



RESTAURANTE
MANDALA

CARDÁPIO

M E N U

Clique em uma das opções abaixo.
Click on the options below.

CAFÉ COMPLETO
CONTINENTAL BREAKFAST

NA CHAPA
GRILLED

OMELETES
OMELETTES

AVES
CHICKEN

TIRA GOSTO
APPETIZER

PEIXES
FISH

SANDUÍCHES
SANDWICHES

CAMARÃO
SHRIMP

TAPIOCAS

SALADAS
SALADS

CARNES
MEAT

SOPAS
SOUP

PRATOS CEARENSES
TYPICAL FOOD

MASSAS
PASTA

SOBREMESAS
DESSERT

CARTA DE VINHOS
WINE MENU

BEBIDAS
BEVERAGES

Confira os ingredientes de cada prato conforme a tabela abaixo.



CAFÉ COMPLETO Continental Breakfast



Suco de laranja, fatias de frutas, pães, queijo, presunto, manteiga, geléia natural, ovo frito ou mexido, café e leite. A glass of orange juice, portions of fruit, loaves of bread, slices of cheese and ham, butter, natural jam, fried egg, coffee and milk.



1780 kcal **R\$ 45,00**

OMELETES Omelettes

FRANGO

Ovos, frango desfiado (70g), milho, alface, tomate e queijo coalho. Acompanha batata frita (150g): 183 kcal. Eggs, shredded chicken (70g), corn, lettuce, tomato and cheese curds. Accompanying fries (150g): 183 kcal.



567 kcal **R\$ 37,00**

MISTO

Ovos, presunto, queijo mussarela, tomate e cebola (513g): 480 kcal. Acompanha batata frita (150g): 183 kcal. Eggs, ham, mozzarella cheese, tomato and onion: 480 kcal. Accompanying fries (150g): 183 kcal.



663 kcal **R\$ 35,00**

PETISCO Appetizer

BATATA FRITA French Fries

Batata inglesa e óleo (300g): 366 kcal.

Acompanha molho Golf: 57 kcal.  

French fries (300g): 366 kcal. Accompanying Golf sauce: 57 kcal.

423 kcal **R\$ 32,00**

FILÉ TRINCHADO

Filé Mignon(125g), cebola e azeitona:

622Kcal. Acompanha batata frita (150g): 183Kcal

File Mignon, (125g), onion and olives: 622Kcal.

Accompanying fries(150g): 183 Kcal.



805 Kcal **R\$ 68,00**

ISCA DE PEIXE

Farinha de trigo, farinha de rosca, ovos, peixe e óleo(12 unds): 911Kcal. Acompanha molho Golf:

57kcal. Wheat flour, breadcrumbs, eggs, fish and

oil (12 units): 911Kcal. Accompanying Golf souce:

57Kcal.



968 Kcal **R\$ 48,00**

CAMARÃO ALHO E ÓLEO (300g)

Shrimp, garlic and oil.



176 Kcal **R\$ 65,00**

SANDUÍCHES Sandwiches

FILÉ

Pão árabe, filé bovino (125g), ovo, queijo, alface e tomate. Acompanha batata frita (150g).

Bread, fillet (125g), eggs, cheese, lettuce and

tomato. Accompanying fries (150g).



530g: 861 kcal **R\$ 44,00**

FRANGO

Pão árabe, peito de frango (125g), queijo, presunto, alface e tomate. Acompanha batata frita (150g).

Bread, chicken breast (125g), cheese, ham, corn,

lettuce and tomato. Accompanying fries (150g).



630g: 837 kcal **R\$ 40,00**

CHEESEBACON

Pão bola, hamburguer (90g), queijo coalho, bacon, alface e tomate. Acompanha batata frita (150g).

Bread, hamburguer (90g), cheese curds, bacon, lettuce and tomato. Accompanying fries (150g).



510g: 1.342 kcal **R\$ 38,00**

AMERICANO

Pão de forma, presunto, queijo, ovo, alface e tomate. Acompanha batata frita (150g).

Bread, ham, cheese, egg, lettuce and tomato. Accompanying fries (150g).



440g: 621 kcal **R\$ 32,00**

Os sanduiches acompanham sachês de maionese, catchup e mostarda. The sandwiches come with sachets of mayonnaise, ketchup and mustard.

TAPIOCAS

CARNE DE SOL

Tapioca(100g), carne do sol desfiada (80g), queijo coalho(55g), requeijão(40g), cebola (45g) e manteiga da terra (15g). Manioc typical food (100g), sun shredded meat (80g), cheese curds (55g), cream cheese(40g), onion and butter (15g).



