



POOL BAR

HOTEL DAS CATARATAS COCKTAILS SIGNATURE COCKTAILS

CAIPIRINHA TRÊS FRONTEIRAS	55
Cachaça, limão tahiti, limão siciliano, tangerina e açúcar	
<i>Cachaça, lime, lemon, tangerine and sugar</i>	
CAIPIRINHA ONÇA PINTADA	55*
Cachaça, tangerina, maracujá e açúcar	
<i>Cachaça, tangerine, passion fruit and sugar</i>	
CULTURA INDÍGENA	55
Tiquira (aguardente de mandioca), xarope de erva mate, suco de limão	
<i>Tiquira (cassava spirit), erva mate syrup, lime juice</i>	
LESS FIRE	55
Pitanga, laranja, xarope de pimenta e tiquira	
<i>Brazilian cherry, orange, pepper syrup and Tiquira (cassava spirit)</i>	
PINK CELEBRATION	60
Gin, suco de abacaxi e xarope de hibisco	
<i>Gin, pineapple juice and hibiscus syrup</i>	
NEGRONI NO BARRIL	60
Gin, Campari, Martini Rosso, Carpano, Grand Marnier, Drambuie, suco de toranja, envelhecido em barril de carvalho por 3 meses	
<i>Gin, Campari, Martini Rosso, Carpano, Grand Marnier, Drambuie, grapefruit juice, aged in Oak barrels for 3 months</i>	
AÇAÍ SPRITZ	60
Licor de açaí, espumante, água com gás, tangerina e hortelã	
<i>Açaí liquor, sparkling wine, sparkling water, tangerine and mint</i>	
R.B.G “PATRÓN”	55
Cachaça cataratas M’boi, Vermute Rosso, Maple e Limão	
<i>Cachaça cataratas M’boi, Vermouth Rosso, Maple and Lime</i>	
COCO LOCO	65
Rum, água de coco e Malibu	
<i>Rum, coconut water and Malibu</i>	

COQUETÉIS INTERNACIONAIS INTERNATIONAL COCKTAILS

Aperol Spritz	55
Bloody Mary / Margarita	55
Moscow mule / Mojito	55
Daiquiri	55
Piña colada	55
Pisco sour	55
Penicillin	55
Whisky Sour	55
G&T	55
Fitzgerald	55

MOCKTAILS

Iced Coffee	45
Espresso Tonic	45
Virgin Mojito / Virgin Piña Colada	45
Berry Citrus	45
Mule	45
Unusual	45

REFRIGERANTES, SUCOS E CAFÉ SOFT DRINKS, JUICES & COFFEE

Água mineral 750ml / 750ml Mineral water	18
Água mineral San Pellegrino / San Pellegrino Mineral water	34
Água mineral Acqua Panna / Acqua Panna Mineral water	34
Refrigerantes / Soft Drinks	14
Suco de frutas / Fresh fruit juice	21
Suco de uva integral / Grape juice	32
Suco de tomate / Tomato juice	22
Água Tônica / Tonic Water	22
Café Espresso / Espresso	14
Cappuccino	18

CERVEJA BEER

Therezópolis	20
Stella Artois	25
Heineken	25
Cerveja sem álcool / Non-Alcoholic Beer	25
Cerveja sem glúten / Gluten free Beer	25

CERVEJA ARTESANAL CRAFT BEER

Belmond Pilsner Extra	69
IPA	82
Lager Oak	88

ESPUMANTES SPARKLING WINE

Hotel das Cataratas, Brut, Casa Valdug Serra Gaúcha, Brasil	60
Hotel das Cataratas, Brut Rosé, Casa Valduga Serra Gaúcha, Brasil	60

CHAMPAGNE

Moët & Chandon Impérial Brut, Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay – Épernay	152
---	-----

BRANCOS WHITE

Sutil Sauvignon Blanc Reserve – Valle Central, Chile	60
Terrazas Reserva Chardonnay	70
Terrazas de los Andes, Valle de Uco, Mendoza, Argentina	
Hotel das Cataratas, Chardonnay, Casa Valduga Vale dos Vinhedos, Brasil	60

ROSÉ

Don Guerino Sinais Rosé, Malbec Alto Feliz, Serra Gaúcha, Brasil	60
--	----

TINTOS RED

Yali Reserva, Pinot Noir, Viña Ventisquero D.O. Valle Casa Blanca, Chile	60
Coronas, Tempranillo, Bodegas Torres Catalunia, Espanha	60
Hotel das Cataratas, Cabernet, Casa Valduga Vale dos Vinhedos, Brasil	60
Chocalan Origem Gran Reserva, Cabernet Sauvignon Valle de Maipo, Chile	98

VINHOS DE SOBREMESA DESSERT WINE

L.A. Jovem, Moscatel Giallo	60
Luiz Argenta, Serra Gaúcha, Brasil	
Tarapacá Late Harvest, Gewürztraminer Sauvignon Blanc, Moscato – Valle del Maipo	70
Tawny Quinta do Portal – Douro, Porto	60
Ruby Quinta do Portal – Douro, Porto	60
Tawny Poças 10 anos – Douro, Porto	79
Sauternes Schroder e Schyler, Bordeaux, Sémillon e Sauvignon Blanc - França	135

