



RESTAURANTE DO

# *Tênis*

# Ronaldo Moraes Rego

Artista plástico. Utiliza gravura, pintura, objetos e fotografia. Tem sua percepção voltada principalmente para elementos da natureza, de onde abastece a sua inspiração e para onde dirige o olhar do espectador.  
[www.ronaldomoraesrego.com](http://www.ronaldomoraesrego.com)

## Menu

Escolha uma categoria abaixo e clique para ser redirecionado.

**Café da Manhã**

**Salgados**

**Sanduíches**

**Tira-Gostos**

**Entradas**

**Pratos Executivos**

**Pratos Principais**

**Monte seu Prato**

**Menu Kids**

**Sobremesas**

**Bebidas**

Não aceite conta manuscrita. Exija a nota fiscal eletrônica.  
Se beber, não dirija! Taxa de serviço é opcional.

É proibido vender, dar ou servir bebida alcoólica  
a pessoas com menos de 18 anos de idade.

Para bebida não adquirida no clube, será cobrada a  
taxa de R\$ 30,00, a título de rolha, por garrafa.

É proibida a utilização de copos de vidro no Deck 360° e  
nas áreas de entorno dos campos de futebol e quadras.



# café da Manhã

Funcionamento todos os dias, das 07h às 10h.

## Café da Manhã

R\$ 26,00

*Café com leite, fatia de mamão ou melão, suco de laranja e queijo ou misto quente.*

## - Adicionais -

Ovo Frito

R\$ 2,50

Presunto

R\$ 2,50

Leite Condensado

R\$ 3,50

Queijo Muçarela

R\$ 4,00

Leite (200ml)

R\$ 4,00

Tapioca com Manteiga

R\$ 5,00

Tapioca Molhada

R\$ 5,50

*Recheada com coco ralado e molhada com leite de coco.*

Café com Leite (200ml)

R\$ 6,00

Omelete

R\$ 10,00

*Com queijo muçarela, presunto e tomate.*

# Salgados



Pão de Batata com Peito de Peru e Requeijão

R\$ 10,00

Pastel

Sabores: Carne, Pizza e Queijo.

R\$ 7,00

Enrolado de Salsicha

R\$ 7,00

Coxinha de Galinha

R\$ 8,00

Quibe

R\$ 8,00

Bolinho de Bacalhau

R\$ 10,00

Unha de Caranguejo



R\$ 11,00

Croquete de Leitão

R\$ 12,00

Bolinho de Filé

R\$ 12,00

Bolinho de Camarão

R\$ 14,00

Imagem meramente ilustrativa

Bolinho de Camarão



# Sanduíches

**Sanduíche de Joelho de Porco à Pururuca** **NOVO!** R\$ 26,00

*Pão francês, cebola caramelizada e tiras de Joelho de Porco (260g\*) assado.*

**Queijo Quente** R\$ 13,00

*Pão de forma e queijo muçarela.  
Acompanha batata francesa.*

**Misto Quente** R\$ 14,00

*Pão de forma, presunto e queijo muçarela.  
Acompanha batata francesa.*

**Hambúrguer Artesanal** R\$ 13,00

*Pão de hambúrguer e carne artesanal (90g\*).  
Acompanha batata francesa.*

**Sanduíche de Frango** R\$ 12,00

*Pão de hambúrguer e peito de frango (100g\*)  
na chapa. Acompanha batata francesa.*

**AP Chicken** R\$ 15,00

*Pão de hambúrguer e peito de frango (100g\*)  
à milanesa. Acompanha batata francesa.*

**AP Cheddar Burger** R\$ 22,00

*Pão de hambúrguer tostado, carne artesanal (90g\*),  
queijo cheddar cremoso e cebola caramelizada. Acompanha batata francesa.*

**AP Eggs Bacon** R\$ 23,00

*Pão de hambúrguer tostado, carne artesanal (90g\*),  
queijo muçarela, ovo, tiras de bacon, alface e tomate. Acompanha batata francesa.*

\*Peso "In Natura".



