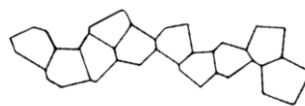


Fairmont

RIO DE JANEIRO COPACABANA





ROOM DELIVERY

UMA NOVA EXPERIÊNCIA LEVANDO EM CONSIDERAÇÃO OS NOVOS
PROTOCOLOS DE SAÚDE E SEGURANÇA COM EMBALAGENS
DESCARTÁVEIS E SUSTENTÁVEIS

ENJOY A NEW EXPERIENCE FOLLOWING THE CURRENT
HEALTH AND SAFETY PROTOCOLS WITH
DISPOSABLE AND SUSTAINABLE PACKAGING



CAFÉ DA MANHÃ | BREAKFAST

Disponível das 06h às 12h | Available from 6am to 12pm

Café da Manhã Fairmont Continental

R\$ 90

Cesta de pães e viennoiseries, manteiga, mel Fairmont, geleias, frutas frescas da estação, iogurte natural integral ou desnatado, prato de queijos e frios, bebida quente (chá, café ou chocolate quente) e suco de laranja.

* Possuímos opções de pães sem glúten, iogurte e leite sem lactose.

Fairmont's Continental Breakfast

Basket of bread and viennoiseries, butter, Fairmont honey, jam, fresh seasonal fruits, whole or nonfat plain yogurt, cheese and cold cuts platter, hot drink (tea, coffee or hot chocolate) and orange juice.

**We have gluten free bread options, yogurt and milk lactose free.*

Café da Manhã Fairmont Americano

R\$ 135

Cesta de pães e viennoiseries, manteiga, mel Fairmont, geleias, frutas frescas da estação, iogurte natural integral ou desnatado, granola, prato de queijos e frios, ovos mexidos, bebida quente (chá, café ou chocolate quente) e suco de laranja.

* Possuímos opções de pães sem glúten, iogurte e leite sem lactose.

Fairmont's American Breakfast

Basket of bread and viennoiseries, butter, Fairmont honey, jam, fresh seasonal fruits, whole or nonfat natural yogurt, granola, cheese and cold cuts platter, scrambled egg, hot drink (tea, coffee or hot chocolate) and orange juice.

**We have gluten free bread options, yogurt and milk lactose free.*

Especiais | Specials

R\$ 50

Panquecas ou Waffles com dois acompanhamentos à sua escolha:

Pancakes or Waffles with two sides of your choice:

Nutella, chocolate, geleias ou mel Fairmont

Nutella, chocolate, jam or Fairmont honey

Marine Restô

Buffet de café da manhã servido diariamente no restaurante, de segunda à sexta das 6h às 10h30 e sábado, domingo e feriados das 6h às 11h.

Breakfast buffet is served daily at the Marine Restô from Monday to Friday from 6am to 10:30 am and Saturday, Sunday and holidays from 6am to 11am.

CAFÉ DA MANHÃ | BREAKFAST

Disponível das 06h às 12h | Available from 6am to 12pm

Bebidas | Beverages

Café french press <i>French press coffee regular</i>	R\$ 20
Café espresso <i>Espresso coffee</i>	R\$ 12
Bule de leite integral, desnatado ou leite de soja <i>Whole, skimmed or soy milk pot</i>	R\$ 15
Bule de leite sem lactose <i>Lacfree milk pot</i>	R\$ 18
Bule de chá ou infusão importado <i>Imported Tea or infusion pot</i>	R\$ 16
Suco natural <i>Fresh juice</i>	R\$ 20

Ovos Caipiras | *Free Range Eggs*

R\$ 45

 Omelete de três ovos com três acompanhamentos à sua escolha:
(peito de peru, presunto, parmesão, queijo muçarela, queijo branco, tomate, cogumelos, cebolinha)

*Three-egg omelet plus your choice of three ingredients:
(turkey ham, ham, parmesan, mozzarella cheese, white cheese, tomatoes, mushrooms, chives)*

Tapioca

R\$ 25

 Tapioca salgada com três acompanhamentos à sua escolha:
Tomate, cogumelo, bacon, presunto, queijo muçarela, queijo branco e peito de peru

*Tapioca with three sides of your choice:
Tomato, mushrooms, bacon, ham, mozzarella cheese, white cheese and turkey ham*

 Tapioca doce com três acompanhamentos à sua escolha: R\$ 25
Coco, leite condensado, Nutella ou banana

*Tapioca with three sides of your choice:
Coconut, condensed milk, Nutella or banana*

Marine Restô

Buffet de café da manhã servido diariamente no restaurante, de segunda à sexta das 6h às 10h30 e sábado, domingo e feriados das 6h às 11h.

Breakfast buffet is served daily at the Marine Restô from Monday to Friday from 6am to 10:30 am and Saturday, Sunday and holidays from 6am to 11am.

