



Cardápio Jantar

O regime de meia pensão da Sollaris Ecopousada inclui o café da manhã e o jantar.

Café da manhã servido entre 8h e 10h.

O jantar é servido entre 18h e 21:30h.

Não estão inclusos entradas ou petiscos, bebidas e sobremesas, as quais serão cobradas separadamente.

Esta incluso uma opção de prato principal individual por hóspede ou uma opção de prato para 2 pessoas por Casal.

A opção kids está inclusa para crianças até 8 anos.

O Scalini Restaurante efetua a cobrança da Taxa de 10% sobre serviços de acordo com a Lei nº 13.419/17 (Lei das Gorjetas)

A critério de Taxa de serviço de quarto será acrescentado R\$ 15,00 por evento.

Taxa rolha de R\$ 100,00 (vinhos, espumantes e cervejas).

Taxa rolha R\$ 350,00 (whiskies e destilados)

Não é possível a substituição ou troca por outra refeição.

Nossa cozinha fecha as 21:30 peça com antecedência.

Ao realizar o fechamento da conta do jantar notará que estará incluso os pratos escolhidos, não se preocupe a Sollaris Ecopousada realizará a exclusão no check out.

Servimos almoço, petiscos, lanches e bebidas com valores a parte.

Não haverá devoluções de valores referentes a refeições não consumidas.

O SCALINI Restaurante está aberto diariamente das 10h as 22h.

Entradas e Petiscos



Ceviche

Cubos de Tilápia marinada em cítrico e azeite, com cebola roxa, salsinha, manga e chips de batata doce finalizado com gengibre. **69**



Dadinho de Tapioca

Crocantes dadinhos de tapioca e queijo coalho, servidos com geleia de pimenta artesanal. **46**



Panelinha do Mar

Uma deliciosa mistura de frutos do mar refogados no leite de coco natural. Servido com torradas. **28**



Salada Sollaris

Seis filés camarões acompanhados de um mix de folhas, tomate cereja, cebola roxa, gergelim torrado e parmesão, regado no molho tarê. (serve 2 Pessoas). **86**



Salada Refrescante

Uma refrescante mistura de folhas, manjericão, tomate cereja, queijo coalho, fruta da estação, gergelim torrado. **59**



Bruschetta

Torradas Crocantes coberta com molho pomodoro caseiro, tomate cereja, queijo parmesão, regada com azeite de oliva e manjericão fresco. **38**



Pastel

6 unidades

Camarão

Delicie-se com um pastel crocante recheado com suculentos camarões e cremoso cream cheese. **55**

Costela

Um pastel crocante recheado com costela desfiada e cebola caramelizada. **48**

Entradas e Petiscos



Camarão Aleo e Óleo

Filé de Camarões (250g) salteados no alho e óleo com macaxeira frita crocante. **109**

Camarão Crocante

Filé de Camarões (250g) empanados na crocante farinha panko, molho da casa. **112**

Vinagrete de Polvo

Cubos de polvo (200g) com pimentões variados, cebola, tomates, pimenta de cheiro, coentro e torradas. **97**



Isca de Peixe

Filé de tilápia (300g) empanado na farinha panko, servido com um molho especial da casa. **89**

Fritas

Escolha entre batatas fritas crocantes ou macaxeira dourada. **34**

Mignon e Fritas

Tiras de filé mignon (300g) macias e aceboladas, servidas com batatas fritas crocantes. **98**



Carpaccio

Finas fatias de carne bovina regado no azeite de oliva, suco de limão, alcaparras, pesto, folha verde e queijo parmesão ralado. **75**

Scalini
RESTAURANTE

"A la carte" é uma expressão francesa que significa "como está no cardápio".

Taxa Rolha de R\$ 100,00 (vinhos, espumantes e cervejas cada unidade)

Taxa Rolha de R\$ 350,00 (whiskies e outros destilados cada unidade)



Camarão Sollaris

Serve até duas pessoas

Suculentos filés de camarão (350g) ao molho de catupiry com pimentões, coentro e pimenta de cheiro, servidos dentro de um abacaxi refrescante. Acompanha arroz de castanhas e farofa crocante de ervas.



