

Menu Executivo

Caesar de Frango

R\$ 29,90

Peito de frango grelhado em tiras, mix de folhas verdes, molho de kefir da casa, finalizado com parmesão laminado, e croutons crocantes.

Spaghetti con Le Polpette

R\$ 29,90

Massa de Spaghetti caseira, molho ao pomodoro fresco, manjeriçã, polpette de carne bovina, finalizado com queijo parmesão.

Canelone

R\$ 29,90

Massa caseira com grano duro e trigo, recheado com, queijo muçarela, provolone e presunto, gratinado com queijo parmesão.

Penne All'Arrabbiata

R\$ 29,90

Massa Penne caseira, bacon fatiado, cebola laminada, alho e pimenta fresca, levemente picante, finalizando com molho de pomodoro fresco.

Arroz Maria Isabel

R\$ 29,90

A lenda de sua origem diz que o arroz Maria Isabel surgiu entre as famílias pobres e numerosas do interior do estado. O prato começou a ser preparado para que as mulheres se alimentassem de carne, pois, na época só os homens a consumiam.

O prato é composto por, costelinha de porco, linguiça calabresa e carne de sol, cebolinha, salsinha, cebola e alho.

Frango com Quiabo

R\$ 29,90

Frango refogado com, cebola picada, alho triturado, salsinha, cebolinha finalizado com tempero de urucum, acompanha polenta na chapa e quiabo frito crocante.

Menu Executivo

Rabada Aruanã

R\$ 29,90

Tartar de salmão defumado na casa com erva doce e cerveja artesanal, regado com azeite de urucum, finalizado com cama de guacamole mexicana.

Caribéu

R\$ 32,90

Caribéu é um prato típico do Pantanal sul-mato-grossense. Trata-se de um guisado de carne seca, mandioca fatiada em cubos, cebola, alho, pimentão vermelho, tomate fatiado, cheiro verde e salsa, acompanha arroz branco e farofa de mandioca temperada. O prato tem origem indígena, tendo sido feito inicialmente pelos Terenas.

Bife a Cavalo

R\$ 32,90

Corte bovino de alcatra, servido com arroz branco, ovo frito e batata palito.

Bife Acebolado

R\$ 32,90

Corte bovino de alcatra com cebola laminada, servido com arroz de ervas e salada de folhas verdes, com molho de iogurte.

Picanha do Chef

R\$ 38,90

Picanha suína grelhada ao tempero do Chef, servido com batata, vagem e cenoura salteada com alho e alecrim, finalizado com molho de mostarda e figo

Mojica de Pintado

R\$ 38,90

Mojica de Pintado: mais uma delícia típica da culinária do Mato Grosso, de origem indígena, a palavra "mojica" significa "o que vem do rio com mandioca". O termo dá nome a um dos pratos mais característicos da culinária de mato-grossense. O prato é composto de pintado, mandioca fatiado em cubos, cebola, alho, salsa, cheiro verde, tomate picado, pimentão, finalizado o molho com leite de coco, acompanha de arroz de banana da terra.

Estes valores são válidos apenas para o almoço, de segunda-feira à sexta-feira, das 11h30 às 15h00. Caso você seja intolerante ou alérgico a algum desses produtos, nos informe. Cobramos 10% de taxa de serviço.

ARUANÃ
RESTAURANTE

UCAYALI HOTEL