

LUNA) BLU
MOTEL) CONCEPT

Cardápio

WINE AND FOOD

LUNA) BLU
MOTEL) CONCEPT



FOOD



▶ CORTESIAS

- ▶ CAFÉ DA MANHÃ CONCEPT | Das 05h às 11h
Café leite, suco, pães 2 misto quentes, frutas da estação, biscoitos, doces, salgados, pão de queijo, manteiga e geléia.
- ▶ JANTAR AOS DOMIGOS
- ▶ ALMOÇO CONCEPT | 11h às 15h
Sob consulta na recepção.
- ▶ HAMBÚRGUER + 2 CERVEJAS 350 ml
Sábado 13h às 17h e Domingo após as 13h
(Limitado a 02 hambúrgueres + 2 cervejas 350 ml por suite)

▶ CAFÉS DA MANHÃ

- ▶ CAFÉ LUNA BLU ESPECIAL.....R\$ 75,00
Suco, iogurte, frutas da estação, mel, manteiga, cream cheese, geléia, biscoitos doces e salgados, pão de queijo, torradas, 2 misto quentes, ovos mexidos, chá, café e leite.



▶ SANDUÍCHES

Todos acompanham batatas rústicas.

- ▶ HAMBÚRGUER RIBS LOVERS.....R\$ 52,00
Hambúrguer artesanal de costela 180g. pão brioche, alface tomate, molho da casa e queijo muçarela derretido.
- ▶ HAMBÚRGUER BACON LOVERS.....R\$ 52,00
Hambúrguer artesanal Angus 180g. pão crocante, alface críspy de bacon, molho da casa e queijo cheddar derretido.
- ▶ WRAP DE FRANGO.....R\$ 46,00
Com queijo, molho da casa e salada.



▶ PETISCOS

- ▶ BATATA FRITA _____ R\$ 44,00
Com maionese de páprica defumada.
- ▶ CUBOS DE FILLET MIGNON _____ R\$ 62,00
Grelhado ao molho gorgonzola.
Acompanhado de torradas.
- ▶ CAMARÃO À ROMANA _____ R\$ 120,00
Empanado em queijo parmesão.
Servido com batatas rústicas e maionese de páprica defumada.
- ▶ MIX DE FOLHAS _____ R\$ 52,00
Com palmito, tomate cereja, croutons, molho de mostarda e mel e lascas de parmesão.



- ▶ CAESAR SALAD _____ R\$ 56,00
Com frango grelhado e croutons.
- ▶ SALADA DE PALMITO _____ R\$ 40,00

▶ MASSAS E RISOTOS

- ▶ FETTUCCINE COM CAMARÕES AO CURRY _____ R\$ 85,00
Camarões salteados com abobrinha tomates com deliciosa massa fresca suave, um toque de vinho branco, creme de leite e currymadras.
- ▶ FETTUCCINE AO MOLHO FUNGHI _____ R\$ 79,00
Massa fresca salteada com funghi secchi e cogumelos Paris, tiras de mignon ao molho demi glace.
- ▶ RAVIOLLI DE RICOTA _____ R\$ 79,00
Deliciosa massa recheada de ricota ao pomodoro e basilico .
- ▶ RAVIOLLI DE CORDEIRO _____ R\$ 85,00
Deliciosa massa recheada com cordeiro, salteada no molho do assado, manteiga de sálvia e rúcula fresca.

▶ RAVIOLLI DE COSTELA.....R\$ 85,00

Deliciosa massa recheada com costela, salteada ao molho de manteiga e sálvia.

▶ RISOTO DE ASPARGOS.....R\$ 59,00

Deliciosa combinação de queijo e aspargos frescos.

▶ RISOTO GRANA PADANO.....R\$ 80,00

Arroz arbóreo com suave toque de vinho branco, queijo grana padano.

