

ORDEM DE SERVIÇO N° 05/2026

Fixa a política de preços e concessão de descontos dos restaurantes-escola do Senac Bahia – unidades Casa do Comércio e Pelourinho.

A **Diretora Regional do Serviço Nacional de Aprendizagem Comercial – Departamento Regional no Estado da Bahia – Senac/DR-BA**, no uso de suas atribuições regulamentares,

CONSIDERANDO a necessidade de padronizar a política de preços e de concessão de descontos nos Restaurantes-Escola do Senac Bahia – unidades Casa do Comércio e Pelourinho, bem como de promover o desenvolvimento de competências e habilidades dos estudantes em prática profissional supervisionada;

CONSIDERANDO, ainda, a necessidade de incremento das vendas, fidelização da clientela, manutenção do equilíbrio econômico-financeiro e cumprimento das metas institucionais,

RESOLVE:

Art. 1º Fica instituída a política de preços e de concessão de descontos aplicável aos Restaurantes-Escola do Senac Bahia – unidades Casa do Comércio e Pelourinho, nos termos dos anexos que integram esta Ordem de Serviço.

Art. 2º Os casos omissos serão dirimidos pela Direção Regional do Senac/DR-BA.

Art. 3º Esta Ordem de Serviço revoga a Ordem de Serviço nº 04/2025, de 07 de abril de 2025.

Art. 4º Integram esta Ordem de Serviço, para todos os fins, os anexos nela referidos, os quais possuem caráter normativo e vinculam a sua aplicação.

Art. 5º Esta Ordem de Serviço entra em vigor na data de sua publicação.

Art. 6º CUMPRA-SE E DÊ-SE CIÊNCIA.

Salvador, 23 de abril de 2026.

Ana Rita Marques de Andrade
Diretora Regional do Senac/DR-BA

ANEXO I POLÍTICA DE PREÇOS

1. DA POLÍTICA DE PREÇOS:

1.1. Dos Preços do Serviço do Buffet:

1.1.1. Comida à Quilo

Restaurante-Escola Senac Pelourinho	R\$ 99,90 (noventa e nove reais e noventa centavos) por quilo.
-------------------------------------	--

1.1.2. Típico

Restaurante-Escola Senac Pelourinho	Almoço com 40 (quarenta) pratos, o valor corresponderá a R\$ 109,90 (cento e nove reais e noventa centavos)
-------------------------------------	---

1.1.3. Self Service

Restaurante-Escola Senac Casa do Comércio	R\$ 104,90 (cento e quatro reais e noventa centavos) por pessoa.
---	--

1.1.3.1. O serviço de grelhados (carne, peixe e frango) será opcional, ofertado por porção e com valor adicional ao preço do buffet:

- a) porção de **frango grelhado** com 150g* por **R\$ 15,00 (quinze reais)**
- b) porção de **alcatra grelhada** com 150g* por **R\$ 27,00 (vinte e sete reais)**
- c) porção de **peixe grelhado** com 150g* por **R\$ 27,00 (vinte e sete reais)**
- d) porção de **picanha grelhada** com 150g* por **R\$ 40,00 (quarenta reais)**
* peso (g) *in natura*.

1.2. Preços do Serviço a La Carte

Os preços da carta de refeição do serviço à *La Carte* do Restaurante-Escola do Senac Casa do Comércio estão definidos no cardápio vigente e autorizados pela Direção Regional (**ANEXO II**), bem como disponibilizado na rede mundial de computadores pelo link: <https://www.ba.senac.br/cardapiorestaurantecasadocomercio>.

1.2.1. Às sextas-feiras, os clientes que solicitarem os pedidos de pratos quentes do cardápio do restaurante terão direito à 01 (uma) sobremesa (Tartelete Diet de Chocolate, Panna Cotta com Caramelo Salgado e Pudim de Leite).

1.3. Preços do Serviço de Bar

Os preços da carta de bebidas e dos petiscos do serviço de bar dos Restaurantes-escola do Senac **Casa do Comércio** e **Pelourinho** estão definidos no cardápio vigente e autorizados pela Direção Regional (**ANEXOS III e IV**) e bem como disponibilizado na rede mundial de computadores pelo link: <https://www.ba.senac.br/cardapiorestaurantecasadocomercio> e <https://www.ba.senac.br/cardapiorestaurantepelourinho>.

1.4. Preços de Consumo Mínimo para a Utilização do Espaço Mirabeau Reserva
 Para reservas realizadas no espaço Mirabeau Reserva, serão aplicados os valores abaixo, com base na consumação mínima exigida e mediante confirmação antecipada no prazo de 24 (vinte e quatro) horas:

1.4.1. Buffet

Segunda, Terça-feira e Quarta	
Quantidade mínima	30 pessoas
Consumação mínima	R\$ 2.697,00
Métrica	Valor do buffet do dia multiplicado pela quantidade mínima de pessoas

Quinta-feira	
Quantidade mínima	30 pessoas
Consumação mínima	R\$ 3.147,00
Métrica	Valor do buffet do dia multiplicado pela quantidade mínima de pessoas

Sexta-feira e Domingo	
Quantidade mínima	40 pessoas
Consumação mínima	R\$ 4.196,00
Métrica	Valor do buffet do dia multiplicado pela quantidade mínima de pessoas

1.4.2. Jantar à La Carte

Quinta a Sábado	
Quantidade mínima	40 pessoas
Consumação mínima	R\$ 3.796,00
Métrica	Valor do buffet do dia multiplicado pela quantidade mínima de pessoas

1.4.3. Não será permitida a contratação de músicos ou a execução de som ao vivo. Além disso, as reservas terão tolerância máxima de 20 (vinte) minutos.

2. DA POLÍTICA DE DESCONTOS:

2.1. Aniversariante(s) do dia

Para o(s) aniversariante(s) do dia será(ão) concedido(s) um desconto de 50% (cinquenta por cento) no buffet do almoço ou na opção do menu promocional no jantar dos Restaurantes do Senac Bahia (não incluindo bebidas), para um grupo até 09 pessoas. Grupo acima de 10 pessoas, será concedida uma cortesia para o aniversariante (não incluídas as bebidas).

2.1.1. A promoção é válida apenas na data do aniversário, mediante apresentação de documento oficial com foto, vedado o registro ou armazenamento de dados pessoais, salvo quando estritamente necessário e em conformidade com a LGPD.

2.2. Buffet Promocional – Segundas-feiras, Terças-feiras e Quartas-feiras:

2.2.1. No almoço do **Restaurante-Escola Senac Casa do Comércio**, às segundas, terças-feiras e quartas-feiras, o valor será de **R\$ 89,90 (oitenta e nove reais e noventa centavos)** no buffet. Esse valor não inclui bebidas.

2.2.2. No almoço do **Restaurante-Escola Senac Pelourinho**, às segundas, terças-feiras e quartas-feiras, o valor será de **R\$ 99,90 (noventa e nove reais e noventa centavos)** no buffet. Esse valor não inclui bebidas.

2.3. Pacote Buffet para Grupos

2.3.1. Restaurante-Escola Senac Casa do Comércio as reservas realizadas para grupos acima de 10 (dez) pessoas no horário do almoço, fica estabelecido o valor especial de **R\$ 94,90 (noventa e quatro reais e noventa centavos) de domingo a sexta-feira.**

2.3.1.1. Ambos os valores incluem buffet completo e 01(uma) bebida não alcoólica (refrigerante ou suco de 300ml). O mesmo critério se aplica a grupos de turismo acima de 10 (dez) pessoas, onde 1 (um) guia e 1 (um) motorista terão direito a cortesia no buffet e 1 (uma) bebida não alcoólica (água mineral, refrigerante ou suco de 300ml).

