sangria (jarra)**..... **R\$85,00**  
(Tradicional bebida espanhola elaborada à base de vinho tinto, frutas e soda)
- **Clericot (jarra)**..... **R\$85,00**  
(Tradicional bebida francesa, elaborada à base de fricante branco, conhaque, soda, frutas e gelo)

# Vinhos

## Espumantes

- Espumante Sincronia Moscatel (BRA)..... **R\$95,00**
- Espumante Sincronia Brut ou Rose Brut (BRA)..... **R\$103,38**
- Espumante Casa Perini Brut ou Rose Brut (BRA)..... **R\$94,00**
- Espumante Terra Nova Moscatel (BRA)..... **R\$78,00**
- Espumante Chandon Passion (BRA)..... **R\$148,00**
- Espumante Freixenet (ESP)..... **R\$130,00**

## Champagne

- Veuve Clicquot Brut (FRA)..... **R\$680,00**

## Branços

- Cordero con Piel de Lobo Chadornnay (ARG)..... **R\$110,00**
- Rodolpho Chardonnay Integral (BRA)..... **R\$200,00**

## Rose

- Alma Negra Orange (ARG)..... **R\$340,00**
- Cordero con Piel de Lobo Malbec Rose (ARG)..... **R\$110,00**
- Josephine Rose Malbec (BRA)..... **R\$104,00**

## Tintos

- Alma Negra Mistério (ARG)..... **R\$260,00**
- Angélica Zapata Cabernet Sauvignon (ARG)..... **R\$294,00**
- Angélica Zapata Malbec (ARG)..... **R\$375,00**
- Bellosguardo Chianti - Toscana (ITA)..... **R\$120,00**
- Censurato Cabernet Sauvignon (BRA)..... **R\$148,50**
- Château Dubois Claverie Aop - Bordeaux (FRA)..... **R\$157,50**
- Cordero con Piel de Lobo Malbec ou Cab. Sauv (ARG).. **R\$110,00**
- DV Catena Cabernet Malbec (ARG)..... **R\$212,50**
- DV Catena Malbec (ARG)..... **R\$262,50**
- El Enemigo Bonarda, Cab. Franc ou Malbec (ARG)..... **R\$275,00**
- Josephine Pinot Noir (BRA)..... **R\$114,00**
- Marques De Tomares Excellence - Rioja (ESP)..... **R\$147,50**
- Mosquita Muerta (ARG)..... **R\$270,00**
- Nicola Catena Zapata (ARG)..... **R\$960,00**
- Olaria - Suave (POR)..... **R\$87,50**
- Pouca Roupa - Alentejo (POR)..... **R\$144,50**
- Punto Final Reserva Malbec (ARG)..... **R\$195,00**
- Sincronia Malbec ou Shiraz (BRA)..... **R\$98,50**
- Tarapacá Cab. Sauvignon ou Carmenere (CHI)..... **R\$98,00**
- Tons De Duorum - Douro (POR)..... **R\$133,50**
- Taça de Vinho..... **R\$35,00**



**4.WÖÖ**  
Hotel

**@4woohotel**