

Cardápio / Menu
Restaurante & Bar



Porto Preguiças Resort
Barreirinhas - Lençóis Maranhenses

Consulte nossa carta!
Vinhos especialmente
selecionados a preços imbatíveis!



CARTA DE VINHOS

Petiscos - Appetizers

- 1 - Patinha de Caranguejo à milanesa..... R\$ 60,00
Petisco sazonal, consulte disponibilidade (12 unid) / Small crab legs breaded and fried, check availability
- 2 - Patinha de caranguejo no vapor com molho vinagrete R\$ 60,00
Petisco sazonal consulte disponibilidade (12 unid) / Small crab legs steamed with brazilian vinaigrette sauce, check availability
- 3 – Camarão sem casca puxado no alho e óleo..... R\$ 50,00
Shrimps sautéed in garlic and oil
- 4 – Camarão Empanado Crocante R\$ 55,00
Crispy Breaded Shrimp
- 5 – Iscas de peixe à milanesa..... R\$ 50,00
Breaded and fried fish in small slices
- 6 – Carne de sol acebolada e trinchada..... R\$ 55,00
Small slices of sun-dried meat sautéed with onions
- 7 – Filet Mignon acebolado e trinchado..... R\$ 55,00
Small slices of tenderloin sautéed with onions
- 8 – Queijo coalho milanesa..... R\$ 40,00
Typical Brazilian cheese breaded and fried
- 9 – Batata Chips R\$ 25,00
Batatas frescas em finas fatias e crocantes fritas na hora / Super crunchy, thin sliced fresh fried potatoes
- 9.1 – Batata Palito R\$ 25,00
Batatas frescas em finas fatias e crocantes fritas na hora / Super crunchy, thin sliced fresh fried potatoes
- 10 – Castanhas de Cajú torradas e salgadas (100 grs)..... R\$ 25,00
Roasted & salted cashew
- 11 – Macaxeira (Mandioca) frita..... R\$ 30,00
Fried macaxeira (manihot)
- 12 – Lulas à milanesa R \$ 52,00
Breaded and fried calamaris
- 13 – Palito de Tapioca Crocante R\$ 40,00
Crispy Tapioca Stick
- 14 – Frango à passarinho (alho opcional)..... R\$ 78,00
Porção de 1 Kg – 1 Kg portion / Brazilian style fried chicken
- 15 – Costelinha de porco (alho opcional)..... R\$ 88,00
Porção de 1 Kg – 1 Kg portio / Brazilian style pork ribs
- 15.1 Isca de Frango à Milanesa R\$40,00
Breaded Chicken Bait

Saladas - Salads

Serve 2 Pessoas – Serves 2 People

- 16 – Alface, tomate, cebola e azeitonas verdes.....R\$ 50,00**
Lettuce, tomatoes, onions and olives
- 17 – Palmito, alface, tomate, cebola e azeitonas verdes.....R\$ 60,00**
Heart of palm, lettuce, tomatoes, onions and olives
- 18 – Legumes cozidos: batata, cenoura, vagem e chuchu.....R\$ 45,00**
Steamed vegetables: potato, carrot, pod and chayote
- 19 – Maionese de batatas.....R\$ 45,00**
Potato salad with mayo

Carnes - Beef

Serve 2 Pessoas – Serves 2 People

- 20 – Carne de sol de Filet Mignon.....R\$ 185,00**
Acompanha arroz branco, batata rústica, farofa e feijão caseiro
Sun dried tenderloin served with a portion of rice, roasted potatoes, farofa (toasted manihot flour) and brazilian style stewed beans.
- 21 – Medalhões de Filet Mignon ao Molho Madeira.....R\$ 185,00**
Acompanha arroz branco e batata rústica
Tenderloin steaks in Madeira sauce (brown gravy sauce), served with a portion of rice and roasted potatoes
- 22 – Medalhões de Filet Mignon com legumes cozidos.....R\$ 185,00**
Acompanha arroz branco.
Tenderloin steaks served with a portion of rice
- 23 – Medalhões de Filet Mignon com batatas chips.....R\$ 185,00**
Acompanha arroz branco e feijão caseiro
Tenderloin steaks served with a portion of rice, super crunch thin sliced fresh fried potatoes and brazilian style stewed beans.
- 25 – Filet Mignon à Parmegiana.....R\$ 195,00**
Acompanha arroz branco e batata rústica
Steak Parmegiana served with a portion of rice and roasted potatoes

