



Menu

Pestana Rio Atlântica



APERITIVOS | APPETIZERS

CROQUETE DE CARNE BEEF CROQUETTE 12 unidades com especiarias 12 units with spices	R\$35,00
COUVERT PESTANA pães, pasta de queijo e manteiga breads, cheese paste and butter	R\$37,00
CAPONATTA DE BERINGELA EGGPLANT CAPONATTA com pimentões, ervas frescas e torradas aromáticas with bell peppers, fresh herbs and aromatic toast	R\$39,00
BATATA FRITA FRENCH FRIES	R\$39,00
PASTÉIS FRIED EMPANADAS 3 unidades - carne, queijo ou camarão 3 units - cheese, meat or shrimp	R\$43,00
DADINHO DE TAPIOCA FRIED TAPIOCA WITH CHEESE 12 unidades acompanha geleia de pimenta 12 units accompanied pepper jelly	R\$49,00
BOLINHO DE BACALHAU COD FISH FRIED CAKE 12 unidades servido com batatas, salsa e ervas frescas 12 units served with potatoes, parsley and fresh herbs	R\$55,00
CARPACCIO CLASSICO CLASSIC CARPACCIO lâminas de filé ao molho citron com alcaparras e lascas de parmesão fillet slices in citron sauce with capers and parmesan shavings	R\$57,00
TARTAR DE SALMÃO brunoise de salmão com especiarias, azeite de ervas e torradas brunoise of salmon with spices, herbal oil and toast	R\$59,00
GOUJONETES DE PEIXE CRISPY FISH GOUJONETTE 12 unidades - iscas de peixe empanado e frito a milanesa e servido com molho tártaro 12 units - breaded fish sticks and served with tartare sauce	R\$63,00
CAMARAO EMPANADO BREADED SHRIMP 12 unidades com molho golf 12 units with salsa golf	R\$65,00

SANDUÍCHES | SANDWICHES

CHORIPAN linguiça de pernil servido no pão francês com molho a campanha pork sausage served on bread rolls with brazilian salsa vinaigrette	R\$45,00
MISTO QUENTE GRILLED HAM & CHEESE SANDWICH	R\$45,00
CLUB HOUSE SANDWICH frango, bacon, tomate, alface e maionese chicken, bacon, tomato, lettuce and mayonnaise	R\$47,00
DECK BURGUER hamburguer com queijo, tomate e alface hamburger with cheese tomato and lettuce	R\$49,00
CARAVELAS PORTUGUESAS linguiça portuguesa acebolada e ovos cremosos na baguete portuguese sausage with onions and creamy eggs on baguette	R\$49,00

Nossos sanduíches são acompanhados de batatas fritas ou chips | Our sandwiches are served with french fries or chips



Menu

Pestana Rio Atlântica



SOPAS | SOUPS

CANJA À BRASILEIRA | CHICKEN STEW

frango em cubos com arroz e legumes – acompanha torradas | *diced chicken with rice and vegetables – served with toast*

R\$35,00

GASPACHO | GAZPACHO

alho poro, salsão, bacon, alho e cebola ao vinho branco | *leek, parsley with bacon, garlic and onions in white wine*

R\$35,00

SALADAS | SALADS

HORIATIKY | HORIATIKI SALAD

pepino, verduras com azeitonas negras e queijo minas regado ao azeite
cucumber, green vegetables with black olives and white cheese drizzled with olive oil

R\$45,00

CAESAR FRANGO | CHICKEN CAESAR

alface americana, molho caesar e lascas de parmesão com croutons de pão regados ao azeite extra virgem
lettuce, caesar sauce and parmesan shavings with bread croutons drizzled with extra virgin olive oil

R\$45,00

CARNES | MEATS

FILÉ AU POIVRE | FILET AU POIVRE

salteado na manteiga ervas, pimenta verde com arroz e batatas sauté
sautéed in butter herbs, green pepper with rice and sauté potatoes

R\$89,00

BIFE A PARMEGIANA | PARMEGIANA STEAK

file empanado a milanesa com arroz e batata frita
breaded steak milanesa with cheese, rice and fries

