



BELMOND  
**COPACABANA PALACE**  
RIO DE JANEIRO

ROOM SERVICE



---

## FOOD ALLERGY INFORMATION

THE DESIGNATED ALLERGEN IS:

(1) Gluten\*

\* Present in wheat, rye, barley, oats and crossbred hybrid

ALLERGIC: The hotel does not have a specific kitchen to prepare allergens free dishes, then, some dishes can contain traces of gluten. If you have food restrictions, please, notify our staff before ordering or ask for further information.

“IF YOU DRINK, DO NOT DRIVE”.

Fiscalização Sanitária do Município do Rio de Janeiro - Tel.: 1746

Comissão de Defesa do Consumidor - Tel.: 0800 285 2121

Procon - Tel.: 151 - Avenida Rio Branco, n° 25 / 5° andar - Centro - Rio de Janeiro, R.J.

A 10% service charge will be added to all of the prices above.

# BREAKFAST

The breakfast is served from 6 am to 11 am.

---

## CONTINENTAL BREAKFAST 100

(1)

Fresh fruits juice  
Selection of homemade breads and viennoiserie  
Yogurt  
Sliced seasonal fruits  
Coffee, tea, hot chocolate

## AMERICAN BREAKFAST 112

(1)

Fresh fruits juice  
Selection of homemade breads and viennoiserie  
Sliced seasonal fruits  
Eggs any style, sautéed potatoes, sausage or bacon  
Cereals  
Coffee, tea, hot chocolate

## HEALTHY BREAKFAST 112

(1)

Fresh fruits juice  
Whole wheat and rye bread  
Papaya  
Low fat yogurt with homemade granola  
Coffee or tea  
Low fat milk  
Turkey breast  
Cottage cheese  
Egg white omelette with choice of filling

## COPA BREAKFAST 114

(1)

Fresh fruits juice  
Sliced seasonal fruits  
Corn cake  
Brazilian traditional cheese bread  
Tapioca (manioc flour pancake)  
Coffee, tea, hot chocolate or “mate” iced tea with lime

## ITALIAN BREAKFAST 100

(1)

Espresso, cappuccino or macchiato  
“Sfogliatella”  
Ham and cheese panino

# BREAKFAST

---

## À LA CARTE

JUICE OF THE DAY 26

FRESH GREEN JUICE 28

Kale, green apple, pineapple, ginger, mint

POT OF COFFEE 20

POT OF DECAFFEINATED COFFEE 26

POT OF TEA 20

POT OF CHOCOLATE 26

POT OF MILK 20

EGGS ANY STYLE 34

Choice of sautéed potatoes, bacon, sausage, ham or turkey breast

TRADITIONAL OR EGG WHITE OMELETE 26

Filling options: ham, cheese, tomato, fresh herbs, mushroom, onion and bacon

EGGS BENEDICT 30

(1)

Toast, Canadian bacon, hollandaise sauce

YOGURT 20

Whole, skim, vegan

HOMEMADE GRANOLA 14

(1)

CEREAL SELECTION 20

(1)

Corn Flakes or homemade granola (milk or yogurt)

SLICED SEASONAL FRUITS 28

SELECTION OF HOMEMADE BREADS AND VIENNOISERIES 28

(1)

SELECTION OF CHEESES AND COLD CUTS 32

Half cured yellow cheese, fresh cheese, cottage cheese, cream cheese, turkey breast or ham

OATMEAL PORRIDGE 20

(1)

# BREAKFAST

The breakfast specials are served from 8 am to 11 am.

---

## À LA CARTE SPECIALS

### AVOCADO TOAST

(1)

Add smoked salmon 34

Add Parma ham 26

### NORDIC EGGS BENEDICT 36

(1)

Toast, smoked salmon and hollandaise sauce

### FRENCH TOAST 28

(1)

Maple syrup, wild berries

### PANCAKES 26

(1)

Strawberry, cocoa nibs, honey

### CROQUE MADAME 40

(1)

Ham, organic egg and Asiago cheese sauce

### AÇAÍ WITH HOMEMADE GRANOLA 24

(1)

Extra toppings: mixed nuts/puffed rice/wild berries/banana/whey protein/80% chocolate chips/grated coconut

### YOGURT 22

(1)

Homemade granola, wild berries, "lemon curd"

### TROPICAL OATMEAL 20

(1)

Passion fruit, banana, coconut

## ROOM SERVICE MENU

Room Service availability is from 11 am to 11pm. For orders out of this time, we offer 24h menu.