## Clube Sanduíche

R\$ 26,00

*Pão de forma, peito de peru, presunto, queijo, ovo, bacon, maionese e salada. Acompanha batata francesa.*

## Wrap Vegetariano

R\$ 11,00

*Pão folha com antepasto de berinjela, tiras de alface americana, tomates laminados, orégano e cebolinha.*

## Wrap de Frango e Queijo Muçarela

R\$ 15,00

*Pão folha com frango desfiado refogado, cebola, alho, vinagrete, tiras de muçarela e orégano.*

## - Adicionais -

Ovo

R\$ 2,50

Presunto

R\$ 2,50

Calabresa

R\$ 4,00

Bacon (Fatia)

R\$ 5,00

Peito de Frango (100g)

R\$ 8,00

Frango à Milanese

R\$ 9,00

*Escalope de peito de frango (100g) empanado em farinha crocante temperada e frito.*

Carne Artesanal (90g)

R\$ 8,50

Queijo Muçarela

R\$ 4,00

Queijo Cheddar

R\$ 5,00

Cebola Caramelizada

R\$ 9,00

Salada de Alface e Tomate

R\$ 1,50

BBQ Mayo

R\$ 5,00

*Molho com maionese e barbecue.*

Maionese de Limão e Alecrim

R\$ 5,00

*Molho a base de maionese com alecrim picado, suco e raspas de limão Taiti.*





# Tira-Gostos

- Leitão Acebolado** **NOVO!** R\$ 28,00  
*Pernil suíno (300g\*). Acompanha farofa de bacon.*
- Isca de Carne Seca Acebolada** **NOVO!** R\$ 40,00  
*Carne seca (250g\*). Acompanha cebola, banana frita e farofa.*
- Batata Francesa** R\$ 17,00
- Espetinho de Filé** R\$ 36,00  
*Filé (200g\*) em 2 espetos na chapa. Acompanha farofa e vinagrete.*
- Filé Mignon com Parmesão** R\$ 44,00  
*Cubos de filé mignon (200g\*) acompanhados de creme de parmesão com torradas.*
- Casquinha de Caranguejo** R\$ 26,00  
*Massa de caranguejo (100g\*). Acompanha farofa.*
- Camarão Crocante**  R\$ 65,00  
*Camarão (250g\*) empanado. Acompanha molho rosé.*

\*Peso "In Natura".

Leitão Acebolado



Imagem meramente ilustrativa

## Farofa de Mexilhão com Jambu

R\$ 28,00

*Farinha d'água temperada com chicória, salteada com mexilhão regional (150g\*) e jambu.*

## Farofa Molhada de Camarão com Chicória

R\$ 42,00

*Farinha d'água temperada com chicória e salteada com camarão (150g\*).*

## Linguiça com Queijo

R\$ 46,00

*Linguiça (500g\*) recheada com queijo, servida com cebolas fritas, torradas e mostarda.*

## Tábua de Frios

R\$ 90,00

*Torrada, uva, queijos parmesão, gorgonzola, gouda e provolone, salame italiano, copa, peito de frango defumado, azeitona preta, castanha-do-Pará, chalota, tomate-cereja, ovo de codorna, geleia de pimenta e pasta de beringela.*

**Meia porção**  
R\$ 49,00

\*Peso  
"In Natura".

Tábua de Frios





# Entradas

Salada Tropical **NOVO!** R\$ 33,00

Mix de folhas, queijo minas frescal, manga, tomate-cereja, melão, castanha, cebola roxa e molho cítrico.

Salada Caesar (clássica)\* R\$ 26,00

Alface americana com queijo parmesão ralado, croutons e molho caesar tradicional.

\* Com frango (100g\*) na chapa R\$ 33,00

\* Com camarão (150g\*) na chapa R\$ 43,00

Adicional: Queijo Parmesão 30g (R\$ 7,00);

Caldo de Tucupi com Jambu R\$ 13,00

Sopa de Legumes com Iscas de Carne (Serve 2 pessoas) R\$ 25,00

Acompanha torrada.

Sopa de Caranguejo R\$ 26,00

Acompanha torrada.

\*Peso "In Natura".

