



TAPIRO *Grill*

ESPECIALIZADO EM CORTES DE CARNES NOBRES
Especializado en cortes de carnes nobles | Specialized in noble cuts of meat





ENTRADA

Entrante | Starter

SERHS
inclusive

BUFFET DE SALADA R\$ **65,00** incluso*

Buffet de ensalada | Salad Bar

DELICIAS DO CHEF

Delicias del chef | Chef's delicacies

RIGATONI AO MOLHO DE CAMARÃO R\$ **70,00** incluso*

Rigatoni con salsa de camarones | Rigatoni with shrimp sauce

Massa rigatoni envolta com um delicioso camarão flambado com alho-poró, tomate concassé e molho de tomate natural.
Pasta rigatoni envuelta con deliciosos camarones flambados con puerro, tomates concassé y salsa de tomate natural.
Rigatoni pasta topped with delicious shrimp flambé with leek, concassé tomatoes and natural tomato sauce.

BURGER PRIME COM CHEDDAR CREMOSO R\$ **69,00** incluso*

Burger Prime con cheddar cremoso | Prime Burger with creamy cheddar

Blend de picanha e fraldinha totalizando 200g de carne, servido com picles caseiro, tomate, alface americana e batata rústica.
Mezcla de picanha y fraldinha con un total de 200 g de carne, servido con pepinillos caseros, tomate, lechuga romana y patata rústica.
Blend of picanha and flank steak totaling 200 g of beef, served with homemade pickles, tomato, Iceberg lettuce and rustic-style potato.

COSTELINHA SUÍNA AO BARBECUE R\$ **89,00** incluso*

Costillitas de cerdo al barbecue | Barbecue pork ribs

Costela assada lentamente com 500g finalizada na brasa, regada com molho barbecue de rapadura acompanhada com batata assada com creme de gorgonzola e maçã assada com especiarias.
Costilla asada lentamente de 500 g, terminada a la brasa, bañada con salsa barbacoa de rapadura, acompañada de papa asada con crema de gorgonzola y manzana asada con especias.
Slow-roasted 500 g pork ribs finished on the grill, drizzled with rapadura barbecue sauce, served with baked potato with gorgonzola cream and spiced roasted apple.

FRALDINHA RISOTTO DE QUEIJO DE MANTEIGA R\$ **92,00** incluso*

Fraldinha con risotto de queso de mantequilla | Flank steak with butter cheese risotto

Fraldinha com 300g assada na brasa servida com risotto cremoso de queijo de manteiga acompanha chimichurri fresco.
Fraldinha de 300 g asada a la brasa, servida con risotto cremoso de queso de mantequilla y acompañada de chimichurri fresco.
300 g grilled flank steak served with creamy butter cheese risotto and fresh chimichurri.

FETTUCCINE AO FUNGHI R\$ **104,00** incluso*

Fettuccine con filete de ternera | Fettuccine with beef fillet

Fatias de picanha com crosta de nozes, linhaça dourada e mostarda dijon, servidas com fettuccine ao funghi, alho-poró, queijo gouda, molho de tomate cereja e crispy de cebola roxa.
Rebanadas de solomillo con costra de nueces, linaza dorada y mostaza Dijon, servido con fettuccine funghi, puerro, queso gouda, salsa de tomate cherry y crujiente de cebolla morada.
Slices of sirloin steak with walnut crust, golden linseed and Dijon mustard, served with fettuccine funghi, leek, gouda cheese, cherry tomato sauce and crispy red onions.

PARA DEGUSTAR A DOIS

Para degustar a dos | To serve two people

SERHS
inclusive

PRIME RIBS R\$ **168,00** R\$69,00*

Costillas | Prime rib

Corte de carne nobre servido com arroz de shitake, alho-poró, brócolis, amêndoas e batatas aperitivo assadas no sal negro do Himalaia.

Corte noble de carne servido con arroz shitake, puerros, brócoli, almendras y patatas de aperitivo asado en sal negra del Himalaya.

Noble cut of meat, served with shitake rice, leeks, broccoli, almonds and appetizer potatoes roasted in black Himalayan salt.

PARRILHADA DE CARNE R\$ **150,00** incluso*

Parrillada de carne | Mixed meat grill

Parrilhada de carne servida com Bife de ancho 200g, Bombom da alcatra 200g, Linguiça suína, Filé de frango grelhado 200g, linguiça toscana e linguiça de frango 200g e para acompanhar legume assado na brasa com chimichurri.

