



COPACABANA PALACE

ROOM SERVICE

ROOM SERVICE MENU

FOOD ALLERGY INFORMATION

THE DESIGNATED ALLERGENS ARE:

- (1) Gluten*
- (2) Milk
- (3) Oilseeds**
- (4) Soybean
- (5) Groundnuts
- (6) Egg
- (7) Fish
- (8) Crustacean

* Present in wheat, rye, barley, oats and crossbred hybrid.

** Almond, hazelnut, Brazilian nuts, macadamia nuts, walnut, pecans, pistachio, pinoli.

ALLERGIC: The hotel does not have a specific kitchen to prepare allergens free dishes, then, some dishes can contain traces of them. If you have food restrictions, please, notify our staff before ordering or ask for further information. The allergens were designated by Brazilian Legislation: RDC 26/2015 ANVISA and Lei M 6.159/2017.

“IF YOU DRINK, DO NOT DRIVE”.

Fiscalização Sanitária do Município do Rio de Janeiro - Tel.: 1746

Comissão de Defesa do Consumidor - Tel.: 0800 285 2121

Procon - Tel.: 151 - Avenida Rio Branco, nº 25 / 5º andar - Centro - Rio de Janeiro, RJ.

A 10% service charge will be added to all of the prices above.

Prices in Real

BREAKFAST

The breakfast is served from 6am to 11am.

CONTINENTAL BREAKFAST ^(1,2,3,4,5,6) 145

Fresh fruit juice
Selection of homemade breads and viennoiserie
Yogurt
Sliced seasonal fruits
Coffee, tea, hot chocolate

AMERICAN BREAKFAST ^(1,2,3,4,5,6) 155

Fresh fruit juice
Selection of homemade breads and viennoiserie
Sliced seasonal fruits
Eggs any style, sautéed potatoes, sausage or bacon
Cereals
Coffee, tea, hot chocolate

HEALTHY BREAKFAST ^(1,2,3,4,5,6) 150

Fresh fruit juice
Whole-wheat and rye bread
Papaya
Low-fat yogurt with homemade granola
Coffee or tea
Low-fat milk
Turkey breast
Cottage cheese
Egg-white omelette with choice of filling

BREAKFAST

À LA CARTE

JUICE OF THE DAY 28

GREEN JUICE 32

Kale, green apple, pineapple, ginger, mint

POT OF COFFEE 22

POT OF DECAFFEINATED COFFEE 28

POT OF TEA 22

POT OF CHOCOLATE 28 ^(1,2,4)

POT OF MILK 22 ⁽²⁾

EGGS ANY STYLE ^(2,6) 36

Choice of sautéed potatoes ^(2,6), bacon ^(2,4,6), sausage ^(1,2,4,6), ham ^(2,4,6) or turkey breast ^(2,4,6)

TRADITIONAL OR EGG-WHITE OMELETTE ^(2,6) 28

Choice of fillings: ham ⁽⁴⁾, cheese ⁽²⁾, tomato, fresh herbs, mushroom, onion and bacon ⁽⁴⁾

EGGS BENEDICT ^(1,2,4,6) 32

Toast, pork loin, Hollandaise sauce

YOGURT 26

Whole ⁽²⁾, skimmed ⁽²⁾, vegan ^(1,3,4,5)

HOMEMADE GRANOLA ^(1,3) 18

CEREAL SELECTION ^(1,2,3,4) 22

Corn flakes or homemade granola (milk or yogurt)

SLICED SEASONAL FRUITS 28

SELECTION OF HOMEMADE BREADS AND VIENNOISERIES ^(1,2,3,4,5,6) 36

SELECTION OF CHEESES AND COLD CUTS ^(2,4) 36

Prato cheese, Minas cheese, cottage cheese, cream cheese, turkey breast or ham

OATMEAL PORRIDGE ^(1,2) 22

BREAKFAST

The breakfast specials are served from 8am to 11am.