▶ LASANHA ARTESANAL.....R\$ 68,00

500g. nas opções:

- Bolonhesa
- 4 Queijos



▶ CARNES

▶ MEDALHÃO DE MIGNON

AO MOLHO FUNGHI.....R\$ 98,00

Mignon grelhado ao molho funghi, com risoto de queijo Grana Padano.

▶ MEDALHÃO EM CROSTA

DE CASTANHA DO PARÁ.....R\$ 98,00

Medalhão de filét mignon grelhado com crosta de castanha do Pará e purê de batata salsa cremoso ou risoto ao funghi.

▶ ENTRECÔTE GRELHADO.....R\$ 89,00

Tradicional corte bovino acompanhado de batata recheada com creme de queijo gorgonzola e bacon crocante ao chimichurri.

▶ STINCO DE VITELLA.....R\$ 118,00

Acompanha massa artesanal de fettuccini na manteiga e sálvia.



▶ CARNES

OPÇÕES FIT

- ▶ PEITO DE FRANGO GRELHADO _____ R\$ 62,00
Com mix de folhas e batata doce corada.
- ▶ HAMBURGUER DE SALMÃO _____ R\$ 64,00
Hambúrguer, mix de folhas e molho de mostarda e mel.

OPÇÃO VEG

VEGAN ZONE

- ▶ PENNE _____ R\$ 65,00
Ao pomodoro e basilico.
- ▶ PENNE AO FUNGHI _____ R\$ 69,00

▶ FRUTOS DO MAR

- ▶ PEIXE DO DIA _____ R\$ 84,00
Com risoto de limão siciliano.
- ▶ SALMÃO GRELHADO _____ R\$ 95,00
Com crosta de gergelim, redução de aceto e legumes salteados.



- ▶ STROGONOFF
COM CAMARÕES _____ R\$ 118,00
Delicioso clássico com camarões flambados, cogumelos, batata palha artesanal e arroz branco.

▶ SOBREMESAS GOURMET

- ▶ CHURROS COM DOCE DE LEITE _____ R\$ 35,00
Deliciosos mini churros envoltos em açúcar e canela, recheados com creme e doce de leite.
- ▶ TORTA DE PISTACHE _____ R\$ 28,00
Com cobertura de chocolate.
- ▶ PUDIM DE LEITE
ARTESANAL _____ R\$ 28,00
"Simplesmente delicioso".



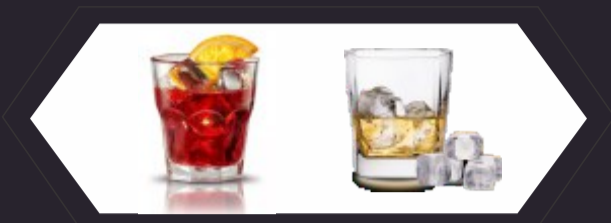
▶ CONVENIÊNCIAS

- ▶ CHOCOLATE SUFLAIR.....R\$ 12,00
- ▶ CHOCOLATE KIT KAT.....R\$ 12,00
- ▶ CHOCOLATE LINDT.....R\$ 52,00
- ▶ M&Ms DE CHOCOLATE.....R\$ 12,00
- ▶ CREME DE AVELÃ NUTELLA.....R\$ 28,00
- ▶ CASTANHA DE CAJÚ.....R\$ 22,00
- ▶ BATATA RUFFLES.....R\$ 14,00
- ▶ HALL'S.....R\$ 6,00



▶ BEBIDAS

- ▶ ÁGUA MINERAL SEM GÁS.....R\$ 8,00
- ▶ ÁGUA MINERAL COM GÁS.....R\$ 8,00
- ▶ ÁGUA DE COCO.....R\$ 8,00
- ▶ ÁGUA MINERAL SAN PELEGRINO.....R\$ 38,00
- ▶ SUCO DE FRUTAS LATA.....R\$ 12,00
- ▶ SUCO DE LARANJA NATURAL.....R\$ 16,00
- ▶ GATORADE.....R\$ 15,00
- ▶ REFRIGERANTE.....R\$ 9,00
- ▶ CERVEJA.....R\$ 12,00
- ▶ ENERGÉTICO RED BULL.....R\$ 22,00
- ▶ SMIRNOFF ICE.....R\$ 18,00