Parrillada de carne servida con bife ancho 200 g, bombón de cuadril 200 g, longaniza de cerdo, filete de pollo a la parrilla 200 g, longaniza toscana y longaniza de pollo 200 g, acompañada de vegetales asados a la brasa con chimichurri.

Mixed grill platter served with 200 g ribeye steak, 200 g rump cap steak, pork sausage, 200 g grilled chicken fillet, Tuscan sausage, and chicken sausage, accompanied by fire-grilled vegetables with chimichurri.

PICANHA ARGENTINA R\$ **250,00** R\$70,00*

Picanaã argentina | Argentinian picanha

Picanaã premium com 600g servida com risotto de brócolis ao pesto de rúcula e molho à campanha, conforme estilo da casa.

Picanaã premium de 600 g, servida con risotto de brócoli al pesto de rúcula y salsa criolla.

600 g premium picanha served with broccoli risotto in arugula pesto and Brazilian vinaigrette.

BIFE DE ANCHO ARGENTINO R\$ **240,00** R\$60,00*

Bife de ancho argentino | Argentinian ribeye steak

Bife de ancho assado na brasa com 600g servido com risotto cremoso de queijo e pedaços de amendoim tostados e servido com chimichurri.

Bife de ancho asado a la brasa de 600 g, servido con risotto cremoso de queso y trozos de champiñones tostados, acompañado de chimichurri.

600 g grilled ribeye steak served with creamy cheese risotto and toasted mushroom pieces, accompanied by chimichurri.

T-BONE R\$ **237,00** R\$105,00*

T-bone | T-bone steak

Delicioso corte chuleton do boi grelhado servido com arroz vermelho, purê de banana da terra e macaxeira frita.

Delicioso corte de chuletón de res a la parrilla servido con arroz rojo, puré de plátano macho y yuca frita.

Delicious grilled beef chuleton cut served with red rice, plantain puree and fried yucca.

TOMAHAWK STEAK R\$ **357,00** R\$189,00*

Tomahawk steak | Tomahawk steak

Corte americano de contrafilé com osso da costela bovina, acompanhado de um saboroso risotto de cogumelo paris, queijo grana padano, alho-poró e legumes salteados.

Corte americano de solomillo con costilla de res, acompañado de un sabroso risotto de setas parisinas, queso Grana Padano, puerros y verduras salteadas.

American cut of sirloin steak with beef rib bone, accompanied by a tasty risotto of Paris mushrooms, Grana Padano cheese, leeks and sautéed vegetables.

Cientes com meia pensão e pensão completa terão os complementos cobrados no apartamento. Bebidas não incluídas nesses regimes.

Los clientes con media pensión y pensión completa tendrán los complementos cobrados en la habitación. Las bebidas no están incluídas en estos regímenes.

Clients on half board and full board will have the extras charged to their room. Drinks are not included in these packages.

* SERHS inclusive terão os complementos cobrados no apartamento.

* SERHS incluido: se cargarán los suplementos al apartamento.

* SERHS inclusive will even have the supplements charged to the apartment.



CORTES ESPECIAIS

Cortes especiales de carnes | Special meat cuts

SERHS
inclusive

COSTELETAS DE CORDEIRO AO MOLHO DE LARANJA R\$ **155,00** R\$50,00*

Chuletas de cordero con salsa de naranja | Lamb chops with orange sauce

Carré de cordeiro grelhado ao molho de laranja, servido com tagliatelle, alho, aspargos verdes e tomate confitado.

Carré de cordero a la parrilla en salsa de naranja, servido con fideos, ajo, espárragos verdes y tomate confitado.

Grilled rack of lamb in orange sauce, served with noodles, garlic, green asparagus and tomato confit.

TORNEDOR DE FILÉ MIGNON R\$ **121,00** incluso*

Medallones de filet mignon | Filet mignon medallions

Tornedor de filé mignon grelhado ao molho de vinho do Porto com crosta de gorgonzola sobre batatas assadas e pera.

Turnedó de solomillo a la parrilla con salsa de vino de Oporto y costra de queso gorgonzola sobre papas asadas y pera.

Grilled filet mignon medallions with Port wine sauce and gorgonzola crust over roasted potatoes and pear.

BIFE DE ANCHO ARGENTINO R\$ **130,00** incluso*

Bife de ancho argentino | Argentinian ribeye steak

Bife de ancho assado na brasa com 300g servido com risotto cremoso de queijo e pedaços de amendoim tostados e servido com chimichurri.