Meia porção custa 60% do valor do prato / Half portion costs 60% of the marked price

- 26 – Picanha Grelhada (Seleção Gourmet).....R\$ 195,00**
Acompanha arroz branco, batata rústica, farofa e feijão caseiro
Grilled Picanha served with a portion of rice, roasted potatoes, farofa (roasted manihot flour) and brazilian style stewed beans.
- 27 – Strogonoff de Filet Mignon.....R\$ 175,00**
Acompanha arroz branco e batata palha
Terdeloin strogonoff served with rice and shoestring potatoes
- 27.1 – Medalhões de Filé Au Poivre com Arroz PiamonteseR\$ 185,00**
Steak au pouvre whit piemontese rice, batata rústica

Frangos - Chicken

Serve 2 Pessoas – Serves 2 People

- 28 – Peito de Frango GrelhadoR\$88,00**
Acompanha arroz branco e legumes da estação
Grilled Chicken Breast, served with rice and seasonal steamed vegetables
- 29 – Peito de Frango à milaneseR\$88,00**
Acompanha arroz à Grega
Chicken Milanese, served with rice mixed with chopped boiled vegetables and raisins.
- 30 – Escalopinho de Frango ao curryR\$88,00**
Acompanha arroz branco e batata rústica
Sliced chicken breast with curry sauce, served with rice and rosted potatoes
- 31 – Peito de Frango a ParmegianaR\$150,00**
Acompanha arroz branco e batata rústica
Chicken Parmegiana, served with rice and rosted potatoes
- 32 – Strogonoff de Peito de FrangoR\$98,00**
Acompanha arroz branco e batata palha
Chicken breast strogonoff served with rice and shoestring potatoes

Peixes - Fish

Serve 2 Pessoas – Serves 2 People

**Pescada Amarela – special regional fish*

- 33 – Belle MeunièreR\$180,00**
Preparado com alcaparras e champignon Paris salteados no azeite de oliva, acompanha arroz branco e batatas salteadas
Sauteed with capers and Paris mushrooms in olive oil, served with rice and roasted potatoes
- 34 – Filé com molho de camarõesR\$185,00**
Puxado com tomates frescos e condimentos da casa, acompanha arroz branco
Fish Fillet's with shrimp sauce – sauteed with fresh tomatoes and special seasonings, served with rice
- 35 – Peixada à Porto PreguiçasR\$185,00**
Servida na panela de preparo. Filé de peixe, camarão, tomate, cebola e temperos da casa. Coentro e/ou pimentão podem ser retirados do preparo. Acompanha arroz branco e pirão de peixe
Typical Brazilian fish dish, prepared in a typical iron pan, with shrimps, tomatoes, onions and special seasonings. Coriander and bell peppers are opcional. Served with rice and pirão (typical brazilian side dish made with fish broth and toasted manihot flour)

Meia porção custa 60% do valor do prato / Half portion costs 60% of the marked price

36 – Filé de Peixe Grelhado com arroz de cuxá R\$175,00
Arroz de cuxá é um prato típico do Maranhão. É preparado com camarão seco e vinagreira (verdura regional). Experimente, você gostará!
Fried fish fillet served with cuxá rice, wich is a Maranhão typical dish, made with vinagreira (that is a regional vegetable leaves) and dried shrimps. Try it, you will like!

36.1 – (Sob Consulta) Filé de Salmão Grelhado com Especiarias R\$195,00
Sugestão de acompanhamento: Manga Grelhada.

Camarões - Shrimps

Serve 2 Pessoas – Serves 2 People

37 – À GregaR\$195,00
04 espetinhos à milanesa, com camarões e queijo coalho. Acompanha arroz à Grega
Four shrimp and coalho cheese (Typical Brazilian cheese) sticks, breaded and fried. Served with rice mixed with chopped boiled vegetables and raisins

38 – Ao alho e óleoR\$180,00
Acompanha arroz branco puxado no alho e salsinha da horta
Sauteed in garlic and oil. Served with rice and parsley

39 – À Porto PreguiçasR\$185,00
Suave molho de tomates frescos, manjeriço da horta e toque de vinho branco. Acompanha arroz branco.
Tomato sauce, basil and a touch of white wine. Served with rice.