Encontro do Mar

Serve até duas pessoas

Filé de peixe empanado na farinha panko (200g) com camarões grelhados na manteiga de ervas (150g) e mariscos no leite de coco. Acompanha arroz branco e Salada verde.



Linguini do Mar

Serve uma pessoa

Camarões (150g) puxado na manteiga de ervas com pimentões coloridos, cebola, pimenta de cheiro e molho pomodoro caseiro e finalizado com salsinha.



Moquequinha

Serve uma pessoa

Filé de camarão (150g) no leite de coco, pimentões coloridos, pimenta de cheiro, tomates, cebola e coentro. acompanhado de arroz de castanha, pirão e farofa de ervas.

Carnes



Sol na Chapa

Serve até duas pessoas

Deliciosa carne de sol (400g) grelhada na manteiga de garrafa, acompanhada de queijo coalho, arroz de alho frito, macaxeira, feijão tropeiro e salada verde



Saudade de Casa

Serve uma pessoa

Suculento filé mignon (150g) servido com feijão caseiro, arroz branco, ovo frito, fritas douradas e uma fresca salada de tomate e folhas verdes.

Peito de Parmegiana

Serve até duas pessoas

Peito de frango (300g) empanado na farinha panko, coberto com molho pomodoro caseiro e parmesão. Servido com spaghetti al pomodoro e fritas.



Polvo Sollaris

Serve uma pessoa

Polvo inteiro (150g) laqueado no shoyu e azeite de ervas finas, acompanhado de um risoto negro cremoso com tomates confitados e finalizado com tare.



Arroz de Polvo

Serve até duas pessoas

Cubos de polvo (300g) combinados com arroz de ervas frescas, tomate, pimentões, cebola, coentro, pimenta de cheiro e um toque de pomodoro caseiro.

Scalini
RESTAURANTE

Trivento White Malbec

Com aroma floral, com notas de frutas vermelhas revela-se leve, com acidez super refrescante sendo ideal para consumir no calor, à beira da praia ou da piscina, para harmonizar com entradas leves



As gramaturas informadas referem-se a proteína animal em natura. Caso possua alguma restrição alimentar ou alergia por favor consulte nossa equipe antes de fazer o pedido



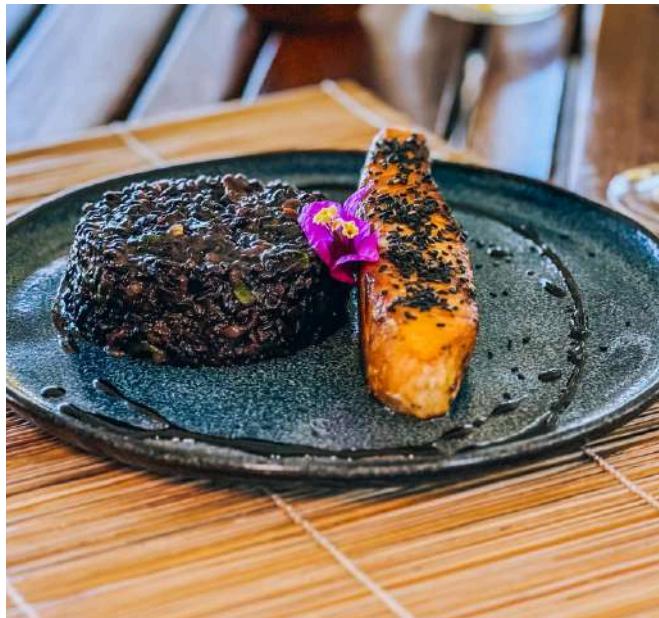
Mediterrâneo



Serve até duas pessoas



Filé de peixe (400g) grelhado com alcaparras, azeitonas, champignon, tomate cereja e cebola roxa no azeite de oliva, purê de banana e arroz negro.