---

### TO SHARE

FRIED CASSAVA ROOT 44

Smoked curdled cheese fonduta

SMOKED SALMON 80

(1)

Rye bread, orange, homemade butter

---

### LIGHT MEALS

FISH CEVICHE 66

“Leche de tigre” red onion, lemon, coriander, sweet potato chips

SALMON TARTAR 72

With avocado and mandioquinha chips

STEAK TARTARE 82

(1)

With homemade french fries

TOAST OF MUSHROOMS 66

(1)

Tahini hummus of beetroot, arugula sprouts

## ROOM SERVICE MENU

---

### SANDWICHES

All sandwiches are served with homemade French fries or salad

#### CLUB SANDWICH 74

(1)

Grilled chicken breast, bacon, egg, Asiago cheese, tomato, lettuce, mayonnaise

#### STEAK SANDWICH 74

(1)

Ciabatta, filet mignon, caramelized onion, Brazilian cured cheese

#### COPA VEGETARIAN 64

(1)

Whole grain bread, ricotta cream with dried tomato, carrot, grilled zucchini and eggplant, herbs olive oil

---

### MAIN DISHES

#### COPA CASSEROLE BEEF – “PICADINHO” 89

Rice with vegetables, grilled banana, fried egg, “biju farofa”, manioc chips

#### CAULIFLOWER, ALMOND, RYE, CAPERS, GREEN GRAPE 46

(1)

#### ROASTED CATCH OF THE DAY 105

(1)

Lemon sauce and capers, steamed vegetables

#### THYME MARINATED CHICKEN 74

Served with quinoa and broccoli salad

#### FILET MIGNON 98

Served with red wine sauce, roasted potatoes

#### ANGUS BEEF FLANK STEAK 130

Served with grilled vegetables

#### MUSHROOMS RISOTTO 74



## ROOM SERVICE MENU

---

### KID'S MENU

Choice of penne with tomato sauce <sup>(1)</sup>, sauteed vegetables or rice and beans

FILET MIGNON "SCALOPPINI" 54

FISH FILET 60

CHICKEN BREAST 44

PENNE WITH TOMATO SAUCE 40  
<sup>(1)</sup>

---

### DESSERTS

CASSAVA CAKE 28  
<sup>(1)</sup>

With tonka bean ice cream

CHOCOLATE ENTREMET 34  
<sup>(1)</sup>

Chocolate textures

VEGAN YOGURT PANACOTTA 30  
Honey "Jatai", pollén, red fruits

## ROOM SERVICE MENU

---

### PIZZA

Pizza flavors respect the Neapolitan tradition, therefore, replace or change ingredients won't be possible

#### MARGHERITA 64

(1)

San Marzano tomato sauce, basil, fresh mozzarella, scamorza, Italian olive oil

#### CAPRICCIOSA 72

(1)

San Marzano tomato sauce, fresh mozzarella, scamorza, salame, artichokes, ham, black olives, basil, Italian olive oil

#### DIAVOLA 70

(1)

San Marzano tomato sauce, fresh mozzarella, scamorza, pepperoni, fresh red chili pepper, basil, Italian olive oil

#### VEGETARIANA 62

(1)

San Marzano tomato sauce, fresh mozzarella, scamorza, vegetables caponata, pine nuts, basil, Italian olive oil

#### ESTATE 76

(1)

Fresh buffalo mozzarella, cherry tomatoes, Parma ham, arugula, Emmenthal cheese, Grana Padano, Italian olive oil

## 24 HOURS MENU

---

### SOUP

TRADITIONAL BRAZILIAN CHICKEN SOUP 46

PUMPKIN SOUP 44  
With Brazilian cheese fonduta

---

### PASTA

SPAGHETTI 66  
(1)  
Bolognese or tomato sauce

---

### TO SHARE

TRADITIONAL BRAZILIAN CANASTRA CHEESE BREAD 32  
With catupiry cheese – 8 un.