40 – À ProvençalR\$185,00
Puxado no alho, salsinha da horta e vinho branco. Acompanha arroz branco condimentado com cebola frita e castanhas de caju
Sauteed in garlic parsley and white wine. Served with rice seasoned with onion and cashew nuts.

41 – À Moda do ChefR\$185,00
Flambado no conhaque, puxado no azeite, com champignons, creme de leite e ervas finas da horta.
Acompanha arroz branco.
Flambe in cognac, sauteed in olive oil with mushrooms, heavy cream and fine herbs. Served with rice.

42 – MoquecaR\$195,00
Servida na panela de preparo. Acompanha arroz branco. Coentro e/ou pimentão podem ser retirados do preparo. Acompanha arroz branco.
Typical Brazilian dish, prepared in a typical iron pan. Coriander and bell peppers are optional. Served with rice

43 – À Indira.....R\$185,00
Preparado com abacaxi, creme de leite e curry. Acompanha arroz branco
Cooked with pineapples, heavy cream and curry powder. Served with rice

Massas - Pasta

Pratos individuais – Serves one person

**BARILLA® ou/or DIVELLA®*

44 – Penne Pomodoro.....R\$68,00
Molho de tomate salpicado com manjeriço da horta
Marinara sauce with basil

45 – Penne al Gamberi.....R\$78,00
Molho de tomate com suave toque de pimenta, camarões e queijo parmesão ralado
Marinara sauce with a soft pepper note, shrimps and grated parmesan cheese

Meia porção custa 60% do valor do prato / Half portion costs 60% of the marked price

- 46 – Penne à Porto Preguiças.....R\$ 68,00**
Molho especial de tomates, berinjela, abobrinha, azeitonas pretas, manjeriço e alcaparras
Marinara sauce with eggplant, zucchini, black olives, basil and capers
- 47 – Espaguete ao alho e óleo.....R\$ 55,00**
Spaghetti sauteed with garlic and oil
- 48 – Espaguete com file de sardinha.....R\$ 65,00**
Spaghetti with sardines fillets
- 48.1 – Espaguete a Bolonhesa.....R\$ 65,00**
Spaghetti Bolognese
- 49 – Lasanha à Bolonhesa Gratinada.....R\$ 68,00**
Lasagna Bolognese

Sopas - Soups

Pratos individuais – Serves one person

- 50 – Canja de Galinha.....R\$ 48,00**
Typical brazilian chicken broth cooked with only a few rice
- 51 – Sopa de legumes.....R\$ 48,00**
Vegatable soup - Chuchu, cenoura, batata, ervilha, milho e vagem.
- 52 – Caldo Verde.....R\$ 48,00**
Typical Portuguese dish – potato broth and thin slices of green leaves
Batata, cebola, calabresa, couve.

PIZZAS

Massa fina com 35 cm de diâmetro / Thin dough – 35 cm diameter

- 53 – Mussarela/Mozzarella.....R\$ 78,00**
Molho de tomates frescos, mussarela, fatias de tomate e orégano.
Fresh tomato sauce, mozzarella cheese, tomato slices and oregano
- 54 – Calabresa.....R\$ 88,00**
Linguíça calabresa finamente fatiada, base de mussarela e salpicada com parmesão. Cebola em rodela a pedido do cliente
Thin sliced calabrese sausage covered with mozzarella and parmesan cheese. Onion rings can be added
- 55 – Margueritta.....R\$ 88,00**
Molho de tomates frescos, mussarela, manjeriço, salpicada com parmesão ralado e fatias de tomate
Fresh tomato sauce, mozzarella cheese, fresh basil, grated parmesan cheese and tomato slices
- 56 – Abobrinha/Zucchini.....R\$ 88,00**
Molho de tomates frescos, filetes de abobrinha, mussarela, parmesão e majericão
Fresh tomato sauce, fresh matchstick-size zucchini, basil, mozzarella and parmesan cheese
- 57 – Rúcula com tomate seco/Arugula and dried tomatoes.....R\$ 95,00**
Molho de tomates frescos, tomates secos sobre leve cobertura de mussarela e finalizada com folhas de rúcula fresca
Fresh tomato sauce, dried tomatoes, mozzarella cheese and fresh arugula leaves
- 58 – Portuguesa.....R\$ 90,00**
Molho de tomates frescos, presunto, mussarela, ovos cozidos, cebola em rodela a pedido do cliente e azeitonas pretas

