

POUSADA DOS GUARÁS

ILHA DE MARAJÓ

INFORMAÇÕES

Informations

Caros clientes,

Dear customers hosted,

O café da manhã é servido exclusivamente no restaurante diariamente em horário definido;
Breakfast is served exclusively in the restaurant daily under set time

O serviço de restaurante no apartamento não inclui café da manhã, para outros cobramos taxa de 10%;

The restaurant service in the apartment does not include breakfast, for others charge 10% rate;

Não é permitido nas áreas do restaurante, piscina, praia, quartos e demais áreas da Pousada dos Guarás a utilização de isopor com produtos adquiridos externamente ou churrasco em nossas dependências, cabendo a cobrança de **Taxa de R\$ 150,00**.

It is not allowed in the restaurant area, pool, beach, rooms and other area of Pousada dos Guarás the use of Styrofoam with products purchased externally or barbecue in our dependence, no-compliance, pay fee of R\$ 100,00.

Caros clientes não hóspedes, informamos:

Dear customers not guests,

A Pousada dos Guarás cobra consumação mínima no valor de R\$ 25,00 por pessoa em apresentações de Show Folclórico e voz e violão. Na utilização da piscina cobramos consumação mínima no valor de R\$ 25,00 por pessoa. Por gentileza, se cadastrem e adquiram sua pulseira na recepção.

Pousada dos Guarás charges a minimum consummation of R \$ 25.00 per person in Folk Show and voice and guitar performances. In the use of the pool we charge consummation minimum of R \$ 25.00 per person. Please sign up and get your bracelet at the front desk.

Horário de Funcionamento

Restaurant's hours

Café da manhã - 7h às 10h (diariamente);

Breakfast - 7am to 10am (daily)

Almoço - 12h às 15h (diariamente);

Lunch - 12pm to 3pm (daily)

Jantar - 19h às 22h (Domingo a Sexta-feira);

19h às 23h (Sábados).

Dinner - 7pm to 10pm (Sunday to Friday)

7pm to 11pm (Saturday)

CARDÁPIO

Bebidas

Não alcoólicas

drinks non alcoholic

01- Água mineral — 3,00

water

02- Água com gás — 5,00

sparkling water

03- Coco verde — 5,00

coconut

04- Refrigerante — 6,00

soda

05- Suco — 7,00

juice

06- Água tônica — 8,00

tonic water

07- Energético — 10,00

energy drink

Alcoólicas

drinks alcoholic

08- Cachaça — 5,00

09- Conhaque — 6,00

brandy

10- Ron — 6,00

11- Cachaça especial — 7,00

12- Martini — 7,00

13- Cerveja — 9,00

14- Gin — 10,00

15- Vodka — 10,00

16- Campari — 10,00

17- Contreau — 10,00

18- Vinho Nacional — 12,00

(taça)
national wine (cup)

19- Vodka Absolut — 15,00

20- Whisky importa. 8 anos — 15,00

21- Whisky importa. 12 anos — 20,00

22- Vinho nacional garrafa — 55,00

23- Vinho importa. garrafa — 70,00

POUSADA DOS GUARÁS

ILHA DE MARAJÓ

Drinks e Cocktails

24- Caipirinha (cachaça e limão) ————— 10,00 <i>brandy</i>	32- Caipifruta Absolut ————— 19,00 (vodka absolut e fruta)
25- Caipiroska (vodka e limão) ————— 14,00	33- 67 calorias ————— 20,00 (gin, energético e limão)
26- Caipifruta (vodka e fruta) ————— 14,00	34- Hi-fi Absolut ————— 23,00 (vodka absolut e fanta laranja)
28- Cuba libre (ron e coca cola) ————— 15,00	35- Coquetel no abacaxi ————— 25,00 (vodka e abacaxi)
27- Caipirinha especial ————— 15,00	36- Verano ————— 25,00 (vodka absolut, energético e limão)
29- Hi-fi (vodka e fanta laranja) ————— 16,00	37- Manhathan 8 anos ————— 25,00 (whisky 8 anos, cointreau e limão)
30- Gin tônica ————— 16,00 (gin, água tônica e limão)	38- Coquetel Absolut ————— 30,00 (vodka absolut no abacaxi)
31- Caipiroska Absolut ————— 19,00 (vodka absolut e limão)	39- Manhathan 12 anos ————— 30,00 (whisky 12 anos, cointreau e limão)

Café da manhã

40- Individual ————— 30,00 <i>breakfast individual</i>

Sanduíches

41- Hamburguer ————— 15,00 (pão e bife de hamburguer e salada) <i>bread, meat and salad</i>	43- Bife no pão ————— 15,00 (pão francês, bife e salada) <i>roll, meat and salad</i>
42- Mistto quente ————— 15,00 (pão de forma, presunto e mussarela) <i>loaf of bread, mozzarella cheese and ham</i>	44- Supremo no pão ————— 15,00 (pão francês, peito de frango e salada) <i>roll, chicken breast and salad</i>

