



MENU

ROOM SERVICE

RAMAL 99 - DIAL 99

TABELA DE ALERGÊNICOS

 Ovo	 Leite
 Glúten	 Castanhas
 Soja	 Corantes
 Lactose	 Amêndoas
 Peixe	 Crustáceos

Taxa de serviço (10%) não é obrigatória.
The service fee (10%) is not mandatory.
La tasa de servicio (10%) no es obligatoria.

CAFÉ DA MANHÃ
BREAKFAST / DESAYUNO

Café Gran Marquise (920g / 1200 kcal)

Suco de frutas da estação, café, leite, chocolate quente ou chá, frutas da estação, dois ovos (fritos, mexidos ou cozidos), seleção de frios, bolos regionais ou tapioca, seleção de pães ou torradas, manteiga e geleias.

Gran Marquise breakfast - Juice of seasonal fresh fruit, coffee, milk, hot chocolate or tea, fresh seasonal fruit, two eggs (fried, scrambled or boiled), selection of cold cuts, assorted regional cakes or tapioca, assorted breads or toasts, butter and jellies.

Café Gran Marquise - Jugo de frutas de la estación, café, leche, chocolate caliente o té, frutas de la estación, dos huevos (fritos, revueltos o cocidos), selección de fiambres, bizcochos regionales surtidas o tapioca, selección de pan, tostadas, manteca y jaleas.

R\$
146,00

 Leite  Lactose  Glúten  Ovo

CAFÉ DA MANHÃ

BREAKFAST / DESAYUNO

R\$

Café, leite ou chocolate quente e fatia de bolo

(200g / 255 kcal)

34,00

Coffee, milk or hot chocolate and a slice of cake.

Café, leche o chocolate caliente y porción de pastel.

 Leite  Lactose  Glúten  Ovo

Café, leite ou chocolate quente e cesta de pão de queijo (6 unidades)

(200g / 285 kcal)

58,00

Coffee, milk or hot chocolate and cheese bread buns (6 units).

Café, leche o chocolate caliente y cesta de pan de queso (6 unidades).

 Leite  Lactose  Ovo

Café, leite ou chocolate quente, misto quente e suco natural

(500g / 800 kcal)

66,00

Coffee, milk or hot chocolate, cheese bread buns (6 units), a grilled ham and cheese sandwich and natural fruit juice.

Café, leche o chocolate caliente, cesta de panes de queso (6 unidades), pan con queso, jamón y jugo natural.

 Leite  Lactose  Glúten

Café continental

(800g / 1050 kcal)

123,00

Suco de frutas da estação, café, leite, chocolate quente ou chá, frutas da estação, seleção de frios, seleção de pães ou torradas, manteiga, requeijão e geleias.

Continental breakfast - Juice of seasonal fresh fruit, coffee, milk, hot chocolate or tea, fresh seasonal fruit, selection of cold cuts, breads or toasts, butter, cream cheese and jellies.

Café continental - Jugo de frutas de la estación, café, leche, chocolate caliente o té, frutas de la estación, selección de fiambres, selección de pan y tostadas, manteca, queso cremoso y mermeladas.

 Leite  Lactose  Glúten

ENTRADAS FRIAS E QUENTES

HOT AND COLD APPETIZERS
ENTRADAS FRÍAS Y CALIENTES

R\$



Salada Gran Marquise (160g / 211 kcal)

82,00

Alface americana, queijo branco, salmão curado e rúcula regados ao vinagrete de rapadura.

Gran Marquise salad - Crisp lettuce, white cheese, cured salmon and arugula, topped with sweet vinaigrette.

Ensalada Gran Marquise - Lechuga americana, queso blanco, salmón marinado y rucula con vinagreta de piloncillo o azúcar moreno.

Lactose Leite Peixe

DISPONÍVEL 24 H
AVAILABLE 24 H
DISPONIBLE 24 H

Salada Grega (260g / 287 kcal)

77,00

Tomate cereja, pepino, azeitona preta, rúcula, mozzarella de búfala e cebola roxa.

Greek salad - Cherry tomatoes, cucumber, black olives, arugula, buffalo mozzarella and red onion.

Ensalada Griega - Tomate cereza, pepino, aceitunas negras, rúcula, mozzarella de búfala y cebolla morada.

Lactose Leite

DISPONÍVEL 24 H
AVAILABLE 24 H
DISPONIBLE 24 H

Salada Caesar de frango (250g / 314 kcal)

79,00

Folhas nobres, peito de frango grelhado com lascas de parmesão, cubos de pães dourados na manteiga ao molho Caesar especial.