Meia porção custa 60% do valor do prato / Half portion costs 60% of the marked price

- 59 – Champignon de Paris.....R\$ 98,00**
Molho de tomates frescos, champignon Paris em fatias, presunto picado, mussarela, parmesão, azeitonas pretas e orégano
Fresh tomato sauce, sliced mushrooms, sliced ham, mozzarella and parmesan cheese, black olives and oregano
- 60 – Palmito.....R\$ 88,00**
Molho de tomates frescos, palmito, mussarela, parmesão ralado, azeitonas pretas e orégano
Fresh tomato sauce, heart of palm, mozzarella and parmesan cheese, black olives and oregano
- 61 – Atum/Tuna.....R\$ 88,00**
Molho de tomates frescos, mussarela, atum, rodela de tomate, azeitonas pretas, parmesão ralado e orégano
Fresh tomato sauce, mozzarella and parmesan cheese, tuna, tomato slices, black olives and oregano
- 61.1 – Peperoni.....R\$ 92,00**
Molho de tomates frescos, mussarela, cobertura de peperoni. Sabor remete às pizzas americanas.
Fresh tomato sauce, mozzarella and pepperoni topping. Flavor refers to American pizzas.
- 61.2 – Calzone.....R\$ 88,00**
Recheio a portuguesa.
- 61.3 – Pizza à Porto Preguiças.....R\$ 92,00**
Molho de tomates da casa, alho, manjerição, fatias de tomate coberto com queijo parmesão.

Pratos Especiais - Special Dishess

Serve 2 pessoas – Serves 2 people

Não há como servir pratos especiais em 1/2 porção

- 62 – Galinha Caipira..... R\$ 240,00**
Encomenda com antecedência. Tempo de preparo: 4 horas. Ensopado no molho de cebolas douradas, alho e especiarias. Acompanha arroz branco e batatas douradas.
Order in advance. Preparation Time: 4 hours. Free range hen cooked with onions, garlic and spices. Served with rice and golden brown potatoes.
- 63 – Lombo de Bacalhau à Moda da Casa..... R\$ 225,00**
Tempo de preparo: 30 minutos. Bacalhau, batata, cebola, alho, pimentão vermelho, azeitonas, tomate e azeite de oliva. Acompanha arroz branco
Cod fish, potatoes, onions, garlic, bell peppers, black olives, tomatoes and olive oil. Served with rice
- 64 – Cabrito..... R\$ 180,00**
Encomenda com antecedência. Tempo de preparo: 2 horas. Ensopado no molho de cebolas douradas, alho, especiarias, vinho tinto ou leite de coco. Acompanha arroz branco e batatas douradas
Order in advance. Preparation Time: 2 hours. Young goat cooked with onions, garlic, spices, white wine or coconut milk. Served with rice and golden brown potatoes
- 65 – Moqueca de Lagosta ao estilo Capixaba..... R\$ 220,00**
Tempo de preparo: 20 minutos. Preparado em panela de ferro, temperada com cebola, tomate, pimentão, alho, cebolinha, coentro, açafrão, pimenta suave e azeite de oliva. Acompanha arroz branco
Preparation time: 20 minutes. Typical Brazilian dish, prepared in a typical iron pan cooked with lobster, onions, tomatoes, bell peppers, garlic, spring onion, coriander, saffron and olive oil. Served with rice
- 66 – Risoto de Lagosta/ Lobster Risotto.....R\$ 240,00**
Tempo de preparo: 20 minutos. Arroz arborio italiano, lagosta, shitake importado, vinho branco, queijo parmesão, queijo Catupiry® e temperos especiais da casa
Preparation time: 20 minutes. Italian arborio rice, lobster, shitake mushrooms, white wine, parmesan cheese, Catupiry® cheese and house seasoning
- 67 – Risoto de Camarão.....R\$ 210,00**
Tempo de preparo: 20 minutos. Arroz arborio italiano, camarão, shitake importado, vinho branco, queijo parmesão, queijo catupiry e temperos especiais da casa
Preparation time: 20 minutes. Italian arborio rice, shrimp, shitake mushrooms, white wine, parmesan cheese, Catupiry® cheese and house seasoning
- 68 – Filé de Peixe Assado no Forno.....R\$185,00**
Tempo de preparo: 30 minutos. Condimentado com endro, vinho branco, azeite de oliva, coberto com tomate frescos e fios de cenoura. Acompanha arroz branco
Preparation time: 30 minutes. Fish Fillet cooked in the oven with dill, white wine, olive oil, fresh tomatoes and thin carrot sticks. Served with rice.