R\$89,00

BIFE DE CHORIZO | CHORIZO STEAK

com arroz de ervas e batatas aos murros
with herb rice and punched potatoes

R\$95,00

PICADINHO À COPACABANA

picadinho de filet mignon com legumes, arroz, farofa, banana frita, ovos estrelados agrião sauté
Stir Fry Filet mignon thinly chopped with vegetables, rice, farofa, fried banana, fried eggs and watercress sauté

R\$95,00

FRANGO & PEIXES | CHICKEN & FISH

FRANGO CROCANTE | CRISPY FRIED CHICKEN

iscas de frangos a milanesa servidos com legumes grelhados ao óleo de gergelim e molho tarê
breaded chicken fingers served with grilled vegetables in sesame oil and tarê sauce

R\$73,00

FISH & CHIPS

peixe, arroz, batata frita e molho tártaro
fish, rice, fries and tartar sauce

R\$79,00

PAUPIETTES A PROVENÇALE | PAUPIETTES Á LA PROVENÇALE

linguado recheado com cogumelos e camarões ao molho de tomates, acompanha arroz e batatas medalhões
fish stuffed with mushrooms and shrimp in tomato sauce, with rice and medallion potatoes

R\$93,00

SALMÃO GRELHADO | GRILLED SALMON

em crosta de gergelim, acompanhado de purê de batata baroa e molho de ervas finas com limão siciliano
sesame crusted salmon accompanied celery root mash and fine herb sauce with lemon

R\$97,00

BOBO DE CAMARÃO | BRAZILIAN SHRIMP STEW

com ervas, azeite de dendê, aipim, arroz e farofa
with herbs, dendê oil, manioc, rice and farofa

R\$105,00



Menu

Pestana Rio Atlântica



MASSAS | PASTAS

ESPAGUETE A CARBONARA | SPAGETTI CARBONARA

bacon, ovos, queijo parmesão e especiarias | *bacon, eggs, parmesan cheese and spices*

R\$65,00

PENNE COM CAMARÃO | PENNE WITH SHRIMP

ervas finas, creme de leite, queijo parmesão e limão siciliano – Acompanha torrada de alho
fine herbs, heavy cream, parmesan cheese and lemon – served with garlic toast

R\$67,00

LINGUINE AO MOLHO DE FRUTOS DO MAR | LINGUINE WITH SEAFOOD SAUCE

molho bechamel com camarão, mexilhão, vôngoles ervas e queijo parmesão ao gratin
bechamel sauce with shrimp, mussels, vongole, herbs with parmesan cheese au gratin

R\$73,00

RISOTO DE FRUTOS DO MAR | SEAFOOD RISOTTO

risoto de ervas frescas, camarões, mexilhões, vôngoles e bechamel com queijo parmesão
fresh herbs risotto, shrimp, mussels, vongole and bechamel with parmesan cheese

R\$75,00

MONTE SEU PRATO | CHOOSE YOUR MEAL

Escolha o seu grelhado com 2 acompanhamentos e 1 molho | Choose your grill with 2 side dishes and 1 sauce

FRANGO | CHICKEN

R\$67,00

TILÁPIA | TILAPIA

R\$69,00

CONTRA FILÉ | STRIPLOIN

R\$73,00

MIGNON | TENDERLOIN

R\$79,00

PICANHA | SIRLOIN CAP

R\$85,00

SALMÃO | SALMON

R\$90,00

ACOMPANHAMENTOS | SIDE DISHES

ARROZ | RICE

ARROZ BIRO BIRO | BIRO BIRO RICE

PURÊ DE BATATAS | MASHED POTATOES

LEGUMES | VEGETABLES

MESCLUN DE VERDURAS | GREENS MESCLUN

ESPAGUETE NA MANTEIGA | BUTTER SPAGHETTI

MOLHOS | SAUCE

DEMI GLACE COM COGUMELOS | DEMI GLACE WITH MUSHROOMS

ERVAS E AZEITE | HERBS AND OLIVE OIL

MANTEIGA DE ERVAS | HERB BUTTER

ALCAPARRAS | CAPERS

VEGETARIANOS | VEGETARIANS

MEDALHÕES DE GRÃO DE BICO | CHICKPEA MEDALLIONS

com lâminas de abobrinha sauté e arroz | *with slices of sautéed zucchini and rice*