335g: 916kcal **R\$ 42,00**

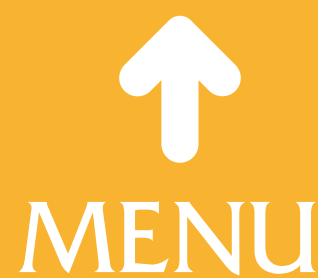
MISTA

Tapioca (100g), queijo (80g), presunto (80g) e tomates (15g). Manioc typical food (100g), cheese (80g), ham (80g) and tomatoes (15g).



305g: 873kcal **R\$ 38,00**

CARNES Meat



MEDALHÕES

Filé bovino (250g), purê, molho madeira, cogumelos e arroz.

Fillet mignon (250g), mashed potatoes, madeira sauce, mushrooms and rice.



335g: 916kcal **R\$ 82,00**

PARMEGIANA

Filé bovino (250g) à milanesa gratinado, molho de tomate, arroz, purê ou espaguete.

Breaded fillet mignon (250g) with melted cheese on tomato sauce, rice, mashed potatoes or spaghetti.



950g: 1492 kcal **R\$ 82,00**

PRATOS CEARENSES Typical foods

PEIXADA CEARENSE

Filé de peixe (250g), ovo, legumes cozidos, pirão e arroz. Fish fillet (250g), egg, cooked vegetables, “pirão” and rice.



970g: 1258 kcal **R\$ 82,00**

MARIA BONITA

Carne de sol desfiada (180g), cebola, manteiga da terra, molho de requeijão, gratinado com queijo coalho, arroz e macaxeira frita.

Sun shredded dried meat (180g), onion, butter, cheese sauce, gratin with cheese curd, rice and fried cassava.



680g: 1576 kcal **R\$ 78,00**

NA CHAPA Grilled

FILÉ BOVINO




Fillet mignon 250g: 372 kcal **R\$ 78,00**

FILÉ DE PEIXE

Fish fillet 250g: 397 kcal **R\$ 78,00**

PEITO DE FRANGO

Chicken breast 250g: 313 kcal **R\$ 67,00**

Escolha 2 Guarnições - Guarnições: Arroz branco (166g: 245 kcal), purê de batata (462g: 468 kcal),   legumes cozidos (366g: 174 kcal), batatas fritas (300g: 366 kcal) ou espaguete (240g: 292 kcal). 

Choice 2 portions - Portions: White Rice (166g: 245 kcal), mashed potatoes (462g: 468 kcal), vegetables (366g: 174 kcal), french fries (300g: 366 kcal) or spaghetti (240g: 292 kcal).

AVES Chicken

DIOGO

Peito de frango grelhado (250g), molho de cogumelos e arroz à grega.

Grilled chicken breast (250g) on mushrooms sauce and Greek rice.

  500g: 859 kcal **R\$ 65,00**


STROGONOFF

Frango desfiado (250g), arroz e batata palha.

Strogonoff chicken (250g), rice and potato chips.

  530g: 914 kcal **R\$ 62,00**

PEIXES Fish


MENU

MOLHO DE CAMARÃO

Filé de peixe (250g), molho de camarão e arroz.

Fish fillet (250g), shrimp sauce and rice.



700g: 1369 kcal **R\$ 82,00**

ALCAPARRAS

Filé de peixe (250g), azeite, alcaparras, arroz e batata sauté.

Fish fillet (250g), olive oil, caper, rice and sauteed potatoes.



500g: 1204 kcal **R\$ 80,00**

CAMARÃO Shrimp

DRAGÃO DO MAR

Camarões (300g) ao leite de coco, cebola, tomate, alho, batatas salteadas e arroz.

Shrimp (300g) with coconut milk, onions, tomatoes, garlic, flour, sauteed potatoes and rice.



710g: 700 kcal **R\$ 82,00**

GRATIN

Camarão (300g) gratinado ao molho de requeijão e arroz à grega.

Shrimp (300g) in a sauce of grated cheese and Greek rice.



450g: 469 kcal **R\$ 82,00**

SALADAS Salads

TROPICAL

Melão, abacaxi, uva passa, creme de leite, acelga, alface e castanha.

Melon, pineapple, raisins, milk cream, acelga leaves, lettuce and cashew nuts.



470g: 626 kcal **R\$ 44,00**

DELÍCIA

Tomate, alface, ovo cozido, azeitona, pickles, batata inglesa, presunto e queijo coalho.

Tomato, lettuce, egg, olives, pickles, potatoes, ham and cheese curds.



470g: 626 kcal **R\$ 47,00**

SOPAS Soups

CANJA

Chicken broth with white rice and carrots.