CANASTRA CHEESE “PASTÉIS” 52  
(1)

SHRIMP “PASTÉIS” 70  
(1)  
Served with homemade pepper sauce

BRAZILIAN CHARCUTERIE AND CHEESES 102  
(1)

BEEF CARPACCIO 70  
(1)  
Shaved grana padano, pine nuts and caper sauce

## 24 HOURS MENU

---

### LIGHT MEALS

TRADITIONAL OR EGG WHITE OMELETTE 26

Ham, cheese, tomato, mushroom, onion, bacon, fresh herbs

PÉRGULA SALAD 52

Mixed leaves, carrot, red onion, cucumber, heart of palm, Greek olives

CAPRESE SALAD 66

Tomatoes, buffalo mozzarella, Greek olives, basil oil

CAESAR SALAD 56

(1)

Add chicken 68      Add shrimp 82

NIÇOISE SALAD WITH TUNA 70

Tuna, egg, lettuce, green beans, new potatoes, tomato, black olives

---

### SANDWICHES

All sandwiches are served with homemade french fries or salad

COPA ´S BURGER 88

(1)

Brioche, crispy bacon, white cheese, lettuce, tomato, mustard sauce

TUNA SANDWICH 68

(1)

Iceberg lettuce, tomatoes, Mayonnaise, olives and chives

CHICKEN WRAP 70

(1)

Grilled chicken, spicy paprika, shitake, mozzarella, Iceberg lettuce

COPA GRILLED CHEESE 38

(1)

Add ham 44

---

### DESSERTS

CARAMEL FLAN 32

DARK CHOCOLATE CAKE 38

(1)

With mascarpone cream

SEASONAL FRUITS PLATTER 28

## BEVERAGES

---

### WHISKY

(1)

By the bottle

Johnnie Walker Red Label 420

Johnnie Walker Black Label 680

Johnnie Walker Gold Label Reserve 720

---

### VODKA

(1)