- 69 – Polvo à Espanhola.....R\$ 185,00**
Tempo de preparo: 20 minutos. Tentáculos de polvo puxados no azeite de oliva, alho e páprica.
Acompanha arroz branco condimentado com salsinha da horta
Preparation time: 20 minutes. Spanish style Octopus sautéed with garlic, olive oil and paprika. Served with rice mixed with parsley
- 70 – Plancha de Frutos do Mar/ Sea Food Plancha.....R\$ 450,00**
Serve 4 pessoas. Tempo de preparo: 40 minutos. Camarão, lagosta, polvo e filé de peixe grelhados.
Acompanha risoto de shitake importado
Serves 4 people. Preparation time: 40 minutes. Shrimp, lobster, octopus and fish fillets. Served with shitake mushroom risotto
- 71 – Camarão Caribenho/ Caribbean ShrimpR\$ 195,00**
Camarões puxados com cebola e alho em base de arroz cremoso preparado com bechamel, Catupiry, creme de leite, leite de coco, ervilhas frescas, presunto, queijo mussarela e parmesão gratinado e recoberto com batata palha.
Sautéed shrimps with onion and garlic, in a creamy rice with béchamel sauce, Catupiry® (brazilian cream cheese), heavy cream, coconut milk, fresh peas and ham, au gratin with mozzarella cheese and parmesan. Served with shoestring potatoes on top.
- 72 – Fetutine a AlfredoR\$ 165,00**
Massa italiana, molho branco com queijos, champignon, ervilha, presunto. Preparo serve 2 pessoas
- 73 – Polpetone à Parmegiana.....R\$ 180,00**
600g de carne recheada com queijo mussarela e parmesão recoberto com molho de tomate da casa gratinado com queijo mussarela e parmesão; remetendo ao clássico polpetone do Jardim Di Napoli, serve 2 pessoas com acompanhamento de 100g talharim italiano.

Do Bar / From the Bar

Não Alcoólicos/Soft Drinks

- Água mineral – Spring bottled water – 500ml.....R\$ 8,00**
- Água com gás – Sparkling water – 500ml.....R\$ 8,00**
- Água de coco/Coconut waterR\$ 12,00**
- Limonada Siciliana – 400ml R\$ 20,00**
(Limão siciliano , água com gás, adoçado a pedido)
- Suco natural de frutas/Fresh fruit juice – 400mlR\$ 20,00**
(Laranja, melancia, abacaxi ou maracujá)
(Orange, watermelon, pineapple or passion fruit)
- Suco de frutas em lata/ Canned fruit juiceR\$ 8,00**
- Refrigerante/SodaR\$ 8,00**
- Ice tea (lata/canned).....R\$8,00**

Cervejas / Beers

- Eisenbahn, Budweiser, Bohemia, Heineken, Stella ArtoisR\$12,00**
(long neck/bottled)
- Corona ExtraR\$ 14,00**
- Colorado Ribeirão Lager.....R\$ 22,00**