▶ DRINKS

- ▶ CAIPIRA DE VODKA SMIRNOFF.....R\$ 27,00
- ▶ CAIPIRA DE RUM BACARDI.....R\$ 32,00
- ▶ SAQUEIRINHA DE MORANGO.....R\$ 32,00
- ▶ SAQUEIRINHA DE LIMÃO.....R\$ 32,00
- ▶ VODKA SMIRNOFF.....R\$ 23,00
- ▶ VODKA CIROC.....R\$ 32,00
- ▶ VODKA GREY GOOSE.....R\$ 34,00
- ▶ WHISKY RED LABEL.....R\$ 28,00
- ▶ WHISKY BLACK LABEL.....R\$ 38,00
- ▶ WHISKY JACK DANIELS.....R\$ 32,00
- ▶ TEQUILA JOSÉ CUERVO PRATA.....R\$ 26,00
- ▶ DRY MARTINI.....R\$ 32,00
- ▶ GIN TONICA.....R\$ 30,00

▶ DIVERSOS

- ▶ PRESERVATIVO.....R\$ 8,00
- ▶ GEL DIVERSOS.....R\$ 22,00
- ▶ PIRANHA DE CABELO.....R\$ 25,00
- ▶ ESCOVA DE CABELO.....R\$ 42,00
- ▶ LÂMINA DE BARBEAR.....R\$ 15,00
- ▶ CHINELO.....R\$ 30,00
- ▶ CABO USB.....R\$ 35,00
- ▶ ISQUEIRO.....R\$ 12,00
- ▶ CIGARRO CARLTON.....R\$ 25,00
- ▶ CIGARRO FREE.....R\$ 25,00
- ▶ CINZEIRO.....R\$ 28,00
- ▶ SACA ROLHA.....R\$ 38,00
- ▶ TAÇAS.....R\$ 45,00
- ▶ ROUPÃO.....R\$ 320,00

▶ GARRAFAS FECHADAS

- ▶ RED LABEL.....R\$ 240,00
- ▶ BLACK LABEL.....R\$ 330,00
- ▶ JACK DANIEL`S.....R\$ 320,00
- ▶ VODKA CIROC.....R\$ 330,00
- ▶ VODKA GREY GOOSE.....R\$ 340,00
- ▶ VODKA SMIRNOFF..... R\$ 120,00
- ▶ GIN ROCKS.....R\$ 90,00
- ▶ GIN TANQUERAY.....R\$ 300,00



VINHOS BRANCOS

LUIGUI BOSCA SAUVIGNON BLANC 750 ML ----- R\$ 280,00

Vinho de cor amarelo com reflexos brilhantes. Aroma de fruta fresca, com groselha, sobre um fundo de relva fresca. Na boca revela uma cativante acidez e um monumental equilíbrio.

FELINO CHARDONNAY 750mL ----- R\$ 210,00

Muita mineralidade e frescor neste aromático branco argentino, é floral com notas cítricas, lembra também flores brancas, lichia e pêssego. Quando em boca, chega delicado e quase oleoso, com boa persistência, acidez equilibrada e excelente combinação de frutas tropicais, amanteigado e mel.

RUTINI SAUVIGNON BLANC 750mL ----- R\$ 280,00

Um Sauvignon Blanc feito à moda californiana fermentado em barricas, ganha textura untuosa e notas lácteas sem perder a vivacidade tradicional da uva maracujá, abacaxi e notas de grapefruit e de grama cortada.