By the bottle

Ciroc 490

Belvedere 490

Grey Goose 560

## BEVERAGES

---

### CHAMPAGNES & SPARKLING WINES

By the bottle

Viapiana 192 Dias Brut - Brazil 180

Casa Pedrucci Rosé Brut - Brazil 190

Louise Brison Brut - France 830

Louise Brison Rosé Brut - France 910

Moët & Chandon Brut Imperial - France 790

Veuve Clicquot Brut - France 850

Moët & Chandon Brut Imperial Rosé - France 970

Dom Perignon Brut Millésime - France 2480

Cristal Louis Roederer Brut Millésime - France 6500

---

### WHITE WINES

By the bottle

Luiz Argenta Clássico Chardonnay - Brazil 200

La Ronciere Classic Sauvignon Blanc - Chile 170

Casal Dorato Pinot Grigio I.G.P. Italy 190

Muscadet Sèvre-et-Maine Sélection Domaine des Cognettes Sur Lie - France 410

Sancerre Domaine Jean-Paul Picard - France 620

Domaine Bousquet Chardonnay - Argentina 195

Perez Cruz Doña Mariana Sauvignon Blanc - Chile 210

Petit Chablis Domaine du Chardonnay - France 490

Greco di Tufo l'Ariella Vinosia D.O.C.G. - Italy 410

Meursault 1er Cru Perrières Jean-Michel Gaunoux - France 2930

## BEVERAGES

---

### ROSÉ WINES

By the bottle

Vergel de la Bodega Pinoso Rosé - Spain 230

Le P'tit Coup Carcassone Rosé - France 270

---

### RED WINES

By the bottle

Luiz Argenta Clássico Cabernet Sauvignon - Brazil 200

Santa Ema Select Terroir Reserva Cabernet Sauvignon - Chile 170

Cuesta del Madero Varietal Malbec - Argentina 170

La Ronciere Reserva Pinot Noir - Chile 190

Domaine Bousquet Cabernet Sauvignon - Argentina 210

Cuvée Giuseppe Cabernet Sauvignon/Merlot - Brazil 240

Chianti Classico Castelli del Grevepesa Castelgreve D.O.C.G. - Italy 420

Barolo Giovanni Corino D.O.C.G. - Italy 1070

Côtes du Rhône Domaine Gálevan Paroles de Femme - France 350

Domaine Perraud Bourgogne Pinot Noir - France 470

Château Clarisse Vieilles Vignes Puisseguin Saint-Emilion - France 1460

Château Sociando-Mallet - France 1690

## BEVERAGES

---

### HALF BOTTLE WINES - 375 ML

#### SPARKLING WINES

Copacabana Palace Brut - Brazil 110

#### WHITE

Santa Ema Select Terroir Reserva Sauvignon Blanc - Chile 120

Viu Manent Reserva Chardonnay - Argentina 120

#### RED

Perez Cruz Reserva Cabernet Sauvignon - Chile 140

Domaine Bousquet Malbec - Argentina 140

---

### BY THE GLASS - 187 ML

#### WHITE

Bisquertt Petirrojo Reserva Sauvignon Blanc - Chile 55

La Vieille Ferme Blanc - France 60

#### RED

Bisquertt Petirrojo Reserva Cabernet Sauvignon - Chile 55

La Vieille Ferme Rouge - France 60

Fiscalização Sanitária do Município do Rio de Janeiro - Tel.: 1746

Comissão de Defesa do Consumidor - Tel.: 0800 285 2121

Procon - Tel.: 151 - Avenida Rio Branco, n° 25 / 5° andar - Centro - Rio de Janeiro, RJ.

A 10% service charge will be added to all of the prices above.



PLEASE CONTACT ROOM SERVICE FOR INFORMATION  
ON AVAILABLE VINTAGE OF WINES





BELMOND  
**COPACABANA PALACE**  
RIO DE JANEIRO

ROOM SERVICE

---

## INFORMAÇÃO DE ALERGIA ALIMENTAR

O ALÉRGENO DESIGNADO É:

(1) Glúten\*

\* Presente no trigo, centeio, cevada, aveia e suas estirpes hibridizadas.

ALÉRGICOS: Informamos que não possuímos uma cozinha específica para manipulação de alimentos livres de alergênicos, portanto, nossos pratos podem conter traços de glúten. Caso possua algum tipo de restrição alimentar, favor informar ao garçom antes de realizar seu pedido. Alergênico declarado com base na Lei M 6.159/2017.

“SE BEBER, NÃO DIRIJA”.

Fiscalização Sanitária do Município do Rio de Janeiro - Tel.: 1746

Comissão de Defesa do Consumidor - Tel.: 0800 285 2121

Procon - Tel.: 151 - Avenida Rio Branco, n° 25 / 5° andar - Centro - Rio de Janeiro, RJ.

Será acrescido a todos os valores 10% referente à taxa de serviço.

## CAFÉ DA MANHÃ

O café da manhã no apartamento é servido das 06:00h até às 11:00h.

---

### CAFÉ CONTINENTAL 100

(1)

Suco de frutas frescas  
Seleção de pães e viennoiseries  
Iogurte  
Prato de frutas laminadas  
Café, chá, chocolate quente

### CAFÉ AMERICANO 112

(1)

Suco de frutas frescas  
Seleção de pães e viennoiseries  
Prato de frutas laminadas  
Ovos à sua escolha, batata sautée, linguiça ou bacon  
Cereais  
Café, chá, chocolate quente

### CAFÉ SAUDÁVEL 112

(1)

Suco de frutas frescas  
Pão centeio e trigo integral  
Mamão papaya  
Iogurte desnatado com granola caseira  
Café ou chá  
Leite desnatado  
Peito de peru  
Queijo cottage  
Omelete de claras com recheio à sua escolha

### CAFÉ DO COPA 114

(1)

Suco de frutas frescas  
Prato de frutas laminadas  
Bolo de fubá  
Pão de queijo  
Tapioca  
Café, chá, chocolate quente ou mate com limão

### CAFÉ ITALIANO 100

(1)

Espresso, cappuccino ou macchiato  
Sfogliatella  
Panino de queijo e presunto

# CAFÉ DA MANHÃ

---

## À LA CARTE

SUCO DO DIA 26

SUCO VERDE 28

Couve, maçã verde, abacaxi, gengibre, hortelã

BULE DE CAFÉ 20

BULE DE CAFÉ DESCAFEINADO 26

BULE DE CHÁ 20

BULE DE CHOCOLATE 26

BULE DE LEITE 20

OVOS ORGÂNICOS À SUA ESCOLHA 34

Escolha de batata sauté, bacon, linguiça, presunto ou peito de peru

OMELETE CLÁSSICO OU CLARAS SIMPLES 26

Opções de recheio: presunto, queijo, tomate, ervas frescas, cogumelo, cebola, bacon