R\$59,00

RISOTO DE FUNGHI SECO | FUNGHI RISOTO

risoto de funghi seco com ervas e azeite | *dry funghi risotto with herbs and olive oil*

R\$73,00



Menu

Pestana Rio Atlântica



SOBREMESAS | DESSERTS

ARROZ DO CÉU

doce de leite com arroz carnaroli, hortelã, vinho branco e salpicados com canel
dulce de leche with carnaroli rice, mint, white wine and sprinkled with canel

R\$29,00

PUDIM DE LEITE | BRAZILIAN FLAN

pudding de leite condensado com caramelo
condensed milk pudding with caramel

R\$29,00

BROWNIE DE CHOCOLATE | CHOCOLATE BROWNIE

com castanhas, acompanhado de sorvete e calda de caramelo
with nuts, served with ice cream and caramel syrup

R\$31,00

AMBROSIA | PORTUGUESE AMBROSIA

sobremesa portuguesa composta de ovos e açúcar | *portuguese dessert made of eggs and sugar*

R\$33,00

TIRAMISÙ

com biscoito champagne, creme inglês, conhaque e salpicado com cacau em flocos
with Ladyfingers, mascarpone, cognac and sprinkled with cocoa flakes

R\$33,00

MOUSSE DE CHOCOLATE | CHOCOLATE MOUSSE

perfumados com conhaque e ovos | *scented with cognac and eggs*

R\$34,00

TODOS OS NOSSOS PRATOS PODEM CONTER GLÚTEN. A DESCRIÇÃO DO MENU PODE NÃO CONTER TODOS OS INGREDIENTES, SE POSSUIR ALGUMA ALERGIA, POR FAVOR, AGRADECEMOS QUE NOS INFORME.

ALL OUR PLATES MAY CONTAIN GLUTEN. THIS MENU MAY NOT DESCRIBE ALL THE INGREDIENTS, IF YOU SUFFER FROM ANY ALLERGY, PLEASE INFORM US.



Menu

Pestana Rio Atlântica



NÃO ALCOÓLICO | NOON-ALCOHOLIC

ÁGUA <i>WATER</i>	R\$9,00
CAFÉ EXPRESSO <i>EXPRESSO</i>	R\$9,00
CHÁ <i>TEA</i>	R\$9,00
MATE <i>ICED BLACK TEA</i>	R\$11,00
REFRIGERANTE <i>SOFT DRINK</i>	R\$11,00
SUCO <i>JUICE</i>	R\$13,00
ÁGUA DE COCO <i>COCONUT WATER</i>	R\$15,00
CAPUCCINO	R\$17,00
SODA ITALIANA <i>ITALIAN SODA</i>	R\$17,00
água com gás e xarope de frutas (consultar disponibilidade) <i>sparkling water and flavored syrup (check availability)</i>	
ENERGÉTICO <i>ENERGY DRINK</i>	R\$19,00

CERVEJA | BEER

BRAHMA DUPLO MALTE	R\$15,00
BUDWEISER	R\$17,00
CORONA	R\$21,00
HEINEKEN	R\$21,00
STELLA ARTOIS	R\$21,00
PATAGÔNIA WEISS	R\$27,00

COQUETÉIS CLASSICOS | CLASSIC COCKTAILS

CAIPIRINHA	R\$27,00
CAIPISAQUÊ	R\$29,00
CAPIRINHA PREMIUM	R\$33,00
CAIPIROSKA	R\$33,00
MOJITO	R\$33,00
KIR ROYAL	R\$35,00
PIÑA COLADA	R\$35,00
SEX ON THE BEACH	R\$35,00
NEGRONI	R\$39,00
MARGARITA	R\$39,00
APEROL	R\$43,00
DRY MARTINI	R\$43,00
CLERICOT 1L	R\$135,00



Menu

Pestana Rio Atlântica



COQUETÉIS | COCKTAILS

CHOPP FAKE

vodka, suco de tangerina, xarope e espuma de gengibre | *vodka, tangerine juice, syrup and ginger foam*

R\$33,00

TROPICÁLIA

frozen de abacaxi, vodka, malibu, limão e xarope de açúcar | *pineapple frozen, vodka, malibu, lemon and sugar syrup*

