




OLINDA

RIO HOTEL



FUNCIONAMENTO - 6 à 23h
Working hour - 6 am to 11 pm

Room service - Tel. 11



OLINDA

RIO HOTEL

CAFÉ DA MANHÃ | BREAKFAST

Suco de laranja, iogurte, cereais, prato de frutas, prato de frios, prato de queijos, manteiga, cream cheese, pães variados, geléias, café e leite. R\$ 55

Orange juice, yogurt, cereals, sliced fruits, cold cuts and cheese, butter, cream cheese, assorted breads, jellies, coffee and milk.



ENTRADA | ENTRÉES

- Tartar de salmão. | *Tartar From Salmon.* R\$ 49
Polvo a vinagrete. | *Octopus with vinegaret.* R\$ 42
Ceviche de peixe branco. | *White fish ceviche.* R\$ 34
Carpaccio de carne com rúcula, alcachofras e queijo parmesão. R\$ 32
Meat carpaccio with arugula, capers and parmesan cheese.

APERITIVOS | APPETIZERS

- Filé Aperitivo. | *Fillet Appetizer.* R\$ 37
Queijo coalho com mel. | *Coalho cheese with honey.* R\$ 32
Frango a passarinho. R\$ 32
Porção de frios. | *Portion of Cold.* R\$ 25
Porção de fritas. | *Portion of French Fries.* R\$ 15

SALADAS | SALADS

- Salada mix. | *Mix salad.* R\$ 30
Salada Caesar. | *Caesar salad.* R\$ 35
Salada tropical com parmesão, molho de mostarda e mel e croutons. R\$ 31
Tropical salad with parmesan, mustard and honey sauce and croutons.

CALDOS | SOUP

- Caldo de batata baroa com camarão. | *Baroa potato broth with shrimp.* R\$ 35
Caldo de feijão. | *Bean broth.* R\$ 25
Canja brasileira. | *Brazilian chicken soup.* R\$ 30
Caldo verde com bacon e linguiça. | *Caldo verde with bacon and sausage.* R\$ 30

PRATO INFANTIL | CHILDREN'S MENU

- Picadinho de filé mignon com arroz branco, feijão e batata frita. R\$ 42
Chopped filet mignon with white rice, beans and French fries.
Picadinho de frango com arroz branco, feijão e batata frita. R\$ 35
Chopped chicken with rice, beans and French fries.

PRATOS PRINCIPAIS MAIN COURSE

Filet mignon coroado com bacon ao molho madeira com arroz a piamontese e batata noisette. <i>Filet mignon crowned with bacon in madeira sauce with piamontese rice and noisette potatoes.</i>	R\$ 69
Filet mignon au poivre com aspargos e purê de batata baroa. <i>Filet mignon au poivre with asparagus and baroa mashed potatoes.</i>	R\$ 71
Polvo grelhado com molho de azeite e ervas com arroz e brócolis. <i>Grilled octopus with olive oil and herbs sauce with rice and broccoli.</i>	R\$ 86
Risoto de camarão com limão siciliano. <i>Shrimp risotto with sicilian lemon.</i>	R\$ 65
Salmão grelhado com clips de couve, arroz de limão e brócolis. <i>Grilled salmon with cabbage clips, lemon rice and broccoli.</i>	R\$ 72
Peixe grelhado ao molho de camarão, arroz com amêndoas e banana grelhada. <i>Grilled fish with shrimp sauce, rice with almonds and grilled banana.</i>	R\$ 67



GRELHADOS | GRILLED

ESCOLHA 1 GRELHADO, 2 ACOMPANHAMENTOS E 1 MOLHO.
CHOOSE 1 GRILLED, 2 SIDE DISHES AND 1 SAUCE.