Salmão no Ébano

Serve uma pessoa

File de salmão (200g) grelhado com crosta de gergelim torrado servido com risoto negro e finalizado com molho tare.

Linguado Tropical

Serve uma pessoa

Filé de linguado (200g) ao molho de canela, uva passas e vinho branco. Servido na cama de banana com arroz de amêndoas.

Scalini
RESTAURANTE

As gramaturas informadas referem-se a proteína animal em natura. Caso possua alguma restrição alimentar ou alergia por favor consulte nossa equipe antes de fazer o pedido



Moqueca Duo

Serve até duas pessoas



Filé de peixe (200g) e Filé de camarões (150g) ao molho de leite de coco fresco, pimentões coloridos, pimenta de cheiro, coentro e tomates, arroz de castanhas, pirão farofa crocante de ervas.



Peixe Refrescante

Serve uma pessoa

Peixe (200g) grelhado na manteiga de ervas, Acompanha arroz de castanha, salada refrescante com folhas verdes, tomate cereja e manjericão, finalizado no molho de mel e mostarda

Scalini
RESTAURANTE

Duc de Velabon Bordeaux França

De cor amarelo palha, bastante cítrico, leve frisante, de persistência moderada. Refrescante, de boa acidez, Ótimo para a beira mar



As gramaturas informadas referem-se a proteína animal em natura. Caso possua alguma restrição alimentar ou alergia por favor consulte nossa equipe antes de fazer o pedido

Veganos e Vegetarianos



Risoto Siciliano

● Serve uma pessoa

ARisoto cremoso de limão siciliano, feito com arroz arbóreo, manteiga e parmesão, finalizado com lâminas de amêndoas crocantes e raspas de limão. **78**



Fradinho Fresh

● Serve uma pessoa

Experimente nossa salada de feijão fradinho: tomate suculento, cebola e azeitonas, regados com azeite de ervas.



Spaghetti a Putanesca

● Serve uma pessoa

Spaghetti de sêmola, ao molho de tomates frescos, cebola, champignon e azeitonas pretas. Temperado com alho, manjericão e um toque de pimenta do reino.



Pasta ao Pesto

● Serve uma pessoa

Spaghetti ao tradicional pesto alla Genovese, onde o manjericão fresco se une a um azeite aromático, castanha e parmesão.



Risoto Gorgonzola

● Serve uma pessoa

Risoto cremoso de Gorgonzola, feito com arroz arbóreo, manteiga e parmesão, finalizado com lâminas de amêndoas crocantes.



Spaghetti di Nonna

● Serve uma pessoa

Spaghetti à moda italiana, regado no molho caseiro de tomates frescos e manjericão aromático.

Sobremesa



Cocada de Forno

Cocada caseira de forno, douradinha e crocante, servida com uma bola de sorvete cremoso.

43



Brownie

Brownie de chocolate, servido com uma bola de sorvete e farofa doce e cobertura.

52



Petit Gâteau

Petit gâteau, um bolo de chocolate quente que derrete na boca, servido com uma bola de sorvete e crocante farofa doce.

47



Taça dos Sonhos

Sorvete de Creme, Tapioca, Doce de leite, Chocolate Belga ou Paçoca. Coberto com farofa doce. Consultar disponibilidade de Sabores

41



Chopp e Cervejas

Chopp Brahma Caneco 500

16

Heineken 600 ml

25

Stella Artois 600 ml

22

Original 600 ml

20

Long Neck Heineken

16

Stella Artois

Corona

Wiskies

Royal Salute 21

145

JW Blue 18 anos

140

Chivas 12 anos

42

JW Black

38

JW Red

32

White Horse

28

Old Par

30



Caipiroska

Ciroc

40

Grey Goose

42

Absolut

35

Smirnoff

32

Licores

43

45

Cointreau

30

Amarula

30

Limoncello

40

Caipirinha

Salinas

28

Sagatiba

26

Pitu

22

Sake

28

Doses

Ciroc

30

Campari

20

Tequila

22

Salinas

15

Sagatiba

22

Absolut

25

Smirnof

20

Gim Tanqueray

16

Rum

15

Martini

18



Aprecie com moderação

Taxa Rolha de R\$ 100,00 (vinhos, espumantes e cervejas cada unidade)