Salada Tropical



imagem meramente ilustrativa

# Pratos Principais

## - Carnes -

**Picanha Suína ao Forno** **NOVO!** R\$ 62,00  
*Picanha suína (300g\*) assada no forno. Acompanha arroz à grega e farofa de banana.*

**Costelinha Suína com Azeite Aromatizado** **NOVO!** R\$ 62,00  
*Costelinha suína (300g\*) assada no forno, tutu de feijão e banana à milanesa. Acompanha arroz branco.*

**Tornedor de Filé ao Molho Roti** **NOVO!** R\$ 70,00  
*Filé alto (250g\*) ao molho roti. Acompanha arroz com brócolis e batata sauté.*

**Tornedor de Filé ao Molho Demi-Glace** **NOVO!** R\$ 70,00  
*Filé alto (250g\*) ao molho Demi-glance, crispy de bacon, batata rústica, arroz cremoso e parmesão.*

\*Peso  
"In Natura".

Picanha Suína ao Forno

Imagem meramente ilustrativa





### Filé Mirim



R\$ 62,00

*Filé mignon (300g\*) em cubos na manteiga. Acompanha arroz branco, farofa de ovo e batata francesa.*



### Simplesmente AP

R\$ 49,00

*Picadinho de carne bovina e bacon (300g\*). Acompanha farofa de ovo, batata francesa, banana à milanesa e arroz branco.*

### Maminha ao Gorgonzola

R\$ 64,00

*Maminha (250g\*) na chapa servida com molho de gorgonzola, batata sauté e arroz biro-biro.*

## - Especial -



### Arroz de Rabada (Serve 2 pessoas)

R\$ 58,00

## - Aves -

### Supremo de Frango

R\$ 38,00

*Escalope (250g\*) servido com creme de milho. Acompanha arroz à grega ou arroz branco.*

### Frango com Legumes

R\$ 38,00

*Escalope (250g\*) na chapa com manteiga e ervas, servido com legumes sauté e arroz branco.*

## Frango Mirim

R\$ 42,00

*Pedaços de frango na chapa (250g\*)  
servidos com arroz branco, farofa de ovo  
e batata francesa.*



## Frango à Cleveland

R\$ 52,00

*Filé de frango (250g\*) à milanesa com  
queijo gratinado. Servido com um  
acompanhamento à sua escolha:*

1. Arroz à grega e batata francesa; **ou**
2. Arroz à piemontese e batata francesa; **ou**
3. Panaché de Legumes.

## - Peixes -

## Bacalhau à Lagareiro **NOVO!** (Serve 2 pessoas)

R\$ 168,00

*Lombo (500g\*) frito no azeite, alho, batatas,  
brócolis, azeitonas pretas, cebola e tomate-cereja.  
Acompanha arroz branco.*

\*Peso "In Natura".

Frango à Cleveland



Imagem meramente ilustrativa



## Caldeirada de Pescada ou Filhote (Serve 2 pessoas)

R\$ 98,00

*Pescada (400g\*) ou filhote (400g\*) cozido com batata, ovo, tomate, cebola, pimentão e cenoura. Acompanha arroz branco e pirão.*

### Opção de modo de preparo:

*Com tucupi e jambu (R\$ 39,00).*

**Adicional:** *Camarão (75g\*) (R\$ 19,00).*

## Peixe Mirim

R\$ 54,00

*Pedaços de dourada (300g\*) empanados, servidos com arroz branco, farofa de ovo e batata francesa.*

## Filé de Peixe à Tapajós

R\$ 89,00

*Pescada (300g\*) ou filhote (300g\*) na chapa, servido com purê de macaxeira, refogado de jambu, alho, farofa de banana, vinagrete de feijão manteiguinha e arroz branco.*

## Pescada ou Filhote Fogo de Chão

R\$ 98,00

*Pescada (300g\*) ou filhote (300g\*) na chapa, com camarão (150g\*). Servido com um acompanhamento à sua escolha:*

- 1. Arroz de jambu e batata sauté; **ou***
- 2. Panaché de Legumes.*

*\*Peso "In Natura".*

## - Frutos do Mar -

Camarão AP **NOVO!** R\$ 65,00

Camarão (250g\*) refogado no azeite, envolvido com arroz, creme de leite, leite de coco, tomate, açafrão e cebolinha.



Arroz Society (Serve 2 pessoas) **CLÁSSICO AP** R\$ 89,00

Tradicional prato de arroz cremoso com carne de caranguejo (200g\*) e camarão rosa (150g\*), leite de coco e creme de leite. Finalizado com patas de caranguejo (80g\*) e batata palha.



