PRINCIPAIS
(INDIVIDUAIS)

DO MAR

Filé de peixe na folha de taioba 120
Purê de banana da terra e tucupi

Peixe, fradinho e aipim 96
Vinagrete de feijão fradinho e purê de aipim

Filé de peixe ao molho de moqueca 87
Purê de banana da terra e brócolis

Papilote de peixe 88
Filé de peixe assado no vapor, acompanha legumes e batata sautée

Atum selado na crosta de gergelim 95
Mix de folhas, maionese de wasabi e pão artesanal

Polvo grelhado 168
Purê de abóbora e paçoca de carne seca

CARNES E AVES

Frango grelhado 60
Purê de abóbora, legumes grelhados e crocante de sementes

Filé mignon ao molho de mostarda 90
C/ fritas

Filé mignon c/ aipim e castanhas brasileiras 90
Purê de aipim manteiga, demi-glace, farofa de castanhas e picles de cebola roxa

Carne de sol do Chef 95
Filé mignon de sol, baião de 2 cremoso, pipoquinhas de queijo coalho e ovo de gema mole

MASSAS E RISOTOS

Filé mignon c/ risoto de cogumelos frescos 107

Risoto de camarão VM com alho poró 96

Risoto de cogumelos frescos 77

Espaguete c/ camarão VM a gremolata 94
Salsinha, raspas de limão siciliano, alho, camarões VM, rúcula e tomatinhos

Nhoque de banana da terra c/ carne de panela e creme de queijo frescal 80

VEGETARIANOS E VEGANOS

Curry c/ legumes e grão de bico V V 80
Curry, grão de bico, legumes, leite de coco, servido c/ arroz basmati e sementes tostadas

Nhoque de banana da terra c/ molho de moqueca V V 70

Ravioli V 80
Massa artesanal, mussarela de búfala, limão siciliano e pomodoro da casa

Espaguete ao pesto c/ creme de queijo frescal V 77

PARA 2 PESSOAS

Moqueca de peixe 160
Arroz e pirão

Moqueca de camarão VM 210
Arroz e pirão

Moqueca mista especial 220
Peixe e camarão VM, acompanha arroz e pirão

Curry de camarão VM c/ manga 225
Curry, camarões VM, manga, leite de coco, servido com arroz basmati e sementes tostadas

Arroz do mar 235
Panelinha de arroz caldoso c/ polvo, camarão VM e peixe

Peixe inteiro frito 247
Arroz, farofa de banana e vinagrete

Cobramos taxa de 10% e taxa rolha

V vegetariano V V vegano

Pitinga HOTEL POUSADA

ENTRADAS

Couvert da casa 60
Cesto de pães artesanais, tomate confit, molho pesto e antepasto de berinjela

Bruschetta (4 unidades) 55
Pão artesanal, tomate fresco, queijo e manjericão

Batata frita 40

Pastel de camarão (4 unidades) 66

Casquinha de siri cremosa 55

Crudo de peixe branco 72
Torrada de pão artesanal

Ceviche de peixe branco 72
Chips de batata doce

Tartare de atum 75
C/ chips de batata doce

Camarão VG empanado (6 unidades) 83
C/ teriyaki de caju e aioli de wasabi

Camarão VM grelhado 186
C/ geleia de pimenta

Patacones de carne de panela (4 unidades) 65
Canapé de banana da terra c/ ragu de carne

Tacos de polvo c/ feijão fradinho (4 unidades) 110

Isca de peixe empanado 94
C/ molho tártaro

Frango empanado c/ flocos de milho 85
Molho de iogurte c/ limão

Isca de mignon acebolado 115
C/ fritas

Carne de sol c/ aipim cozido 99

Filé de peixe grelhado c/ alcaparras 116
C/ batata sautée

SALADAS E SOPAS

Pitinga 74
Cubos de atum, ovo cozido, vagem, tomatinhos, mix de folhas, castanhas e molho teriyaki

Araçaípe V V 52
Cogumelos e berinjela grelhados, grão de bico, picles de cebola roxa, mix de folhas e azeite de coentro

Mucugê V 52
Mussarela de búfala, tomatinhos, mix de folhas e molho pesto

Pescadores 84
Camarão grelhado, cubos de abacate, tomatinho, picles de maxixe, mix de folhas e molho de iogurte c/ limão

Sopa de legumes 38

Canja de galinha 42

LANCHES

Tostex 32
C/ salada

Omelete de presunto e queijo 40
C/ salada

Omelete de queijo e tomate 40
C/ salada

Sandubinhas de peixe (2 unidades) 56
Pão brioche, peixe empanado, saladinha e molho tártaro

Sandubinhas de berinjela (2 unidades) 45
Pão brioche, conserva de berinjela e aioli de coentro

Sandubinhas de camarão (2 unidades) 56
Pão brioche, camarão VG, saladinha e molho levemente picante

