

Almoço Executivo



Caeser de Frango.....R\$32,90

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

Spaghetti con le PolpetteR\$32,90

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



Penne All'ArrabbiataR\$32,90

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

Arroz Maria IsabelR\$32,90

Prato típico da culinária cuiabana, o arroz Maria Isabel é consumido desde o período colonial. Composto por costelinha de porco, linguiça calabresa, carne de sol, cebolinha, salsinha, cebola e alho, esse prato faz parte da cultura mato-grossense.

Frango com QuiaboR\$32,90

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



Canelone.....R\$34,90

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



UCAYALI HOTEL



Almoço Executivo



Rabada Aruanã.....R\$34,90

Rabo bovino preparado em baixa cocção com especiarias do Chef e vinho tinto da serra gaúcha, servido desfiado com seu próprio sugo, acompanha uma deliciosa polenta cremosa e uma salada de agrião com creme de Kefir.



Bife a Cavalo.....R\$36,90

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



Bife Acebolado.....R\$36,90

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\$46,90

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



Mojica de Pintado.....R\$48,90

Mais uma delícia típica da culinária de 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 mato-grossense. O prato é composto de pintado em cubos, mandioca fatiada em cubos, cebola, alho, salsa, cheiro verde, tomate picado e pimentão, finalizado com leite de coco, acompanha arroz de banana da terra.



UCAYALI HOTEL