Sinfonia do Mar (Serve 2 pessoas) R\$ 112,00

Filhote (300g\*) na chapa, anéis de lula (100g\*) e camarão rosa (150g\*). Acompanha arroz branco e legumes à Julienne.

Camarão Crocante **CLÁSSICO AP** R\$ 79,00

Camarão (250g\*) empanado e frito.

Servido com um acompanhamento à sua escolha:

1. Arroz à grega e batata francesa; **ou**
2. Arroz à piemontese e batata francesa; **ou**
3. Panaché de Legumes.

## - Massas -

Espaguete à Bolonhesa **NOVO!** R\$ 36,00

Fettuccine Alfredo **NOVO!** R\$ 42,00

Lasanha à Bolonhesa **NOVO!** R\$ 49,00

Fettuccine com Camarões R\$ 79,00

Fettuccine salteado com camarão (250g\*) envolvido em requeijão, ervilha, manjeriço, bacon, creme de leite e queijo parmesão.

\*Peso "In Natura".



# Monte seu Prato

## - Chapas -

Filé de frango (250g*)	R\$ 32,00
Filé de pescada (300g*)	R\$ 56,00
Filé de filhote (300g*)	R\$ 58,00
Camarão (250g*)	R\$ 54,00
Filé mignon (250g*)	R\$ 52,00
Picanha (400g*)	R\$ 72,00

## - Arroz -

Branco	R\$ 6,00
À Grega	R\$ 9,00
Biro-Biro	R\$ 11,00
À Piamontese	R\$ 14,00
De Jambu	R\$ 15,00

## - Batatas -

Sauté	R\$ 14,00
Purê	R\$ 14,00
Rústica	R\$ 14,00

\*Peso "In Natura".



## - Farofas -

Simples	R\$ 6,00
De Ovo	R\$ 10,00

## - Acompanhamentos -

Torrada	R\$ 3,00
Vinagrete	R\$ 7,00
Feijão Carioca (150ml)	R\$ 7,00
Panaché de Legumes	R\$ 12,00

## Cortes Especiais

### **Beef Ancho\***

*Acompanha farofa, vinagrete e chimichurri.*

### **Beef Chorizo\***

*Acompanha farofa, vinagrete e chimichurri.*

### **Raquete\***

*Acompanha farofa, vinagrete e chimichurri.*

### **Picanha Súina\***

*Acompanha farofa, vinagrete e chimichurri.*

*\* Peças vendidas separadamente e os valores serão de acordo com o peso (kg). Verificar o preço no expositor.*



# Pratos Executivos

Servidos no almoço de segunda a sexta-feira.

**Merluza com Molho de Alcaparras** **NOVO!** R\$ 39,00  
*Filé de peixe (180g\*) na chapa com molho de alcaparra. Acompanha panaché de legumes e arroz branco.*

**Cubos de Filé Acebolados** **NOVO!** R\$ 39,00  
*Filé (200g\*) na chapa com arroz biro-biro e batata rústica.*

**Estrogonofe de Carne** **NOVO!** R\$ 39,00  
*Maminha (200g\*) flambada com cognac, creme de leite, champignon e catchup. Acompanha arroz branco e batata palha.*

**Frango à Parmegiana com Espaguete** R\$ 39,00  
*Filé de frango (125g\*) à milanesa com queijo gratinado e molho de tomate, acompanhado de espaguete ao alho e óleo.*

**Língua ao Molho Roti** R\$ 39,00  
*Lingua bovina (180g\*). Acompanha arroz biro-biro, batata rústica e feijão tropeiro.*

\*Peso "In Natura".

*Merluza com Molho de Alcaparras*

Imagem meramente ilustrativa



# Menu Kids



## Boitatã

R\$ 20,00

Escalopinho de filé mignon (100g\*)  
na chapa. Acompanha arroz branco  
e farofa de ovo.

## Iara

R\$ 17,00

Peito de frango (100g\*) na chapa  
acompanhado de espaguete com  
azeite e servido com queijo ralado.

## Veropinha

R\$ 26,00

Cubinhos de filhote (100g\*) empanados e fritos.  
Acompanha arroz branco e purê de batata.

## Uirapurú

R\$ 26,00

Cubinhos de filé mignon (100g\*).  
Acompanha penne ao molho de tomate.