R\$33,00

CANARINHO

cachaça envelhecida, mel, maracujá, suco de laranja, chá de hortelã, água com gás e angostura | *aged cachaça, honey, passion fruit, orange juice, mint tea, sparkling water and angostura*

R\$35,00

CITRON COSMOPOLITAN

absolut citron, cointreau, sumo de limão, suco de cranberry, zest de laranja e gelo | *absolut citron, cointreau, lime juice, cranberry juice, orange peel and ice*

R\$35,00

EXPRESSO 43

licor 43, vodka, café expresso, açúcar orgânico e mel | *liqueur 43, vodka, espresso, organic sugar and honey*

R\$35,00

GIN TÔNICA CITRUS

gin amazoni, água tônica, fatias de limão taiti, tangerina ou laranja, folhas de hortelã e zimbro | *amazoni gin, tonic water, slices of lemon, tangerine or orange, mint leaves and juniper*

R\$35,00

MALDIVAS

vodka, licor cointreau, licor de menta, gengibre, suco de limão siciliano e abacaxi | *vodka, cointreau liqueur, mint liqueur, ginger, sicilian lemon juice and pineapple*

R\$35,00

MOSCOW BRAZILIAN MULE

vodka, sumo de limão, ginger beer, espuma de gengibre, gelo | *vodka, lemon juice, ginger beer, ginger foam, ice*

R\$35,00

PARADISE

vodka, xarope de melancia, licor cointreau e citrus | *vodka, watermelon syrup, cointreau liqueur, and citrus*

R\$35,00

BABY RUM

rum carta ouro, bitter campari, sumo de limão e abacaxi | *gold rum, bitter campari, lemon juice and pineapple*

R\$37,00

GIN TROPICAL

gin amazoni, red bull tropical, limão siciliano espremido, pimento rosa, alecrim, sementes de maracujá

gin amazoni, tropical red bull, sicilian lemon, pink pepper, rosemary, passion fruit seeds

R\$37,00

HONEY JACK

jack daniels honey, licor 43, sumo de limão taiti e soda | *jack daniels honey, liqueur 43, taiti lemon juice and soda*

R\$39,00

GIN FALL IN LOVE

gin amazoni, suco de cranberry, morango, limão siciliano, água com gás, espuma de gengibre e pimenta rosa

gin amazoni, cranberry juice, strawberry, sicilian lemon, sparkling water, ginger foam, pink pepper

R\$39,00

SCOTCH GINGER

whisky ballantines, hortelã, sumo de limão, angostura, gengibre e soda | *ballantines whiskey, mint, lemon juice, angostura, ginger and soda*

R\$39,00

ENJOY THE VIEW

gin, xarope de coco, espumante, limão siciliano, curaçau blue e espuma de coco | *gin, coconut syrup, sparkling wine, sicilian lemon, curaçau blue and coconut foam*

R\$39,00

VODKAS

SMIRNOFF

R\$25,00

ABSOLUT

R\$29,00

COMBO SMIRNOFF

R\$345,00

COMBO ABSOLUT

R\$595,00



Menu

Pestana Rio Atlântica



WHISKY

BALLANTINES 8Y	R\$25,00
JAMESON	R\$27,00
JW RED LABEL	R\$29,00
BALLANTINES 12Y	R\$35,00
CHIVAS REGAL 12Y	R\$35,00
JW BLACK LABEL	R\$35,00
JIM BEANS	R\$35,00
JACK DANIELS	R\$39,00
COMBO RED LABEL	R\$595,00
COMBO BLACK LABEL	R\$795,00

TEQUILAS

JOSE CUERVO PRATA	R\$39,00
JOSE CUERVO OURO	R\$45,00

LICORES | LIQUEUR

LICOR 43	R\$39,00
FRANGELICO	R\$39,00
TIA MARIA	R\$45,00

APERITIVOS | APÉRITIFS

CACHAÇA 51	R\$23,00
CACHAÇA MAGNÍFICA	R\$27,00
CAMPARI	R\$27,00

GINS

AMAZZONI	R\$39,00
TANQUERAY	R\$45,00

TAÇA DE VINHO & ESPUMANTE | GLASS OF WINE & SPARKLING

TAÇA DE ESPUMANTE SPARKLING WINE GLASS	R\$27,00
TAÇA DE VINHO BRANCO WHITE WINE GLASS	R\$29,00
TAÇA DE VINHO ROSÉ ROSÉ WINE GLASS	R\$29,00
TAÇA DE VINHO TINTO RED WINE GLASS	R\$33,00