ENTRADAS

STARTERS

Pastel de queijo brie com geleia de damasco ^{1, 3, 7, 15} <i>Brazilian pastry stuffed with brie cheese and apricot jam</i>	70
Guacamole com pimenta cambucci e chips de raízes <i>Guacamole with cambucci pepper and roots chips</i>	75
Bolinho de bacalhau com emulsão de azeitona ^{1, 3, 4, 7} <i>Codfish croquette with olives emulsion</i>	80
Pastel de bobó de camarão com pimenta caseira ^{1, 2, 3, 7} <i>Brazilian pastry stuffed with prawn “bobó” and homemade pepper</i>	75
Bolinho de feijoada com geleia picante de laranja ^{1, 3, 7} <i>“Feijoada” croquette with orange spicy jam</i>	70
Fish and chips de raízes brasileiras ao molho de alho ^{1, 3,, 4, 7} <i>Fish and Brazilian roots chips with garlic sauce</i>	75
Camarão crocante com geléia de cupuaçu ^{1, 2, 3, 7} <i>Crispy shrimp with cupuaçu jam</i>	148

SANDUÍCHES

SANDWICHES

Hambúrguer, queijo coalho, pickles de carambola, tomate, cebolas caramelizadas, alface, maionese de limão e batata rústica frita ^{1, 3, 7} <i>Hamburger, curd cheese, star fruit pickles, tomato, caramelized onions, lettuce, lime mayonnaise and rustic fried potatoes</i>	95
Club sanduíche com batata rústica frita ^{1, 3, 7} <i>Club sandwich with rustic fried potatoes</i>	90
Hambúrguer Vegano: hambúrguer, queijo, maionese de limão, cebolas caramelizadas e chips de raízes ¹ <i>Vegan Hamburger: hamburger, cheese, lime mayonnaise, caramelized onions and roots chips</i>	89

SALADAS

SALADS

Mata Atlântica: mix de folhas com vinagrete de mostarda e mel, abacate, chips de banana da terra e castanha de caju ^{8, 10} <i>Atlantic Salad: mixed leaves with honey & mustard vinaigrette, avocado, plantain banana chips and cashew nuts</i>	70
ADICIONAIS <i>ADDITIONAL</i>	
Frango <i>Chicken</i>	76
Camarão <i>Prawn</i> ²	86
Burrata com tomates ao molho pesto ^{8, 10} <i>Burrata with tomatoes and pesto sauce</i>	85
Ceviche de peixe branco ⁴ <i>White fish ceviche</i>	80
Poke de quinoa vegano: repolho, edamame, manga, abacate, pepino, cogumelos, tomate cereja, teriaky e gergelim ^{1, 6, 11} <i>Quinoa Vegan poke: cabbage, edamame, mango, avocado, cucumber, mushrooms, cherry tomatoes, teriaky and sesame</i>	90

PIZZETA

Pizzeta de Prosciutto di Parma e rúcula ^{1, 7} <i>Prosciutto di Parma and arugula pizzeta</i>	86
Pizzeta caprese ^{1, 7, 15} <i>Caprese pizzeta</i>	80
Pizzeta de peperoni ^{1, 7} <i>Pepperoni pizzeta</i>	80
Pizzeta vegana de cogumelos ^{1, 8} <i>Vegan pizzeta with mushrooms</i>	86

PRINCIPAIS

MAIN COURSES

Picadinho de filé à brasileira ^{1, 3, 7} <i>Steak hash alla “brasileira”</i>	145
Salmão grelhado com legumes al limone ^{4, 7, 14} <i>Grilled salmon with vegetables al limone</i>	150
Churrasco vegano: abóbora, pupunha, aspargos, cogumelos, berinjela, abobrinha e cebola roxa <i>Vegan barbecue: pumpkin, pupunha palm heart, asparagus, mushroom, eggplant, zucchini and red onion</i>	115

SOBREMESAS

DESSERTS

Sorvetes: cumaru, chocolate belga, morango ^{7, 15} <i>Ice cream: cumaru, Belgian chocolate, strawberry</i>	35
Sorbets: frutas vermelhas, manga, maracujá ^{15, 16} <i>Sorbet: Red berries, mango, passion fruit</i>	35
Frutas da estação ^{15, 16} <i>Seasonal fruit plate</i>	35

ALERGÊNICOS – ALLERGENS

- (1) Cereais contendo glúten
Cereals containing gluten
- (2) Crustáceos/*Crustaceans*
- (3) Ovos/*Eggs*
- (4) Peixe/*Fish*
- (5) Amendoim/*Peanuts*
- (6) Soja/*Soybeans*

- (7) Leite/*Milk*
- (8) Nozes/*Nuts*
- (9) Aipo/*Celery*
- (10) Mostarda/*Mustard*
- (11) Sementes de gergelim
Sesame seeds
- (12) Dióxido de enxofre e sulfitos
Sulphur dioxide and sulphites

- (13) Tremoço/*Lupin beans*
- (14) Moluscos/*Molluscs*
- (15) Adequado para vegetarianos
Suitable for vegetarians
- (16) Adequado para veganos
Suitable for vegans

Preços em R\$ + 10% de taxa de serviço / *Prices in R\$ + service charge 10%*
PROCON 45.1512

Nossos restaurantes e bares se destacam por oferecer produtos sazonais e, sempre que possível, provenientes de fontes orgânicas. Valorizamos especialmente a qualidade dos ingredientes, selecionando cuidadosamente peixes, carnes, legumes, laticínios e outros alimentos de fornecedores locais. Além disso, nos empenhamos em adotar práticas sustentáveis e promover comportamentos conscientes em todas as etapas da nossa operação.
Our restaurants and bars are renowned for offering seasonal products and, whenever possible, sourcing them from organic origins. We place a strong emphasis on the quality of our ingredients, carefully selecting fish, meat, vegetables, dairy, and other foods from local suppliers. Additionally, we are dedicated to embracing sustainable practices and promoting conscious behaviors throughout all stages of our operation.

