

POOL

PARA COMPARTILHAR *To Share*

- Aipim frito, fonduta de queijo coalho defumado 44
Fried cassava root, smoked curdled cheese fonduta
- Chips de mandioca e batata doce, guacamole 46
Manioc and sweet potato chips, guacamole
- Pastéis de queijo Canastra da serra, raspas de limão siciliano 52
Canastra cheese "pastéis", lemon zest
(1)
- Pastéis de camarão, molho de pimenta da casa 70
Shrimp "pastéis", pepper sauce
(1)
- Frito misto de frutos do mar, aioli de coentro 120
Deep fried seafood, coriander aioli
(1)
- Bolinho de bacalhau, molho de pimenta da casa 70
Deep fried cod fish cake, pepper sauce
- Burrata, presunto parma, rúcula, tomates assados, azeite trufado 92
Burrata, Parma ham, arugula, roasted tomatoes, truffle olive oil
- Pinzimonio de legumes, azeite extra virgem e compota de berinjela 36
Vegetables Pinzimonio, extra virgin olive oil and eggplant compote
- Salmão defumado, pão de centeio, laranja, manteiga da casa 80
Smoked salmon, rye bread, orange, homemade butter
(1)
- Steak tartare com batatas fritas caseiras 82
Steak tartare with homemade French fries
(1)
- Charcutaria e queijos brasileiros 102
Selection of Brazilian cold cuts and cheeses
(1)
- Isclas de filé mignon salteados com cebolas roxas ao vinho 88
Sautéed filet mignon with red onions and wine sauce

LEVE E FRESCO *Light & Fresh*

- Salada Niçoise de Atum *Tuna Niçoise Salad* 70
Atum, ovos, alface, vagem, batatas calabresas, tomates, azeitonas pretas
Tuna, eggs, lettuce, green beans, new potatoes, tomatoes, black Greek olives
- Salada Périgula *Périgula Salad* 52
Folhas, cenoura, palmito pupunha, cebola roxa, pepino, azeitonas gregas
Mixed leaves, carrot, heart of palm, red onion, cucumber, Greek olives
- Salada Caesar *Caesar Salad* 56
Adicionar camarões *Add shrimps* 82
ou frango *or chicken* 68
(1)
- Salada Caprese *Caprese Salad* 66
Mozzarella de búfala, tomate, pinoli e manjeriço
Fresh Buffalo mozzarella, tomato, pine nuts, basil
- Carpaccio de carne *Beef Carpaccio* 70
Lascas de Grana Padano, pinoli, molho de alcaparras
Beef carpaccio, shaved Grana Padano, pine nuts, caper sauce
(1)
- Ceviche de peixe *Fish Ceviche* 66
Leite de tigre, cebola roxa, coentro, chips de batata doce
"Leche de tigre", red onion, lemon, coriander, sweet potato chips
- Tartar de salmão com abacate, chips de mandioca 72
Salmon tartar with avocado and Brazilian root chips
- Toast de cogumelos *Toast of mushrooms* 66
Hummus tahine de beterraba, brotos de rúcula
Tahini hummus of beetroot, arugula sprouts

SANDUÍCHES *Sandwiches*

Servidos com batatas fritas caseiras ou salada verde
Served with homemade French fries or green salad

Grill Cheese do Copa *Copa Grill Cheese* 48

Brioche, queijo meia cura artesanal, molho marinara morno
Brioche, half cured artisanal cheese, warm marinara sauce
(1)

Sanduíche de atum *Tuna Sandwich* 68

Alface americana, tomates, maionese, azeitonas e cebolinha
Iceberg lettuce, tomatoes, mayonnaise, olives and chives

Wrap de frango *Chicken Wrap* 70

Frango grelhado, páprica picante, shitake, muçarela, alface americana
Grilled chicken, spicy paprika, shitake, mozzarella, Iceberg lettuce

Club Sanduíche *Club Sandwich* 74

Frango grelhado, bacon, ovo, queijo Asiago, tomate, alface, maionese
Grilled chicken breast, bacon, egg, Asiago cheese, tomato, lettuce, mayonnaise
(1)

Hambúrguer do Copa *Copa Burger* 88

Pão de brioche, bacon crocante, queijo de Minas padrão, alface, tomate, mostarda escura
Brioche, crispy bacon, half cured cheese, lettuce, tomato, dark mustard
(1)

Ciabatta Mignon *Steak Sandwich on Ciabatta* 74

Ciabatta, filé mignon, cebola caramelizada, queijo de minas padrão
Ciabatta, filet mignon, caramelized onion, half cured cheese
(1)

Copa Vegetariano *Copa Vegetarian* 64

Pão integral, pasta de ricota com tomate seco, cenoura, abobrinha e berinjela grelhadas, azeite de ervas
Whole wheat bread, ricotta with sun dried tomatoes, carrots, grilled zucchini and eggplant, herbs olive oil
(1)

Lobster Roll 98

Cavaquinho, maionese de iogurte, limão, alface americana, repolho, salsa
Rock lobster, yogurt mayonnaise, lemon, Iceberg lettuce, cabbage, parsley
(1)

O ALÉRGENO DESIGNADO É:
THE DESIGNATED ALLERGEN IS:

(1) Glúten* *gluten**

* Presente no trigo, centeio, cevada, e a sua estirpe hibridizadas.

ALÉRGICOS: Informamos que não possuímos uma cozinha específica para manipulação de alimentos livres de alergênicos, portanto, nossos pratos podem conter traços de glúten. Caso possua algum tipo de restrição alimentar, favor informar ao garçom antes de realizar seu pedido. Alergênico declarado com base na Lei M 6.159/2017.

Será acrescido a todos os valores 10% referente à taxa de serviço. "Se beber, não dirija". A 10% service charge will be added to all prices. "If you drink, do not drive". É proibida a venda, oferta, entrega e permissão de consumo de bebida alcoólica, ainda que gratuitamente, aos menores de 18 (dezoito) anos. Lei 6153 de 05 de janeiro de 2012 e artigo 243 da Lei Federal 8069 de 13 de julho de 1990. Fiscalização Sanitária do Município do Rio de Janeiro - Tel.: 1746. Comissão de Defesa do Consumidor Tel: 0800 285 2121 - Procon - Tel: 151 - Av. Rio Branco, 25 - Centro - Rio de Janeiro - RJ.



#TASTEOFBELMOND

