

ROOM SERVICE



SALADAS SALADS

Salada Caesar – [24 horas]

R\$ 81

Alface americana fresca com tiras de frango grelhado ao clássico molho Caesar, acompanhado de croutons e lascas de Grana Padano.

Fresh iceberg lettuce with grilled chicken strips in classic Caesar sauce, accompanied by croutons and Grana Padano chips.

Salada com Camarões e Boursin*

R\$ 114

Mix de folhas com camarões grelhados, figos frescos, nozes pecã caramelizadas, queijo boursin, flor de sal e vinagrete de mel de bracinga.

Green leaf salad with grilled prawns, fresh figs, caramelized pecans, boursin cheese, fleur de sel and bracinga honey vinaigrette.

SOPAS SOUPS

Canja de galinha – [24 horas]

R\$ 49

Tradicional canja de galinha com legumes e arroz, acompanhado de torradas.

Traditional chicken soup with vegetables and rice, accompanied by toast.

*Opções disponíveis entre 12h e 22h30
*Options available between 12pm and 13:30pm

ROOM SERVICE



ENTRADAS

STARTERS

Crudo de Atum*

R\$ 101

Crudo de atum fresco com raspas de limão siciliano, creme de avocado e wasabi, toast de pão brioche de fermentação natural, coalhada de Kefir e tempurá crocante de folhas de salsaão.

Fresh tuna crudo with lemon zest, avocado cream and wasabi, naturally leavened brioche bread toast, kefir curd and crispy celery leaf tempura.

Burrata com pesto genovês*

R\$ 126

Tradicional burrata cremosa, tomates cereja salteados em pesto genovês com folhas frescas de manjeriçã, flor de sal, acompanhado de fatias de pães de fermentação natural.

Traditional Caprese salad with creamy burrata, cherry tomatoes sautéed in Genovese pesto with fresh basil leaves, fleur de sel, served with of slices of naturally leavened breads.

RISOTOS

RISOTTOS

Risoto de Cogumelos Trufados*

R\$ 108

Risoto vegetariano de cogumelos trufados e tempurá de shimeji.

Vegetarian risotto with truffled mushrooms and shimeji tempura.

*Opções disponíveis entre 12h e 22h30
*Options available between 12pm and 13:30pm

ROOM SERVICE



Risoto de Filé Mignon e Queijo Azul

R\$ 130

Risoto com cubos de filé mignon, tomate cereja e queijo azul, finalizado com crispy de cebola.

Risotto with filet mignon, cherry tomatoes and blue cheese, finished with onion crispy.

MASSA PASTA

Nhoque com salmão defumado*

R\$ 132

Nhoque de batatas com salmão defumado artesanalmente, envolto por uma cremosa fonduta cítrica e finalizado com azeite de picada.

Potato gnocchi with artisanal smoked salmon, covered in a creamy citrus fonduta and finished with chopped olive oil.

Talharim ao frutos do mar*

R\$ 173

Talharim de com camarões, polvo, e lula, grelhados, ao molho pesto de pistache finalizado com rúcula selvagem.

Tagliatelle with prawns, octopus and squid, grilled, with pistachio pesto sauce finished with wild arugula.

*Opções disponíveis entre 12h e 22h30
*Options available between 12pm and 13:30pm

ROOM SERVICE



FRUTOS DO MAR

SEA FOOD

Filé de peixe branco ao beurre blanc de uva verde *

R\$ 144

Filé de peixe branco grelhado e coberto com crosta de limão siciliano ao molho beurre blanc de uva verde. Servido com purê de banana da terra e garam masala.

Grilled white fish fillet topped with Sicilian lemon crust in green grape beurre blanc sauce. Served with mashed plantains and garam masala.

Camarões flambados & risoto*

R\$ 190

Camarões grandes flambados em cachaça catarinense servido com risoto de limão e crocante de castanhas e sementes.

Grilled and flambéed pink prawns in Catarinense cachaça with Sicilian lemon risotto and crunchy chestnuts and seeds.

CARNES

MEAT

Medalhão ao Roti*

R\$ 148

Medalhão de filé mignon ao molho roti acompanhado de risoto de grana padano e cogumelos grelhados.

Filet mignon medallion in roti sauce accompanied by grana padano risotto and grilled mushrooms.

*Opções disponíveis entre 12h e 22h30
*Options available between 12pm and 13:30pm

ROOM SERVICE



Ossobuco de vitelo*

R\$ 126

Ossobuco de vitelo marinado e cozido em baixa temperatura, servido em seu próprio molho com cogumelos, acompanhado de polenta cremosa e finalizado com cheiro verde.