Menu

Pestana Rio Atlântica



ESPUMANTES & CHAMPAGNE | SPARKLING & CHAMPAGNE

BR ESPUMANTE LE BLANC BRUT 750ml TREBBIANO, RIESLING RENANO	R\$115,00
BR ESPUMANTE VIVATTO ROSE BRUT 750ml CHARDONNAY, RIESLING	R\$163,00
BR ESPUMANTE BARDOT BRUT 750ml PINOT NOIR, RIESLING ITÁLICO, CHARDONNAY	R\$189,00
BR ESPUMANTE BARDOT ROSE BRUT 750ml CHARDONNAY, PINOT NOIR	R\$195,00
BR ESPUMANTE PROSECCO BARDOT BRUT 750ml GLERA	R\$195,00
BR CHANDON RÉSERVE BRUT 750ML PINOT NOIR, RIESLING ITÁLICO, CHARDONNAY	R\$205,00
BR CHANDON BRUT ROSÉ 750ML PINOT NOIR, RIESLING ITÁLICO, CHARDONNAY	R\$235,00
FR MOET & CHANDON IMPERIAL BRUT 750ML CHARDONNAY, PINOT MEUNIER, PINOT NOIR	R\$615,00

VINHO BRANCO | WHITE WINE

BR MIOLO SEIVAL 750ml SAUVIGNON BLANC	R\$89,00
BR MIOLO SELEÇÃO 750ML CHARDONNAY, VIOGNIER	R\$97,00
AR THE GRILL MASTER 750ML SAUVIGNON BLANC	R\$99,00
CL TANTEHUE 750ML SAUVIGNON BLANC	R\$115,00
PT LEVITY VERDE 750ML LOUREIRO, TRAJADURA, ARINTO	R\$133,00
PT TONS DE DUORUM DOURO 750ML VIOSINHO, RABIGATO, VERDELHO, ARINTO, MOSCATEL GALEGO BRANCO	R\$135,00
AR CHANARMUYO ESTATE 750ML CHARDONNAY	R\$159,00
CL CASA BLANCA "CEFIRO" 750ML SAUVIGNON BLANC	R\$169,00

VINHO ROSE | ROSÉ WINE

AR THE GRILL MASTER 750ML BONARDA, SANGIOVESE, MALBEC	R\$87,00
PT OLARIA 750ML ARAGONÊS, CASTELÃO	R\$89,00
CL FRAY LEON 750ML SYRAH, CABERNET SAUVIGNON	R\$99,00



Menu

Pestana Rio Atlântica



VINHO TINTO | RED WINE

CL CHILANO 750ML SYRAH	R\$97,00
CL FRAY LEON 750ML CABERNET SAUVIGNON	R\$99,00
CL FRAY LEON 750ML MERLOT	R\$99,00
CL TANTEHUE 750ML CARMENERE	R\$105,00
CL TANTEHUE 750ML CABERNET SAUVIGNON	R\$113,00
AR CHANARMUYO ESTATE 750ML MALBEC	R\$129,00
AR SAN TELMO 750ML CABERNET SAUVIGNON	R\$135,00
IT CORBELLI 750ML SANGIOVESE	R\$157,00
IT CORBELLI CHIANTI 750ML SANGIOVESE, CANAILOLO, CILIEGIOLO	R\$161,00
PT TONS DE DUORUM DOURO 750ML TOURIGA NACIONAL, TOURIGA FRANCA, TINTA RORIZ	R\$185,00
PT QUINTA DO CACHÃO DOURO 750ML TOURIGA NACIONAL, TINTA BARROCA, TINTA RORIZ, TINTO CÃO, TOURIGA FRANCA	R\$193,00

SIGA-NOS NAS REDES-SOCIAIS | FOLLOW US ON SOCIAL MEDIA
@PESTANARIOATLANTICA | @PESTANAGROUP
WWW.PESTANA.COM