À LA CARTE

AVOCADO TOAST 35 ^(1,3,4)

Add smoked salmon 75 ^(1,3,4,7)

Add Parma ham 70 ^(1,3,4)

NORDIC EGGS BENEDICT ^(1,2,4,6,7) 80

Toast, smoked salmon, Hollandaise sauce

FRENCH TOAST ^(1,2,4,6) 60

Maple syrup, red berries

PANCAKES ^(1,2,4,6) 45

Strawberry, cocoa nibs, honey

CROQUE MADAME ^(1,2,4,6) 65

Ham, egg, Gouda cheese sauce au gratin

CROQUE MONSIEUR ^(1,2,4,6) 70

Ham, Gouda cheese sauce au gratin

AÇAI WITH HOMEMADE GRANOLA ^(1,3) 50

Extra toppings: mixed nuts ⁽³⁾ / rice flakes ^(1,2,4) / red berries / banana / whey protein ^(2,4) / chocolate 70% chips ^(2,4) / grated coconut

ROOM SERVICE MENU

Room Service availability is from 11am to 11pm. For orders out of this time, we offer 24h menu.

TO SHARE

TAPIOCA CAKES ^(2,3,4) 55

Tapioca with curd cheese and sweet and sour mango chili sauce

ANTEPASTOS ^(1,2,4,7) 110

Buffalo mozzarella, smoked salmon, Parma ham, zucchini and marinated tomatoes.
Served with rosemary focaccia

BURRATA ⁽²⁾ 130

Arugula and basil, parma chips, caramelized figs, dried tomatoes, native honey vinaigrette

SAUTÉED FILET MIGNON ^(1,2,4,5,6) 120

With red onions, cherry tomatoes, Madeira sauce

LIGHT MEALS

FISH CEVICHE ⁽⁷⁾ 85

Aji amarillo, tucupi, red onion, cilantro, crispy beetroot

HAWAIIAN POKE, SHRIMP OR SALMON ^(4,7,8) 105

Shari, edamame, cherry tomato, red onion, nori seaweed, sesame seeds, avocado, crispy leek

ROASTED ORGANIC BEETROOT SALAD ^(2,3) 65

Sprouts, goat cheese, figs, balsamic sauce and jataí honey

ROOM SERVICE MENU

SANDWICHES

All sandwiches are served with French fries or salad

CLUB SANDWICH ^(1,2,4,6) 95

Grilled chicken breast, bacon, egg, Asiago cheese, tomato, lettuce, mayonnaise

FILLET STEAK SANDWICH ^(1,2,4,5,6) 110

Baguette, tenderloin, caramelized onions, mozzarella cheese and wholegrain mustard

VEGETARIAN ^(1,2,3,4,5,6) 70

Australian baguette, pickled vegetables, buffalo mozzarella, muhammara sauce, lettuce and red onion

MAIN COURSE

COPA CASSEROLE BEEF — “PICADINHO” ^(1,2,4,6) 130

Vegetable rice, grilled banana, fried egg, “biju farofa”, Brazilian potato chips

ROASTED CATCH OF THE DAY ^(1,4,7) 135

Lemon and caper sauce, steamed vegetables

FILET MIGNON, TRUFFLED ROTI SAUCE, HERB SPAGHETTI ^(1,2,4,6) 145

ROAST CHICKEN, ROSEMARY FLAVOURED POTATOES, 95
CHIMICHURRI SAUCE ⁽⁴⁾

MUSHROOM RISOTTO ⁽²⁾ 120

PRAWN AND ASPARAGUS RISOTTO ^(2,8) 140

SMOKED CANASTRA CHEESE RAVIOLI, CHERRY TOMATO SAUCE
AND BASIL EXTRA VIRGIN OLIVE OIL ^(1,2,4,6) 90

ROOM SERVICE MENU

VEGAN

VEGAN POKE ⁽⁴⁾ 80

Tofu, shari, quinoa, nori seaweed, shitake mushrooms, avocado, sesame seeds, soy, crispy leek