Avocado toast 45
Lâminas de abacate, bacon e ovo mole, servido no pão artesanal

Toast mediterrâneo V 48
Tomatinho confit c/ creme de queijo frescal e alho frito, servido no pão artesanal

Chá da tarde 35
Bolo, pão francês na chapa, mussarela, presunto e biscoitinhos

PARA ADOÇAR

Frutas da estação 12

Brownie c/ sorvete 32

Mousse de chocolate e cupuaçu 25

Pudim de leite condensado c/ cumaru 24

Banana flambada c/ sorvete 28

Sorvete (bola) 12

Açaí 27
250 ml c/ granola, banana e mel

Picolé
Sob consulta

Cobramos taxa de 10% e taxa rolha

V vegetariano V V vegano

Pitinga HOTEL POUSADA

PARA BEBER

Água de coco 10
Água 6
Água c/ gás 7
Suco natural 15
Suco misto 17
Suco polpa 12
Refri 9
Chá 5
Energético 21
Balde de gelo 13
Batida de frutas s/ álcool 22
Soda italiana 22
Limão, xarope de vários sabores, água c/ gás e gelo
Cafés especiais (consultar sabores)

CERVEJAS

Cerveja 600ml (Amstel) 19
Cerveja 600ml (Heineken) 27
Long Neck (Corona, Heineken, Heineken zero) 18
Long Neck (Stella Artois) 17
Cerveja Long Neck s/ glúten 18

CAIPS

Caipirinha 25
Caipirinha c/ cachaça especial 30
Caipvodka 30
Caipvodka especial 40
Caipsakê 27

VINHO TAÇA

Branco / Tinto (250 ml) 43

Cobramos taxa de 10% e taxa rolha

DRINKS

AUTORAIS DA CASA

Gin Carambola 51
Gin, maracujá, água tônica, laranja desidratada, alecrim, espuma de gengibre, anis estrelado e gelo

Gin Ravenala 42
Gin, limão siciliano, água tônica, laranja desidratada, alecrim, anis estrelado e gelo

Gin Pitinga 50
Gin, morango, xarope de gengibre, laranja, espuma cítrica, açúcar e gelo

CLÁSSICOS

Mojito 30
Rum, suco de limão, hortelã, água c/ gás e gelo

Margarita 48
Tequila, suco de limão, licor de laranja, açúcar e borda de sal

Aperol Spritz 44
Aperol, espumante, água c/ gás e gelo

Gin tônica 40
Gin, água tônica, limão e gelo

Negroni 38
Gin, campari, vermute e gelo

Moscow Mule 40
Vodka, limão e espuma de gengibre

Maracujak 45
Jack Daniels, mel, maracujá, água c/ gás, hortelã e gelo

Kir Royal 35
Espumante, licor de cassis e cereja

Mimosa 35
Espumante e suco de laranja

Clericot na taça 44
Espumante, licor de laranja, xarope de maçã verde, morango, kiwi, laranja, abacaxi, uva e gelo

Batida de coco 30
Vodka, leite de coco, leite condensado e gelo

Piña colada 30
Rum, abacaxi, leite de coco, leite condensado e gelo

Sex on the beach 30
Vodka, suco de laranja, groselha e gelo

Apple Sour 30
Vodka, xarope de maçã verde, limão taiti, ovo e gelo

DOSES

Cachaça 9
Cachaça especial 15
Tequila 29
Red Label 25
Black Label 35
Campari 13
Licor 43 43
Jack Daniels 32

HOTEL POUSADA Pitinga

ESPUMANTES



VINIFERA BRUT CHARDONNAY • 🇧🇷
DON GUERINO — 139
Aromas florais e frutados, refrescante, equilibrado e cremoso.
Harmoniza com saladas, pizzas, risotos, carnes brancas e peixes.



VINIFERA BRUT ROSÉ MALBEC • 🇧🇷
DON GUERINO — 149
Aromas de frutas vermelhas, rosas e goiaba, refrescante, com perlage fino e espuma cremosa e persistente.
Harmoniza com saladas, pizzas, risotos, carnes brancas e peixes.



VINIFERA MOSCATEL ROSÉ • 🇧🇷
DON GUERINO — 149
Aromas florais e frutados, com equilíbrio entre frescor e doçura.
Harmoniza com saladas, pizzas, risotos, carnes brancas e peixes.



B190 FALANGHINA DEL SANNIO DOP • 🇮🇹
PROSECCO STYLE • ESPUMANTE BRUT — 139
Aromas de flores brancas, crosta de pão e amêndoa; fresco, seco e harmonioso, com perlage elegante.
Harmoniza com burrata, entradas, massas, peixes e verduras.