Chicken Caesar salad - Selection of leaves, grilled chicken breast, golden buttered croutons and special Caesar dressing.

Ensalada Caesar de pollo - Hojas nobles, pechuga de pollo asado con queso parmesano, cubos de pan dorados en manteca con salsa Caesar especial.

Lactose Leite Glúten

SANDUÍCHES

SANDWICHES / SÁNDWICHES

Servidos com batatas fritas ou pequena salada Caesar.
Served with French fries or a small Caesar salad.
Servidos con papas fritas o una pequeña ensalada Caesar.

 Soja  Leite  Lactose  Ovo  Glúten

Misto quente (200g / 452 kcal)

Pão de forma, queijo e presunto.

Sliced bread with cheese and ham. Pan de molde, queso y jamón.

 Glúten  Leite  Lactose

R\$

59,00

Club sanduíche (250g / 520 kcal)

Pão de forma, peito de peru, ovos cozidos, bacon, queijo, tomate e alface.

Sliced bread, turkey breast, boiled eggs, bacon, cheese, tomato and lettuce.

Pan de molde, pavo, huevos cocidos, tocino, queso, tomate y lechuga.

 Glúten  Ovo  Leite  Lactose

69,00

Sanduíche americano de frango (330g / 650 kcal)

Pão baguete, filé de frango grelhado, queijo, bacon, tomate e alface.

Baguette bread whit grilled chicken fillet, cheese, bacon, tomato and lettuce.

Pan baguette, pechuga de pollo a la parrilla, queso, tocino, tomate y lechuga.

 Glúten  Leite  Lactose

67,00



Sanduíche natural (220g / 350 kcal)

Pão integral, queijo, tomate seco, alface e maionese light.

Slices of whole wheat bread with cheese, sun-dried tomato an lettuce with light mayonnaise.

Pan integral, queso, tomate seco, lechuga y mayonesa light.

 Glúten  Leite  Lactose

58,00

Sanduíche de atum (280g / 380 kcal)

Pão integral, atum, cenoura ralada, maionese light, alface e tomate.

Slices of whole wheat bread, tuna, grated carrots, light mayonnaise, lettuce and tomato.

Pan integral, atún, zanahoria rallada, mayonesa light, lechuga y tomate.

 Glúten  Peixe  Leite  Lactose

78,00

DISPONÍVEL 24 H
AVAILABLE 24 H
DISPONIBLE 24 H



	R\$
Gran hambúrguer (330g / 807 kcal) Pão de hambúrguer com gergelim, hambúrguer, queijo, alface e tomate. <i>Sesame seed hamburger bun, hamburger, cheese, lettuce and tomato.</i> <i>Pan bola con sesamo, hamburguesa, queso, lechuga y tomate.</i>	78,00

 Glúten

 Leite

 Lactose

Sanduíche de filé mignon (300g/750 kcal) Pão baguete com gergelim, filé mignon coberto com queijo derretido, tomate e alface. <i>Sesame seed baguette, steak fillet sandwich with melted cheese, tomato and lettuce.</i> <i>Pan baguette con sésamo, solomillo cubierto con queso derretido, tomate y lechuga.</i>	84,00
--	-------

 Glúten

 Leite

 Lactose

Porção de batatas fritas (240g / 448 kcal) <i>French fries / Porción de papas fritas</i>	46,00
--	-------

 Soja

Porção de macaxeira frita (260g / 380 kcal) <i>Fried cassava sticks / Porción de yuca frita</i>	46,00
---	-------

 Soja

SNACKS	Omelete- Servida com pequena salada Caesar. Omelette - Served with a small Caesar salad. Omelette - Servidos con una pequeña ensalada Caesar.
---------------	---

	R\$
Omelete mista (200g / 420 kcal) <i>Mixed omelette / Omelette con queso y jamón</i>	67,00

 Leite

 Lactose

 Ovo

Omelete de camarão (230g / 575 kcal) <i>Shrimp omelette / Omelette con camarón</i>	92,00
--	-------

 Leite

 Lactose

 Ovo

 Crustáceos

Omelete de palmito (200g / 350 kcal) <i>Palm heart omelette / Omelette con palmito</i>	60,00
--	-------

 Leite

 Lactose

 Ovo

Tapioca com carne de sol e queijo coalho (170g / 380 kcal) <i>Tapioca with “carne de sol” (jerked beef) and regional cheese.</i> <i>Tapioca con carne seca desmenuzada y queso.</i>	43,00
--	-------

 Lactose

 Leite

MASSAS E RISOTOS

PASTA AND RISOTTOS

PASTAS Y RISOTTOS

R\$

Espaguete ao alho e óleo (190g / 415 kcal)

92,00

Spaghetti with extra virgin olive and garlic.