2.3.2. Restaurante-Escola Senac Pelourinho as reservas realizadas para grupos acima de 10 pessoas no horário do almoço, fica estabelecido o **R\$ 99,90 (noventa e nove reais e noventa centavos) de segunda a domingo.**

2.3.2.1. O valor inclui buffet completo e 01(uma) bebida não alcoólica (água mineral, refrigerante ou suco de 300ml). O mesmo critério se aplica a grupos de turismo acima de 10 (dez) pessoas, onde 1 (um) guia terá direito a cortesia no buffet e 1(uma) bebida não alcoólica (água mineral ou refrigerante ou suco de 300ml).

2.4. Buffet - Desconto para Crianças

Crianças até 07 anos	Buffet Gratuito;
Crianças de 08 a 12 anos	50% do valor do Buffet;
A partir de 13 anos	Valor Integral.

2.5. Jantar no Restaurante-Escola Casa do Comércio

Fica estabelecido o valor promocional de **R\$ 94,90** (noventa e quatro reais e noventa centavos) por pessoa no serviço à *la carte* de terça-feira a quinta (**ANEXO V**), das 19h às 23h no cardápio estabelecido pelo Restaurante com: entrada, prato principal e sobremesa (**ANEXO V**). **Bebidas não estão inclusas neste valor.** Em caso de situações extraordinárias valor promocional poderá ser ofertado na sexta-feira e no sábado, mediante autorização da Direção.

2.6. Cartão Fidelidade

Fica estabelecido o uso do cartão fidelidade nos **Restaurantes-Escola Senac Casa do Comércio**, conforme regulamento, para buffet (**ANEXO VI**) e **Pelourinho, comida à quilo (ANEXO VII)**. Ao preencher o 10º acesso a um dos restaurantes, o cliente terá o 11º acesso gratuitamente. Esta gratuidade não inclui bebidas. O resgate poderá ser realizado nos dias de funcionamento dos restaurantes-escola no horário de almoço.

2.7. Pacote para Visitas Técnicas de Instituições de Ensino

Para grupos de instituições de ensino nos **Restaurantes-Escola Senac Casa do Comércio e Pelourinho**, fica estabelecida a aplicação de **40% (quarenta por cento)** de desconto no valor total do consumo. Desconto exclusivo para visitas de estudantes aos Centros de Educação Hoteleira em grupos acima de **10 (dez) pessoas, mediante confirmação antecipada no prazo de 24 horas**.

2.8. Funcionários do Sistema Comércio Bahia

Funcionários do **Sistema Comércio Bahia (Fecomércio-BA, Sesc/BA e Senac/BA)** terão direito a **20% (vinte por cento)** de desconto no valor total do consumo, extensivo à família caso o responsável esteja presente e apresente o documento de identificação fornecido pela entidade.

2.8.1. Nas promoções especiais como Dia das Mães, Dia dos Pais e Dia dos Namorados, será concedido o abatimento no valor total do consumo de **10% (dez por cento)** de desconto.

2.8.2. A concessão de abatimento poderá ser superior a **20% (vinte por cento)** mediante autorização expressa do Presidente do Conselho Regional ou da Diretora Regional do Senac.

2.8.3. Fica autorizado a concessão de 30% de desconto para as entidades, Fecomércio-BA, Sesc/BA e Senac/BA nos **Restaurantes Casa do Comércio, Pelourinho e nos serviços de Eventos do Senac/BA**, quando houver algum consumo adstrito ao trabalho desenvolvido pelas entidades.

ANEXO II CARTA DE REFEIÇÃO SERVIÇO À LA CARTE RESTAURANTE CASA DO COMÉRCIO

ENTRADAS FRIAS

COUVERT - R\$ 38,00

Pão francês com crosta de provolone, pão de queijo, pão integral, torrada de alho, minipão delícia e grissini clássica. Servidos com patê de gorgonzola, tomate seco, ovo de codorna com molho americano ao chimichuri e manteiga de limão siciliano.

CEVICHE DE COCO VERDE - R\$ 22,00

Coco verde, cebola roxa, suco de laranja, sal, pimentões verdes, vermelho, e amarelo e azeite de oliva.

CARPACCIO DE MIGNON - R\$ 60,00_NOVO

Lâminas de filé mignon cru com molho de alcaparras.

TARTAR DE MIGNON DO SOL COM FONDUTA DE QUEIJO COALHO - R\$ 38,00

Carne do sol de filé mignon (80g in natura). Servido com molho de queijo coalho e mel de limão.

ENTRADAS QUENTES

POLVO À MODA DA GALICIA - R\$ 95,00

Polvo (150g in natura) refogado na manteiga com cebola, alho e páprica doce. Servido com batatas rústicas ao alecrim.

ROLINHO SERTANEJO - R\$ 35,00

Massa de rolinho primavera recheada de carne seca e banana da terra servido com compota de pimenta doce.

SALADAS:

SALADA CREMOSA À CASA DO COMÉRCIO - R\$ 33,00

Mix de folha com castanha temperada. Servida com o molho cremoso de laranja e croutons.

PRATOS PRINCIPAIS:

MASSAS

CANELONE DE RICOTA COM CASTANHA

Canelones recheados de ricota com castanha de caju. Servidos com molho de tomate concassé e flocos de castanha.

R\$ 60,00 (PARA 01 PESSOA) R\$ 108,00 (PARA 02 PESSOAS)

TALHARIM AO PESCADOR

Massa longa servida com molho de frutos do mar e ervas frescas.

R\$ 70,00 (PARA 01 PESSOA) R\$ 126,00 (PARA 02 PESSOAS)

RISOTOS

RISOTO VEGANO DE BRÓCOLIS

Arroz arbóreo enriquecido com brócolis, creme de castanha de caju e ervas frescas.
R\$ 65,00 (PARA 01 PESSOA) R\$ 117,00 (PARA 02 PESSOAS)

RISOTO DE FUNGHI PORCINI

Arroz arbóreo enriquecido com cogumelos, creme de leite fresco e ervas frescas.
R\$ 65,00 (PARA 01 PESSOA) R\$ 117,00 (PARA 02 PESSOAS)

RISOTO DE COCO VERDE COM CAMARÕES GRELHADOS

Arroz arbóreo enriquecido com carne de coco verde, suco de limão e servidos com camarões (180g in natura) grelhados.
R\$ 85,00 (PARA 01 PESSOA) R\$ 153,00 (PARA 02 PESSOAS)

PEIXES E CRUSTÁCEOS

PEIXE À MODA DA CHAPADA

Filé de pescada (200g in natura) grelhado com ratatouille nordestino e coberto com creme de milho e flocos de amêndoas.
R\$ 85,00 (PARA 01 PESSOA) R\$ 153,00 (PARA 02 PESSOAS)

FILÉ DE SALMÃO AO MOLHO DE MARACUJÁ

Filé de salmão (200g in natura) grelhado e servido com molho cremoso de maracujá, arroz com brócolis e batatas coradas.
R\$ 85,00 (PARA 01 PESSOA) R\$ 153,00 (PARA 02 PESSOAS)

BACALHAU LAGAREIRO

Bacalhau (240g in natura) ao forno com alho e azeite de oliva. Servido com batata murro, azeitonas, tomate cereja e brócolis.
R\$ 160,00 (PARA 01 PESSOA) R\$ 288,00 (PARA 02 PESSOAS)

RAGU DE CAMARÃO COM MUSSELINE DE BATATA DOCE

Ragu italiano de camarão servido com musseline de batata doce, queijo parmesão e azeite de ervas frescas.
R\$ 85,00 (PARA 01 PESSOA) R\$ 153,00 (PARA 02 PESSOAS)

AVES E CARNES

FRANGO AO CREME DE BAUNILHA E FETUCCINE AO PERFUME DE LIMÃO

Filé de peito (200g in natura) grelhado e gratinado com molho ao creme e baunilha. Servido com fetuccine ao perfume de limão siciliano.
R\$ 55,00 (PARA 01 PESSOA) R\$ 99,00 (PARA 02 PESSOAS)

CHATEAUBRIAND AOS DOIS MOLHOS

Filé mignon (200g in natura) com molho de cogumelos claros e escuros e servido com batata sauté e brócolis ao alho e óleo.
R\$ 90,00 (INDIVIDUAL) | R\$ 162,00 (02 PESSOAS)

STEAK AU POIVRE

Filé mignon (200g in natura) flambado com brandy, molho demi-glace, pimenta salmorada e creme de leite. Servido com batatas gratinadas.

