



Menu Room Service La Fontana

Room Service Menu

Menú de Servicio de Habitación

Funcionamento do
Room Service das 7:30 as 22:30.
Pedidos ramal 6050.

Room Service operation from 7:30 am
to 10:30 pm. Orders 6050.

Funcionamiento del servicio
a la habitación de 7:30 am a 10:30 pm.
Pedidos ramal 6050.



Pratos
sem lactose
no preparo.



Pratos
sem glúten
no preparo.

CAFÉ DA MANHÃ NO QUARTO

Servido exclusivo para o horário das 7:30 as 11:00.

Breakfast in the room / Desayuno en la habitación

Served exclusively from 7:30 to 11:00. Servido exclusivamente de 7:30 a 11:00

CAFÉ DA MANHÃ FIT (Serve 1 pessoa)

R\$ 39

Suco de laranja, bowl de iogurte natural com mel e granola, fatias de mamão e abacaxi, ovo mexido, queijo minas e fatia de pão integral tostado e café tradicional.

Orange juice, bowl of natural yogurt with honey and granola, slices of papaya and pineapple, scrambled egg, minas cheese and slice of toasted brown bread and traditional coffee.

Jugo de naranja, bol de yogur natural con miel y granola, rodajas de papaya y piña, huevos revueltos, queso de minas y rebanada de pan integral tostado y café tradicional.

CAFÉ DA MANHÃ ESPECIAL (Serve de 1 a 2 pessoas)

R\$ 72

Suco de laranja, prato de frutas, prato de queijos e frios, prato de pães e bolos, mini croissant de chocolate, pães de queijo, manteigas, geléias e café tradicional.

Orange juice, fruit plate, cheese and cold plate, bread and cake plate, mini chocolate croissants, cheese breads, butters, jams and traditional coffee.

Zumo de naranja, plato de frutas, plato frío y queso, plato para pan y bizcocho, mini croissants de chocolate, panes de queso, mantequillas, mermeladas y café tradicional.

LEITE QUENTE

R\$ 7

Integral, desnatado, soja ou zero lactose.

Hot milk (whole, skimmed, soy or zero lactose).

Leche caliente (entera, desnatada, soja o cero lactose).

CAFÉ ESPRESSO

R\$ 7

BOWL DE IOGURTE COM MELE GRANOLA

Yoghurt bowl with honey and granola.

Cuenco de yogurt com miel y granola.

R\$ 16



TAPIOCA SIMPLES DE QUEIJO

Cassava starch with cheese.

Almidón de yuca con queso.

R\$ 12



TAPIOCA COMPLETA

Queijo, presunto, cebola, tomate e orégano.

Cassava starch with ham, tomato, onion and oregano cheese.

Almidón de yuca con jamón, tomate, cebolla y queso orégano.

R\$ 20



OMELETE SIMPLES COM QUEIJO

Omelet with cheese.

Tortilla con queso.

R\$ 12



OMELETE COMPLETA

Queijo, presunto, cebola, tomate e orégano.

Omelet with cheese, ham, tomato, onion and oregano.

Tortilla con queso, jamón, tomate, cebolla y orégano.

R\$ 20



ENTRADAS *Appetizer/ Aperitivo*

R\$ 30

French fries / Papa frita.

R\$ 68

Quenelle of cod with potato / Quenelle de bacalao con patata.

R\$ 65

Cubos de salmão cru marinado com molho especial, cubos de manga e pepino japônês, brotos, algas e ovas. Acompanha mandiopan.

Cubes of raw marinated salmon with special sauce, cubes of mango and Japanese cucumber, sprouts, seaweed and roe. Accompanies mandiopan.

Cubitos de salmón crudo marinado con salsa especial, cubitos de mango y pepino japonés, brotes, algas y huevas. Acompaña mandiopan.

R\$ 98

Brie, Gorgonzola, Gouda, Gruyere, presunto cru, salame italiano, azeitonas, alcachofras, pepino e ovo de codorna, molho sweet chilli.

Brie, Gorgonzola, Gouda, Gruyere, raw ham, Italian salami, olives, artichokes, cucumber and quail egg, sweet chilli sauce.

Brie, Gorgonzola, Gouda, Gruyere, jamón crudo, salami italiano, aceitunas, alcachofas, pepino y huevo de codorniz, salsa de chile dulce.