Espagueti al ajillo.

 Glúten

Espaguete ao molho de camarão (200g / 980 Kcal)

147,00

Camarão ao molho de tomate, manjeriço e parmesão ralado.

Spaghetti with shrimp sauce - Shrimp with tomato sauce, basil and grated parmesan.

Espagueti con salsa de camarón - Camarón con salsa de tomate, albahaca y queso parmesano rallado.

 Glúten  Crustáceos  Leite  Lactose

Liguine à bolonhesa (200g / 420 Kcal)

87,00

Linguini bolognese / Linguini a boloñesa

 Glúten

Ossobuco com risoto, cogumelos, parmesão e molho trufado (511g / 775 Kcal)

114,00

Ossobuco with risoto, mushrooms, parmesan and truffle sauce.

Osobuco con risotto, hongos frescos, parmesano y salsa trufada.

 Leite  Lactose

Pappardelle Parisiense (350g / 723 Kcal)

103,00

Pappardele with Parisiense sauce.

Pappardele con salsa Parisiense.

 Glúten  Leite  Lactose



Penne ao pomodoro e muçarela de búfala (250g / 520 kcal)

103,00

Penne with pomodoro sauce and buffalo mozzarella.

Penne al pomodoro y mozzarella de búfala.

 Glúten  Leite  Lactose

DISPONÍVEL 24 H
AVAILABLE 24 H
DISPONIBLE 24 H



SEM GLÚTEN

GLUTEN FREE / SIN GLUTEN



R\$

Lasanha de berinjela (300g / 410 kcal)

56,00

Berinjela, muçarela e molho de tomate.

Eggplant lasagna - Eggplant, mozzarella and tomato sauce.

Lasaña de berenjena - Berenjena, mozzarella y salsa de tomate.



Lactose



Leite

Risoto de camarão (480g / 720 kcal)

148,00

Shrimp risotto / Risotto de camarón



Lactose



Leite



Crustáceos

Risoto de palmito (350g / 829 kcal)

127,00

Palm heart risotto / Risotto de palmito



Leite



Lactose

Risoto de filé mignon e shitake (520g / 620 Kcal)

115,00

Grilled steak and shitake risotto

Risotto de solomillo y hongos shitake



Leite



Lactose

Risoto de cogumelos shimeji e shitake (350g / 700 Kcal)

122,00

Mushroom risotto (shimeji and shitake).

Risotto de hongos (shimeji y shitake).



Leite



Lactose

CARNES

MEATS / CARNES

	R\$
Filé à parmegiana (300g / 873kcal) Filé mignon à milanese ao molho de tomate, acompanhado de espaguete. <i>Lean grilled steak with tomato sauce and spaghetti.</i> <i>Solomillo a milanese con salsa de tomate y espagueti.</i>  Glúten  Leite  Lactose  Ovo	134,00
Filé mignon ao brie (200g / 838 Kcal) Filé mignon grelhado com ervas frescas, servido com batata Hasselback recheada com queijo brie. <i>Lean grilled steak with fresh herbs, served with Hasselback potato stuffed with brie cheese.</i> <i>Solomillo asado con hierbas frescas, servido con papas Hasselback relleno con queso brie.</i>  Glúten  Leite  Lactose	155,00
Steak au poivre (200g / 720 Kcal) Filé mignon grelhado ao molho de pimenta verde, servido com batata sauté. <i>Lean grilled steak with green peppercorn sauce, served with sautéed potatoes.</i> <i>Solomillo asado con salsa de pimenta verde, servido con papas salteadas.</i>  Leite  Lactose	144,00
Medalhões mignon shiitake (200g / 916 Kcal) Filé ao molho de cogumelos selvagens e vinho do Porto, servido com batatas sauté. <i>Sirloin steak in a wild mushroom and Port wine sauce, served with sautéed potatoes.</i> <i>Solomillo con salsa de setas silvestres y vino oporto, servido con papas salteadas.</i>  Leite  Lactose	144,00
Paleta de cordeiro confitada, polenta cremosa com parmesão e raspas de laranja (400g / 637 Kcal) <i>Confit lamb shoulder served with creamy polenta with parmesan and orange zest.</i> <i>Paletilla de cordero confitado, polenta cremosa con parmesano y ralladura de naranja.</i>  Lactose  Leite	126,00
Filé de frango com mel e limão (200g / 420 Kcal) Peito de frango grelhado com mel e limão, servido com batatas ao vapor e arroz integral. <i>Grilled chicken breast with honey an lemon sauce, served with steamed potatoes and brown rice.</i> <i>Pechuga de pollo a la parrilla con salsa de miel y limón, servido con papas al vapor y arroz integral.</i>	101,00