Filé mignon. <i>Filet mignon.</i>	R\$ 56
Bife de chorizo. <i>Chorizo steak</i>	R\$ 50
Picanha. <i>Filet steak.</i>	R\$ 60
Filé de frango. <i>Chicken filet.</i>	R\$ 45
Salmão. <i>Salmon.</i>	R\$ 59
Filé de peixe. <i>Fish filet.</i>	R\$ 50

ACOMPANHAMENTOS | SIDE DISHES

Arroz a piamontese. <i>Piamontese rice.</i>	Farofa de ovos. <i>Crumbly eggs.</i>
Arroz com brócolis. <i>Rice with broccoli.</i>	Farofa simples. <i>Simple crumbly.</i>
Arroz integral. <i>Brown rice.</i>	Legumes no vapor. <i>Steamed vegetables.</i>
Batata frita. <i>French fries.</i>	Purê de batata. <i>Mashed potatoes.</i>
Batata noisette. <i>Noisette potatoes.</i>	Salada mix. <i>Mix salad.</i>

MOLHOS | SAUCES

Alcaparras. <i>Capers.</i>	Madeira. <i>Madeira.</i>
Belle meunière. <i>Belle meunière.</i>	Mix de cogumelos. <i>Mushroom mix.</i>
Manteiga com ervas. <i>Butter with herbs.</i>	

MASSAS | PASTA

ESCOLHA UMA MASSA E UM MOLHO. | CHOOSE A PASTA AND A SAUCE.

Penne Spaguetti Fettuccine. Sugo. <i>Tomato sauce.</i>	R\$ 34
Bolonhesa. <i>Bolognese meat sauce.</i>	R\$ 39
Molho caprese. <i>Caprese sauce.</i>	R\$ 41
Funghi. <i>Funghi.</i>	R\$ 46
Matriciana. <i>Matriciana.</i>	R\$ 52

SANDUÍCHES | SANDWICHES

Cheesefilé Olinda. <i>Cheesefile Olinda.</i>	R\$ 50
Tradicional club sanduíche: pão de forma, bacon, queijo, tomate, frango desfiado, alface, maionese e ovo cozido. <i>Tradicional club sandwich – Toast, bacon, cheese, tomato, chicken, lettuce, mayonaise and boiled egg.</i>	R\$ 35
Italiano de frango – Pão baguete com queijo parmesão, muzzarella, tomate, rúcula e molho pesto. <i>Italian chicken – Baguette bread with parmesan cheese, mozzarella, tomato, arucla and pesto sauce.</i>	R\$ 39
Americano – Pão de forma, bacon, presunto, ovo frito e mussarela de búfala. <i>American – Toast, bacon, ham, fried egg and buffala mozzarella.</i>	R\$ 35
Misto quente. <i>Toasted cheese and ham sandwich.</i>	R\$ 29
Cheeseburger. <i>Cheeseburger</i>	R\$ 40

OMELETES | OMELETS

Omelete com queijo e presunto. <i>Ham and cheese omelet.</i>	R\$ 30
Omelete com champignons. <i>Mushrooms omelet.</i>	R\$ 32
Omelete napolitano. <i>Neapolitan omelet.</i>	R\$ 35

TODOS OS SANDUÍCHES E OMELETES SÃO ACOMPANHADOS DE BATATA FRITA OU SALADA DE FOLHAS.

ALL THE SANDWICHES AND OMELETS ARE SERVED WITH FRENCH FRIES OR GREEN SALAD.

PIZZAS | PIZZAS

PIZZA RENDE 4 FATIAS | PIZZA CUT INTO 4 SLICES

Marguerita, calabresa ou muzzarella. <i>Marguerita, peperion or muzzarella.</i>	R\$ 45
Portuguesa ou mista. <i>Portuguese or mixed.</i>	R\$ 49

SOBREMESAS | DESSERTS

Brownie com sorvete de creme e calda de chocolate. <i>Brownie with vanilla ice cream and chocolate syrup.</i>	R\$ 25
Creme brulee. <i>Creme brulee.</i>	R\$ 29
Creme de papaya com cassis. <i>Papaya cream with cassis.</i>	R\$ 20
Pudim de leite com calda de caramelo. <i>Brazilian milk flan.</i>	R\$ 20
Frutas tropicais laminadas. <i>Sliced tropical fruits.</i>	R\$ 16
Sorvete (creme, chocolate e morango). <i>Ice cream (vanilla, chocolate and strawberry).</i>	R\$ 15

BEBIDAS | BEVERAGES

NÃO ALCOÓLICOS | NON-ALCOHOLICS

Água mineral. <i>Bottled water.</i>	R\$ 7
Refrigerantes. <i>Soda.</i>	R\$ 9
Café expresso. <i>Express coffee.</i>	R\$ 7
Café gourmet. <i>Gourmet coffee.</i>	R\$ 9
Chá. <i>Tea.</i>	R\$ 7
Suco de frutas natural. <i>Natural juice.</i>	R\$ 8