VEGAN BURGUER ^(1,3,4,5) 95

Pumpkin bread, vegan cheddar cheese, tomato and lettuce salad

LYCHEE CEVICHE WITH WATERMELON 75

Aji amarillo, sweet potato chips

VEGAN CASSEROLE ^(1,4,5) 95

Chickpeas, portobello mushrooms, tofu

ARTISANAL CHOCOLATE TEXTURES ^(1,3,4,5) 45

Organic strawberries, meringue tuile

KID'S MENU

Choice of pasta with tomato sauce ^(1,2,4,6) or vegetables or rice and beans ⁽²⁾

FILET MIGNON SCALOPPINI ⁽²⁾ 70

FISH FILLETS ^(2,7) 65

CHICKEN BREAST ⁽²⁾ 50

PENNE WITH TOMATO SAUCE ^(1,2,4,6) 50

DESSERTS

HONEY BREAD WITH "DULCE DE LECHE" AND FLEUR DE SEL ^(1,2,4,5,6) 45

ICE CREAM ^(2,3,4,6) AND SORBET ^(4,6) 45

ROOM SERVICE MENU

PIZZA

Our choice of pizzas reflects authentic Neapolitan tradition, and the combination of ingredients has been carefully selected. We therefore respectfully recommend that you don't request any substitutions or changes.

MARGHERITA ^(1,2,4) 75

Fresh mozzarella cheese, Italian peeled tomatoes, basil, Grana padano cheese, extra virgin olive oil

CAPRICCIOSA ^(1,2,4) 85

Fresh mozzarella cheese, Italian peeled tomatoes, basil, Grana padano cheese, ham, black olives, salami, artichokes, extra virgin olive oil

QUATTRO FORMAGGI ^(1,2,4) 95

Fresh mozzarella cheese, Gorgonzola, Brie, Emmental, basil, extra virgin olive oil

24 HOURS MENU

SOUP

TRADITIONAL BRAZILIAN CHICKEN SOUP 65

MINISTRONE (1,2,4,6) 65

PASTA

SPAGHETTI (1,2,4,6) 70
Bolognese or tomato sauce

TO SHARE

TRADITIONAL BRAZILIAN CHEESE BREAD (2,6) 40
Canastra with catupiry cheese - 8 pieces

CANASTRA CHEESE "PASTÉIS" (1,2,4,6) 55
Served with homemade pepper sauce - 6 pieces

BRAZILIAN CHARCUTERIE AND CHEESES (1,2,3,4) 140
Selection of a 4 options, served with jam, grapes, toast

BEEF CARPACCIO (1,2,4,6) 80
Mustard sauce with capers, Grana padano cheese, rocket salad.
Served with toast.

24 HOURS MENU

LIGHT DISHES

CLASSIC OR PLAIN EGG-WHITE OMELETTE ^(2,6) 35

Ham ⁽⁴⁾, cheese ⁽²⁾, tomato, mushroom, onion, bacon ⁽⁴⁾, fresh herbs

PÉRGULA SALAD 60

Assorted salad leaves, carrot, heart of palm, red onions, cucumber, black olives

CAPRESE SALAD ^(2,3) 75

Tomatoes, buffalo mozzarella, black olives, basil oil

CAESAR SALAD 65

Add chicken 80 ^(1,2,4,6,7) Add shrimp 95 ^(1,2,4,6,7,8)

TUNA NIÇOISE SALAD ^(6,7) 85

Tuna, egg, lettuce, green beans, new potatoes, tomato, black olives

SANDWICHES

All sandwiches are served with French fries or salad

SANDWICH BLT ^(1,2,4,6) 80

Pan brioche, bacon, tomatoes, lettuce

COPA 'S BURGER ^(1,2,3,4,5,6,7,8) 110

Brioche bun, Angus blend burger, cheese, bacon, bbq sauce, pickled cucumber, tomato and lettuce