PESCADOS

SEADFOODS / PESCADOS

R\$

Filé de pescada grelhado com azeite extra virgem, 106,00
servido com sauté de vegetais (220g / 610 Kcal)

Fillet of fish with extra virgin olive oil, served with sautéed vegetables.
Pescado asado con aceite extra virgen, servido con vegetables
salteados.

 Peixe

Filé de pescada grelhada com ervas, 131,00
servido risoto de limão siciliano (250g / 558 Kcal)

Grilled hake fillet with herbs, served with Sicilian lemon risotto.
Filete de merluza a la parrilla con hierbas, servido con risotto de limón
siciliano.

 Peixe  Lactose  Leite

Filé de salmão grelhado 131,00
com legumes ao vapor (250g / 450 Kcal)

Grilled salmon fillet with steamed vegetables.
Filete de salmón a la parrilla con verduras al vapor.

 Peixe

Salmão à Toscana e arroz 132,00
com pancetta crocante (250g / 720 Kcal)

Tuscan salmon and rice with crispy pancetta.
Salmón a la Toscana y arroz con pancetta crujiente.

 Peixe  Leite  Lactose  Castanhas

Camarões grelhados com cuscuz marroquino 132,00
e vegetais ao curry (200g / 773 Kcal)

Camarones a la parrilla con cuscús marroquí y vegetales al curry.
Grilled shrimp with maroccan couscous and curried vegetables.

 Crustáceos

Camarão saganaki ao molho rústico de tomate 110,00
e azeitonas, acompanhado de risoni ao caldo
de camarão (200g / 691 Kcal)

Saganaki shrimp with rustic tomato and olive sauce, served
with orzo in shrimp broth.
Camarón saganaki con salsa rústica de tomate y aceitunas,
acompañado de risoni en caldo de camarón.

 Crustáceos  Glúten  Lactose  Leite

Camarões grelhados com legumes rústicos 159,00
grelhados e aioli (200g / 755 Kcal)

Grilled shrimp whit grilled rustic vegetables and aioli.
Camarones a la parrilla con verduras rústicas a la parrilla y alioli.

 Crustáceos  Leite  Lactose  Ovo

Lagosta ao beurre blanc, 208,00
linguine com limão e basílico (200g / 604 Kcal)

Lobster with beurre blanc, linguine with tomato and basil sauce.
Langosta al beurre blanc, linguini con tomate y basílico.

 Crustáceos  Leite  Glúten  Lactose

CULINÁRIA ASIÁTICA

ASIAN FOOD

GASTRONOMÍA ASIÁTICA

R\$

Guioza (Pastel chinês selado na chapa e finalizados no vapor com recheio de lombo suíno) – 6 unidades 160g
Fried and steamed chinese dumplings stuffed with pork loin and vegetables - 6 units
Empanadillas chinas fritas y al vapor rellenas de lomo de cerdo y verduras - 6 unidades  Soja  Glúten

59,00

Tataki (Salmão em cubos com molho ponzu, cebolinha e flor de sal) 200g/475kcal
Diced salmon with ponzu sauce and green onions.
Salmón en cubos con salsa ponzu y cebollines.

93,00

 Soja  Peixe

Sushi Eby Camarão - 2 peças. 70g/130kcal
Sushi shrimp - 2 pieces / Sushi de camarón – 2 piezas.

31,00

 Crustáceos

Niguri Maguro Atum e flor de sal - 2 peças. 70g/100kcal
Tuna and fleur de sel - 2 pieces / Atún y flor de sal – 2 piezas.