BEBIDAS ALCOÓLICAS | DRINKS

CERVEJAS | BEERS

Nacional. <i>Brazilian beer.</i>	R\$ 10
Premium. <i>Premium.</i>	R\$ 13

CAIPIRINHAS | BRAZILIAN COCKTAILS

Caipirinha com Cachaça. <i>Brazilian sugarcane hard liquor with lemons and sugar.</i>	R\$ 20
Caipiroska com Vodka nacional. <i>National vodka with lemons and sugar.</i>	R\$ 24
Caipiroska com Vodka importada. <i>Imported vodka with lemons and sugar.</i>	R\$ 30

SCOTCH WHISKY

J.W. Red Label 8 anos. <i>J.W. Red label 8 years.</i>	R\$ 18
J.W. Black Label 12 anos. <i>J.W. Black Label 12 years.</i>	R\$ 23
Chivas Regal.	R\$ 26

TENNESSEE WISKEY E BOURBONS

Jack Daniel's.	R\$ 21
GIN Beefeater.	R\$ 19

VODKAS

Absolut.	R\$ 16
Grey Goose.	R\$ 28

SPIRITS

Rum Bacardi.	R\$ 12
Tequila Jose Cuervo.	R\$ 15

LICORES | LIQUEURS

Cointreau.	R\$ 14
Licor 43.	R\$ 17

APERITIVOS | APERITIFS

Martini.	R\$ 13
Campari.	R\$ 13

CONHAQUES | BRANDY

Fundador.	R\$ 22
-----------	--------

VINHO do Porto

<i>Porto WINE</i>	R\$ 15
-------------------	--------

COCKTAILS

Dry Martini.	R\$ 22
Margarita.	R\$ 22
Piña colada.	R\$ 22
Cuba libre.	R\$ 28

GARTA DE VINHOS | WINE MENU

ESPUMANTE | SPARKLING WINE

Chandon Brut. R\$ 142

BRASIL | BRAZIL

Tinto | Red Wine

Miolo Reserva / Cabernet Sauvignon (750 ml). R\$ 79

Miolo Reserva / Merlot (750 ml). R\$ 79

Miolo Reserva / Cabernet Sauvignon (375 ml). R\$ 48

Miolo Reserva / Merlot (375 ml). R\$ 48

Branco | White Wine

Miolo Reserva / Sauvignon Blanc (750 ml). R\$ 79

Miolo Reserva / Sauvignon Blanc (375 ml). R\$ 48

ARGENTINA

Tinto | Red Wine

Nieto Senetiner / Malbec R\$ 115

Cobos Felino / Cabernet Sauvignon R\$ 204

Zuccardi Q / Malbec. R\$ 293

Branco | White Wine

Nieto Senetiner / Chardonnay. R\$ 115

Zuccardi Serie A / Torrontes. R\$ 204

CHILE

Tinto | Red Wine

Selección de Parcelas / Cabernet Sauvignon. R\$ 83

Leyda Reserva / Pinot Noir. R\$ 140

Branco | White Wine

Selección de Parcelas / Sauvignon Blanc. R\$ 83

Leyda Reserva / Chardonnay. R\$ 140

ITÁLIA | ITALY

Tinto | Red Wine

Miluna Puglia Rosso IGP. R\$ 102

Palagetto Chianti Colli Senesi DOCG. R\$ 128

San Marzano II Pumo Primitivo IGP Salento. R\$ 140

Branco | White Wine

Miluna Puglia Bianco IGP. R\$ 102

Le Coste Romagna Trebbiano DOC. R\$ 118

ESPANHA | SPAIN

Tinto | Red Wine

Dominio Veja Linde / Tempranillo. R\$ 102

La Maldita Garnacha / Tinto. R\$ 140

URUGUAI | URUGUAY

Tinto | Red Wine

Pizzorno T Tannat Maceração Carbônica. R\$ 166

MINIBAR

Qty. | Qty.

06 Água mineral. | Bottled water. R\$ 7

02 Coca-Cola. | Coke. R\$ 9

02 Cerveja Nacional. | Brazilian beer. R\$ 10