SANDUÍCHES

Todos nossos sanduíches são servidos com batata frita.

MISTO QUENTE COMPLETO

R\$ 28

Pão ciabata com parmesão, manteiga, queijo, presunto, tomate e orégano.

Ciabata bread, butter, cheese, ham, tomato and oregano.

Pan ciabata, mantequilla, queso, jamón, tomate y orégano.

SANDUICHE DE ATUM

R\$ 30

Pão de forma integral, pasta especial de atum com siciliano, pasta de ovo, tomate, pepino japonês e rúcula.

Whole grain bread, special tuna paste with Sicilian, egg paste, tomato, Japanese cucumber and arugula.

Pan integral, pasta especial de atún con siciliana, pasta de huevo, tomate, pepino japonés y rúcula.

WRAP CHICKEN CAESAR

R\$ 35

Massa de tortilha, molho Caesar, peito de frango marinado, queijo de búfala, bacon, tomate e alface americana.

Tortilla dough, Caesar sauce, marinated chicken breast, buffalo cheese, bacon, tomato and lettuce.

Masa de tortilla, salsa César, pechuga de pollo adobada, queso búfalo, tocino, tomate y lechuga.

CAMPANARIO BURGUER

R\$ 45

Pão com roseta, hambúrguer de costela, bacon, cebola ao shoyu, queijo, tomate, alface e molho BBQ.

Bread with cheese and herbs, rib burger, bacon, soy sauce, cheese, tomato, lettuce and BBQ sauce.

Pan con queso y hierbas, hamburguesa de costilla, tocino, salsa de soja, queso, tomate, lechuga y salsa BBQ.

MENU KIDS Kids menu/ Menú infantil

Servido exclusivo para os horários das 12:00 as 16:00 e das 19:00 às 22:30

Served exclusively from 12pm to 4pm, and 7 pm t o 10:30pm

Servido exclusivamente de 12:00 a 16:00 e 19:00 a 22:30pm

BAMBINO

R\$ 50

Escalopinho de filé com spaghetti artesanal na manteiga e queijo parmesão.

Filet mignon steak with artisanal spaghetti in butter and parmesan cheese.

Solomillo de ternera con espaguetis artesanales en mantequilla y queso parmesano.

ESCALOPINHO

R\$ 45

Escalopinho de filé mignon grelhado com arroz, feijão e legumes.

Grilled filet mignon steak with rice, beans and vegetables.

Solomillo de ternera a la plancha con arroz, frijoles y verduras.

PICOLO

R\$ 40

Fatias de peito de frango grelhado, servido com purê de batatas e legumes.



Slices of grilled chicken breast, served with mashed potatoes and vegetables.

Rebanadas de pechuga de pollo a la plancha, acompañadas de puré de patatas y verduras.

SALADAS *Salads/ Ensaladas*

Todas nossas saladas são fornecidas pela agricultura familiar da região.

Servido exclusivo para os horários das 12:00 as 16:00 e das 19:00 às 22:30

Served exclusively from 12pm to 4pm, and 7 pm t o 10:30pm

Servido exclusivamente de 12:00 a 16:00 e 19:00 a 22:30pm

SALADINHA MISTA

Mix de folhas, juliane de cenoura, mini tomates e palmito.

Mix of leaves, carrot juliane, mini tomatoes and heart of palm.

Mix de hojas, juliana de zanahoria, mini tomates y palmito.

R\$ 29



VEGGIE SALAD

Cunhas de tomate e palmito, temperados com pesto verde e flor de sal, guarnecidos com salada de folhas e brotos com juliene de cenoura.

Tomato and palm heart wedges, seasoned with green pesto and fleur de sel, garnished with salad leaves and sprouts with carrot julienne.

Tomato and palm heart wedges, seasoned with green pesto and fleur de sel, garnished with salad leaves and sprouts with carrot julienne.

R\$ 35



CAESAR SALAD

Alface americana temperada com molho Caesar da casa, queijo parmesão, crocante de bacon, croutons e frango em cubos.

Crispy lettuce seasoned with house Caesar sauce, parmesan cheese, crispy bacon, croutons and diced chicken.