Petiscos, porções e salada

snacks, portions and salads

45- Abacaxi grelhado ————— 20,00 (abacaxi grelhado com canela e raspas de limão) <i>grilled pineapple with cinnamon and lemon zest</i>	52- Búfalo no Palito ————— 40,00 (filé de búfalo, tomate, cebola e pimentão grelhados e farofa) <i>filet of buffalo, tomato, onion and grilled peppers and farofa</i>
46- Macaxeira Frita ————— 25,00 <i>yucca fries</i>	53- Isca de Peixe ————— 40,00 (filé de dourada empanada e frita com molho rosê) <i>fillet of golden fish empanada and fried with rosé sauce</i>
47- Batata Frita ————— 25,00 <i>french fries</i>	54- Camarão ao alho e óleo ————— 45,00 (camarão rosa médio salteado em azeite e alho dourado) <i>medium shrimp sautéed in olive oil and golden garlic</i>
48- Caranguejo no prato ————— 30,00 (caranguejo refogado em temperos regionais e farofa) <i>braised crab seasoning regional and farofa</i>	55- Camarão crocante ————— 50,00 (camarão rosa médio empanado e frito com molho rosê) <i>medium shrimp breaded and fried with rosé sauce</i>
49- Charque com Macaxeira ————— 35,00 (charque e macaxeira cozidos e fritos) <i>beef jerky and yucca boiled and fried</i>	56- Salada simples ————— 30,00 (tomate, cebola, pimentão com vinagrete) <i>tomato, onion, peppers with vinaigrette</i>
50- Frango à passarinho ————— 35,00 (frango com osso frito, azeitona e alho dourado) <i>chicken with fried bones, olive and fried garlic</i>	57- Salada da ilha ————— 32,00 (massa penne e jambú cozidos, queijo de búfala, alho dourado e cheiro verde) <i>pasta penne and boiled jambú, buffalo cheese, golden garlic and green scent</i>
51- Queijo do Marajó ————— 35,00 (queijo de búfala, azeite e orégano) <i>buffalo cheese, olive oil and oregano</i>	58- Salada mista ————— 35,00 (legumes, verduras, conservas e ovo cozido com vinagrete) <i>vegetables, veggies, pickles and cooked egg with vinaigrette</i>

POUSADA DOS GUARÁS

ILHA DE MARAJÓ

Ovos e sopas

Porção Individual

Eggs, soups and pasta - Individual portion

- | | |
|---|---|
| 59- Omelete de legumes ————— 30,00
(ovos e legumes cozidos fritos com arroz à lá grega)
<i>boiled egg and vegetables fried with rice à la greek</i> | 62- Canja de Galinha ————— 30,00
(frango com arroz e cenoura refogados com torradas)
<i>chicken soup with carrot and rice sautéed white and toast</i> |
| 60- Omelete ao guarás ————— 32,00
(ovos e molho misto de caranguejo e camarão regional com arroz branco)
<i>eggs and mixed crab and regional shrimp with white rice</i> | 63- Creme de legumes ————— 32,00
(legumes cozidos batidos com torradas)
<i>boiled vegetables whipped with toast</i> |
| 61- Crepioca da Pousada ————— 35,00
(ovos, goma de tapioca e queijo de búfala com arroz de jambú)
<i>eggs, tapioca gum and buffalo cheese with jambo rice</i> | 64- Sopa de Caranguejo ————— 35,00
(caranguejo e temperos regionais refogados e torradas)
<i>sautéed regional crab and seasonings</i> |

Massas

Porção Individual

Pasta - Individual portion

- | | |
|---|---|
| 65- Espaguete à bolonhesa — 30,00
(massa espaguete cozida, carne moída e molho de tomate)
<i>cooked spaghetti pasta, ground beef and tomato sauce</i> | 66- Espaguete da ilha ————— 32,00
(massa espaguete cozida, queijo de búfala, jambú, coentro e alho dourado)
<i>cooked spaghetti, buffalo cheese, jambú, "coentro" and golden garlic</i> |
| | 67- Penne ao guarás ————— 35,00
(massa penne cozida e molho misto de caranguejo e camarão regional)
<i>cooked penne pasta and mixed crab and regional shrimp sauce</i> |

Pratos Executivos

Porção Individual

Functional food - Individual portion

- | | |
|---|--|
| 68- Frango grelhado ————— 35,00
(filé de peito de frango grelhado, arroz, macaxeira frita, farofa e feijão)
<i>grilled chicken breast fillet, rice, yucca fries, "farofa" and beans</i> | 69- Bife grelhado ————— 35,00
(bife grelhado, arroz branco, macaxeira frita, farofa e feijão)
<i>grilled fillet, rice, yucca fries, "farofa" and beans</i> |
| | 70- Filé de Dourada frita ————— 35,00
(filé de Dourada frito, arroz branco, macaxeira frita, farofa e feijão)
<i>dourada fried fillet, rice, yucca fries, "farofa" and beans</i> |

