



Best Western Solar Porto de Galinhas

CARDÁPIO

ENTRADAS FRIAS – COLD ENTREES

Salada Mista – Mixed Salad – Ensalada Mista	R\$ 20,00
Alface, cebola, pimentão, tomate, pepino, milho verde, ervilhas, azeitonas, queijo prato e presunto Lettuce, onion, paprika, tomato, cucumber, corn, peas, olives, cheese and ham	
Salada Tropical – Tropical Salad – Ensalada Tropical	R\$ 21,00
Alface, cebola, pimentão, pepino, milho verde, ervilhas, azeitonas e frutas regionais Lettuce, onion, paprika, cucumber, corn, peas, olives and regional fruits	
Salada Mameluco – Mameluco Salad – Ensalada Mameluco	R\$ 20,00
Alface, cenoura, melão, banana, mamão, carne de sol e molho de maracujá Lettuce, carrot, melon, banana, papaya, dry meat and passion fruit's sauce	
Lechuga, zanahoria, melon, banana, papaya, carne seca y salsa de maracuya	

ENTRADAS QUENTES – HOT ENTREES – ENTRADAS CALIENTES

Canja à Brasileira – Brazilian chicken soup – Sopa de pollo a la brasileña	R\$ 13,90
Creme de Palmito – Palm hearts cream – Crema de palmito	R\$ 14,90
Creme de Espargos – Asparagi cream – Crema de espargos	R\$ 15,90
Creme de Milho – Corn's cream – Crema de choclo	R\$ 13,90
Creme de Ervilha – Peas cream – Crema de arvejas	R\$ 13,90

CARNES – MEAT

Filé aos Verdes Mares	R\$ 45,00
Filé mignon grelhado com alho crocante. Guarnecido com arroz branco e batatas Sauté. Grilled filet mignon with garlic, served with white rice and potato Sauté style.	
Filé à Diplomata	R\$ 45,00
Filé mignon grelhado com bacon e molho madeira. Guarnecido com purê de batatas e arroz à grega Grilled filet mignon with bacon and brown sauce, served with mashpotatoes and rice greek style	
Filé à Parmegiana (SERVE 2 PESSOAS)	R\$ 72,00
Filé mignon à milanesa acompanhado de talharim ao sugo e queijo prato Breaded filet mignon served with pasta, tomato sauce and cheese. Serves two people	
Picanha Argentina (SERVE 2 PESSOAS)	R\$ 78,00
Picanha argentina grelhada e fatiada, servida com batatas fritas, arroz, molho vinagrete e farofa. Grilled and sliced Argentinian Picanha, served with fried potatoes, rice and farofa. Serves two people	
Fatiadas de Picanha Argentina servida com papas fritas, arroz y farofa. Para dos personas.	

AVES – CHICKEN - POLLO

Frango à Francesa	R\$ 31,00
Filé de frango grelhado e napado com cebolas refogadas, julianas de presunto, ervilhas frescas. Guarnecido com arroz com salsa e purê de batatas. Chicken filet grilled served with tosted onion, ham and peas served with salsa rice and mashpotatoes.	
Frango à Canoas	R\$ 32,00
Filé de frango em cubos napado ao molho branco com queijo provolone, champignons e creme de leite. Guarnecido com arroz com salsa e purê de batatas - Chicken filet in cubos cooked white sauce, provolone cheese, champignons and milk's cream, served with rice with sauce and mashpotatoes - Filet de pollo en cubos con salsa blanca y queso provolone, champignons y crema de leche. Acompanhado de arroz com salsa y pure de papas	
Frango à Cordon Bleu (SERVE 2 PESSOAS)	R\$ 60,00
Filé de frango empanado e recheado com presunto e queijo, guarnecido com arroz de Castanha e batatas fritas. Breaded chicken's breast, stuffed with chesse and ham served with cashew nuts, rice and french fries. Serves two people	
Frango à Cubana (SERVE 2 PESSOAS)	R\$ 60,00
Filé de frango empanado e frito, guarnecido com arroz à grega, batatas fritas e banana empanada Breaded chicken's breast served with rice greek style, french fries and breaded banana. Serves two people	
Filet de pollo empanado y frito con arroz griego, papas fritas y banana empananda. Para dos personas.	