SMOKED SALMON WRAP ^(1,2,4,7) 115

Dill curd, iceberg lettuce, tomato, pickled red onion and fennel

COPA GRILLED CHEESE ^(1,2,4,6) 40

Add ham 45

DESSERTS

MILK PUDDING ^(1,2,4,6) 40

SEASONAL FRUITS 40

BEVERAGES

WHISKY ⁽¹⁾

By the bottle

Johnnie Walker Red Label 420

Johnnie Walker Black Label 680

Johnnie Walker Gold Label Reserve 970

VODKA ⁽¹⁾

By the bottle

Ciroc 520

Belvedere 490

Grey Goose 600

BEVERAGES

CHAMPAGNES & SPARKLING WINES

By the bottle

Viapiana 192 Dias Brut - Brazil 230

Casa Pedrucci Rosé Brut - Brazil 210

V. Testulat Blanc de Blancs Brut - France 910

V. Testulat Carte d'Or Blanc de Noirs Brut - France 890

Moët & Chandon Brut Imperial - France 950

Veuve Clicquot Brut - France 980

Moët & Chandon Brut Imperial Rosé - France 990

Dom Perignon Brut Millésime - France 3500

Cristal Louis Roederer Brut Millésime - France 6500

WHITE WINES

By the bottle

Miolo Cuvée Giuseppe Chardonnay - Brazil 320

La Ronciere Classic Sauvignon Blanc - Chile 210

Bisquertt Petirrojo Reserva Chardonnay - Chile 200

Tornicola Pinot Grigio Delle Venezie I.G.P. - Italy 280

Muscadet Sèvre-et-Maine Sélection Domaine des Cognettes Sur Lie - France 460

Teanum Ôtre Falanghina - Italy 550

Brigaldara Soave D.O.C. - Italy 430

Garzón Reserva Albariño - Uruguay 440

Meursault 1er Cru Perrières Jean-Michel Gaunoux - France 3420

BEVERAGES

ROSÉ WINES

By the bottle

Garzón Estate Pinot Noir Rosé - Uruguay 320

C'est la Vie Rosé Albert Bichot Languedoc - France 310

Tuzko Kekfrankos Rose - Hungary 330

RED WINES

By the bottle

Luiz Argenta Clássico Cabernet Sauvignon - Brazil 240

Miolo Sebrumo Cabernet Sauvignon - Brazil 440

Andeluna Raíces Cabernet Sauvignon - Argentina 200

La Ronciere Reserva Pinot Noir - Chile 230

Domaine Bousquet Malbec - Argentina 210

Rosso di Toscana Tenuta di Sesta Camponovo I.G.T. - Italy 390

Barolo Giovanni Corino D.O.C.G. - Italy 1460

Chianti Classico Poggio Civetta Tenute Rossetti D.O.C.G. - France 550

Domaine Perraud Bourgogne Pinot Noir - France 590

Château Clarrise Puisseguin Vieilles Vignes - France 1900

BEVERAGES

HALF BOTTLE WINES - 375 ML

SPARKLING WINES

Copacabana Palace Brut - Brazil 110

WHITE

Santa Ema Select Terroir Reserva Sauvignon Blanc - Chile 165

Viu Manent Reserva Chardonnay - Argentina 160

RED

Santa Ema Reserva Cabernet Sauvignon - Chile 170

Viu Manent Reserva Carménère - Chile 160

WINE IN A CAN - 250 ML / 269 ML

SPARKLING WINE

Arya Prosecco Brut - Brazil 55

WHITE WINE

Arya White Blend - Brazil 55

ROSE WINE

Arya Rose - Brazil 55

RED WINE

Arya Red Blend - Brazil 55

PLEASE CONTACT ROOM SERVICE FOR INFORMATION
ON AVAILABLE VINTAGE OF WINES



COPACABANA PALACE

ROOM SERVICE

MENU ROOM SERVICE

INFORMAÇÃO DE ALERGIA ALIMENTAR

OS ALÉRGENOS DESIGNADOS SÃO:

- (1) Glúten*
- (2) Leite
- (3) Oleaginosas**
- (4) Soja
- (5) Amendoim
- (6) Ovo
- (7) Peixe
- (8) Crustáceo

* Presente no trigo, centeio, cevada, aveia e suas estirpes hibridizadas.