R\$ 90,00 (PARA 01 PESSOA) R\$ 162,00 (PARA 02 PESSOAS)

FILÉ À PARMEGIANA

Filé mignon (150g in natura) empanado à milanesa e frito, gratinado com mussarela. Servido com purê de batatas.

R\$ 80,00 (INDIVIDUAL) | R\$ 144,00 (02 PESSOAS)

PICANHA AO MOLHO DE ALHO

Picanha (300g in natura) grelhada. Servida com molho de alho, provolone, arroz e brócolis grelhados.

R\$ 125,00 (PARA 01 PESSOA) R\$ 225,00 (PARA 02 PESSOAS)

GUARNIÇÕES

ARROZ BRANCO - R\$ 10,00

ARROZ DE BRÓCOLIS - R\$ 10,00

BATATAS RÚSTICAS COM ALECRIM - R\$ 15,00

SOBREMESAS:

SORVETE - R\$ 13,00 (01BOLA) / R\$ 21,00 (02 BOLAS)

SABORES VARIADOS.

MANJAR SEM LACTOSE COM COULI DE AMEIXA - R\$ 15,00

Leite de coco cozido com amido de milho. Servido com chips de coco.

TARTELETE DIET DE CHOCOLATE - R\$ 20,00_NOVO

Tartelete com diet com chocolate 70% e caramelo salgado.

PANNA COTTA COM CARAMELO SALGADO - R\$ 20,00_NOVO

Creme de leite fresco cozido, servido com frutas vermelhas in natura e calda de morango.

BROWNIE COM SORVETE DE COCO VERDE - R\$ 22,00

Brownie aos dois chocolates e servido com sorvete de coco verde.

PUDIM DE LEITE - R\$ 20,00_NOVO

TORTA BANOFFE COM CALDA DE TOFFE - R\$ 22,00

Massa recheada com doce de leite e banana assada, servida com creme de natas.

MENU KIDS

MASSA:

ESPAGUETE À BOLONHESA - R\$ 50,00

MASSA ITALIANA SERVIDA COM RAGU DE CARNE, COBERTA COM MOLHO E GRATINADA.

FILE DE FRANGO:

FRANGUINHO COM PURÊ DE BATATAS - R\$ 45,00

FILEZINHOS DE PEITO DE FRANGO (150G IN NATURA) EMPANADOS. SERVIDOS COM ARROZ BRANCO E PURÊ BATATA.

FILÉ MIGNON:

FILEZINHO DE MIGNON COM BATATAS SMILES - R\$ 52,00

MINI MEDALHÕES DE FILÉ MIGNON (150G IN NATURA) GRELHADOS. SERVIDOS COM ARROZ BRANCO E BATATA SMILE.

CARDÁPIO DE PIZZA:

SABORES BENVENUTO (ESCOLHA ATÉ 2 SABORES POR PIZZA):

CALABRESA

Molho de tomate, queijo mussarela, linguiça calabresa e orégano.

PORTUGUESA

Molho de tomate, queijo mussarela, atum, cebola, presunto, tomate paulista, ovo de galinha e pimentão.

MARGUERITA

Molho de tomate, queijo mussarela, tomate paulista e orégano.

MUSSARELA

Molho de tomate, queijo mussarela e orégano.

ROMEU E JULIETA

Goiabada e queijo mussarela.

TAMANHO INDIVIDUAL SABOR ÚNICO R\$ 25,00

TAMANHO GRANDE COM 35 CM E 08 FATIAS R\$ 59,90

TAMANHO FAMÍLIA COM 42 CM E 12 FATIAS R\$ 69,90

SABORES GUSTOSO (ESCOLHA ATÉ 2 SABORES POR PIZZA):

FRANGO COM CATUPIRY

Molho de tomate, queijo mussarela e frango desfiado.

QUATRO QUEIJOS

Molho de tomate, queijo mussarela, gorgonzola, lanche e provolone.

NAPOLITANA

Molho de tomate, queijo mussarela de búfala, tomate cereja e manjeriço.

VEGETARIANA

Molho de tomate, queijo mussarela, chimichurri e abobrinha.

BRIGADEIRO

Queijo mussarela, creme de leite e chocolate.

TAMANHO INDIVIDUAL SABOR ÚNICO R\$ 30,00
TAMANHO GRANDE COM 35 CM E 08 FATIAS..... R\$ 69,90
TAMANHO FAMÍLIA COM 42 CM E 12 FATIAS R\$ 79,90

SABORES SPECIALE (ESCOLHA ATÉ 2 SABORES POR PIZZA):**DUE GUSTI**

UM SABOR BENVENUTO + UM SABOR GUSTOSO.

TAMANHO GRANDE COM 35 CM E 08 FATIAS..... R\$ 64,90
TAMANHO FAMÍLIA COM 42 CM E 12 FATIAS R\$ 74,90

CARDÁPIO DA PROMOÇÃO À LA CARTE DAS TERÇAS ITALIANAS
Valor por pessoa: R\$ 94,90

MENU 01**Entrada: SALADA CAPRESE**

Tomate seco artesanal, tomate cereja com mussarela de búfala e pesto de rúcula.

Prato Principal: RISOTO DE GAMBERI COM LIMÃO SICILIANO

Arroz arbóreo cozido com caldo de camarão e raspa de limão siciliano. Servido com camarões refogados

Sobremesa: CASSATA NAPOLITANA

Deliciosa tart, feita de genoise italiana. Servida com sorvete napolitano e calda quente de chocolate.

MENU 02**Entrada: BRUSCHETTA SICILIANA**

Tradicional entrada, feita com pão italiano, pimentões refogados no azeite de oliva, com cogumelo coberto com creme de queijo mussarela gratinado com queijo parmesão.

Prato Principal: RONDELLI DE FRANGO À FIORENTINA

Massa italiana recheada com patê de peito de frango e espinafre gratinado com queijo parmesão. Servida com molho de tomate.

Sobremesa: PANNA COTTA DE CHOCOLATE

Clássica sobremesa italiana, feita a base de creme de leite fresco e chocolate. Servido gelado e com calda de frutas vermelhas.

MENU 03**Entrada: RAVIOLONE DE CUPIM AO CREME DE QUEIJO**

Massa italiana recheada com cupim em baixa temperatura. Servido com molho de queijo.

Prato Principal: FILÉ À PARMEGIANA

Filé mignon empanado à milanesa e frito, gratinado com mussarela. Servido com fettuccine ao pesto.

Sobremesa: TIRAMISSÚ

Tradicional sobremesa italiana. Feita com creme de queijo e biscoito champanhe molhado nos licores de café e cacau. Servido com cacau em pó.

PROMOÇÃO DA QUINTA DOBRADA

OFERTA DOS SEGUINTE ITENS DOBRADOS:
Os itens do cardápio serão alterados mensalmente.