PEIXES – FISHES - PESCADOS

Peixe Pernambucanidade	R\$ 43,00
Filé de peixe grelhado no azeite de alcaparras, napado ao molho de macaxeira e guarnecido de arroz de castanhas e purê de jerimum Grilled fish with capers oil and cooked with cassavas sauce. Side dish nuts rice and mashpumpkin	
Filé de Peixe à Belle Munière	R\$ 49,00
Filé de pescada amarela temperado e grelhado na manteiga de alcaparras com camarões e cebola, servido com arroz branco e purê de batatas - Grilled Fish with capers oil and cooked with shrimps and onions. Side dish rice and mashpotatoes	
Filé de Peixe ao Molho de Camarões (SERVE 2 PESSOAS)	R\$ 84,00
Filé de pescada amarela temperado e napado no molho de tomates com camarões, servido com arroz branco e batatas sauté Grilled fish with shrimps and tomatoes sauce. Side dish rice and potatoes. Serves two people	
Peixe à Moda da Praia	R\$ 99,00
Peixe Guaiuba inteiro grelhado para 3 pessoas, guarnecido com arroz branco, salada mista e batatas fritas Fried fish (Guaiuba) for three people served white rice, mixed salad and french fries	
Moqueca BW Solar Porto de Galinhas	R\$ 84,00
Filé em posta cozido ao molho de moqueca e guarnecido com arroz simples, pirão, legumes, ovos cozidos e camarões, servindo 2 pessoas - Cooked fish in moqueca's sauce with rice, cassava's sauce, vegetables, cooked eggs and shrimps. Serves two people	
Pescado cozido em salsa de Moqueca, acompanhado de arroz simple, pure de mandioca, vegetales, huevos cocidos y camarones. Para dos personas.	

CRUSTÁCEOS – SEA FOOD

Camarão Alceu Valença	R\$ 55,00
Camarões grelhados no azeite doce, flambados e napados ao molho branco com queijo gorgonzola e creme de leite, guarnecido com arroz piamontês e purê de jerimum. Grilled Shrimps with sweet oil. Flambéed and cooked with white sauce with gorgonzola's cheese and Milk's cream, served with rice and mashpumpkin	
Bobó de Camarão	R\$ 55,00
Camarões grelhados no azeite de dendê com alho e limão, napados em pasta de macaxeira com castanhas de caju, guarnecido com arroz simples e purê de batatas. Grilled shrimps with dendê oil, lemon, garlic, cashew nuts and cassava sauce. Served with rice and mashpotatoes	
Camarão Napolitano	R\$ 55,00
Camarões grelhados no azeite doce e temperados com alho e limão, cobertos com concassé de tomates, guarnecido com arroz à grega e purê de batatas. Grilled Shrimps with sweet oil, lemon, garlic, and tomatoes sauce, served with greek rice and mashpotatoes	
Brochete de Camarão (SERVE 2 PESSOAS)	R\$ 84,00
Camarões com pedaços de tomate, cebola, pimentão e queijo prato empanados e napados com molho concassé, guarnecido com arroz branco e purê de batatas. Breaded Shrimps with tomato, onion, pepper and cheese covered with tomatoes sauce, served with rice and mashpotatoes. Serves two people - Camarones empanado con tomate, cebolla, pimenta, y queso, con arroz y pure de papas. Para dos personas.	
Camarão à Grega (SERVE 2 PESSOAS)	R\$ 86,00
Camarões empanados cobertos com molho de tomate e queijo gratinados ao forno com arroz à grega e purê de batatas. Breaded Shrimps with chesse and sauce greated with greek rice and mash potates. Serves two people	
Camarones empanado con queso y salsa, acompañado con arroz a la griega y puré de papas. Para dos personas.	

MASSAS – PASTA

Penne à Arabiatta	R\$ 32,00
Massa tipo Penne coberto com molho de camarões Penne Pasta with shirimp sauce	
Buzios aos Quatro Queijos	R\$ 32,00
Massa napada ao molho quatro queijos Pasta with four cheeses sauce	
Pasta con salsa de cuatro quesos	

CARDÁPIO INFANTIL – CHILDREN'S MENU – MENU INFANTIL

Filezinho	R\$ 19,00	Nuggets	R\$ 15,00
Tirinhas de filé mignon grelhado com arroz branco e batatas fritas Pieces of grilled filet mignon with white rice and french fries		Nuggets de frango frito servidos com arroz e purê de batatas Chicken Nuggets with rice and mashed potatoes	
Franguinho	R\$ 15,00	Peixinho	R\$ 17,00
Tiritas de filet mignon grellado con arroz blanco y papas fritas Peito de frango grelhado, servido com arroz, farofa de ovos e batata frita sorriso - Grilled chicken chest, served with rice, manioc flour and smile fried potatoes - Pechuga de pollo grellada, servida con arroz, harina con huevos y papas fritas sonrisa		Nuggets de pollo frito servidos con arroz y pure de papas Filé de peixe grelhado servido com arroz e purê de batatas Grilled fish served with rice and mashpotatoes	
Macarrãozinho	R\$ 15,00	Pescado a la plancha con aceite de oliva, acompañado de arroz y pure de papas	
Espaguete à bolonhesa - Spaghetti Bolognese style - Espagueti a la boloñesa		Sopinha	R\$ 13,00
		Sopinha de legumes com frango ou carne desfiados Vegetables soup with chicken or meat Sopa de legumbres con pollo o carne	