** Amêndoas, avelãs, castanha-de-caju, castanha-do-pará, macadâmia, nozes, pecãs, pistache, pinoli.

ALÉRGICOS: Informamos que não possuímos uma cozinha específica para manipulação de alimentos livres de alergênicos, portanto, nossos pratos podem conter traços dessas substâncias. Caso possua algum tipo de restrição alimentar, favor informar ao garçom antes de realizar seu pedido. Alergênicos designados pela Legislação Brasileira: RDC 26/2015 ANVISA e Lei M 6.159 / 2017.

“SE BEBER, NÃO DIRIJA”.

Fiscalização Sanitária do Município do Rio de Janeiro - Tel.: 1746

Comissão de Defesa do Consumidor - Tel.: 0800 285 2121

Procon - Tel.: 151 - Avenida Rio Branco, nº 25 / 5º andar - Centro - Rio de Janeiro, RJ.

Será acrescido a todos os valores 10% referente à taxa de serviço.

Preços em Real

CAFÉ DA MANHÃ

O café da manhã no apartamento é servido das 06:00h até às 11:00h.

CAFÉ CONTINENTAL ^(1,2,3,4,5,6) 145

Suco de frutas frescas
Seleção de pães e viennoiseries
Iogurte
Prato de frutas laminadas
Café, chá, chocolate quente

CAFÉ AMERICANO ^(1,2,3,4,5,6) 155

Suco de frutas frescas
Seleção de pães e viennoiseries
Prato de frutas laminadas
Ovos à sua escolha, batata sautée, linguiça ou bacon
Cereais
Café, chá, chocolate quente

CAFÉ SAUDÁVEL ^(1,2,3,4,5,6) 150

Suco de frutas frescas
Pão centeio e trigo integral
Mamão papaya
Iogurte desnatado com granola caseira
Café ou chá
Leite desnatado
Peito de peru
Queijo cottage
Omelete de claras com recheio à sua escolha

CAFÉ DA MANHÃ

À LA CARTE

SUCO DO DIA 28

SUCO VERDE 32

Couve, maçã verde, abacaxi, gengibre, hortelã

BULE DE CAFÉ 22

BULE DE CAFÉ DESCAFEINADO 28

BULE DE CHÁ 22

BULE DE CHOCOLATE 28 ^(1,2,4)

BULE DE LEITE 22 ⁽²⁾

OVOS À SUA ESCOLHA ^(2,6) 36

Escolha de batata sauté ^(2,6), bacon ^(2,4,6), linguiça ^(1,2,4,6), presunto ^(2,4,6) ou peito de peru ^(2,4,6)

OMELETE CLÁSSICO OU CLARAS SIMPLES ^(2,6) 28

Opções de recheio: presunto ⁽⁴⁾, queijo branco/amarelo ⁽²⁾, tomate, ervas frescas, cogumelo, cebola, bacon ⁽⁴⁾

OVOS BENEDICT ^(1,2,4,6) 32

Torrada, lombo canadense, molho Hollandaise

IOGURTE 26

Integral ⁽²⁾, desnatado ⁽²⁾, vegano ^(1,3,4,5)

GRANOLA DA CASA ^(1,3) 18

SELEÇÃO DE CEREAIS ^(1,2,3,4) 22

Corn flakes ou granola da casa (leite ou iogurte)

PRATO DE FRUTAS LAMINADAS 28

SELEÇÃO DE PÃES E VIENNOISERIES ^(1,2,3,4,5,6) 36

PORÇÃO DE QUEIJOS E FRIOS ^(2,4) 36

Queijo Prato, Minas, cottage, cream cheese, peito de peru ou presunto

MINGAU DE AVEIA ^(1,2) 22

CAFÉ DA MANHÃ

O café da manhã especial é servido das 08:00h até às 11:00h.