EL ENEMIGO CHARDONNAY 750mL ----- R\$ 280,00

Uvas de Tupungato, cultivadas a 1500 metros de altitude, são fermentadas em barricas de carvalho francês, originando um branco intenso e cheio de caráter. No nariz, impõem-se notas de frutas cítricas e aromas minerais: No palato, é untuoso, com fruta madura e grande frescor.

DV CATENA CHARDONNAY 750mL ----- R\$ 320,00

Neste DV Catena Chardonnay-Chardonnay temos uvas provenientes do vinhedo La Pirâmide que aportam aromas de frutas maduras como abacaxi e pêssego e uvas provenientes do vinhedo Domingo que aportam aromas cítricos e minerais. Este Chardonnay é intenso e elegante. Na boca é untuoso com um final prolongado e fresco.

ESPUMANTES

BACCIO DELLA LUNA 750mL ----- R\$ 99,00

De cor amarelo palha com borbulhas finas. Aroma de frutas tropicais e cítricas. Paladar seco, leve, boa acidez e final refrescante.

TERRA NOVA MOSCATEL 750ml ----- R\$ 95,00

Apresenta uma cor amarelo esverdeado claro. Borbulhas intensas e persistentes, finalizando com ótima coroa. Aroma intenso, fresco e floral, característico das uvas aromáticas moscatéis.

FONTANA FREDDA MOSCATO 750ml ----- R\$ 190,00

Cor amarelo palha tênue com reflexos brilhantes. Nuances doces flores de acácia, sálvia e mel. Aroma perfurado característico doce. Sugere o sabor da uva colhida recentemente.

ESPUMANTE CHANDON BRUT 750mL ----- R\$ 190,00

Frutado, notas florais, e delicado aroma de pão fresco. A elegância garantida pelo frescor e a perlage fina envolvem a boca e associam-se às notas de frutas cítricas e secas.

CHAMPAGNES

MOET CHANDON 750ml ----- R\$ 850,00

Elaborado a partir de Chardonnay, Pinot Noir Meunier tem cor amarelada com tons dourados e com rico «pergale». Traz aromas de abacaxi, manga, ameixa amarela e damascos. Na boca é delicado e suave com uma elegante cremosidade. Final persistente e macio.


VEUVE CLICQOT 750ml ----- R\$ 950,00

Elaborado a partir de assemblage de Pinot Noir, Pinot Meunier e Chardonnay tem cor amarelo claro, com borbulhas finas e intensas. Com aromas finos de maçã, cítrico e florais, Na boca é de extrema elegância, com final longo e um leve toque mineral.

▶ VINHOS TINTOS

 **CONCHA Y TORO - CARMENERE RESERVADO 750ml >.....R\$ 75,00**

De cor vermelho intenso com aroma de frutas negras e um toque de especiarias. Na boca é suave e redondo e tem leve sabor de café, com boa persistência.

 **CASILLERO DEL DIABLO RESERVA CARMENERE 750ml >.....R\$ 105,00**

Elaborado com a casta de uvas carménère, esse vinho tinto seco, possui coloração vermelho escuro profundo quando servido em taça. Seus aromas lembram frutas maduras como ameixas pretas e groselha, além de sutis notas de chocolate preto e café tostado.

 **NORTON MALBEC D.O.C. 750ml >.....R\$ 160,00**

De cor vermelho púrpura intenso. Com aromas de ameixas maduras, especiarias e pimenta preta. Boa estrutura no paladar, doce, redondo e taninos aveludados.

 **FELINO MALBEC 750mlR\$ 210,00**

O Vinho Felino Malbec é um rótulo fresco e de acidez vivaz, expressando a riqueza da cepa Malbec. De coloração rubi intensa com reflexos violáceos, apresenta aromas de flores brancas e frutos negros, com notas de pimenta branca e cravo-da-índia.