SOBREMESAS – DESSERTS – POSTRES

Pudim de leite – Milk Pudding - Flan de Leche	R\$ 10,00	Banana Brasil	R\$ 16,00
Doces de frutas regionais – Regional candies and fruits		banana empanada e servida com sorvete de creme/chocolate, mel de abelhas e farofa de castanha de caju	
Cartola Abelardo Barbosa (Chacrinha)	R\$ 10,00	Bolo de Rolo	R\$ 16,00
Banana, Cheese, Cinnamon and Sugar Piátano, Queso, canela y azucar		bolo de rolo pernambucano, servido com sorvete de creme/chocolate e calda de goiaba	
Salada de frutas – Fruits salad – Ensalada de Frutas	R\$ 10,00	Petit Gateau	R\$ 16,00
Mousse	R\$ 10,00	Bolo quente de chocolate com recheio, servido com sorvete de creme/chocolate	
Torta – Pie	R\$ 10,00	Abacaxi Imperial	R\$ 16,00
		abacaxi flambado no conhaque e servido com sorvete de creme	

SANDUÍCHES - SANDWICHES

Americano (queijo, presunto, ovos, tomate, cebola e alface)	R\$ 12,90	Filet (filé, queijo, tomate, cebola e alface)	R\$ 14,50
Cheese, ham, eggs, tomato, onion and lettuce		Filet mignon, cheese, tomato, onion and lettuce	
Queso, jamón, huevos, cebolla y lechuga		Frango (peito de frango, queijo, tomate, cebola e alface)	R\$ 12,90
Cheesetudo (filé, frango, queijo, presunto, ovos, tomate, cebola e alface)	R\$ 15,90	Chicken, cheese, tomato, onion and lettuce	
Filet Mignon, chicken, cheese, ham, eggs, tomato, onion and lettuce		Pollo, queso, tomate, cebolla y lechuga	
Filet Mignon, pollo, queso, jamón, huevos, tomate, cebolla y lechuga		Cheeseburger / Hamburger	R\$ 10,90
		Misto	R\$ 8,50
		Ham and cheese - Jamón y queso	

PETISCOS E PEQUENAS REFEIÇÕES – APETIZERS AND FAST FOOD – APERITIVOS Y COMIDA RAPIDA

Filé de agulha frita	R\$ 28,00	Frango à passarinho	R\$ 25,00
filé de agulha frito temperado com sal, limão e alho Needlefish filet – Filet de pescado aguja		Frango cortado em pedaços, temperado ao alho e óleo e frito Fried chicken with garlic	
Bolinho de bacalhau (12 unidades)	R\$ 29,00	Pollo cortado em pedazos, condimentado com ajo y frito	
Codfish Balls – Bolitas de bacallau		Gorjone de peixe	R\$ 32,00
Café completo	R\$ 42,00	Breaded fish - Pescado empanado	
Complete Breakfast – Desayuno completo		Lingüiça calabresa acebolada com macaxeira frita	R\$ 24,00
Camarão à milanesa	R\$ 51,00	Calabrese Sausage with fried manioc Chorizo calabresa con cebolla y mandioca frita	
Breaded Shrimps – Camaron a la Milanese		Omelete simples com fritas	R\$ 16,00
Camarão ao alho e óleo	R\$ 49,00	Simple Eggs omelete with French Fries Omelete simples con papas fritas	
Shrimp with garlic and oil – Camaron al ajo y aceite		Omelete Recheado (Presunto, Queijo e fritas ou bacon e fritas)	R\$ 21,00
Carne de sol com macaxeira frita	R\$ 34,00	Eggs omelet stuffed with cheese, ham and French Fries or Bacon and French Fries	
Tiras de carne de sol acebolada com macaxeira frita Slices of typical meat with onions and cassava		Batatas fritas	R\$ 12,00
Enspado de aratu	R\$ 25,00	French fries – Papas fritas	
Boiled aratu – Aratu (tipo de cangrejo) ensopado		Provolone à milanesa	R\$ 25,00
Espetinhos de carne ou frango (com bacon) com farofa e vinagrete	R\$ 22,00	Cheese milanese style - Queso a la Milanese	
Tiras de carne de sol com cebolla y mandioca		Picanha argentina com batatas fritas	R\$ 45,00
Filezinho ao molho madeira com fritas	R\$ 37,00	Picanha argentina grelhada e fatiada, servida com batatas fritas e molho tártaro	
Filet Mignon with brown sauce and French Fries		Fatiadas de Picanha Argentina servida com papas fritas	
Filet Mignon ao molho de queijo	R\$ 37,00	Posta de peixe frito	R\$ 45,00
Filet Mignon with cheese sauce and French Fries		Fried fish slice - Lonja de pescado frito	