ESPECIALIDADES À LA CARTE

TOAST DE ABACATE 35 ^(1,3,4)

Com salmão defumado 75 ^(1,3,4,7)

Com presunto de Parma 70 ^(1,3,4)

OVOS BENEDICT NÓRDICO ^(1,2,4,6,7) 80

Torrada, salmão defumado, molho Hollandaise

FRENCH TOAST ^(1,2,4,6) 60

Maple syrup, frutas vermelhas

PANQUECA ^(1,2,4,6) 45

Morangos, nibs de cacau, mel

CROQUE MADAME ^(1,2,4,6) 65

Presunto, ovo, molho de gouda gratinado

CROQUE MONSIEUR ^(1,2,4,6) 70

Presunto, molho de gouda gratinado

AÇAI COM GRANOLA DA CASA ^(1,3) 50

Complementos: mix de nozes ⁽³⁾ / flocos de arroz ^(1,2,4) / frutas vermelhas / banana / whey protein ^(2,4) / gotas chocolate 70% ^(2,4) / coco ralado

MENU ROOM SERVICE

O horário de funcionamento é de 11:00h até 23:00h. Para pedidos fora deste período, disponibilizamos o menu 24h.

PARA COMPARTILHAR

DADINHOS DE TAPIOCA ^(2,3,4) 55

Dadinho de tapioca com queijo coalho, molho de pimenta agridoce de manga

ANTEPASTOS ^(1,2,4,7) 110

Muçarela de búfala, salmão defumado, presunto de Parma, abobrinhas e tomates marinados.
Acompanha focaccia ao alecrim

BURRATA ⁽²⁾ 130

Mix de rúcula, salsa e manjeriço, chips de parma, figo caramelizado, tomate seco, vinagrete de mel nativo

ISCAS DE FILÉ MIGNON ^(1,2,4,5,6) 120

Salteados com cebolas roxas e tomates cerejas, molho madeira

PRATOS LEVES

CEVICHE DE PEIXE ⁽⁷⁾ 85

Aji amarillo, tucupi, cebola roxa, coentro, crispy de beterraba

POKE HAVAIANO, CAMARÃO OU SALMÃO ^(4,7,8) 105

Shari, edamame, tomate cereja, cebola roxa, nori, gergelim, abacate, alho-poró crispy

SALADA DE BETERRABA ORGÂNICA ASSADA ^(2,3) 65

Figo, brotos variados, queijo de cabra da serra, molho balsâmico e mel de jataí

MENU ROOM SERVICE

SANDUÍCHES

Todos os sanduíches acompanham batatas fritas ou salada

CLUB SANDWICH ^(1,2,4,6) 95

Frango grelhado, bacon, ovo, queijo Asiago, tomate, alface, maionese

SANDUÍCHE DE FILÉ ^(1,2,4,5,6) 110

Baguete, mignon, cebolas caramelizadas, queijo muçarela e mostarda ancienne

SANDUÍCHE VEGETARIANO ^(1,2,3,4,5,6) 70

Baguete australiana, legumes escabeche, mozzarella de búfala, molho Muhammara, alface e cebola roxa

PRATOS PRINCIPAIS

PICADINHO DO COPA ^(1,2,4,6) 130

Arroz de legumes, banana grelhada, ovo frito, farofa biju, chips de mandioquinha

PEIXE DO DIA ASSADO ^(1,4,7) 135

Ao molho de limão e alcaparras, legumes ao vapor

MEDALHÕES, MOLHO ROTI TRUFADO, SPAGHETTI COM ERVAS ^(1,2,4,6) 145

GALETO NA BRASA, BATATAS CORADAS AO ALECRIM, 95

MOLHO CHIMICHURRI ⁽⁴⁾

RISOTO DE COGUMELOS ⁽²⁾ 120

RISOTO DE CAMARÕES COM ASPARGOS ^(2,8) 140

RAVIOLI DE QUEIJO CANASTRA DEFUMADO ^(1,2,4,6) 90

Molho de tomates cereja e azeite de manjeriço

MENU ROOM SERVICE

VEGANO

POKE VEGANO ⁽⁴⁾ 80

Tofu, shari, quinoa, nori, shitake, abacate, gergelim, molho shoyo, alho-poró crispy