## Pororoca

R\$ 24,00

Estrogonofe de frango (100g\*) com arroz  
branco, champignon e batata palha.

## Botinho

R\$ 8,00

Papinha de legumes (cenoura, batata  
e chuchu).

\*Peso "In Natura".

# Sobremesas

Salada de Frutas R\$ 16,00

Pudim de Leite (Fatia)



R\$ 10,00

Mini Tortinha Sonho de Valsa

R\$ 14,00

Mini Tortinha de Limão

R\$ 14,00

Banoffee

R\$ 14,00

Torta de Chocolate Diet

R\$ 15,00

Torta Prestígio Diet



R\$ 14,00

Torta Cremosa de Chocolate

R\$ 18,00

Cheesecake de Morango Diet



R\$ 16,00

Petit Gateau

R\$ 29,00

*Bolinho de chocolate com calda quente interna (120g), servido com uma bola de sorvete de creme.*

Brownie com Sorvete

R\$ 29,00

*Bolo de chocolate (120g) com castanhas, servido com uma bola de sorvete de creme.*

Docinhos (Unidade)


R\$ 6,00

*Casadinho; brigadeiro; quadrado de maracujá; bombom de cupuaçu.*

## - Sorvetes -

Taça	R\$ 20,00
Sundae	R\$ 22,00

## - Milkshakes -

	300ml	500ml
Açaí 	R\$ 19,00	R\$ 29,00
Chocolate	R\$ 19,00	R\$ 29,00
Morango	R\$ 19,00	R\$ 29,00

## Bebidas

### - Águas -

Nossa Água <i>Sem gás (500ml)</i>	R\$ 3,50
Bioleve Prime <i>Sem gás (510ml)</i>	R\$ 7,00
Bioleve Prime <i>Com gás (310ml)</i>	R\$ 7,00
Prata <i>Com gás (370ml)</i>	R\$ 9,00
De Coco <i>(300ml)</i>	R\$ 7,50

## - SUCOS -

### Natural (300ml)

*Acerola; limão; goiaba.*

R\$ 8,00

*Cupuaçu; maracujá; abacaxi; graviola.*

R\$ 10,00

**Adicional:** Leite (R\$ 3,00)

### Suco de Laranja Natural

R\$ 14,00

### Limonada Suíça

R\$ 8,00

### Caldo de Cana-de-Açúcar (Garrafa)

R\$ 10,00

### Uva Integral (Garrafa 300ml)

R\$ 14,00

### Shot de Limão

R\$ 3,00

## - Refrigerantes -

### Água Tônica

R\$ 8,00

### KS

*Coca-Cola | Coca-Cola sem Açúcar;*

R\$ 9,00

*Guaraná Garoto.*

R\$ 8,00

### Lata

R\$ 7,00

*Coca-Cola; Coca-Cola sem Açúcar; Fanta Laranja;*

*Fanta Uva; Guaraná Antarctica; Guaraná Antarctica*

*sem Açúcar; Soda Limonada; Pepsi Cola.*

### H2OH

R\$ 9,00

*Limão; Limoneto.*

## - Energéticos -

### Gatorade (500ml)

R\$ 13,00

*Uva; frutas cítricas; tangerina; laranja.*

### Red Bull (269ml)

R\$ 15,00



# Bebidas Alcoólicas

## - Cervejas -

### LONG NECK

Cerpa Export (350ml)	R\$ 11,00
Spaten (355ml)	R\$ 11,00
Stella Artois (330ml)	R\$ 11,00
Tijuca Puro Malte (350ml)	R\$ 11,00
Budweiser (330ml)	R\$ 11,00
Beck's (330ml)	R\$ 11,00
Stella Artois Pure Gold (330ml) 	R\$ 11,00
Heineken (330ml)	R\$ 12,00
Heineken Zero (330ml)	R\$ 12,00

### 600ML

Devassa Bem Loira	R\$ 10,00
Tijuca	R\$ 11,00
Amstel	R\$ 12,50
Bohemia	R\$ 12,50
Tijuca Puro Malte	R\$ 13,00
Eisenbahn Pilsen	R\$ 15,00
Original	R\$ 15,00
Spaten	R\$ 16,00
Heineken	R\$ 18,00