Bife de ancho asado a la brasa de 300 g, servido con risotto cremoso de queso y trozos de maní tostado, acompañado de chimichurri.

300 g grilled ribeye steak served with creamy cheese risotto and toasted peanuts, accompanied by chimichurri.

PICANHA ARGENTINA R\$ **140,00** R\$35,00*

Picanha (tapa de cuadril) argentina | Argentinian Picanha (rump cap steak)

Picanha premium com 300g servida com risotto de brócolis ao pesto de rúcula e molho a campanha.

Picanha premium de 300 g, servida con risotto de brócoli al pesto de rúcula y salsa criolla.

300 g premium Picanha served with broccoli risotto in arugula pesto and vinaigrette.

Acompanhamentos na mesa: Pão, vinagrete, farofa e chimichurri.

Guarniciones en la mesa: Pan, vinagreta, farofa y chimichurri.

Side dishes on the table: Bread, vinaigrette, farofa and chimichurri.

MENU KIDS

Menú niños | Kids Menu

FRANGO R\$ **53,00** incluso*

Pollo | Chicken

Filezinho de frango grelhado com espaguete ao sugo.

Filete de pollo a la plancha con espaguetis. | Grilled chicken fillet with spaghetti.

PEIXE R\$ **58,00** incluso*

Pescado | Fish

Filé de peixe grelhado com arroz branco e legumes na manteiga.

Filete de pescado a la parrilla con arroz blanco y vegetales a la mantequilla. | Grilled fish fillet with white rice and buttered vegetables.

CARNE R\$ **65,00** incluso*

Carne | Beef

Filé mignon grelhado com arroz branco e batata frita.

Filete mignon a la parrilla con arroz blanco y papas fritas. | Grilled filet mignon with white rice and french fries.

SOBREMESAS

Postres | Desserts

SERHS
inclusive

SORVETES VARIADOS Helados variados Assorted ice creams	R\$ 18,00	incluso*
VERRINE CREMOSA COM FRUTAS SECAS Verrine cremoso con frutos secos Creamy verrine with dried fruits	R\$ 26,00	incluso*
CHEESECAKE COM CARAMELO SALGADO E PRALINÉ DE CASTANHA Tarta de queso con caramelo salado y praliné de castañas Cheesecake with salt caramel and chestnut praline	R\$ 30,00	incluso*
MINI TORTA DE AMORA TRUFADA COM CHOCOLATE 70% E CALDA DE FRUTAS VERMELHAS Mini tarta de trufa de moras con chocolate 70% y jarabe de frutos rojos Mini blackberry truffle pie with 70% chocolate and red fruit syrup	R\$ 41,00	incluso*
BROWNIE DE CHOCOLATE COM CREME DE BAUNILHA E SORVETE DE MENTA COM CHOCOLATE Brownie de chocolate con crema de vainilla y helado de menta con chocolate Chocolate brownie with vanilla cream and mint ice cream with chocolate	R\$ 41,00	incluso*
PETIT GATEAU DE DOCE DE LEITE COM SORVETE DE CREME E CALDA DE MORANGO Petit gateau de dulce de leche con helado de crema y jarabe de fresa Petit gateau of dulce de leche with cream ice cream and strawberry syrup	R\$ 47,00	R\$23,00*
CAROLINAS COM CREME DE BAUNILHA E MORANGOS COM CALDA DE LARANJA Carolinas con crema de vainilla y fresas con jarabe de naranja Carolinas with vanilla cream and strawberries with orange syrup	R\$ 56,00	R\$29,00*



Clientes com meia pensão e pensão completa terão os complementos cobrados no apartamento. Bebidas não incluídas nesses regimes.
Los clientes con media pensión y pensión completa tendrán los complementos cobrados en la habitación. Las bebidas no están incluídas en estos regímenes.

Clients on half board and full board will have the extras charged to their room. Drinks are not included in these packages.

* SERHS inclusive terão os complementos cobrados no apartamento.

* SERHS incluido: se cargarán los suplementos al apartamento.

* SERHS inclusive will even have the supplements charged to the apartment.