 **LUIGI BOSCA MALBEC 750ml >.....R\$ 280,00**

É um vinho de cor vermelho intenso, com aromas definidos de frutos vermelhos maduros, especiarias e pimenta preta. A intensidade de sua entrada em boca se complementa com a suavidade e a doçura dos taninos, respeitando as características da cepa na Argentina.

 **LUIGI BOSCA CABERNET SAUVIGNON 750ml >...R\$ 280,00**

É um vinho de cor vermelho muito brilhante, com aromas especiados, frutais (cassis, amora) e notas florais integrados com sua criação em madeira. Em boca apresenta uma grande estrutura e corpo, taninos maduros e caráter sóbrio.

 **SALENTEIN RESERVA PINOT NOIR 750ml >.....R\$ 300,00**

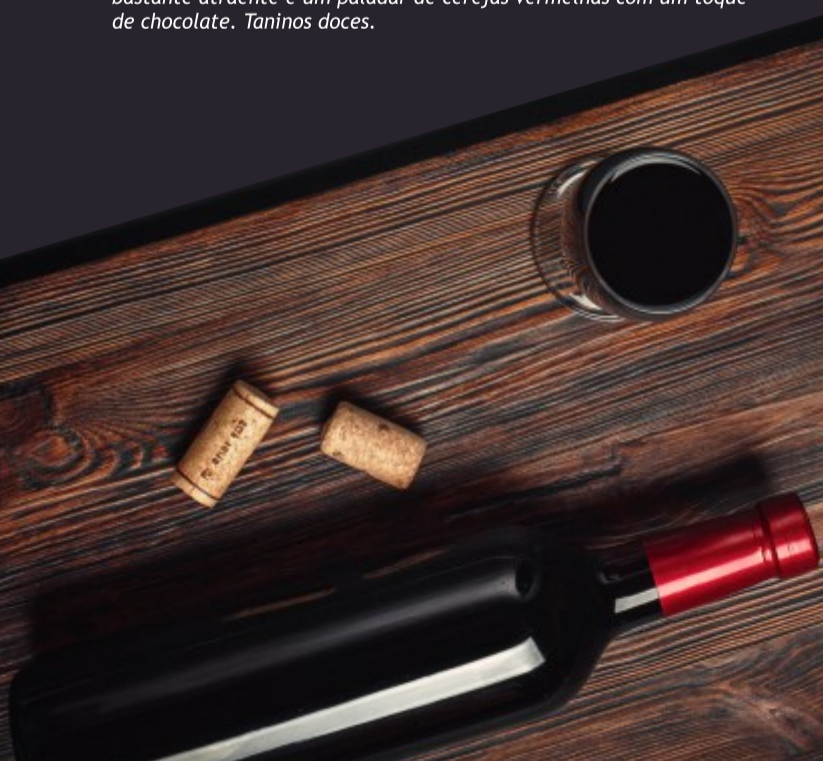
Este vinho destaca-se pela intensidade e complexidade dos seus aromas, sensibilidade amplitude na boca e acidez natural, e seu longo e refrescante final de boca.

 **DV CATENA CABERNET MALBEC 750ml >.....R\$ 140,00**

Tem aromas de geléia de ameixas maduras, amoras pretas e notas de especiarias como pimenta preta e cravo da índia. É um vinho intenso e concentrado, de final prolongado e muito persistente.

 **DV CATENA PINOT NOIR 750ml >.....R\$ 280,00**

Este maravilho Pinot Noir traz toda a beleza das uvas do altiplano. De cor vermelho acastanhado com um rubi brilhante. Tem um nariz bastante atraente e um paladar de cerejas vermelhas com um toque de chocolate. Taninos doces.





(41) 98536-6876



@MOTELLUNABLUCONCEPT



/LUNABLUCONCEPT



LUNABLUMOTEL.COM.BR



WI-FI | LOGIN: LBM - SENHA: lunawifi

INFORMAÇÃO IMPORTANTE

* Será cobrada taxa de limpeza
por danos (Suite | Enxoval)