## LITRÃO

Skol R\$ 16,00

### - Aperitivos (dose) -

Martini R\$ 12,00  
*Bianco*

Campari R\$ 11,00

### - Licores (dose) -

Cointreau (30 ml) R\$ 24,00

Drambuie (30 ml) R\$ 24,00

Licor 43 (30 ml) R\$ 24,00

### - Rums e Tequila (dose) -

Rum Bacardí R\$ 8,00  
*Carta Ouro ou Carta Blanca.*

Tequila Jose Cuervo R\$ 21,00

### - Whiskies (dose) -

J. Walker Red Label R\$ 15,00

J. Walker Black Label R\$ 24,00

J. Walker Gold Label R\$ 26,00

Old Parr R\$ 20,00

## - Whiskies (garrafa) -

J. Walker Red Label	R\$ 180,00
J. Walker Black Label	R\$ 320,00
J. Walker Gold Label	R\$ 390,00
Old Parr	R\$ 280,00

## - Gins e Vodkas (dose) -

Gin Seagers	R\$ 9,00
Gin Gordon's	R\$ 13,00
Gin Tanqueray	R\$ 18,00
Vodka Smirnoff	R\$ 7,00
Vodka Absolut	R\$ 15,00

## - Gins e Vodkas (garrafa) -

Gin Seagers	R\$ 100,00
Gin Gordon's	R\$ 190,00
Vodka Smirnoff	R\$ 100,00
Vodka Absolut	R\$ 190,00



## - Coquetéis e Drinks -

<b>Caipirinha</b> <i>Com 100ml de cachaça de jambu.</i>	R\$ 12,00
<b>Caipirinha</b> <i>Abacaxi, lima ou limão com 100ml de cachaça.</i>	R\$ 10,00
<b>Caipirinha</b> <i>Kiwi com 100ml de cachaça.</i>	R\$ 18,00
<b>Caipirinha</b> <i>Morango com 100ml de cachaça.</i>	R\$ 18,00
<b>Caipirosca</b> <i>Abacaxi, limão ou lima com 100ml de vodka nacional.</i>	R\$ 18,00
<b>Caipirosca</b> <i>Kiwi com 100ml de vodka nacional.</i>	R\$ 26,00
<b>Caipirosca</b> <i>Morango com 100ml de vodka nacional.</i>	R\$ 26,00
<b>Caipirosca Absolut</b> <i>Abacaxi, limão ou lima com 100ml de vodka Absolut.</i>	R\$ 26,00
<b>Caipirosca Absolut</b> <i>Kiwi com 100ml de vodka Absolut.</i>	R\$ 34,00
<b>Caipirosca Absolut</b> <i>Morango com 100ml de vodka Absolut.</i>	R\$ 34,00
<b>Coquetel de Frutas</b> <i>Sem álcool.</i>	R\$ 18,00
<b>Coquetel de Frutas</b> <i>Com 100ml de vodka nacional.</i>	R\$ 24,00

<b>Daiquiri</b> <i>Rum Bacardí Carta Blanca, limão e groselha.</i>	R\$ 16,00
<b>Hi-Fi</b>	R\$ 16,00
<b>Cuba Libre</b> 	R\$ 16,00
<b>Alexander</b> 	R\$ 16,00
<b>Pink Lemonade</b> <i>Hibisco sem álcool.</i>	R\$ 16,00
<b>Gin Fizz</b> <i>Gin Seagers, Soda Limonada, limão e açúcar.</i>	R\$ 16,00
<b>Namoradeira</b> <i>Aperol, vodka, limão e açúcar.</i>	R\$ 16,00
<b>Piña Colada</b> <i>Rum Bacardí Carta Blanca, suco de abacaxi, leite de coco e açúcar.</i>	R\$ 16,00
<b>Chorinho</b> <i>Gin Tanqueray, hibisco, groselha, limão e mel.</i>	R\$ 22,00
<b>Gin Tônica</b> <i>Gin Tanqueray, limão siciliano e água tônica.</i>	R\$ 28,00
<b>Aperolclube</b> <i>Aperol, água com gás e espumante.</i>	R\$ 32,00
<b>Moscow Mule</b> <i>Vodka nacional, suco de limão, espuma de gengibre e gelo.</i>	R\$ 29,00