OVOS BENEDICT 30

(1)

Torrada, lombo canadense, molho Hollandaise

IOGURTE 20

Integral, desnatado, vegano

GRANOLA DA CASA 14

(1)

SELEÇÃO DE CEREAIS 20

(1)

Corn Flakes ou granola da casa (leite ou iogurte)

PRATO DE FRUTAS LAMINADAS 28

SELEÇÃO DE PÃES E VIENNOISERIES 28

(1)

PORÇÃO DE QUEIJOS E FRIOS 32

Queijo prato, minas, cottage, cream cheese, peito de peru ou presunto

MINGAU DE AVEIA 20

(1)

# CAFÉ DA MANHÃ

O café da manhã especial é servido das 08:00h até às 11:00h.

---

## ESPECIALIDADES À LA CARTE

### TOAST DE ABACATE

(1)

Com salmão defumado 34

Com presunto de Parma 26

### OVOS BENEDICT NÓRDICO 36

(1)

Torrada, salmão defumado, molho holandaise

### FRENCH TOAST 28

(1)

Maple syrup, frutas vermelhas

### PANQUECAS 26

(1)

Morangos, nibs de cacau, mel

### CROQUE MADAME 40

(1)

Presunto Royale, ovo orgânico, molho de Asiago

### AÇÁÍ COM GRANOLA DA CASA 24

(1)

Complementos: mix de nozes / flocos de arroz / frutas vermelhas / banana / whey protein / gotas chocolate 80% / coco ralado

### IOGURTE BOWL 22

(1)

Granola da Casa, frutas vermelhas, "lemon curd"

### AVEIA TROPICAL 20

(1)

Maracujá, banana, coco

## MENU ROOM SERVICE

O horário de funcionamento é de 11:00h até 23:00h. Para pedidos fora deste período, disponibilizamos o menu 24h.

---

### PARA COMPARTILHAR

#### AIPIM FRITO 44

Aipim frito, fonduta de queijo coalho defumado

#### SALMÃO DEFUMADO 80

(1)

Salmão defumado, pão de centeio, laranja, manteiga da casa

---

### PRATOS LEVES

#### CEVICHE DE PEIXE 66

Ceviche de peixe, leite de tigre, cebola roxa, coentro, chips de batata doce

#### TARTAR DE SALMÃO 72

Com abacate e chips de mandioquinha

#### STEAK TARTARE 82

(1)

Com batatas fritas caseiras

#### TOAST DE COGUMELOS 66

(1)

Hummus tahine de beterraba, brotos de rúcula



## MENU ROOM SERVICE

---

### SANDUÍCHES

Todos os sanduíches acompanham batatas fritas caseiras ou salada

#### CLUB SANDWICH 74

(1)

Frango grelhado, bacon, ovo, queijo Asiago, tomate, alface, maionese

#### CIABATTA MIGNON 74

(1)

Ciabatta, filé mignon, cebolas caramelizadas, queijo Minas padrão

#### COPA VEGETARIANO 64

(1)

Pão integral, pasta de ricota com tomate seco, e cenoura, abobrinha e berinjela grelhadas, azeite de ervas

---

### PRATOS PRINCIPAIS

#### PICADINHO DO COPA 89

Arroz de legumes, banana grelhada, ovo frito, farofa biju, chips de mandioquinha

#### COUVE-FLOR, AMÊNDOAS, CENTEIO, ALCAPARRA E UVA VERDE 46

(1)

#### PEIXE DO DIA ASSADO 105

(1)