01 CHOPP DE 300 ML
01 DRINK COM ALCOÓL
01 DRINK SEM ALCOÓL
01 PETISCO DOBRADO

PROMOÇÃO À LA CARTE DAS QUARTAS TEMÁTICAS

Valor por pessoa: R\$ 94,90

Cardápio alterado a cada 03 meses

MENU 01

Entrada + Prato Principal + Sobremesa

MENU 02

Entrada + Prato Principal + Sobremesa

PROMOÇÃO DO MENU DEGUSTAÇÃO DE 07 ETAPAS DO À LA CARTE DAS QUARTAS TEMÁTICAS

Valor por pessoa: R\$ 114,90

Cardápio alterado a cada 03 meses

MENU DEGUSTAÇÃO:

Snack + Entrada fria + Entrada quente + Primeiro Prato quente + Segundo Prato quente + Primeira Sobremesa + Segunda Sobremesa

ANEXO III
CARTA DE BEBIDAS E PETISCOS RESTAURANTE CASA DO COMÉRCIO

BEBIDAS:

COLD DRIKS

ÁGUA MINERAL SEM GÁS NA CAIXA 500 ML – R\$ 12,00
ÁGUA MINERAL COM GÁS NA LATA 310 ML – R\$ 10,00
ÁGUA LOCAL PURIFICADA SEM GÁS 700 ML – R\$ 12,00
ÁGUA LOCAL PURIFICADA COM GÁS 700 ML – R\$ 12,00
ÁGUA DE COCO, 300 ML - R\$ 12,00
ÁGUA DE COCO, 600 ML - R\$ 22,00
ÁGUA DE COCO, 1.200 ML - R\$ 44,00
CAJUÍNA - R\$ 28,00
REFRIGERANTE, 350 ML - R\$ 10,00

SUCOS: LARANJA, LIMONADA SUIÇA E ABACAXI:

SUCO, 300 ML - R\$ 10,00
SUCO, 600 ML - R\$ 18,00
SUCO, 1.200 ML - R\$ 36,00
SUCO DE UVA INTEGRAL 295 ML - R\$ 16,00

SUCOS ESPECIAS: MORANGO E VERDE

COPO DE 300ML: R\$ 15,00;
JARRA DE 600ML: R\$ 30,00;

MATTE SABORIZADO - R\$ 18,00

Sabores: Maça verde, pêssego, romã, cramberry, limão, mimosa (tangerina).

CERVEJA LONG NECK

CHOPP BRAHMA - R\$ 15,90
HEINEKEN SEM ALCOOL - R\$ 17,00
MALZEBIER - R\$ 16,00
HEINEKEN – R\$ 17,00
STELLA ARTOIS – R\$ 16,00
BALDE COM 05 CERVEJAS STELLA ARTOIS - R\$ 72,00
BALDE COM 05 CERVEJAS HEINEKEN - R\$ 77,00

SHORT DRINKS

ALEXANDER - R\$ 25,00

Brandy, creme de cacau, creme de leite, pulverizado com noz-moscada ou canela em pó.

CAIPIRINHA - R\$ 16,00

Cachaça, limão, açúcar e gelo.

CAIPIRÍSSIMA - R\$ 20,00

Rum, limão, açúcar e gelo.

CAIPIROSKA - R\$ 20,00

Vodka, limão, açúcar e gelo.

CAIPIROSKA COM ABSOLUT- R\$ 25,00

Vodka absolut, limão, açúcar e gelo.

CAJUEIRO- R\$ 30,00

Cajuína, água ardente de cana, licor creme de menta e espuma de gengibre.

COSMOPOLITAN - R\$ 25,00

Vodka citron, cointreau, suco de limão e cranberry.

CREPÚSCULO - R\$ 25,00

Gim, martine branco, cherry brandy e suco de abacaxi.

DAIQUIRI “FROZEN” - R\$ 25,00

Rum bacardi, suco de limão, xarope de groselha, açúcar e gelo.

DRINK “KF” - R\$ 30,00

Cachaça serra das almas prata, sumo de limão, suco de cajú e espuma de cajuína com albumina.

DRY MARTINI - R\$ 25,00

Gin e vermouth dry.

FRUTAROSCA - R\$ 25,00

Vodka, morango ou kiwi, açúcar e gelo.

FRUTAROSCA COM ABSOLUT - R\$ 30,00

Vodka, morango ou kiwi, açúcar e gelo.

KIR ROYAL - R\$ 25,00

Creme de cassis e vinho espumante.

MANHATTAN - R\$ 30,00

Vermouth rosso, Tennessee whisky e angostura.

MARGARITA - R\$ 30,00

Tequila, suco de limão, licor curaçau.

NEGRONI - R\$ 25,00

Bitter campari, vermouth rosso, gim e fatia de laranja.

LONG DRINKS

APEROL SPLITZ- R\$ 40,00

Aperol e espumante brut

CARAJILLO 43 - R\$ 30,00

Licor 43, suco de laranja e café expresso.

COQUETEL DE FRUTAS COM VODKA - R\$ 25,00

Vodka, suco de frutas concentrado, xarope de groselha, creme de leite e suco de laranja.

GIM TÔNICA - R\$ 25,00

Gim nacional, rodela de limão e água tônica.

GIM TÔNICA COM TANQUERAY - R\$ 30,00

Gim, rodela de limão e água tônica.

LIMONCELLO SPRITZ - R\$ 38,00

Licor limoncello, espumante brut, água com gás e limão siciliano.

MICHELINA - R\$ 25,00

Licor apricot, cerveja, sumo de limão, xarope de tangerina e pimenta tabasco.

MOJITO - R\$ 25,00

Rum branco, folhas de hortelã, suco de limão, açúcar e água com gás.

MOSCOW MULLE- R\$ 25,00

Vodka, xarope artesanal de gengibre, sumo de limão, água com gás e espuma de gengibre.

PALOMA - R\$ 30,00

tequila branca, sumo de limão e xarope de toranja

PIÑA COLADA - R\$ 25,00

Rum bacardi, suco de abacaxi, leite de coco e açúcar.

PINEAPPLE MARSALA - R\$ 30,00

Licor amaretto del orso, suco de abacaxi, sumo de limão e vinho tinto.

SAINT BAÍA - R\$ 30,00

Gim, licor curaçau blue e água tônica.

SANGRIA VALECIANA - R\$ 40,00

Vinho tinto, fatias de limão e laranja, suco de laranja, guaraná, soda limonada, licor curaçau e açúcar.

HOT DRINKS

AMARETTO - R\$ 30,00

Licor amaretto, chocolate quente e chantilly.

DOCE INVERNO - R\$ 25,00

Brandy, licor de damasco, chocolate quente e chantilly.

IRISH COFFEE - R\$ 25,00

Café quente, whisky irlandês e chantilly.

MOCKTAIL DRINKS

CHÁ MATE - R\$ 18,00

Sabores: maçã verde, pêssego, romã, cranberry, limão, mimosa (tangerina).

COQUETEL DE FRUTAS SEM VODKA - R\$ 22,00

Suco de frutas concentrado, xarope de groselha, creme de leite e suco de laranja.

CAJUINA SOUR - R\$ 28,00

Cajuína, sumo de limão e albumina.

MENTIROSCA - R\$ 20,00

Água com gás, açúcar, gelo e fruta (limão ou abacaxi).

MOJITOFF - R\$ 20,00

Água gaseificada, sumo de limão e hortelã.

SODA ITALIANA - R\$ 20,00

Água com gás e xarope sabores: maçã verde, pêssego, romã, cranberry, limão, mimosa (tangerina).

CACHAÇA

SERRA DAS ALMAS CRISTAL “100% ORGÂNICA” - R\$ 22,00

Rio de contas, chapada diamantina, 40% vol.

SERRA DAS ALMAS OURO “100% ORGÂNICA” - R\$ 30,00

Rio de contas, chapada diamantina, 40% vol.

SELETA - R\$ 13,00

Salinas, 42% vol.