Destilados / Spirits

50ml

Vodka Smirnoff	R\$10,00
Vodka Absolut	R\$20,00
Whisky 8 anos/8 years	R\$18,00
<i>Johnnie Walker Red Label - Cutty Sark - Ballantine's - Black & White - J&B</i>	
Whisky 12 anos/12 years	R\$25,00
<i>Ballantine's Gold Seal - Buchanan's - Chivas Regal - Johnnie Walker Black Label - Logan - Old Parr</i>	
Whisky Johnnie Walker Gold Label	R\$35,00
Bourbon	R\$25,00
<i>Jack Daniel's / Jim Beam</i>	
Cachaças Santo Grau / Coronel Xavier Chaves	R\$20,00
Cachaças Boazinha/Seleta/Salinas	R\$15,00
<i>Artesanais da Região de Salinas Minas Gerais</i>	
Rum Cubano Havana Anejo.....	R\$25,00
Rum Cubano Havana Amarela.....	R\$25,00
Rum Nacional.....	R\$12,00
<i>Bacardi ou Montilla</i>	
Gin Tônica importado (Tanqueray/Bombay).....	R\$32,00
Gin Tônica Nacional.....	R\$20,00
<i>Seagers</i>	
Tequila Importada.....	R\$22,00
<i>José Cuervo</i>	
Conhaque Remy Martin	R\$50,00

Drinks

Drinks são preparados com generosa dose de 80ml do destilado

Caipirinha	R\$24,00
<i>(Cachaça tipo exportação/Premium cachaça)</i>	
Caipiroska Smirnoff	R\$28,00
<i>Limão, Abacaxi e ou Maracujá (Lime, Pineapple and/or Passion Fruit)</i>	
Caipiroska Absolut	R\$32,00
<i>Limão, Abacaxi e/ou Maracujá (Lime, Pineapple and/or Passion Fruit)</i>	
Coquetel de frutas sem álcool (Fruit cocktail - Non Alcoholic)	R\$25,00
Coquetel de frutas com Vodka Absolut.....	R\$35,00

Piña Colada	R\$28,00
Piña Colada - Rum Importado.....	R\$32,00
Mojito	R\$ 25,00
Mojito - Rum Importado.....	R\$ 30,00
Daiquiri	R\$ 25,00
Daiquiri - Rum Importado	R\$ 30,00
Margarita (Tequila).....	R\$30,00
Sex on the Beach (Vodka Smirnoff)	R\$28,00

Licores / Liquor

Dose 30ml

Nacional/Made in Brazil	R\$15,00
Importado/Imported	R\$29,00

Digestivos / Bitters

Dose 50ml

Campari e outros bitters nacionais	R\$20,00
Bitters Importados/Imported bitters	R\$22,00

Vinhos do Porto / Port Wines

Dose 50ml

Vinho do Porto/Port Wine	R\$30,00
--------------------------------	----------

Taxa de Rolha / Corkage Fee

Por unidade / Per unit

Destilados/Spirits.....	R\$75,00
Fermentados.....	R\$55,00

Sobremesas / Desserts



Sorvete RegionalR\$ 25,00
Local ice Cream.

Pudim de LeiteR\$ 18,00
Condensed Milk Pudim



Romeu e JulietaR\$ 18,00
Romeu and julieta

Salada de FrutasR\$ 18,00
Fruit Salad.



Mousse (chocolate, Maracujá, Limão)R\$ 25,00
Mousse (chocolate, Passion Fruit and lemon)

BANOFFER\$ 25,00



Fotos Meramente ilustrativas / Illustrative photo only

Artistas de Barreirinhas

Artesanato em cerâmica

Antônio Luis C. Santos



Pintura óleo sobre tela

José Ribamar Costa (Ribinha)



Apoio: Porto Preguiças Resort

NÃO É PERMITIDO O CONSUMO NA ÁREA DO RESTAURANTE E DO BAR DE BEBIDAS QUE NÃO
FORAM ADQUIRIDAS DIRETAMENTE NO BAR DO HOTEL

IT'S FORBIDDEN TO CONSUME BEVERAGES AND BEERS IN THE RESTAURANT AND LOUNGE AREAS
NOT BOUGHT DIRECTLY FROM THE BAR

POR FAVOR:
NÃO ADENTRE O RESTAURANTE EM TRAJES DE BANHO OU SEM CAMISA;

Em respeito aos demais hospedes
Por Favor, não use som particular!



Porto Preguiças Resort

BARREIRINHAS - LENÇÓIS MARANHENSES

www.portopreguicas.com.br
+55 (98) 3349 6050 | +55 (98) 98787 2002
reservas@portopreguicas.com.br

