



H O T E L

Para solicitar o serviço de room service, entre em contato com o B Service

Room service: 24h

Café da manhã: das 6h às 12h

Nossos pratos podem conter glúten e/ou derivados de leite.

Para maiores informações, entrar em contato com o B Service.

To request room service, please contact the B Service

Room Service: 24h

Breakfast: From 6am to 12pm

Our dishes may contain gluten and/or dairy products.

Contact the B Service for more information.

Café da manhã completo *Full Breakfast* 6h - 12h 6AM - 12PM

R\$ 115

O café da manhã apresentado a seguir serve 1 (uma) pessoa.

The following breakfast is for one person.

Cesta de pães

Bread basket

G L VG

Manteiga Manteigaria Nacional

Manteigaria Nacional butter

L

Requeijão

Brazilian cream cheese

L

Geléia de frutas vermelhas

Red berry jam

Prato de frutas

Fresh fruit selection

Frios

Cold cuts

L P

Suco de laranja, detox ou abacaxi

Orange juice, detox or pineapple

Café

Coffee

Leite

Milk

L

logurte Kefir

Kefir yogurt

L

Granola artesanal

Homemade granola

Bacon

Bacon

P

Ovos à sua escolha:

Ovos mexidos - Ovo pochê - Ovo perfeito - Ovo frito - Omelete

Eggs of your choice:

Scrambled – Poached – Perfect – Fried – Omelette

L

Tapioca | Escolha seu recheio (dois itens):

**Ovos mexidos - Presunto - Peito de peru - Queijo minas frescal -
Muçarela - Tomate - Bacon - Cebola**

Tapioca | Choose two fillings:

*Scrambled eggs – Ham – Turkey breast – Fresh cheese – Mozzarella – Tomato
– Bacon – Onion*

L P

Vitaminas *Smoothies* **6h - 12h** *6AM - 12PM*

Vitamina do B R\$ 20
B smoothie

Vitamina Clássica R\$ 20
Classic smoothie

Café e Chás *Coffee and Tea* **24h** *24h*

Bule de Café R\$ 28
Coffee pot

Bule de Leite R\$ 19
Milk pot

Chá Dammann Frères R\$ 28
Dammann Frères Tea

Chocolate Quente Suisse R\$ 20
Suisse Hot Chocolate

Cappuccino R\$ 24
Cappuccino

Tapioca *Tapioca* **6h - 12h** *6AM - 12PM*

Tapioca | Escolha seu recheio (dois itens): R\$ 35
**Ovos mexidos - Presunto - Peito de peru - Queijo minas frescal -
Muçarela - Tomate - Bacon - Cebola**

Tapioca | Choose two fillings:
*Scrambled eggs – ham – turkey breast – fresh cheese – mozzarella – tomato –
Bacon – Onion*



Sanduíches Sandwiches 24h

Misto quente tradicional no pão de forma. Presunto. Queijo muçarela. Manteiga R\$ 55

Classic ham and cheese toast on white bread. Mozzarella. Ham. Butter

G L P

Adicional de tomate no sanduíche R\$ 5

Tomato add-on

Misto quente light no pão de forma integral. Peito de peru. Queijo minas frescal. Requeijão light R\$ 55

Light toast on whole wheat bread. Turkey breast. Fresh cheese.

Light brasilian cream cheese

G L

Adicional de tomate no sanduíche R\$ 5

Tomato add-on

Queijo quente no pão de forma. Muçarela ou queijo minas frescal R\$ 55

Grilled cheese on white bread. Mozzarella or Fresh cheese

G L

Adicional de tomate no sanduíche R\$ 5

Tomato add-on

Hambúrguer do B. Cheese Burguer. Pão artesanal. Queijo prato atalaia. Chimichurri fresco. Acompanha batatas fritas R\$ 69

B burger. Artisan bread. Atalaia cheese. Fresh chimichurri.

Served with French Fries

L G

Adicional de salada - Alface, picles de cebola roxa e tomate R\$ 5

Add salad - Lettuce, red onion pickles e tomato

Adicional de carne - Extra patty R\$ 25

Adicional de bacon - Add bacon R\$ 5

Ciabatta. Berinjela e cogumelos no missô. Tomate e abobrinha sunomono. Zest de laranja. Creme de castanha. Alface americana R\$ 66

Ciabatta. Eggplant and mushrooms in miso. Sunomono-style tomato and zucchini. Orange zest. Nut cream. Iceberg lettuce

V O

Omeletes *Omelets* **24h**

Omelete tradicional. Ovos e creme. Pães na chapa. R\$ 44

Classic omelette. Eggs and cream. Toasted bread

G L P

Escolha dois adicionais: Tomate - Queijo minas - Queijo muçarela - Presunto - Manjeriçã - Peito de peru - Bacon R\$ 7

Choose two fillings: Tomato – fresh cheese – mozzarella – ham – basil – turkey breast – bacon