Taxa Rolha de R\$ 350,00 (whiskies e outros destilados cada unidade)

Drinks

LIMONCELLO SPRITZ	56		LONG ISLAND ICE TEA	78
Limoncello, espumante, clube soda, gelo e espuma de limão siciliano			Absolut, Espumante, Rum, Tequila, Gin, suco de limão e Coca cola.	
PIÑA COLADA	36		GIN TÔNICA	42
Rum, xarope de coco, leite condensado, suco de abacaxi, creme de leite e gelo			Água Tônica, Gin, limão siciliano.	
DAIQUIRI	32		LONDON SPRITZ	52
Rum, suco de limão e gelo			Gin, Água tônica, Aperol, Prosecco e gelo	
MARGUERITA	38		NEGRONI	54
Tequila, cointreau, suco de limão, sal e gelo			Gin, Campari, Vermouth, rodela de laranja	
MOJITO	34		APEROL SPRITZ	42
Rum, club soda, suco de limão, hortelã, açucar e gelo			Prosecco, Aperol, água com gás, gelo	
VODKA FRESH	32		DRY MARTINI	39
Absolut, suco de limão, xarope de gengibre, água gasesificada			Gin, vermouth, limão siciliano, azeitona e gelo	
MIMOSA	32		MOSCOW MULE	52
Suco de laranja e espumante			Vodka, suco de limão, xarope de gengibre	
LAGOA AZUL	39		GIN TÔNICA FRUTAS	42
Absolut, curaçau blue, suco de limão			Gin, água tônica, Frutas disponíveis: Morango, Maracujá, Limão, Limão Siciliano, Laranja	

Coquetéis não alcoólicos

BITINGUI BEACH	29		PRAERO	32
Suco limao e laranja, xarope de tangerina, acucar e gelo			Suco de Abacaxi e limão com agua de coco e gelo	
SODA ITALIANA	28		MAR DE JAPARATINGA	35
Xarope de fruta água gasesificada e gelo			Agua gasesificada, limão siciliano, curaçau blue e gelo	

Aprecie com moderação

Taxa Rolha de R\$ 100,00 (vinhos, espumantes e cervejas cada unidade)
Taxa Rolha de R\$ 350,00 (whiskies e outros destilados cada unidade)

Champagnes

Veuve Clicquot

Champagne Veuve Clicquot
Ponsardin Brut 750ml 830



Moët e Chandon

Champagne Francês Moet & Chandon Brut Imperial
750ml 960
1500ml 1.350

Espumantes



Batasiolo Asti Docg Itália	290
Fontana Fredda Asti Docg 750ml Itália	240
Freixenet Asti Docg 750ml Espanha	270
Chandon Reserve Brut 750ml Brasil	180
Chandon Passion 750ml Brasil	190
Rio Sol Grand Prestige Branco Brut 750ml Brasil	110
Rio Sol Grand Prestige Rosé Brut 750ml Brasil	110
Freixenet Mia Branca Doce 750ml Fruit Sweet Espanha	162
Freixenet Cordon Negro Brut 750 ml Espanha	237



Taxa Rolha de R\$ 100,00 (vinhos, espumantes e cervejas)
Taxa Rolha de R\$ 350,00 (whiskies e outros destilados)

Vinhos Brancos



Chablis 2023 P. Ferraud - França	890
Chablis Louis Jadot 2023 - França	890
Duc de Velabon Bordeaux - França	210
Vinho Dv Catena Chardonnay - Argentina	289
Angelica Zapata Chardonnay Alta - Argentina	455
Casillero Del Diablo Belight Sauvignon Blanc 750ml - Argentina	130
Trivento White Malbec - Argentina	170
Black Tower Rivaner 750ml - Alemanha	140
Cosecha Sauvignon Blanc - 750ml - Chile	98
Freixenet Pinot Grigio Branco Seco 750ml	193
Casilero del Diablo - Chardonnay - Chile	140
Casillero del Diablo Pedro Jimenez - Chile	150
Foye Reserva Sauvignon Blanc - Chile	130
Gato Negro Chardonnay - Chile	132
Esteban Martin Chardonnay Macabeo 750ml - Espanha	172

Chablis 2023 P. Ferraud França

Branco e Seco de uvas 100% Chardonnay da Região de Chablis AOC - Borgonha - Possui aroma com notas minerais e florais, com toques de frutas cítricas.