Ao molho de limão e alcaparras, legumes ao vapor

#### FILÉ DE FRANGO AO TOMILHO, SALADA DE QUINOA, BRÓCOLIS 74

#### MEDALHÕES AO VINHO, BATATAS CORADAS AO ALECRIM 98

#### FRALDINHA ANGUS, LEGUMES NA BRASA 130

#### RISOTO DE COGUMELOS 74

## MENU ROOM SERVICE

---

### PRATOS INFANTIS

Escolha de penne pomodoro <sup>(1)</sup> ou legumes ou arroz e feijão

ESCALOPINHOS DE FILÉ MIGNON 54

FILÉ DE PEIXE 60

PEITO DE FRANGO 44

PENNE POMODORO 40

<sup>(1)</sup>

---

### SOBREMESAS

BOLO DE AIPIM COM SORVETE DE CUMARÚ 28

<sup>(1)</sup>

ENTREMET DE CHOCOLATE 34

<sup>(1)</sup>

Texturas de chocolate

PANACOTA DE IOGURTE VEGANO 30

Mel jatai, polén, frutas vermelhas

## ROOM SERVICE MENU

---

### PIZZA

Os sabores das pizzas respeitam a tradição Napolitana portanto não é possível substituir ou alterar os ingredientes

#### MARGHERITA 64

(1)

Tomate pelati italiano, manjericão, mozzarella fresca, scamorza, azeite italiano

#### CAPRICCIOSA 72

(1)

Tomate pelati italiano, mozzarella fresca, scamorza, salame, alcachofras, presunto cozido Royale, azeitona preta, manjericão, azeite italiano

#### DIAVOLA 70

(1)

Tomate pelati italiano, mozzarella fresca, scamorza, pepperoni, pimenta dedo de moça, manjericão, azeite italiano

#### VEGETARIANA 62

(1)

Tomate pelati italiano, mozzarella fresca, scamorza, caponata de legumes, pinoli, manjericão, azeite italiano

#### ESTATE 76

(1)

Mozzarella de búfala, tomate cereja, presunto de Parma, rúcula, queijo Emmental, Grana Padano, azeite italiano

## MENU 24 HORAS

---

### SOPA

CANJA DE GALINHA 46

SOPA DE ABÓBORA 44  
Com fonduta de queijo

---

### MASSA

ESPAGUETE 66

(1)

Bolonhesa ou molho de tomate

---

### PARA COMPARTILHAR

PÃO DE QUEIJO 32

Canastra com catupiry 8 un.

PASTÉIS DE QUEIJO CANASTRA DA SERRA 52

(1)

PASTÉIS DE CAMARÃO 70

(1)

Servido com molho de pimenta da casa

CHARCUTARIA E QUEIJOS BRASILEIROS 102

(1)

Jamón serrano, pastrami, queijo de ovelha com noz pecã e queijo canastra da serra, servido com geleias, uvas, torradas

CARPACCIO DE CARNE 70

(1)

Lascas de grana padano, pinoli ao molho de alcaparras

## MENU 24 HORAS

---

### PRATOS LEVES

OMELETE CLÁSSICO OU DE CLARAS SIMPLES 26

Opções de recheio: presunto, queijo, tomate, cogumelo, cebola, bacon, ervas frescas

SALADA PÉRGULA 52

Folhas variadas, cenoura, palmito, cebola roxa, pepino, azeitonas gregas

SALADA CAPRESE 66

Tomates, mozzarella de búfala, azeitonas gregas, azeite de manjeriço

SALADA CAESAR 56

(1)

Adicione frango 68      Adicione camarões 82

SALADA NIÇOISE DE ATUM 70

Atum, ovos, alface, vagem, batatas calabresas, tomates, azeitonas pretas

---

### SANDUÍCHES

Todos os sanduíches acompanham batatas fritas caseiras ou salada

HAMBÚRGUER DO COPA 88

(1)

Brioche, bacon crocante, queijo Minas padrão, alface, tomate, mostarda

SANDUÍCHE DE ATUM 68

(1)

Alface americana, tomates, maionese, azeitonas e cebolinha

WRAP DE FRANGO 70

(1)

Frango grelhado, páprica picante, shitake, muçarela, alface americana

QUEIJO QUENTE DO COPA 38

(1)

Adicione presunto 44

---

### SOBREMESAS

PUDIM DE LEITE 32

TORTA DE CHOCOLATE MEIO AMARGO 38

(1)

Com creme mascarpone

FRUTAS DA ESTAÇÃO 28

# BEBIDAS

---

## WHISKY

(1)

Por garrafa

Johnnie Walker Red Label 420

Johnnie Walker Black Label 680

Johnnie Walker Gold Label Reserve 720

---

## VODKA

(1)