Aves

Porção Individual

Poultry- Individual portion

- | | |
|--|--|
| 71- Supremo light ————— 40,00
(filé de peito de frango e abacaxi grelhados, arroz e panachê de legumes salteados)
<i>chicken breast fillet and grilled pineapple, rice and panache of sautéed vegetables</i> | 73- Supremo à parmegiana — 45,00
(filé de peito de frango empanado e frito, presunto e queijo mussarela, arroz branco, purê de batata e molho de tomate)
<i>breaded and fried chicken breast fillet, ham and mozzarella cheese, white rice, mashed potatoes and tomato sauce</i> |
| 72- Frango no tucupí ————— 40,00
(frango com ossos refogado no tucupí com jambú, arroz branco e farofa)
<i>chicken with bones sautéed in tucupí with jambú, white rice and farofa</i> | 74- Supremo recheado ————— 45,00
(filé de peito de frango recheado de queijo de búfala empanado e frito, arroz com jambú, macaxeira frita e vinagrete)
<i>fillet of chicken breast stuffed with buffalo cheese breaded and fried, rice with jambú, fried macaxeira and vinaigrette</i> |

POUSADA DOS GUARÁS

ILHA DE MARAJÓ

Carnes

Porção Individual

Meat - Individual portion

- | | |
|---|---|
| 75- Filé light ————— 45,00
(filé e abacaxi grelhados, alho dourado, arroz branco e panachê de legumes salteados)
<i>grilled fillet and pineapple, golden garlic, white rice and sautéed vegetable panache</i> | 77- Filé marajoara ————— 49,00
(filé e queijo de búfala grelhados, arroz com jambú, macaxeira frita, farofa de ovo e vinagrete)
<i>grilled buffalo fillet and cheese, rice with jambú, fried macaxeira, farofa of egg and vinaigrette</i> |
| 76- Filé à cavalo ————— 45,00
(filé e cebola grelhados, ovo frito, arroz à lá grega, batata frita, farofa e feijão)
<i>grilled fillet and onion, fried egg, Greek rice, potato chips, farofa and beans</i> | 78- Filé fechado ————— 49,00
(filé recheado de queijos de búfala e mussarela empanado e frito, arroz branco, purê de macaxeira e molho de tomate)
<i>fillet stuffed with buffalo cheeses and breaded and fried mozzarella, white rice, mashed potatoes and tomato sauce</i> |

Peixe

Porção Individual

Especial Food - Individual portion

- | | |
|--|--|
| 79- Peixe light ————— 45,00
(filé de dourada e abacaxi grelhados, alho dourado, arroz branco e panachê de legumes)
<i>fillet of gilt and grilled pineapple, golden garlic, white rice and vegetable panache</i> | 81- Caldeirada regional ————— 49,00
(filé de dourada, camarão rosa médio, ovo e legumes cozidos, arroz branco e pirão de peixe)
<i>fillet of gilt, medium pink shrimp, boiled egg and vegetables, white rice and fish pirão</i> |
| 80- Peixe a Salvaterra ————— 45,00
(filé de dourada frito, arroz à lá grega, banana a milanesa, batata frita, farofa de ovo e vinagrete)
<i>fillet of fried golden, rice a la greek, banana a milanese, potato chips, egg farofa and vinaigrette</i> | 82- Peixe ao guarás ————— 49,00
(filé de dourada grelhado, arroz com jambú, macaxeira frita e molho misto de caranguejo e camarão rosa)
<i>fillet of grilled gilt, rice with jambú, fried macaxeira and mixed crab sauce and pink shrimp</i> |

Camarão

Porção Individual

Especial Food - Individual portion

- | | |
|--|---|
| 83- Camarão light ————— 52,00
(camarão rosa médio e abacaxi grelhados, alho dourado, arroz branco e panachê de legumes)
<i>medium pink shrimp and grilled pineapple, golden garlic, white rice and vegetable panache</i> | 84- Bobó de camarão ————— 55,00
(camarão rosa médio e macaxeira refogados em leite de coco e azeite de dendê, arroz branco e salada)
<i>medium pink shrimp and macaxeira sautéed in coconut milk and palm oil, white rice and salad</i> |
| 85- Camarão à la grega ————— 55,00
(camarão rosa médio empanado e frito, arroz à lá grega, batata frita e molho rosê)
<i>medium shrimp breaded and fried, Greek rice there, potato chips and rosé sauce</i> | |

Sobremesas

- | | |
|--|--|
| 86- Abacaxi fatiado ————— 10,00
<i>sliced pineapple</i> | 88- Salada de frutas ————— 10,00
<i>fruit salad and sour cream</i> |
| 87- Pudim nevado ————— 10,00
<i>milk pudding and whipped cream</i> | 89- Romeu e Julieta do Marajó — 12,00
<i>fresh buffalo milk and cheese marajó</i> |
| 90- Delícia de cupuaçu ————— 12,00
<i>cupuaçu cream and chocolate syrup</i> | |