HAMBÚRGUER VEGANO ^(1,3,4,5) 95

Pão de abóbora, queijo cheddar vegano, salada de tomate e alface

CEVICHE DE LICHIA COM MELANCIA 75

Aji amarillo, chips de batata doce

PICADINHO VEGANO ^(1,4,5) 95

Grão de bico, porto belo, tofu

TEXTURAS DE CHOCOLATE ARTESANAL ^(1,3,4,5) 45

Morangos orgânicos, tuille de suspiro

PRATOS INFANTIS

Escolha de massa pomodoro ^(1,2,4,6) ou legumes ou arroz e feijão ⁽²⁾

ESCALOPINHOS DE FILÉ MIGNON ⁽²⁾ 70

FILÉ DE PEIXE ^(2,7) 65

PEITO DE FRANGO ⁽²⁾ 50

PENNE POMODORO ^(1,2,4,6) 50

SOBREMESAS

PÃO DE MEL COM DOCE DE LEITE E FLOR DE SAL ^(1,2,4,5,6) 45

SORVETE ^(2,3,4,6) E SORBET ^(4,6) 45

ROOM SERVICE MENU

PIZZA

Os sabores das pizzas respeitam a tradição Napolitana portanto não é possível substituir ou alterar os ingredientes

MARGHERITA ^(1,2,4) 75

Muçarela fresca, tomate pelati italiano, basílico, queijo Grana padano ralado, azeite

CAPRICCIOSA ^(1,2,4) 85

Muçarela fresca, tomate pelati italiano, basílico, queijo Grana padano ralado, presunto cozido, azeitonas pretas, salame, alcachofras, azeite

QUATTRO FORMAGGI ^(1,2,4) 95

Muçarela fresca, queijo Gorgonzola, queijo Brie, queijo Emmenthal, basílico, azeite

MENU 24 HORAS

SOPA

CANJA DE GALINHA ⁽²⁾ 65

MINISTRONE ^(1,2,4,6) 65

MASSA

ESPAGUETE ^(1,2,4,6) 70

Bolonhesa ou molho de tomate

PARA COMPARTILHAR

PÃO DE QUEIJO ^(2,6) 40

Canastra com catupiry 8 un.

PASTÉIS DE QUEIJO CANASTRA DA SERRA ^(1,2,4,6) 55

Servido com molho de pimenta da casa 6 un.

CHARCUTARIA E QUEIJOS BRASILEIROS ^(1,2,3,4) 140

Seleção com 4 opções, servida com geleias, uvas, torradas

CARPACCIO DE CARNE ^(1,2,4,6) 80

Molho mostarda com alcaparras, Queijo grana padano, salada de rúcula.
Acompanha torradas.

MENU 24 HORAS

PRATOS LEVES

OMELETE CLÁSSICO OU DE CLARAS SIMPLES ^(2,6) 35

Opções de recheio: presunto ⁽⁴⁾, queijo branco/amarelo ⁽²⁾, tomate, cogumelo, cebola, bacon ⁽⁴⁾, ervas frescas

SALADA PÉRGULA 60

Folhas variadas, cenoura, palmito, cebola roxa, pepino, azeitonas pretas

SALADA CAPRESE ^(2,3) 75

Tomates, mozzarella de búfala, azeitonas pretas, azeite de manjeriço

SALADA CAESAR 65

Adicione frango 80 ^(1,2,4,6,7) Adicione camarões 95 ^(1,2,4,6,7,8)

SALADA NIÇOISE DE ATUM 85 ^(6,7)

Atum, ovos, alface, vagem, batatas calabresas, tomates, azeitonas pretas

SANDUÍCHES

Todos os sanduÍCHes acompanham batatas fritas ou salada

SANDUÍCHE BLT ^(1,2,4,6) 80

Pão de forma, bacon, tomates, alface

HAMBÚRGUER DO COPA ^(1,2,3,4,5,6,7,8) 110

Pão brioche, hambúrguer angus blend, queijo, bacon, molho bbq, pickles de pepino, tomate e alface