Adicionais Extras R\$ 4
Extra fillings

Omelete de queijo de cabra com espinafre. Limão siciliano. Pães na chapa R\$ 55

Goat cheese and spinach omelette. Lemon. Toasted bread

G L VG

Saladas *Salads* 24h

Salada Caprese. Rúcula. Grana padano. Torradas R\$ 65

Caprese salad. Arugula. Grana Padano. Toast

G L VG

Salada de folhas e ervas. Picles de vegetais. Molho de mel e mostarda dijon. Torradas R\$ 55

Leaf and herb salad. Pickled vegetables. Honey-Dijon dressing. Toast

G VG

Crems e Sopas *Creams and Soups* 24h

Canja de galinha. Pão fresco R\$ 52

Brazilian chicken and rice soup. Fresh bread

G

Creme de mandioquinha. Torradas R\$ 60

Arracacha cream. Toast

G L VG

Sopa de missô. Leite de coco. Brócolis. Alho-poró. Sementes. Gergelim R\$ 60

Miso soup. Coconut milk, broccoli, leek, seeds, sesame

V O

Massas *Pastas* 12h - 23h 12PM - 11PM

Ravioli de muçarela de búfala. Molho de tomate e grana padano R\$ 92

Buffalo mozzarella ravioli. Tomato sauce and Grana Padano

G L VG

Mac and Cheese. Molho de queijos brasileiros R\$ 92

Mac and cheese. Brazilian cheese sauce

L G VG

Nhoque, Espaguete ou Penne R\$ 99

Gnocchi, spaghetti or penne

L G

Molhos *Sauces*

Tomate com burrata *Tomato with burrata*

L VG

Fonduta de cogumelos *Mushroom fondue*

L VG

Bolonhesa *Bolognese*

L P

Arroz e Risotos *Rice and Risottos* **12h - 23h** *12PM - 11PM*

Risoto de camarão rosa. Tomatinhos assados. Azeite de ervas R\$ 185

Pink shrimp risotto. Roasted cherry tomatoes. Herb oil

L FM

Risoto de cogumelos. Shitake, paris e porcini R\$ 105

Mushroom risotto. Shiitake, button and porcini mushrooms

L VG

Arroz de quiabo com paris. Creme de castanha. Sementes R\$ 86

Okra rice with button mushrooms. Nut cream. Seeds

V O

Grelhados *Grilled Dishes* **12h - 23h** 12PM - 11PM

Filé Mignon R\$ 138

Filet mignon

L

Entrecôte R\$ 160

Entrecôte

L

Peixe do Dia R\$ 135

Fish of the day

L

Peito de frango R\$ 92

Chicken breast

L

Molhos *Sauces*

Molho de carne *Beef gravy* R\$ 20

P

Molho de queijo *Cheese sauce* R\$ 20

L VG

Molho de frango *Chicken gravy* R\$ 20

Chimichurri *Chimichurri* R\$ 12

V

Guarnições Sides 12h - 23h 12PM - 11PM

Salada de folhas com tomate R\$ 32

Leaf salad with tomato

V

Legumes | Palmito. Brócolis. Cenoura Assada. Cebola assada. Tomate assado R\$ 40

Vegetables | Hearts of palm, broccoli, roasted carrot, onion, tomato

L VG

Arroz branco R\$ 18

White rice

V

Purê de batata R\$ 25

Mashed potatoes

L VG

Espaguete na manteiga R\$ 25

Butter spaghetti

G L

Batata frita R\$ 32

French fries

V

Ovos mexidos R\$ 21

Scrambled eggs

VG L

Ovos fritos (2 UNI) R\$ 9

Fried eggs (2 UNI)

VG

Sobremesas *Desserts* **24h** 24h

Pudim tradicional R\$ 35

Pudding

L

Pavlova de frutas vermelhas R\$ 55

Red berry pavlova

L

Torta mousse de chocolate R\$ 48

Chocolate mousse pie

G L

Sorvete Saborella | Uma bola – consulte sabores R\$ 28

Saborella ice cream | One scoop – ask for flavors

L

Seleção de frutas R\$ 28

Seasonal fruit selection

Cervejas artesanais *Craft beers* 24h 24h

Rapsódia. Bohemian Pilsner	R\$ 35
Pérola do Cerrado. Session IPA	R\$ 40
O Poder é Punk. Double IPA	R\$ 43
Esplanada Zero Carb/Glúten	R\$ 25

Água *Water* 24h 24h

Acqua Panna - 500ml	R\$ 44
San Pellegrino - 500ml	R\$ 44

Bebidas não alcoólicas *Non-alcoholic beverages* 24h 24h

Refrigerantes <i>Soda</i>	R\$ 14
Tônica Prata - Lata <i>Tonic Water</i>	R\$ 16
Tônica Prata Zero - Lata <i>Tonic Water Zero</i>	R\$ 19
Suco Natural Natural juice	R\$ 20
Soda da Casa - Gengibre ou Hibisco Italian soda - Ginger or hibiscus	R\$ 25
Red Bull Energy Drink / Sugar Free / Tropical	R\$ 28

- G Glúten / Gluten
- L Lactose / Lactose
- V Vegano / Vegan
- P Porco / Pork
- VG Vegetariano / Veggie
- PE Peixe / Fish
- O Oleaginosas / Oilseeds
- FM Frutos do Mar / Seafood

B