BEBIDAS – DRINKS

Água de Côco – Coconut Water	R\$ 3,90	VODKA	
Água com Gás – Sparkling Water	R\$ 2,40	Absolut	R\$ 9,50
Água sem Gás – Mineral Water	R\$ 1,60	Smimoff	R\$ 3,90
Refrigerantes – Soft Drinks – Refrescos	R\$ 4,00	GIN	
Red Bull	R\$ 14,00	Gilbey's / Seagers	R\$ 3,90
Suco de Frutas (copo) – Fruits Juice (glass) – Jugo de Frutas (vaso)	R\$ 5,50	RUM – RON	
Suco de Frutas (jarra) – Fruits Juice (bottle) – Jugo de Frutas (botija)	R\$ 9,50	Bacardi Carta Blanca	R\$ 3,90
Café Expresso – Express Coffee	R\$ 3,50	Montilla Carta Blanca	R\$ 3,90
H2OH!	R\$ 4,00	CACHAÇA	
Gatorade	R\$ 8,00	Pitu	R\$ 2,00
Nestea	R\$ 5,00	CONHAQUE – BRANDY	
		Macieira	R\$ 3,90

CERVEJA – BEER - CERVEZA

Skol (lata)	R\$ 4,00	TEQUILA	
Skol Beats	R\$ 4,50	José Cuervo Especial	R\$ 9,90
Bohemia (long neck)	R\$ 4,50	CHAMPAGNE	
		Chandon (Brasil/Argentina)	R\$ 66,00
		Champagne Terra Nova	R\$ 37,00

WHISKY

Johnnie Walker Red Label (8 anos – 8 years – 8 años)	R\$ 9,90		
White Horse (8 anos – 8 years – 8 años)	R\$ 8,50		
Johnnie Walker Black Label (12 anos – 12 years – 12 años)	R\$ 14,00		
Logan (12 anos – 12 years – 12 años)	R\$ 14,00		
Johnnie Walker Red Label (8 anos – 8 years – 8 años) - GARRAFA	R\$ 140,00		
White Horse (8 anos – 8 years – 8 años) - GARRAFA	R\$ 120,00		

COQUETEIS – DRINKS

Coquetel de Frutas – Fruits Cocktail	R\$ 15,50
Marguerita	R\$ 15,50
Frapé de Menta	R\$ 7,50
Coquetel Havaiano	R\$ 19,90
Rum, suco de abacaxi, leite de côco e leite condensado, servido no abacaxi Ron, Pineapple juice, coconut milk and condensed milk served in the pineapple	
Coquetel Porto de Galinhas	R\$ 15,50
Água de côco, leite condensado e vodca, servido em um côco Coconut water, vodka and condensed milk served in the coconut	
Coquetel Pernambuco	R\$ 19,90
Coquetel de frutas com leite condensado e vodca, servido no abacaxi Fruits cocktail, vodka and condensed milk, served in a pineapple	
Coquetel Mojito	R\$ 15,50
Coctel de frutas, vodca y leche condensada, servido en el coco	
Piña Colada	R\$ 15,50
Abacaxi, leite de côco, vodca e creme de leite Pineapple, coconut milk, vodka and milk cream / Piña, leche de coco, vodca y crema de leche	
Coquetel Mojito	R\$ 15,50
Hortelã, limão, gelo, açúcar, água com gás e rum Mint, lemon, ice, sugar, sparkling water and rum / Menta, limón, hielo, azúcar, agua con gas y ron	

DRINKS

Campari	R\$ 4,90	43	R\$ 8,50
Dry Martini	R\$ 3,00	Amarula	R\$ 8,50
Martini Bianco	R\$ 3,00	Bailey's	R\$ 8,00
Martini Rose	R\$ 3,00	Cointreau	R\$ 6,00
Malibu	R\$ 5,00	Drambuie	R\$ 9,50
Batida de Côco	R\$ 7,90	Frangelico	R\$ 8,00
Caipifruta com Leite Condensado (fruits, vodca and condensed milk)	R\$ 15,50	Malibu	R\$ 4,00
Caipifruta sem Leite Condensado (fruits and vodca)	R\$ 15,50	Peach Tree	R\$ 8,00
Caipirinha (lemon, cachaça, ice and sugar)	R\$ 8,90	Stock (Cacau, Menta, Chocolate ou Curaçao Blue)	R\$ 4,00
Caipirosca (lemon, vodca, ice and sugar)	R\$ 12,90	Tia Maria	R\$ 8,00
Caipiríssima (lemon, rom, ice and sugar)	R\$ 12,90		

LICOR - LIQUEUR