BRANCOS



PENA VERMELHA BRANCO • 🇵🇹
VINHO VERDE DOC — 129
Vinho branco meio seco, aroma de maçã, lima e frutos tropicais.
Macio, fresco e envolvente, levemente frisante.
Harmoniza com peixe, carnes brancas e saladas.



SOLOPACA BIANCO SANNIO ORIGINALE DOC • 🇮🇹
FALANGHINA — 139
Seco, com notas frutadas.
Harmoniza com risoto de camarão, frutos do mar, polvo e peixe.



STALLONE CHARDONNAY • 🇮🇹
IGT PUGLIA — 139
Cor amarelo palha com reflexos dourados, aromas elegantes, cítricos, de maçã, abacaxi e baunilha, paladar aveludado e seco.
Harmoniza com aperitivos, frutos do mar e peixe.



STALLONE SAUVIGNON BLANC • 🇮🇹
MANDURIA — 139
Frutas tropicais, sálvia e folhas de tomate; seco e com boa acidez.
Harmoniza com massas e risotos de verduras, frituras e peixes.



FALANGHINA FRIZZANTE • 🇮🇹
BENEVENTANO DEL TABURNO IGT — 139
Frisante leve e refrescante, com notas de frutas exóticas e leve crosta de pão; levemente adocicado.
Harmoniza com aperitivos, peixes, massas e pizzas.



OLD STYLE VINIFERA • 🇧🇷
TORRONTÉS RESERVA — 149
Alta intensidade aromática, com notas de flores brancas, papaia e frutas tropicais; equilibrado, refrescante e persistente.
Harmoniza com saladas, peixe e carnes brancas.

Cobramos taxa de 10% e taxa rolha

VINHOS
ROSADOS



STALLONE PRIMITIVO ROSATO • 🇮🇹
SALENTO IGP — 139
Cor rosa intenso brilhante, aromas com notas florais e frutadas, paladar equilibrado e fresco, com boa acidez.
Harmoniza com peixe, carnes brancas, saladas e mariscos.



OLD STYLE VINIFERA • 🇧🇷
ROSÉ MALBEC — 149
Com notas típicas de cereja, morango e flores brancas. Equilibrado, agradável, refrescante e com intenso final de boca.
Harmoniza com pizzas, sushis, frutos do mar e carnes leves.



PERSPECTIVA ROSÉ • 🇵🇹
DOURO DOC — 139
100% Touriga Nacional. Rosa claro, aromas intensos de frutos vermelhos; leve, fresco e com acidez elegante.
Harmoniza com saladas, carnes brancas ou como aperitivo.



SANGIOVESE ROSATO • 🇮🇹
TOSCANA MONTALCINO — 129
Rosa brilhante com reflexos salmão; frutas brancas e vermelhas, notas cítricas e florais. Fresco e redondo.
Harmoniza com peixes, frutos do mar, sushi, saladas e risotos.

TINTOS



ROSSO BENEVENTANO SANGIOVESE • 🇮🇹
MASANIELLO IGT — 129
Vermelho rubi, com notas de frutas e flores vermelhas; seco, harmonioso e aveludado.
Harmoniza com massas, carnes, queijos e frios.



SANGIOVESE DEL CHIANTI • 🇮🇹
POGGIO TOSCO TOSCANA IGT — 139
Corte toscano de Sangiovese. Frutas vermelhas, cereja, especiarias e toque de carvalho; taninos macios e final redondo.
Harmoniza com charcutaria, carnes grelhadas e pizza.



MALBEC DE MENDOZA • 🇦🇷
CASA LA PRIMAVERA — 139
Cor vermelho rubi intenso, aromas com notas de frutas vermelhas e leves notas de madeira. Paladar aveludado, médio corpo.
Harmoniza com carne de boi, frango e cogumelos.



STALLONE CABERNET SAUVIGNON • 🇮🇹
VINICOLA CANTOLIO — 139
Vermelho rubi, aromas de frutas maduras, amora silvestre e leve canela; paladar macio e aveludado.
Harmoniza com carnes vermelhas e queijos pouco maduros.



OLD STYLE VINHO FINO TINTO SUAVE VINIFERA • 🇧🇷
DON GUERINO — 149
Jovem e suave, corte de Cabernet Sauvignon e Merlot, que se completam em aroma e sabor.
Harmoniza com massas, queijos e carnes.



PRATOS INFANTIS

ARROZ, FEIJÃO, SALADA E BATATA (FRITA, PURÊ OU SAUTEÉ) OU LEGUMES GRELHADOS

Tirinhas de frango 38
Tirinhas de filé mignon 52
Isquinha de peixe empanado 48
Sopinha de legumes 28
+ Tirinhas de frango 32
+ Tirinhas de filé mignon 45
Espaguetinho ao sugo 29
Espaguetinho à bolonhesa 32
Espaguetinho ao alho e óleo 29

Cobramos taxa de 10% e taxa rolha

Pitinga HOTEL POUSADA