WRAP DE SALMÃO DEFUMADO ^(1,2,4,7) 115

Coalhada com aneto, alface americana, tomate, pickles de cebola roxa e funcho

QUEIJO QUENTE DO COPA ^(1,2,4,6) 40

Adicione presunto 45

SOBREMESAS

PUDIM DE LEITE ^(1,2,4,6) 40

FRUTAS DA ESTAÇÃO 40

BEBIDAS

WHISKY ⁽¹⁾

Por garrafa

Johnnie Walker Red Label 420

Johnnie Walker Black Label 680

Johnnie Walker Gold Label Reserve 970

VODKA ⁽¹⁾

Por garrafa

Ciroc 520

Belvedere 490

Grey Goose 600

BEBIDAS

CHAMPAGNES E ESPUMANTES

Por garrafa

Viapiana 192 Dias Brut - Brasil 230

Casa Pedrucci Rosé Brut - Brasil 210

V. Testulat Blanc de Blancs Brut - França 910

V. Testulat Carte d'Or Blanc de Noirs Brut - França 890

Moët & Chandon Brut Imperial - França 950

Veuve Clicquot Brut - França 980

Moët & Chandon Brut Imperial Rosé - França 990

Dom Perignon Brut Millésime - França 3500

Cristal Louis Roederer Brut Millésime - França 6500

VINHOS BRANCOS

Por garrafa

Bisquertt Petirrojo Reserva Chardonnay - Chile 200

La Ronciere Classic Sauvignon Blanc - Chile 210

Tornicola Pinot Grigio Delle Venezie I.G.P. - Itália 280

Muscadet Sèvre-et-Maine Sélection Domaine des Cognettes Sur Lie - França 460

Miolo Cuvée Giuseppe Chardonnay - Brasil 320

Teanum Oltre Falanghina - Itália 550

Brigaldara Soave D.O.C. - Itália 430

Garzón Reserva Albariño - Uruguai 440

Meursault 1er Cru Perrières Jean-Michel Gaunoux - França 3420

BEBIDAS

VINHOS ROSÉS

Por garrafa

Garzón Estate Pinot Noir Rosé - Uruguai 320

C'est la Vie Rosé Albert Bichot Languedoc - França 310

Tuzko Kekfrankos Rose - Hungria 330

VINHOS TINTOS

Por garrafa

Luiz Argenta Clássico Cabernet Sauvignon - Brasil 240

Miolo Sebrumo Cabernet Sauvignon - Brasil 440

Andeluna Raíces Cabernet Sauvignon - Argentina 200

La Ronciere Reserva Pinot Noir - Chile 230

Domaine Bousquet Malbec - Argentina 210

Rosso di Toscana Tenuta di Sesta Camponovo I.G.T. - Itália 390

Barolo Giovanni Corino D.O.C.G. - Itália 1460

Chianti Classico Poggio Civetta Tenute Rossetti D.O.C.G. - França 550

Domaine Perraud Bourgogne Pinot Noir - França 590

Château Clarrise Puisseguin Vieilles Vignes - França 1900

BEBIDAS

VINHOS 1/2 GARRAFA - 375 ML

ESPUMANTES

Copacabana Palace Brut - Brasil 110

BRANCOS

Santa Ema Select Terroir Reserva Sauvignon Blanc - Chile 165

Viu Manent Reserva Chardonnay - Argentina 160

TINTOS

Santa Ema Reserva Cabernet Sauvignon - Chile 170

Viu Manent Reserva Carménère - Chile 160

VINHOS EM LATA - 250 ML / 269 ML

ESPUMANTE

Arya Prosecco Brut - Brasil 55

VINHO BRANCO

Arya White Blend - Brasil 55

VINHO ROSÉ

Arya Rose - Brasil 55

VINHO TINTO

Arya Red Blend - Brasil 55

CONTATE O ROOM SERVICE PARA INFORMAÇÕES
SOBRE NOSSAS SAFRAS DISPONÍVEIS.