ROOM DELIVERY

Disponível das 11h às 06h | Available from 11am to 06am

Entrada | Starters

Ceviche de Peixe do Dia com Leite de Tigre e Milho Desidratado R\$ 70
Fish of the day Ceviche with Leche de Tigre and Dehydrated Corn

Poke Bowl de Salmão com Arroz Asiático, Wakame, Coentro, Manga, Cebola Roxa, R\$ 80
Edamame e Amendoim Torrado
Salmon Poke Bowl with Asian Rice, Wakame, Cilantro, Mango, Purple Onion, Edamame and Toasted Peanuts

Salada Caesar (Frango/Salmão defumado/Camarão) R\$ 65/85/85
Caesar salad (Chicken/Smoked salmon/Shrimp)

Canja de Galinha R\$ 50
Chicken Soup

Sanduíches | Sandwiches

Todos acompanham batata chips | with a side of potato chips

Cachorro Quente Artesanal com BBQ de Goiabada no Pão de Leite R\$ 50
Artisanal Hot Dog with Guava Jam BBQ Sauce on a Milk Bread

Cheeseburger com Queijo Minas Padrão, Maionese de Bacon Defumado, Cebola R\$ 70
caramelizada, Alface e Tomate
Cheeseburger with aged Brazilian Cheese, Smoked Bacon Mayo, Caramelized Onion, Lettuce and Tomato

Club Sanduíche Peito de Peru / Frango / Salmão R\$ 60/65/90
Club Sandwich Turkey ham / Chicken / Salmon

Para Compartilhar | To Share

Guacamole, Nachos e Pico de Gallo R\$ 50
Guacamole, Nachos and Pico de Gallo

Mix Nuts | Mix Nuts R\$ 45

Tabua de Queijos Artesanais Brasileiros R\$ 110
Brazilian Artisanal Cheese Board

Trilogia Mediterrânea: Hummus, Baba Ganoush e Coalhada R\$ 75
Mediterranean Trilogy: Hummus, Baba Ganoush and Curd

Balde de Pipoca | Popcorn Bucket R\$ 35

ROOM DELIVERY

Disponível das 11h às 06h | Available from 11am to 06am

Pizzas | Pizzas

Pizza Pepperoni / <i>Pepperoni Pizza</i>	R\$ 75
Pizza 4 Queijos / <i>4 Cheese Pizza</i>	R\$ 80
Pizza Marguerita / <i>Cheese, basil and tomato Pizza</i>	R\$ 70

Principais | Main

Fusilli com Molho Bolonhesa / 4 Queijos / Pomodoro e Manjeriçao <i>Fusilli with Bolognese / 4 cheese / Pomodoro Sauce and Basil</i>	R\$ 65
Penne com Ragu de Linguiça artesanal <i>Penne with artisanal sausage ragout</i>	R\$ 70

Sobremesas | Desserts

 Mousse de Chocolate Belga com Amêndoas Caramelizadas <i>Belgian chocolate mousse with caramelized almonds</i>	R\$ 55
 Pudim de Leite da Casa com Calda de Caramelo <i>Home-made pudding with caramel sauce</i>	R\$ 45
 Salada de Frutas Tropicais <i>Tropical Fruit Salad</i>	R\$ 35

 Sem Glúten – Há possibilidade de contaminação cruzada por glúten
Gluten Free – There is a possibility of cross contamination by gluten

Menu Room Delivery disponível 24 horas | Room
Delivery menu available 24 hours

VINHOS | WINE

Champanhe e Espumantes / Champagne and Sparkling Wine

Adolfo Lona Brut – Brasil Brazil	R\$ 155
Adolfo Lona Rosé - Brasil Brazil	R\$ 155
Perrier-Jouët Grand Brut – França France	R\$ 780
Perrier-Jouët Blason Rose França - France	R\$ 850
Veuve Clicquot Rosé – França France	R\$ 950

Vinho Branco / White Wine

Momentos Sauvignon Blanc – Chile	R\$ 145
Portillo Sauvignon Blanc – Argentina	R\$ 165
Garzon Reserva Albariño – Uruguai / Uruguay	R\$ 210
Trumpeter Chardonnay - Argentina	R\$ 235

Vinho Rosé / Rosé Wine

Callia Syrah – Argentina	R\$ 175
Le Jaja de Jau Syrah - França - France	R\$ 215
Garzon Estate Pinot Noir Rosé - Uruguai	R\$ 180
Hey Rosé Malbec - Argentina	R\$ 240

Vinho Tinto / Red Wine

Momentos Cabernet Sauvignon - Chile	R\$ 145
Dal Pizzol Pinot Noir - Brasil / Brazil	R\$ 195
Portillo Pinot Noir - Argentina	R\$ 180
Trumpeter Malbec Syrah - Argentina	R\$ 265
Villa Rosa Reserva – Portugal	R\$ 185
Callia Malbec – Argentina	R\$ 155
Aquitania Cabernet Sauvignon - Chile	R\$ 265

Meia Garrafa | Half Bottle

Moët Chandon Imperial 375ml – França France	R\$ 400
Callia Chardonnay 375ml – Argentina	R\$ 80
Callia Malbec 375ml – Argentina	R\$ 80

Taxa de rolha | Corkage Fee: R\$ 100

Inclui: balde de gelo, abridor e 2 taças | Includes: ice bucket, opener and 02 glasses

Taxa de cover | Cover Fee R\$ 50

Inclui: talheres e louça para duas pessoas | Includes: silverware and plates for two people

CERVEJAS | BEERS

Cerveja Nacional <i>National Beer</i>	R\$ 20
Cerveja Importada <i>Imported Beer</i>	R\$ 22
Cerveja Artesanal <i>Craft Beer</i>	R\$ 25

NÃO ALCÓÓLICOS | NON ALCOHOLIC

Refrigerante <i>Soda</i>	R\$ 15
Água tônica <i>Tonic water</i>	R\$ 15
Energético <i>Energy drink</i>	R\$ 30
Café espresso <i>Espresso</i>	R\$ 12
Água nacional <i>National water</i>	R\$ 15
Água importada 505ml <i>Imported water 505ml</i>	R\$ 25
Suco Natural <i>Fresh Juice</i>	R\$ 20
Água de coco <i>Coconut water</i>	R\$ 20