Lechuga crujiente sazónada con salsa César de la casa, queso parmesano, tocino crujiente, picatostes y pollo cortado en cubitos.

R\$ 37

SOPAS *Soup/ Sopas*

Todos os caldos são preparados artesanalmente.
Pratos para uma pessoa.

All broths are prepared by hand. Dishes for one person.

Todos los caldos se preparan a mano. Platos para una persona.

CANJINHA

R\$ 35

Caldo de frango, pedacinhos de frango, cenoura, abobrinha, batata, arroz e ervas. Acompanha pães.



Chicken broth, chicken pieces, carrots, zucchini, potatoes, rice and herbs. Accompanies breads.

Caldo de pollo, trozos de pollo, zanahorias, calabacines, patatas, arroz y hierbas. Acompaña panes.

CREME DE ABÓBORA COM FILÉ MIGNON

R\$ 65

Caldo de legumes, abóbora, legumes aromáticos e cubos de filé mignon salteado.



Vegetable broth, pumpkin, aromatic vegetables and sautéed filet mignon cubes.

Caldo de verduras, calabaza, verduras aromáticas y dados de filet mignon salteados.

RISOTOS *Risotto/ Risotto*

Todos os caldos são preparados artesanalmente.
Pratos para uma pessoa.

All broths are prepared by hand. Dishes for one person.

Todos los caldos se preparan a mano. Platos para una persona.

Servido exclusivo para os horários das 12:00 as 16:00 e das 19:00 às 22:30

Served exclusively from 12pm to 4pm, and 7 pm to 10:30pm

Servido exclusivamente de 12:00 a 16:00 e 19:00 a 22:30pm

RISOTO DE COGUMELOS

R\$ 65

Arroz italiano, caldo legumes, cogumelos frescos, cebola, alho. Finalizado com queijo parmesão, manteiga, ervas e tomate em cubos.



Italian rice, vegetable broth, fresh mushrooms, onion, garlic. Finished with parmesan cheese, butter, herbs and diced tomatoes.

Arroz italiano, caldo de verduras, champiñones frescos, cebolla, ajo. Terminado con queso parmesano, mantequilla, hierbas y tomates cortados en cubitos.

RISOTO DE FILÉ COM CASTANHAS

R\$ 79



Arroz italiano, caldo de legumes, filé mignon em cubos, cebola, alho e mix de castanhas brasileiras. Finalizado com queijo parmesão, manteiga, tomates em cubos e ervas.

Italian rice, vegetable broth, diced filet mignon, onion, garlic and Brazilian chestnut mix. Finished with Parmesan cheese, butter, diced tomatoes and herbs.

Arroz italiano, caldo de verduras, filet mignon cortado en cubitos, mezcla de cebolla, ajo y castaña brasileña. Terminado con queso parmesano, mantequilla, tomates cortados en cubitos y hierbas.

RISOTO DE FRUTOS DO MAR

R\$ 105



Arroz italiano, caldo de peixe, camarões grandes, camarões médios, polvo, lula, marisco, cebola, alho, molho de tomate. Finalizado com queijo parmesão, manteiga, tomates em cubos e ervas.

Italian rice, fish stock, large prawns, medium prawns, octopus, squid, seafood, onion, garlic, tomato sauce. Finished with Parmesan cheese, butter, diced tomatoes and herbs.

Arroz italiano, caldo de pescado, gambas grandes, gambas medianas, pulpo, calamar, marisco, cebolla, ajo, salsa de tomate. Terminado con queso parmesano, mantequilla, tomates cortados en cubitos y hierbas.

MASSAS *Pasta / Pasta*

Todos as massas são preparadas artesanalmente.
Pratos para uma pessoa.

All pasta is produced by hand. Dishes for one person.

Toda la pasta se produce a mano. Platos para una persona.

Servido exclusivo para os horários das 12:00 as 16:00 e das 19:00 às 22:30

Served exclusively from 12pm to 4pm, and 7 pm t o 10:30pm

Servido exclusivamente de 12:00 a 16:00 e 19:00 a 22:30pm

TORTELLINI

R\$ 65

Massa recheada com Mozzarella e manjericão, molho pomodoro, legumes aromáticos, tomate cereja, tomate fresco, pesto de manjericão.