Veal Ossobuco marinated and cooked at low temperature, served in its own sauce with mushrooms, accompanied by creamy polenta and finished with green scent.

AVES

POULTRY

Frango grelhado ao molho mostarda - [24 horas]

R\$ 83

Peito de frango grelhado ao clássico molho de mostarda Dijon, acompanhado de arroz branco com amêndoas laminadas e vegetais salteados na manteiga de ervas.

Grilled chicken breast with classic Dijon mustard sauce, accompanied by white rice with sliced almonds and vegetables sautéed in herb butter.

*Opções disponíveis entre 12h e 22h30

*Options available between 12pm and 13:30pm

ROOM SERVICE



SANDUÍCHES

SANDWICHES

Hamburguer LK - [24 horas]

R\$ 75

Blend de carnes da casa, pão brioche, queijo cheddar, cebola caramelizada, alface, tomate e maionese.

Servido com batatas fritas ou salada de folhas verdes.

House meat blend, brioche bread, cheddar cheese, caramelized onion, lettuce, tomato and mayonnaise. Served with french fries or a leafy green salad.

Sanduíche Vegano*

R\$ 67

Pão ciabatta com fatias de tempeh em páprica picante, homus de manjeriçã, abobrinha e tomate grelhados e folhas de rúcula acompanhado de fritas ou salada de folhas verdes.

Ciabatta bread with tempeh slices in spicy paprika, basil hummus, grilled zucchini and tomatoes and arugula leaves with fries or green salad.

Club Sanduíche de frango*

R\$ 68

Fatias de pães de fermentação natural com peito de frango finamente cortado e relhado, queijo muçarela e presunto cozido, bacon crocante, ovo frito, tomate, alface e maionese, acompanhado de batatas fritas ou salada de folhas verdes.

Slices of bread with thinly sliced and grilled chicken breast, cheese, ham, crispy bacon, fried egg, tomato, lettuce and mayonnaise, accompanied by French fries or a green salad.

*Opções disponíveis entre 12h e 22h30

*Options available between 12pm and 13:30pm

ROOM SERVICE



Misto quente - [24 horas]

R\$ 53

Fatias de pão de fermentação natural com queijo muçarela e presunto cozido acompanhado de fritas ou salada de folhas verdes.

Slices of white bread with ham and mozzarella cheese accompanied by fries or green leaf salad.

Croque Monsieur*

R\$ 63

Fatias de pães de fermentação natural recheado com queijo muçarela e presunto cozido, gratinado com creme de queijo Gruyere e mostarda Dijon. Servido com batatas fritas ou salada de folhas verdes.

Slices of bread stuffed with ham and cheese, gratin with Gruyere cream cheese and Dijon mustard. Served with french fries or a leafy green salad.

Omelete de presunto e mozzarella acompanhado de torradas - [24 horas]

R\$ 42

Omelete de queijo muçarela e presunto cozido com 2 ovos, acompanhado de torradas ou salada de folhas verdes.

Ham and mozzarella cheese omelette with 2 eggs accompanied by toast or fresh leaf salad with tomato.

*Opções disponíveis entre 12h e 22h30
*Options available between 12pm and 13:30pm

ROOM SERVICE



SOBREMESAS

DESSERT

Torta LK - [24 horas]

R\$ 53

Torta marcante de cacau recheada de creme de avelã e doce de leite, coberta com incrível ganache de chocolate belga.

Striking cocoa cake filled with hazelnut cream and dulce de leche, topped with incredible Belgian chocolate ganache.

Duo de gelato Di Panna - [24 horas]

R\$ 42

Escolha 2 sabores de gelato Di Panna conforme disponibilidade, servidos com calda de chocolate e crumble.

Choose 2 flavors of Di Panna gelato depending on availability, served with syrup chocolate and crumble.

Frutas laminadas - [24 horas]

R\$ 35

3 opções de frutas frescas laminadas.
Consulte nosso serviço.

3 options of sliced fresh fruit. Consult our service.

Torta vegana - [24 horas]

R\$ 68

Sem açúcar e sem glúten com base de sablé de cacau, feita com chocolate 71% com toffee de caramelo salgado a base de castanha de caju, agave, eritritol e malado de cana.

Sugar-free and gluten-free, with a cocoa sablé base made by 71% chocolate, topped with salted caramel toffee made by cashew nuts, agave, erythritol and cane molasses.

*Opções disponíveis entre 12h e 22h30

*Options available between 12pm and 13:30pm