420g: 173 kcal **R\$ 34,00**

CALDO DE PEIXE

Fish soup



400g: 707 kcal **R\$ 37,00**

LEGUMES

Vegetables soup

420g: 176 kcal **R\$ 34,00**

MASSAS Pasta

Espaguetes ou Fettuccine (Spaghetti or Fettuccini)
313g: 380 kcal

EXECUTIVO

Massa, lâminas de filé (125g), molho madeira, alho, cebola e queijo parmesão.

Pasta with blades steak (125g), gravy, garlic, onion and parmesan cheese.



460g: 573 kcal **R\$ 68,00**

BOLONHESA

Massa, molho bolonhês (160g) e orégano.

Pasta, Bolognese sauce (160g) and oregano.



700g: 748 kcal **R\$ 58,00**

SOBREMESAS Dessert

PUDIM CARAMELADO

Caramel pudding



200g: 400 kcal **R\$ 25,00**

SORVETE COM CALDA (Chocolate, morango e creme) Choice of ice cream with syrup



120g: 251 kcal **R\$24,00**

FRUTAS DA ESTAÇÃO

Choice of season fruits

270g: 117 kcal **R\$22,00**

CAFÉ Coffee

BULE DE CAFÉ E LEITE, TORRADAS E GELÉIA

A pot of coffee, a pot of Milk, toast and jam.



1065g: 515Kcal **R\$ 35,00**



MENU

BULE DE LEITE QUENTE

Pot of milk



500ml – 305Kcal

R\$ 20,00

BULE DE CAFÉ

Pot of coffee

500ml – 48Kcal

R\$ 15,00

CARTA DE VINHOS Wine Menu

BRASIL

MIOLO RESERVA **R\$ 108**

MIOLO SELEÇÃO TINTO **R\$ 98**

MARCUS JAMES BRANCO **R\$ 78**

MARCUS JAMES TINTO **R\$ 78**

ESPUMANTE CHANDON BRUT RESERVE **R\$ 188**

ESPUMANTE MIOLO TERRANOVA

DEMI SEC **R\$ 98**

ARGENTINA

LATITUD 33° MALBEC **R\$ 148**

TRAPICHE CHARDONNAY **R\$ 138**

CHILE

TARAPACÁ COSECHA CHARDONNAY **R\$ 158**

TARAPACÁ COSECHA CARMÉNÈRE **R\$ 158**

TARAPACÁ COSECHA MERLOT **R\$ 148**

CASILLERO DEL DIABLO CABERNET **R\$ 128**

PORTUGAL

PERIQUITA BRANCO **R\$ 158**

PERIQUITA TINTO **R\$ 138**

MOURA BASTOS **R\$ 98**

SUGESTÃO DA CASA

TAÇA **R\$ 30**

BEBIDAS Beverages


MENU

CAFÉ EXPRESSO Express coffee **R\$ 10**

ÁGUA MINERAL

Stilling or Sparkling Mineral Water **R\$ 5**

ÁGUA TÔNICA Tonic Water **R\$ 8**

ENERGÉTICO Energy Drink **R\$ 25**

ÁGUA DE CÔCO Coconut Water **R\$ 8**

SUCOS NATURAIS Natural juices

300ml **R\$ 12** 500ml **R\$ 18**

VITAMINAS Frutas e leite

300ml **R\$ 15** 500ml **R\$ 28**

REFRIGERANTES Soft Drinks **R\$ 8**

AGUARDENTE Sugar cane brandy

Ypióca 160 anos **R\$ 18**

Ypióca 150 anos **R\$ 12**

Ypióca Ouro **R\$ 10**

Ypióca Prata **R\$ 8**

CERVEJAS Beer

Lata Can (Bohemia / Skol) **R\$ 9**

Long Neck (Budweiser / Stella Artois) **R\$ 13**

Long Neck (Heineken) **R\$ 15**

APERITIVOS Appetizers

Caipiroska **R\$ 20**

Caipirinha **R\$ 18**

Vodka Nacional **R\$ 18**

Gin / Ron / Campari / Martini **R\$ 15**

WHISKY

Whisky Old Par **R\$ 25**

Black Label / Logan **R\$ 24**

Black & White **R\$ 16**

Red Label **R\$ 16**



MENU

LICOR Liqueur

Frangelico **R\$ 18**

Cointreau / Amaretto **R\$ 18**

CONHAQUE Cognac

Macieira / Domecq **R\$ 20**

COQUETEL Cocktail

Diogo **R\$ 25**

Alexander **R\$ 25**

Blood Mary **R\$ 25**

Cobramos taxa de 10% de serviço



HOTEL DIOGO
FORTALEZA

reservas2@hoteldiogo.com.br

PEDIDOS
RAMAL 4