HONEY HUNTER - R\$ 10,00

HARMONIE PRATA - R\$ 18,00

HARMONIE OURO - R\$ 18,00

WHISKY

IMPORTADO - SCOTCH 8 ANOS | DOSE - SIMPLES / DUPLA

JOHNNIE WALKER RED LABEL - R\$ 15,00 / R\$ 27,00

IMPORTADO - SCOTCH 12 ANOS | DOSE - SIMPLES / DUPLA

BALLANTINE'S - R\$ 18,00 / R\$ 32,40

OLD PARR - R\$ 25,00 / R\$ 45,00

CHIVAS REGAL - R\$ 25,00 / R\$ 45,00

JAMESON - R\$ 25,00 / R\$ 45,00

JOHNNIE WALKER BLACK LABEL - R\$ 25,00 / R\$ 45,00

BUCHANAN'S - R\$ 25,00 / R\$ 45,00

JACK DANIEL'S GENTLEMAN - R\$ 25,00 / R\$ 45,00

IMPORTADO - SCOTCH 15 ANOS | DOSE - SIMPLES / DUPLA

DIMPLE - R\$ 40,00 / R\$ 72,00

TENESSEE WHISKY JACK DANIELS - R\$ 25,00 / R\$ 45,00

MACALLAN - R\$ 75,00 / R\$ 135,00

GIN

TANQUERAY - R\$ 25,00

BRANDY

NACIONAL

BRANDY IMPERIAL - R\$ 20,00

IMPORTADO

REMY MARTIN V.S.O.P - R\$ 45,00

HENNESSY V.S.O.P - R\$ 30,00

FUNDADOR - R\$ 14,00

VERMOUTHS E APERITIVOS

NACIONAL

MARTINI BIANCO – R\$ 16,00

RUM BACARDI - R\$ 13,00

CAMPARI - R\$ 13,00

IMPORTADO

TEQUILA BRANCA - R\$ 22,00

TEQUILA ESPECIAL - R\$ 22,00

TEQUILA 1800 MEX - R\$ 30,00

VINHO DO PORTO | DOSE - SIMPLES / DUPLA

DOM JOSÉ RUBY - R\$ 35,00 / R\$ 63,00

VINHO TINTO EM TAÇA – R\$ 17,00

VODKA

NACIONAL

SMIRNOFF - R\$ 8,00

ABSOLUT - R\$ 20,00

LICOR - 50 ML

NACIONAL

COINTREAU (LICOR DE LARANJAS) - R\$ 25,00

FIREBALL - R\$ 15,00

LICOR JABUTICABA – R\$ 15,00

IMPORTADO

AMARETTO DEL ORSO – R\$ 35,00

AMARULA (LICOR CREMOSO DE AMARULA) - R\$ 22,00

BÉNÉDICTINE (LICOR DE ERVAS) - R\$ 46,00

CHARTREUSE (LICOR DE ERVAS E ANIZ) - R\$ 91,00

DRAMBUIE (LICOR DE WHISKY E MEL DE URZE) - R\$ 28,00

FRANGÉLICO (LICOR DE AVELÃ) - R\$ 34,00

LICOR 43 (LICOR DE ERVAS E ESPECIARIAS) - R\$ 21,00

PEACHTREE (LICOR DE PÊSSEGO) - R\$ 23,00

GRAND MARNIER (LICOR DE LARANJAS E COGNAC) - R\$ 38,00

TIA MARIA (LICOR DE CAFÉ) - R\$ 27,00

JACK DANIEL'S HONEY (LICOR DE MEL) - R\$ 17,00

CHERRY HEERING - R\$ 25,00

STREGA - R\$ 57,00

VINHOS

CONSULTA DISPONIBILIDADE E VALORES NO LINK ABAIXO:

https://abqr.io/cardapio/t/BFN02hxZ4T_AiMaWinZ28f5HyIrkRU9y

PETISCOS:

BATATA FRITA COM CREME DE QUEIJO - R\$ 30,00

Batata palito frita. Servida com creme de queijo. Contém 400g.

BOLINHO DE BANANA-DA-TERRA COM CARNE-SECA - R\$ 27,00

Massa de banana da terra recheada com charque refogada e banana da terra frita. Porção com 06 unidades. Contém 360g.

BOLINHO DE BACALHAU - R\$ 40,00

Bolinho feito de bacalhau refogado no azeite de oliva com batata inglesa assada, empanado à milanesa e frito. Porção com 06 unidades. Contém 360g.

CAMARÃO COM CATUPIRY EMPANADO - R\$ 65,00

Camarões temperados, recheado com queijo catupiry em massa de leite, empanado e frito. Servido com chutney de manga com pimenta doce com salsa. Porção com 06 unidades

CARNE DE SOL COM AIPIM FRITO - R\$ 40,00

Carne do sol acebolada com aipim frito. Contém 250g.

CHIP DE BATATA DOCE C/ CREME GORGONZOLA - R\$ 18,00

Batata doce laminada e frita. Servida com creme de gorgonzola. Contém 100g.

COUVERT - R\$ 38,00

Pão francês com crosta de provolone, pão de queijo, pão integral, torrada de alho, minipão delícia e grissini clássica. Servidos com patê de gorgonzola, tomate seco, ovo de codorna com molho americano ao chimichuri e manteiga de limão siciliano.

COXINHA DE GALINHA COM CATUPIRY - R\$ 27,00

Massa de leite, recheada com frango refogado, queijo catupiry, empanado à milanesa e frito. Porção com 06 unidades. Contém 360g.

DADINHO DE TAPIOCA - R\$ 20,00

Massa de tapioca frita. Servida com molho de pimenta rubra. Porção com 06 unidades. Contém 120g.

ESPETINHO DE TOMATE CEREJA C/ MUSSARELA DE BUFALA - R\$ 20,00

Porção com 04 unidades. Contém 240g.

FILÉ APERITIVO AO MOLHO DEMI-GLACE - R\$ 50,00

Filé mignon grelhado. Servido com molho demi glace, cebolas glaceadas e torradas simples. Contém 250g.

FRIOS SORTIDOS - R\$ 48,00

Queijo provolone, salame, lombinho e geleia. Contém 310g.

KIBE - R\$ 27,00

Massa de trigo com carne, frita. Servida com molho de pimenta. Porção com 06 unidades. Contém 360g.

MINI HAMBUGUER DE CARNE COM CHIPS DE BATATA DOCE - R\$ 25,00

60g (in natura) de blend de carne artesanal, pão de hambúrguer e molho de queijo. Servido com chips de batata doce. Porção com 02 unidades.

PASTEL DE CAMARÃO GOURMET - R\$ 38,00

Massa de pastel recheada com camarões refogados no azeite de oliva, com temperos e ervas. Servido com molho. Porção com 06 unidades. Contém 200g.

PASTEL DE CARNE-SECA - R\$ 30,00

Massa de pastel recheada com carne seca. Porção com 06 unidades. Contém 200g.

TORRE DE CUPIM - R\$ 45,00

200g (in natura) de Cupim cozido na panela de pressão desfiado. Servido com purê de batata doce e chips de batata.