Pasta stuffed with Mozzarella and basil, pomodoro sauce, aromatic vegetables, cherry tomatoes, fresh tomatoes, basil pesto.

Pasta rellena de mozzarella y albahaca, salsa pomodoro, verduras aromáticas, tomates cherry, tomates frescos, pesto de albahaca.

GNOCCHI DE FILÉ COM COGUMELOS

R\$ 79

Gnocchi de batata com salteado de filé, cogumelos, molho branco, tomate cereja e ervas.

Potato gnocchi with sautéed fillet, mushrooms, white sauce, cherry tomatoes and herbs.

Ñoquis de patata con filete salteado, champiñones, salsa blanca, tomates cherry y hierbas.

PEIXE *Fish / Pescado*

Servido exclusivo para os horários das 12:00 as 16:00 e das 19:00 às 22:30

Served exclusively from 12pm to 4pm, and 7 pm to 10:30pm

Servido exclusivamente de 12:00 a 16:00 e 19:00 a 22:30pm

PEIXE DA ESTAÇÃO

R\$ 95



Grelhada em azeite extra virgem, sobre salteado de arroz branco com amêndoas, soffrito e um toque de pesto de manjerição e legumes crocantes. Finalizado com azeite de limão e flor de sal.

White fish grilled in extra virgin olive oil, over sautéed white rice with almonds, soffrito and a touch of basil pesto and crispy vegetables. Finished with lemon oil and fleur de sel.

Pescada blanca a la plancha en aceite de oliva virgen extra, sobre arroz blanco salteado con almendras, soffrito y un toque de pesto de albahaca y verduras crujientes. Terminado con aceite de limón y flor de sal.

CARNES & AVES *Meat & Poultry/ Carnes y Aves*

Servido exclusivo para os horários das 12:00 as 16:00 e das 19:00 às 22:30

Served exclusively from 12pm to 4pm, and 7 pm to 10:30pm

Servido exclusivamente de 12:00 a 16:00 e 19:00 a 22:30pm

FRANGO COM PURÊ E LEGUMES

R\$ 56



Peito de frango grelhado, servido purê de batatas, legumes e molho roti.

Grilled chicken breast, served with mashed potatoes, vegetables and roti sauce.

Pechuga de pollo a la plancha, servida con puré de patatas, verduras y salsa roti.

PASTA & FILÉ

R\$ 121

Tornedores de filé mignon servidos com linguini ao molho de queijo parmesão, Gorgonzola, raspas de limão siciliano e ervas. Finalizado com molho roti.

Tenderloin turners served with linguini in a sauce of Parmesan cheese, Gorgonzola, lemon zest and herbs. Finished with roti sauce.

Torneros de lomo servidos con linguini en salsa de queso parmesano, gorgonzola, ralladura de limón y hierbas. Terminado con salsa roti.

SOBREMESAS *Dessert/ Postres*

SALA DE FRUTAS

R\$ 20

Frutas da estação cortadas em cubos.

Fresh fruit cut into cubes / Fruta fresca cortada en cubos.



TORTA CAPRESE

R\$ 29

Levíssima torta de chocolate com farinha de amêndoas e licor de laranja, servida com merengue de limão siciliano e compota de frutas vermelhas.

Very light chocolate tart with almond flour and orange liqueur, served with lemon meringue and red fruit compote.

Tarta de chocolate muy ligera con harina de almendras y licor de naranja, acompañada de merengue de limón y compota de frutos rojos.



PUDIM DE LEITE CONDENSADO

R\$ 21

Served with Belgian chocolate chips.

Servido com chispas de chocolate Belga.

BEBIDAS

Bevarage / Bebidas

ÁGUA MINERAL NACIONAL

Com ou sem gás
Mineral water / Agua mineral.

R\$ 10

REFRIGERANTE

Soda / Soda.

R\$ 8

ÁGUA DE COCO

R\$ 10

SUCO NATURAL

Melancia, abacaxi e maracujá.
Natural juice (watermellon, pineapple, passion fruit).
Jugo natural (sandía, piña y pasión).

R\$ 12

ENERGÉTICO

Consultar sabores com a equipe.

R\$ 25

CERVEJA STELLA ARTOIS

R\$ 18

CERVEJA HEINEKEN

R\$ 17