CERVEJAS

Cervezas | Beer

SERHS
inclusive

CERVEJA 0% ÁLCOOL.....	R\$ 16,00	incluso*
CORONA EXTRA.....	R\$ 19,00	incluso*
STELLA ARTOIS.....	R\$ 19,00	incluso*
BUDWEISER.....	R\$ 19,00	incluso*
HEINEKEN.....	R\$ 21,00	incluso*

LICORES

Licores | Liquors

SERHS
inclusive

BAILEYS.....	R\$ 20,00	incluso*
AMARULA.....	R\$ 21,00	incluso*
COINTREAU.....	R\$ 24,00	incluso*
QUARENTA E TRÊS.....	R\$ 27,00	R\$13,00*
FRANGÉLICO.....	R\$ 26,00	R\$11,00*

CERVEJAS ARTESANAIS

Cervezas artesanales | Craft beers

GALEGA DO ALECRIM.....	R\$ 26,00	R\$13,00*
Cream Ale – 500 ml		
084.....	R\$ 31,00	R\$14,00*
IPA – 500 ml		
CERVEJA REIOSSE.....	R\$ 29,00	R\$14,00*
Cerveja Amber Ale com coloração acobreada e equilíbrio entre notas maltadas e frescor. Cerveza Amber Ale con color cobrizo y equilibrio entre notas maltosas y frescura. <i>Amber Ale beer with a coppery color and a balance between malty notes and freshness.</i>		

DRINKS TROPICAIS

Bebidas tropicales | Tropical drinks

CAIPIRINHA.....	R\$ 21,00	incluso*
Cachaça, açúcar y frutas de temporada <i>Cachaça, sugar and seasonal fruit</i>		
CAIPISAKE.....	R\$ 32,00	incluso*
Sake, açúcar y frutas de temporada <i>Sake, sugar and seasonal fruit</i>		
CAIPIROSKA.....	R\$ 30,00	incluso*
Vodka, açúcar y frutas de temporada <i>Vodka, sugar and seasonal fruit</i>		
CAIPIROSKA COM ABSOLUT.....	R\$ 34,00	R\$11,00*
Absolut, açúcar y frutas de temporada <i>Absolut, sugar and seasonal fruit</i>		

BEBIDAS

Bebidas | Drinks

ÁGUA MINERAL SEM GAS.....	R\$ 12,00	incluso*
Água mineral <i>Spring water</i>		
ÁGUA MINERAL COM GAS.....	R\$ 12,00	incluso*
Água con gas <i>Sparkling water</i>		
ÁGUA TÔNICA.....	R\$ 12,00	incluso*
Água tônica <i>Tonic water</i>		
REFRIGERANTE.....	R\$ 12,00	incluso*
Soda <i>Soda</i>		
SCHWEPPEs CITRUS.....	R\$ 12,00	incluso*
Schweppe's limón <i>Schweppe's lemon</i>		
ÁGUA DE COCO.....	R\$ 12,00	incluso*
Água de coco <i>Coconut water</i>		
SUCOS NATURAIS.....	R\$ 13,00	incluso*
Zumos naturales <i>Natural juices</i>		
RED BULL.....	R\$ 27,00	R\$11,00*
CAFÉ EXPRESSO.....	R\$ 12,00	incluso*
Café exprés <i>Espresso Coffee</i>		
CAPPUCCINO.....	R\$ 15,00	incluso*
<i>Cappuccino</i>		
CAFÉ COM LEITE.....	R\$ 12,00	incluso*
Café con leche <i>Coffee with milk</i>		
CHÁ.....	R\$ 9,00	incluso*
Té <i>Tea</i>		

*Proibida a venda de bebidas alcoólicas para menores de 18 anos. Se beber, não dirija.

*Prohibida la venta de bebidas alcohólicas a menores de 18 años. Si bebes, no conduzcas.

*The sale of alcoholic beverages to minors under 18 is prohibited. If you drink, don't drive.

Clientes com meia pensão e pensão completa terão os complementos cobrados no apartamento. Bebidas não incluídas nesses regimes. Los clientes con media pensión y pensión completa tendrán los complementos cobrados en la habitación. Las bebidas no están incluídas en estos regímenes.

Clients on half board and full board will have the extras charged to their room. Drinks are not included in these packages.

*SERHS inclusive terão os complementos cobrados no apartamento.

*SERHS incluido: se cargarán los suplementos al apartamento.

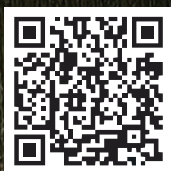
*SERHS inclusive will even have the supplements charged to the apartment.





SERHS NATAL
Grand Hotel & Resort
★★★★★

www.serhsnatalgrandhotel.com
f @ serhsnatal



Melhore sua experiência

Acesse nosso portal de facilidades hoteleiras

01. Abra sua câmera ou baixe o App leitor de QR code
02. Aproxime a câmera do seu dispositivo ao QR code.