CAFÉS:

CAFÉ TRADICIONAL. 40 ML - R\$ 5,00

CAFÉ ESPRESSO 40 ML COM CHOCOLATE 5G - R\$ 8,00

ESPRESSO DUPLO 90 ML COM CHOCOLATE 5G - R\$ 15,00

AFOGATTO - R\$ 25,00

Café espresso sorvete de creme, calda de caramelo e chantilly

COFFEE SHAKE - R\$ 25,00

Café espresso, sorvete de creme, calda de chocolate e chantilly)

CAFÉ LATTE - R\$ 12,00

Café espresso, leite e água

MACHIATO - R\$ 15,00

50 ml, leite e espresso

CAPPUCCINO ITALIANO - R\$ 15,00

145 ml, café espresso, leite, canela e chocolate em pó

CAPPUCCINO À CASA DO COMÉRCIO - R\$ 15,00

145 ml. café espresso, leite, calda de chocolate e canela em pau

MOCHA DE CHOCOLATE - R\$ 15,00

240 ml, café espresso, calda de chocolate e leite

MOCHA DE DOCE DE LEITE - R\$ 15,00

Café espresso, calda de doce de leite e leite 240 ml

ANEXO IV

CARTA DE BEBIDAS RESTAURANTE PELOURINHO

BEBIDAS NÃO ALCOOLICAS

ÁGUA MINERAL MINERAL COM GÁS NA LATA 350 ML - R\$ 10,00
ÁGUA MINERAL MINERAL SEM GÁS NA CAIXA 500 ML - R\$ 12,00
ÁGUA DE COCO (COPO 300 ML) - R\$ 11,00
ÁGUA DE COCO (JARRA 600 ML) - R\$ 20,00
ÁGUA DE COCO (JARRA 1200ML) - R\$ 40,00
REFRIGERANTE (LATA) - R\$ 6,00 – R\$ 10,00
SUCO DIVERSOS (COPO 300 ML) - R\$ 10,00
SUCO DIVERSOS (JARRA 600 ML) - R\$ 18,00
SUCO DIVERSOS (JARRA 1200 ML) - R\$ 35,00
COQUETEL REFRESCANTE (COPO 300 ML) - R\$ 13,00
COQUETEL REFRESCANTE (JARRA 600 ML) - R\$ 22,00
COQUETEL REFRESCANTE (JARRA 1200 ML) - R\$ 42,00

ALUÁ - R\$ 12,00

BEBIDA FERMENTADA COM ABACAXI, GENGIBRE, RAPADURA E CRAVO

CAJUÍNA - R\$ 26,00

SUCO DE CAJU INTEGRAL, FILTRADO E CAMELIZADO

CERVEJAS LONG NECK

EISENBAHN (355ML) - R\$ 15,90

HEINEKEN (330ML) - R\$ 16,90

STELLA ARTOIS (275ML) - R\$ 15,90

DRINQUES À BASE DE GIN

GIN REGIONAL (1) - GIN ESPECIAL (2)

CAJÁ COLADA - R\$ 32,00 (1) - R\$ 35,90(2)

GIN, SUCO DE CAJÁ, ÁGUA TÔNICA, ESPUMA DE COCO E ESPECIARIAS.

GIN FIZZ - R\$ 22,00 GIN SEAGERS, SUCO DE LIMÃO, AÇÚCAR E ÁGUA MINERAL COM GÁS.

GIN TÔNICA - R\$ 22,90 GIN SEAGERS, RODELA DE LIMÃO E ÁGUA TÔNICA.

GIN TÔNICA COM ESPECIARIAS - R\$ 27,90 (1) - R\$ 29,90 (2) GIN, ÁGUA TÔNICA E ESPECIARIAS.

SABORES DAS AMÉRICAS - R\$ 25,90 (1) - R\$ 27,90 (2) GIN, ÁGUA TÔNICA, LIMÃO SICILIANO, MANGA E MARACUJÁ.

SABORES DA ÁSIA - R\$ 25,90 (1) - R\$ 27,90 (2) GIN, ÁGUA TÔNICA, LIMÃO SICILIANO, PEPINO E ALECRIM.

SABORES DA ÁFRICA - R\$ 25,90 (1) - R\$ 27,90 (2) GIN, ÁGUA TÔNICA, LIMÃO SICILIANO, MELANCIA E HORTELÃ.

SABORES DA EUROPA - R\$ 25,90 (1) - R\$ 27,90 (2) GIN, ÁGUA TÔNICA, LARANJA, MORANGO E ESPECIARIAS

COQUETÉIS - SHORT DRINKS

AGBON AGBON - R\$ 11,00 CACHAÇA, COCO SECO E ÁGUA DE COCO.

ALEXANDER - R\$ 22,00 BRANDY, CREME DE CACAU, CREME DE LEITE, PULVERIZADO COM NOZ-MOSCADA OU CANELA EM PÓ.

ALEXANDER - R\$ 22,00 BRANDY, CREME DE CACAU, CREME DE LEITE, PULVERIZADO COM NOZ-MOSCADA OU CANELA EM PÓ.

ANASTÁCIA - R\$ 19,00 CACHAÇA E CALDA DE CAJU.

AVE-MARIA - R\$ 19,00 CACHAÇA, ÁGUA COM GÁS E CALDA DE ABACAXI.

BATIDAS DE FRUTAS DIVERSAS - R\$ 15,00 SUCO DE FRUTAS, AGUARDENTE, AÇÚCAR E GELO.

CAIPIRINHA - R\$ 18,90 CACHAÇA, LIMÃO, AÇÚCAR E GELO PICADO.

CAIPIRINHA ESPECIAL - R\$ 21,90 CACHAÇA ESPECIAL, AÇÚCAR, LIMÃO E GELO PICADO.

CAIPIRÍSSIMA - R\$ 21,90 RUM, LIMÃO, AÇÚCAR E GELO PICADO.

CAIPIROSKA - R\$ 21,90 VODCA, LIMÃO, AÇÚCAR E GELO PICADO.

DRY MARTINI - R\$ 22,00 GIN, VERMUTE DRY E AZEITONA VERDE.

MANHATTAN - R\$ 28,00 VERMUTE ROSSO, TENNESSE WHISKEY E ANGOSTURA.

MARGARITA - R\$ 26,00 TEQUILA, COINTREAU E SUMO DE LIMÃO.

NEGRONI - R\$ 22,00 BITTER CAMPARI, VERMUTE ROSSO, GIM E FATIA DE LARANJA.

WHISKY SOUR - R\$ 28,00 WHISKY NACIONAL, SUCO DE LIMÃO E AÇÚCAR.

LONG DRINKS

CAMPARI TÔNICA - R\$ 22,00 CAMPARI, RODELA DE LIMÃO E ÁGUA TÔNICA
CUBA LIBRE - R\$ 22,00 RUM, RODELA DE LIMÃO E COCA-COLA.

MARESIAS - R\$ 22,00 CACHAÇA, ÁGUA DE COCO E MARACUJÁ.

MOJITO - R\$ 22,00 RUM, HORTELÃ, SUMO DE LIMÃO E AÇÚCAR.

PIÑA COLADA - R\$ 22,00 RUM BACARDI, SUCO DE ABACAXI, LEITE DE COCO E AÇÚCAR.

SCREWDRIVER - R\$ 19,00 VODCA, SUCO DE LARANJA.