Por garrafa

Ciroc 490

Belvedere 490

Grey Goose 560

## **BEBIDAS**

---

### **CHAMPAGNES E ESPUMANTES**

Por garrafa

Viapiana 192 Dias Brut - Brasil 180

Casa Pedrucci Rosé Brut - Brasil 190

Louise Brison Brut - França 830

Louise Brison Rosé Brut - França 910

Moët & Chandon Brut Imperial - França 790

Veuve Clicquot Brut - França 850

Moët & Chandon Brut Imperial Rosé - França 970

Dom Perignon Brut Millésime - França 2480

Cristal Louis Roederer Brut Millésime - França 6500

---

### **VINHOS BRANCOS**

Por garrafa

Luiz Argenta Clássico Chardonnay - Brasil 200

La Ronciere Classic Sauvignon Blanc - Chile 170

Casal Dorato Pinot Grigio I.G.P. - Itália 190

Muscadet Sèvre-et-Maine Sélection Domaine des Cognettes Sur Lie - França 410

Sancerre Domaine Jean-Paul Picard - França 620

Domaine Bousquet Chardonnay - Argentina 195

Perez Cruz Doña Mariana Sauvignon Blanc - Chile 210

Petit Chablis Domaine du Chardonnay - França 490

Greco di Tufo l'Ariella Vinosa D.O.C.G. - Itália 410

Meursault 1er Cru Perrières Jean-Michel Gaunoux - França 2930

## **BEBIDAS**

---

### **VINHOS ROSÉS**

Por garrafa

Vergel de la Bodega Pinoso Rosé - Espanha 230

Le P'tit Coup Carcassone Rosé - França 270

---

### **VINHOS TINTOS**

Por garrafa

Luiz Argenta Clássico Cabernet Sauvignon - Brasil 200

Santa Ema Select Terroir Reserva Cabernet Sauvignon - Chile 170

Cuesta del Madero Varietal Malbec - Argentina 170

La Ronciere Reserva Pinot Noir - Chile 190

Domaine Bousquet Cabernet Sauvignon - Argentina 210

Cuvée Giuseppe Cabernet Sauvignon/Merlot - Brasil 240

Chianti Classico Castelli del Grevepesa Castelgreve D.O.C.G. - Itália 420

Barolo Giovanni Corino D.O.C.G. - Itália 1070

Côtes du Rhône Domaine Gálevan Paroles de Femme - França 350

Domaine Perraud Bourgogne Pinot Noir - França 470

Château Clarisse Vieilles Vignes Puisseguin Saint-Emilion - França 1460

Château Sociando-Mallet - França 1690



## **BEBIDAS**

---

### VINHOS 1/2 GARRAFA - 375 ML

#### ESPUMANTES

Copacabana Palace Brut - Brasil 110

#### BRANCOS

Santa Ema Select Terroir Reserva Sauvignon Blanc - Chile 120

Viu Manent Reserva Chardonnay - Argentina 120

#### TINTOS

Perez Cruz Reserva Cabernet Sauvignon - Chile 140

Domaine Bousquet Malbec - Argentina 140

---

### VINHOS POR TAÇA - 187 ML

#### BRANCOS

Bisquertt Petirrojo Reserva Sauvignon Blanc - Chile 55

La Vieille Ferme Blanc - França 60

#### TINTOS

Bisquertt Petirrojo Reserva Cabernet Sauvignon - Chile 55

La Vieille Ferme Rouge - França 60

Fiscalização Sanitária do Município do Rio de Janeiro - Tel.: 1746

Comissão de Defesa do Consumidor - Tel.: 0800 285 2121

Procon - Tel.: 151 - Avenida Rio Branco, n° 25 / 5° andar - Centro - Rio de Janeiro, RJ.

Será acrescido a todos os valores 10% referente à taxa de serviço.

CONTATE O ROOM SERVICE PARA INFORMAÇÕES  
SOBRE NOSSAS SAFRAS DISPONÍVEIS.



Belmond Copacabana Palace  
Av. Atlântica 1702,  
Copacabana, Rio de Janeiro, Brazil  
+55 21 2545 8787  
[reservas.cop@belmond.com](mailto:reservas.cop@belmond.com)

**BELMOND.COM**