33,00

 Peixe

Tekka Maki Atum - 6 peças. 145g/213kcal
Tuna 6 pieces / Atún – 6 piezas  Peixe

80,00

Chumaki maçaricado

122,00

Salmão maçaricado com recheio de camarão empanado e cream cheese. 144g/535kcal
Torched salmon stuffed with shrimp and cream cheese.
Salmón flameado con relleno de camarón empanzado y queso crema

 Glúten  Peixe  Lactose  Ovo  Leite  Crustáceos

Sushi Manhathan

71,00

Lâminas de salmão e camarão empanados e maçaricados com cream chesse – 6 peças. 180g/320kcal
Salmon and shrimp slices torched with cream cheese.
Láminas de salmón y camarón flameadas con queso crema.

 Glúten  Peixe  Lactose  Ovo  Leite  Crustáceos

Jô Salmão picado com cebolinha e cream cheese – 6 peças). 180g/287kcal
Chopped salmon with green onions and cream cheese - 6 pieces.
Salmón picado con cebollines y queso crema – 6 piezas.

70,00

 Peixe  Lactose  Leite

Sashimi de salmão maçaricado - 10 peças. 200g/530kcal
Salmon torched sashimi – 10 pieces.
Sashimi de salmón flameado – 10 piezas.

160,00

 Peixe

Available from Monday until Saturday, from 7 p.m. until 11 p.m.

129,00

Pasta china con vegetales, pollo y camarón.

80,00

Salmon and cream cheese / Salmón y queso crema

90,00

Empanado de masa tempurá de camarón y queso crema.

68.00

Queso brie, mermelada de pimienta y salmón soplado con salsa taré.

(320q/848 kcal) (460q/1.219 kcal)

129,00

180,00

Sashimis, niguiris y hossomakis.

(320g/911 kcal) (460g/1.309 kcal)

152,00

236,00

Salmón, atún, pez planco, kani kama y pulpo.

(320g/911kcal) (460g/1.309 kcal)

149,00

211.00

 **Peixe**  **Soja**

SOBREMESAS

DESSERTS / POSTRES

Sorvete (120g / 110 Kcal)

Creme, chocolate e morango (3 bolas)

Ice cream (Vanilla, chocolate and strawberry - 3 scoops)

Helados (Crema, chocolate y fresa - 3 bolas)

 Leite

 Lactose

R\$

45,00

Pudim de tapioca (120g / 315 Kcal)

Tapioca pudding / Flan de tapioca

 Leite

 Lactose

 Ovo

42,00



Taça de mousse de chocolate (120g / 436 Kcal)

Chocolate mousse cup.

Taza de mousse de chocolate.

 Leite

 Lactose

DISPONÍVEL 24 H

AVAILABLE 24 H

DISPONIBLE 24 H



Creme de papaia com licor de cassis (120g / 270 Kcal)

Papaya cream with cassis liqueur.

Crema de papaya con licor de casis.

 Leite

 Lactose

55,00

Salada de frutas (120g / 160 Kcal)

Fresh fruit salad.

Ensalada de frutas.

46,00

Creme Catalão (150g / 189 Kcal)

Catalan cream.

Crema Catalana.

 Lactose

 Leite

 Ovo

45,00

	R\$
Filezinho de peixe grelhado com legumes e arroz branco (120g / 389 kcal) Grilled fish fillets with vegetables and rice Filecito de pescado asado con verduras y arroz blanco  Peixe	57,00
Espaguete à bolonhesa (250g / 316 kcal) Spaghetti Bolognese Espaguetis a la boloñesa  Glúten	47,00
Escalope de mignon grelhado com arroz branco e batata frita (120g / 590 kcal) Grilled escalope of beef tenderloin with rice and French fries. Escalope de solomillo asado con arroz blanco y papas fritas.  Soja	57,00
Peito de frango à milanesa ou grelhado com purê de batata e arroz colorido (120g / 470 kcal) Breaded or grilled chicken breast with mashed potatoes and colored rice. Pechuga de pollo milanesa o asado con puré de papas y arroz colorido.  Leite  Lactose  Glúten  Ovo	46,00
Sorvete de creme com calda de chocolate (1 bola) 120g / 110 kcal Vanilla ice cream and chocolate sauce (1 scoop). Helado de crema con salsa de chocolate (1 bola).  Leite  Lactose	25,00
Pudim de leite 120g / 287 kcal Milk pudding / Flan de leche.  Leite  Lactose  Ovo	29,00
Brigadeiro na colher 90g Chocolate candy (brigadeiro) / Dulce de chocolate (brigadeiro).  Leite  Lactose	29,00