COQUETEL DE FRUTAS COM VODKA - R\$ 21,00

APERITIVOS

CAMPARI - R\$ 10,00

DOMECQ - R\$ 10,00

FUNDADOR - R\$ 14,00

GIN SEAGERS - R\$ 10,00

GIN TANQUERAY - R\$ 20,00

MACIEIRA - R\$ 10,00

MARTINI BIANCO/TINTO - R\$ 10,00

MARTINI DRY - R\$ 10,00

RUM BACARDI - R\$ 10,00

VODKA SMIRNOFF - R\$ 14,00

COGNAC

COURVOISIER - R\$ 24,00

CACHAÇAS

SERRA DAS ALMAS: PRATA R\$ 12,00 | OURO R\$ 15,90

MATRIARCA: PRATA R\$ 17,90 | OURO R\$ 17,90

PRATA

- AMADA R\$ 12,90

- BEM ME QUER R\$ 12,90

- CARIOCA R\$ 13,90

OURO

- ABAÍRA R\$ 13,90

- PARAMIRIM R\$ 13,90

- POÇO DA PEDRA R\$ 13,90

- RIO DO ENGENHO R\$ 13,90

- RIO DO ENGENHO RESERVA R\$ 13,90

- SUPREMACIA R\$ 13,90

CRAVINHO R\$ 12,00

**WHISKY
NACIONAL**

BELL'S - R\$ 9,00

NATU NOBILIS - R\$ 9,00

PASSAPORT - R\$ 9,00

TEACHER'S - R\$ 9,00

IMPORTADO 08 ANOS

BALLANTINE'S - R\$ 13,00

JOHNNIE WALKER RED LABEL- R\$ 15,00

BLACK & WHITE - R\$ 13,00

WHITE HORSE - R\$ 13,00

J & B - R\$ 13,00

CUTTY SARK - R\$ 14,50

GRANT'S - R\$ 13,00

IMPORTADO 12 ANOS

BALLANTINE'S - R\$ 17,00

CHIVAS REGAL- R\$ 20,00

JOHNNIE WALKER BLACK LABEL - R\$ 23,00

BUCHANAN'S - R\$ 23,00

ESPUMANTES

TERRANOVA MOSCATEL - R\$ 69,00

ESPUMANTE RIO SOL DEMI SÉC - R\$ 69,00

ESPUMANTE RIO SOL ROSÉ BRUT - R\$ 69,00

ESPUMANTE RIO SOL BRUT - R\$ 69,00

VINHOS NACIONAIS

VINHOS BRANCOS NACIONAIS

MIOLO SELEÇÃO 375 ML - R\$ 67,00

MIOLO SELEÇÃO 750 ML - R\$ 97,50

MIOLO RESERVA CHARDONNAY-375ML- R\$ 67,00

MIOLO RESERVA CHARDONNAY-750ML- R\$ 117,00

MIOLO RESERVA SAUVIGNON BLANC - 750 ML- R\$ 120,00

VINHOS TINTOS NACIONAIS

MIOLO SELEÇÃO 375 ML - R\$ 67,00

MIOLO RESERVA MERLOT 375 ML - R\$ 67,00

MIOLO RESERVA CARBENET SAUVIGNON 375 ML - R\$ 68,00

MIOLO SELEÇÃO 750 ML - R\$ 90,00

DOM CANDIDO RESERVA CARBENET SAUVIGNON 750 ML - R\$ 167,00

DOM CANDIDO RESERVA MERLOT 750 ML - R\$ 137,00

MIOLO RESERVA CARBENET SAUVIGNON 750 ML - R\$ 99,90

VINHOS IMPORTADOS

VINHOS BRANCOS IMPORTADOS

CASA SILVA CHARDONNAY 375 ML - R\$ 74,00
CASA SILVA SAUVIGNON BLANC 375 ML - R\$ 74,00
CASA SILVA CHARDONNAY 750 ML - R\$ 102,00

VINHOS TINTOS IMPORTADOS

CASA SILVA CABERNET SAUVIGNON RESERVA 375ML - R\$ 74,00
NORTON MALBEC - 750 ML - R\$ 110,00
CASA SILVA SYRAH -750 ML - R\$ 102,00

LICORES (50 ML)

NACIONAL

COINTREAU - R\$ 21,00
CREME DE MENTA (LICOR DE MENTA VERDE) – R\$ 11,00
BLUE CURAÇAU (LICOR DE LARANJA COM CURAÇAU AZUL) – R\$ 12,00
CREME DE CACAU (LICOR DE CACAU) – R\$ 11,00
CREME DE CAFÉ (LICOR DE CAFÉ) – R\$ 11,00

IMPORTADO

AMARETTO DI SARONNO - R\$ 20,00
AMARULA (LICOR CREMOSO DE AMARULA) – R\$ 24,00
BÉNÉDICTINE - R\$ 27,00
CHARTREUSE - R\$ 47,00
FRANGELICO - R\$ 34,00
GRAND MARNIER - R\$ 38,00
LICOR 43 - R\$ 27,00
PEACHTREE - R\$ 27,00
TIA MARIA - R\$ 27,00

CARTA DE CAFÉS

CLÁSSICOS

ESPRESSO 50ML - R\$ 11,00
CARIOCA 50ML - R\$ 11,00
RISTRETTO 15ML - R\$ 11,00
DOPPIO 90ML - R\$ 15,90
MACCHIATO 50ML - R\$ 14,00
ESPRESSO COM CHANTILLY - R\$ 16,9
ESPRESSO MARTINI - R\$ 19,90
ESPRESSO COM MENTA - R\$ 20,00

GELADOS

AFFOGATO REGIONAL - R\$ 23,90 SORVETE DE TAPIOCA REGADO COM CAFÉ ESPRESSO.

BAIANINHO - R\$ 23,90 ESPRESSO, COCADA BRANCA E SORVETE DE CREME.

SOBREMESAS

01 BOLA DE SORVETE R\$ 10,00

02 BOLAS DE SORVETE R\$ 20,00

ANEXO V
JANTAR PROMOCIONAL NO RESTAURANTE-ESCOLA CASA DO COMÉRCIO

Cardápio da Promoção à La Carte (Quinta à Sábado)
Valor por pessoa: R\$ 94,90

MENU 01

Entrada: SALADA CREMOSA À CASA DO COMÉRCIO

Mix de folha com castanha temperada. Servida com o molho cremoso de laranja e croutons.

Prato Principal: FRANGO AO CREME DE BAUNILHA E FETUCCINE AO PERFUME DE LIMÃO

Filé de peito (200g in natura) grelhado e gratinado com molho ao creme e baunilha. Servido com fetuccine ao perfume de limão siciliano.

Sobremesa: PANNA COTTA COM CAMELO SALGADO

Creme de leite fresco cozido, servido com frutas vermelhas in natura e calda de morango.

MENU 02

Entrada: CREME DE BRÓCOLIS COM FLOCOS DE BACON

Brócolis refogado com manteiga, vinho branco, acrescido de molho ao creme. Servido com flocos de bacon e croutons.

Prato Principal: FILÉ À PARMEGIANA

Filé mignon (180g in natura) empanado à milanesa e frito, gratinado com mussarela. Servido com purê de batatas.

Sobremesa: BROWNIE COM SORVETE DE COCO VERDE

Raviolones recheados com carne-seca e servido com molho de abóbora.

MENU 03

Entrada: BRUSCHETTA SICILIANA

Misto de champignon com pimentões sem pele, tomate concassé e mussarela. Servido em torradas com azeite de alho.

Prato Principal: RAVIOLONE DE CARNE SECA AO MOLHO DE ZUCCA

Massa longa servida com molho de frutos do mar e ervas frescas.

Sobremesa: TORTA BANOFFE COM CALDA DE TOFFE

Massa recheada com doce de leite e banana assada, servida com creme de natas.

ANEXO VI REGULAMENTO CARTÃO FIDELIDADE DO RESTAURANTE ESCOLA CASA DO COMÉRCIO

1. CARTÃO FIDELIDADE RESTAURANTE SENAC CASA DO COMÉRCIO

1.1 O CARTÃO FIDELIDADE RESTAURANTE SENAC CASA DO COMÉRCIO é um programa criado, desenvolvido e administrado pelo Senac Bahia.

1.2 Para participar do programa, o participante toma conhecimento deste regulamento, recebe seu cartão de fidelidade e a partir do momento que o utilizar estará aderindo às regras aqui descritas.

1.3 O CARTÃO FIDELIDADE RESTAURANTE SENAC CASA DO COMÉRCIO concede a **pessoas físicas**, incluindo os funcionários do Sistema Comércio Bahia (Fecomércio, Sesc e Senac), a bonificação na 11ª refeição no Buffet Executivo, mediante a apresentação do cartão fidelidade com registro de 10 comprovações de consumo no referido espaço e serviço.