"Um bom vinho é poesia engarrafada."

Robert Louis Stevenson



Vinhos Tintos



Brunello Di Montalcino Antinori Docg 750ml - <i>Itália</i>	1550
Luccarelli Primitivo Puglia - <i>Itália</i>	245
Luccarelli Rosso Puglia - <i>Itália</i>	162
Giacandi Montepulciano D'Abruzzo - <i>Itália</i>	180
Angelica Zapata Malbec Alta - <i>Argentina</i>	452
Dv Catena Malbec Malbec - <i>Argentina</i>	344
Dv Catena Cabernet Malbec - <i>Argentina</i>	275
Dv Catena Pinot Noir - <i>Argentina</i>	527
Gran Enemigo Blend - <i>Argentina</i>	535
Alma Negra Mystery Blend - <i>Argentina</i>	365
Luigi Bosca Pinot Noir - <i>Argentina</i>	338
La Linda Malbec - <i>Argentina</i>	172
Duc de Velabon - Bordeaux - <i>França</i>	190
Casillero del Diablo - Cabernet Sauvignon - <i>Chile</i>	140
Casillero del Diablo - Cabernet Sauvignon 375 ml	60
Cosecha Tarapaca Cabernet Sauvignon - Chile-	110



*Brunello Di Montalcino
Antinori Docg 750ml Itália*

De coloração rubi intensa, bouquet aromático complexo, revela aromas de frutas vermelhas maduras, cereja, com notas florais e de especiarias, e um toque de cacau. Um Vinho Tinto elegante, com taninos suculentos.

*Angelica Zapata Malbec
750ml Argentina*

Grande clássico da América do Sul com aromas de alcaçuz e frutas negras que resulta em um vinho de grande concentração mais ainda fresco no paladar, seus taninos são macios e elegantes.

"Boa é a vida, mas melhor é o vinho".

Fernando Pessoa

Vinho Rosé

Toro Loco Utiel-Requena - Espanha	130
Marquis de Gerlys - França	140
Casillero Concha y Toro 750ml - Chile	110
Trivento Malbec 750ml - Argentina	130

Vinhos Verde

Casal Garcia Branco - Portugal	130
Moura Bastos Rosé - Portugal	140
Moura Bastos Branco - Portugal	140

Vinho Frisante

Cella Lambrusco Frisante Branco Doce 750ml - Itália	110
Cella Lambrusco Frisante Tinto Meio Seco 750ml - Itália	110

Sangria - Clericot

Vinho tinto, Cointreau, soda, frutas variadas e gelo	140
Vinho branco, Cointreau, soda, frutas variadas e gelo	140

Vinho Suave

Aurora Colheita Tardia Malvasia/Moscato 500ml - Brasil	130
Sweet Red Reservado Concha y Toro 750ml - Chile	130
Sweet White Reservado Concha y Toro 750ml - Chile	130

Vinho Taça

Taça de vinho	30
<i>Consulte o vinho disponível</i>	

Agua - Refrigerante - Energético

Agua com ou sem gas	6
Refrigerante	8
Schweppes Citrus	8
Red Bull / Monster	22

Sucos

Suco Natural Copo Laranja	15
Suco Natural Jara Laranja	26
Suco Polpa Copo	12
Suco Polpa Jarra <i>Caja, Caju, Goiaba, Graviola, Abacaxi, Maracuja, Manga, Acerola</i>	24

Coco Verde

	Coco Verde	8
	Jarra	28

Café

Nespresso	8
Três Corações	7
Chá	8