1.4 O Cartão Fidelidade Restaurante Senac Casa do Comércio é pessoal e intransferível, de propriedade do Senac, e de uso restrito, conforme as regras determinadas neste regulamento, podendo ser requisitado a qualquer momento pelo seu proprietário (Senac).

2. DEFINIÇÕES

2.1 A bonificação adquirida após os 10 (dez) registros poderão ser resgatada mediante a apresentação do Cartão Fidelidade Restaurante Senac Casa do Comércio completo, com todos seus espaços carimbados, **no período máximo de 05 meses**.

2.2 O Restaurante poderá, a qualquer momento modificar a bonificação equivalente ao cartão fidelidade.

2.3 A bonificação e o seu resgate não serão concedidos em feriados ou datas comemorativas.

2.4 O resgate será realizado de segunda-feira a sexta-feira e domingo, no horário de almoço (das 12h às 15h) no Buffet Executivo.

2.5 A bonificação refere-se a uma refeição gratuita do serviço do Buffet Executivo (almoço e sobremesa). A bonificação não inclui as bebidas consumidas na 11ª refeição.

2.6 A cada refeição adicional, o cartão deverá ser apresentado no momento de pagamento da conta, para que o caixa registre o consumo através do carimbo e o número da venda gerado pelo sistema.

2.7 Não será permitida, em hipótese alguma, a aplicação posterior do carimbo. O carimbo será aplicado sempre no ato do pagamento, Buffet Executivo, e antes do cliente deixar o Restaurante.

2.8 Só será permitida uma aplicação de carimbo por dia para o serviço do “Buffet Executivo”.

3. COMO ADERIR AO PROGRAMA CARTÃO FIDELIDADE RESTAURANTE SENAC CASA DO COMÉRCIO?

3.1 Poderão adquirir o Cartão Fidelidade Restaurante Senac Casa do Comércio todos os clientes maiores de 18 anos.

3.2 Cada cliente poderá ter um único cartão.

3.3 Para adquirir o cartão, o cliente precisará comparecer ao Restaurante Senac Casa do Comércio, consumir a refeição na modalidade “Buffet Executivo” e efetuar o pagamento do consumo. No momento do pagamento da primeira refeição, o cliente receberá o Cartão Fidelidade Restaurante Senac Casa do Comércio já com o primeiro carimbo.

4. CONDIÇÕES GERAIS

4.1 O Restaurante Senac Casa do Comércio reserva-se o direito de cancelar o CARTÃO FIDELIDADE nos casos de uso indevido, falsificação ou fraude de qualquer espécie sem aviso prévio ao cliente, e ainda anular o acumulado de consumo.

4.2 Os consumos acumulados não serão em hipótese algumas conversíveis em dinheiro. Caso o cliente não possua a quantidade suficiente para efetuar o 11º consumo, não será permitido complementar a quantia faltante em dinheiro ou qualquer outro meio de pagamento.

4.3 O Restaurante Senac Casa do Comércio poderá a qualquer momento do programa retirar ou substituir os produtos, serviços ou vantagens ofertadas.

4.4 O Restaurante Senac Casa do Comércio reserva-se o direito de, a qualquer momento, encerrar o programa, mediante aviso prévio de 90 dias, garantindo ao cliente a utilização das vantagens a que tem direito.

4.5 A participação dos clientes do Restaurante Senac Casa do Comércio ao Programa Fidelidade será regulada exclusivamente por este regulamento, que pode ser substituído ou alterado a critério e exclusivo da administração do Senac Bahia.

ANEXO VII REGULAMENTO CARTÃO FIDELIDADE DO RESTAURANTE ESCOLA PELOURINHO

1. CARTÃO FIDELIDADE RESTAURANTE SENAC PELOURINHO

1.1. O CARTÃO FIDELIDADE RESTAURANTE SENAC PELOURINHO é um programa criado, desenvolvido e administrado pelo Senac Bahia.

1.2 Para participar do programa, o participante recebe seu cartão de fidelidade e a partir do momento que o utilizar estará aderindo às regras aqui descritas.

1.3 O CARTÃO FIDELIDADE RESTAURANTE SENAC PELOURINHO concede a **pessoas físicas**, incluindo os funcionários do Sistema Fecomércio a bonificação (600gr) na 11ª refeição no Buffet a quilo, mediante a apresentação do cartão fidelidade com registro de 10 comprovações de consumo no referido espaço e serviço (mínimo de 200gr por refeição).

1.4 O Cartão Fidelidade Restaurante Senac Pelourinho é pessoal e intransferível, de propriedade do Senac, e de uso restrito, conforme as regras determinadas neste regulamento, podendo ser requisitado a qualquer momento pelo seu proprietário (Senac).

2. DEFINIÇÕES

2.1 A bonificação adquirida após os 10 (dez) registros poderão ser resgatada mediante a apresentação do Cartão Fidelidade Restaurante Senac Pelourinho completo, com todos seus espaços carimbados, **no período máximo de 05 meses**.

2.2 O Restaurante poderá, a qualquer momento modificar a bonificação equivalente ao cartão fidelidade.

2.3 A bonificação e o seu resgate não serão concedidos em feriados ou datas comemorativas.

2.4 O resgate será realizado de segunda-feira a sexta-feira, no horário de almoço (das 11h30 às 15h30) no Buffet a quilo.

2.5 A bonificação refere-se a uma refeição de 600gr no Buffet a quilo. A bonificação não inclui as bebidas consumidas na 11ª refeição. Caso a 11ª refeição ultrapasse 600gr, o cliente se responsabilizará pelo pagamento do excedente.

2.6 A cada refeição adicional, o cartão deverá ser apresentado no momento de pagamento da conta, para que o caixa registre o consumo através do carimbo.

2.7 Não será permitida, em hipótese alguma, a aplicação posterior do carimbo. O carimbo será aplicado sempre no ato do pagamento, Buffet a quilo, e antes do cliente deixar o Restaurante.

2.8 Só será permitida uma aplicação de carimbo por dia para o serviço do “Buffet a quilo”.

3. COMO ADERIR AO PROGRAMA CARTÃO FIDELIDADE RESTAURANTE SENAC PELOURINHO?

3.1 Poderão adquirir o Cartão Fidelidade Restaurante Senac Pelourinho todos os clientes maiores de 18 anos.

3.2 Cada cliente poderá ter um único cartão.

3.3 Para adquirir o cartão, o cliente precisará comparecer ao Restaurante Senac Pelourinho, consumir a refeição na modalidade “Buffet a quilo” e efetuar o pagamento do consumo. No momento do pagamento da primeira refeição, o cliente receberá o Cartão Fidelidade Restaurante Senac Pelourinho já com o primeiro carimbo.

4. CONDIÇÕES GERAIS

4.1 O Restaurante Senac Pelourinho reserva-se o direito de cancelar o CARTÃO FIDELIDADE nos casos de uso indevido, falsificação ou fraude de

qualquer espécie sem aviso prévio ao cliente, e ainda anular o acumulado de consumo.

4.2 Os consumos acumulados não serão em hipótese algumas conversíveis em dinheiro. Caso o cliente não possua a quantidade suficiente para efetuar o 11º consumo, não será permitido complementar a quantia faltante em dinheiro ou qualquer outro meio de pagamento.

4.3 O Restaurante Senac Pelourinho poderá a qualquer momento do programa retirar ou substituir os produtos, serviços ou vantagens ofertadas.

4.4 O Restaurante Senac Pelourinho reserva-se o direito de, a qualquer momento, encerrar o programa, mediante aviso prévio de 90 dias, garantindo ao cliente a utilização das vantagens a que tem direito.

4.5 A participação dos clientes do Restaurante Senac Pelourinho ao Programa Fidelidade será regulada exclusivamente por este regulamento, que pode ser substituído ou alterado a critério e exclusivo da administração do Senac Bahia.