



DECK BAR

Pestana Rio Atlântica

APERITIVOS | APPETIZERS

CROQUETE DE CARNE (3 UNID)
BEEF CROQUETE (3 UNID)

R\$39

CAMARÃO EMPANADO
BREADED SHRIMP

R\$65

BATATA FRITA
FRENCH FRIES

R\$41

12 unidades com molho golf
12 units with salsa golf

GUACAMOLE COM TORTILLA 
GUACAMOLE WITH TORTILLA

R\$45

TARTAR DE SALMÃO 
SALMON TARTAR

R\$79

porção de guacamole
temperado servido com
chips de tortilha de milho
*seasoned guacamole served
with corn tortilla chips*

Delicados cubos de salmão
temperado com especiarias
acompanhado de tortilha
*delicate cubes of salmon seasoned
with spices accompanied by tortilla*

PASTÉIS
FRIED PASTRY

R\$51

6 unidades de pastel
(2 de carne – 2 de queijo – 2 de
camarão)
*6 units of fried pastry
(2 of meat – 2 of cheese – 2 of shrimp)*

CHARCUTARIA & QUEIJO
CHARCUTERIE & CHEESE

R\$80

queijo provolone, gorgonzola
e parmesão com salame, peito
de peru e mortadella defumada –
acompanha torradas temperadas
*provolone cheese, gorgonzola and
parmesan with salami, perù breast
and smoked mortadella –
accompanies seasoned toast*

**DADINHO DE TAPIOCA
COM GELÉIA DE PIMENTA**
TAPIOCA CUBS WITH PEPPER JELLY

R\$52

BOLINHO DE BACALHAU
FRIED CODFISH DUMPLINGS

R\$57

6 unidades de bolinhos de
bacalhau fritos servidos om
azeite de ervas
*6 units of fried codfish dumplings
served with herbal extra
virgen olive oil*



DECK BAR

Pestana Rio Atlântica

WRAPS

ATUM* TUNA

pasta de Atum, cebola roxa,
cenoura ralada e alface americana
*tuna salad, red onion, carrot and
iceberg lettuce*

R\$51

VEGETARIANO* VEGETARIAN

abobrinha e berinjela grelhadas , alface
americano, tomate e maionese de ervas
*grilled zucchini and eggplant, iceberg
lettuce, tomato and herbal mayonnaise*

R\$51

FRANGO* CHICKEN

tiras frango grelhado, alface
americana, cebola roxa, tomate e
cream cheese
*grilled chicken breast stripes,
iceberg lettuce, red onion, tomato
and cream cheese*

R\$51

CARNE* MEAT

tiras de filet mignon com queijo
derretido, alface americano, tomate e
cream cheese
*strips of filet mignon with melted
cheese, iceberg lettuce, tomato and
cream cheese*

R\$51

HAMBURGUER | BURGUER

DECK BURGUER*

hamburguer artesanal com queijo, tomate, alface, bacon e pickles.
artisanal burger with cheese, tomato, lettuce, bacon and pickles.

R\$57

*Batata frita ou mini salada verde com
tomate e cebola como acompanhamento.

**Potato chips or mini green salad with
tomato and onion as side dish .*



DECK BAR

Pestana Rio Atlântica

SOPAS | SOUPS

CANJA À BRASILEIRA

BRAZILIAN CHICKEN SOUP

peito de frango em cubos com arroz branco e legumes –
acompanha torrada
*diced chicken with rice & vegetables –
served with toast*

R\$41

CALDO VERDE PORTUGUÊS

PORTUGUESE GREEN SOUP

creme de batatas com couve fatiada e paio português
cream of potatoes with sliced kale and "Portuguese sausage"

R\$41

SALADAS | SALADS

SALADA CAESAR COM BACON

CAESAR SALAD WITH BACON

alface americana, molho caesar, lascas de parmesão com croutons
iceberg lettuce, caesar dressing and parmesan shavings

R\$43

SALADA PESTANA

PESTANA SALAD

mix de folhas verdes, tomate, laminas de cenoura, pepino,
azeitonas pretas, ovo cozido e duo de gergelim.
*mix of greens, tomato, sliced carrot, cucumber, black olives
boiled egg and sesame duo.*

R\$43

ACRESCENTE À SUA SALADA

ADD TO YOUR SALAD

tiras de frango | *thin sliced chicken* **R\$51**

tiras de carne | *thin sliced meat* **R\$55**

lascas de salmão | *salmon shavings* **R\$61**



DECK BAR

Pestana Rio Atlântica



CARNE | MEAT

FILÉT OSWALDO ARANHA

bife de filet mignon grelhado com arroz branco e batata chips e alho crocante.

grilled filet mignon steak with white rice, potato chips and crispy garlic.

R\$99

PICADINHO À COPACABANA

picadinho de filet com couve refogada, arroz branco, farofa de banana e ovo frito.

small cubes of Filet mignon with sautéed kale, white rice, banana "farofa" and fried egg.

R\$103

PICANHA GRELHADA

picanha grelhada acompanhada de batatas fritas, farofa de ovos e molho à campanha.

grilled rump steak accompanied by fries, egg "farofa" and vinaigrette sauce.

R\$107

FRANGO | CHICKEN

FRANGO GRELHADO

GRILLED CHICKEN

file de peito de frango grelhado acompanhado de legumes no vapor.

grilled chicken breast fillet accompanied by steamed vegetables

R\$73

PARMEGIANA DE FRANGO CROCANTE

CHICKEN BREAST BREADED

frango à milanesa, servido com arroz de brócolis e batata frita
breaded chicken served with broccoli rice and french fries

R\$79



DECK BAR



Pestana Rio Atlântica

PEIXE | FISH

TILÁPIA NO VAPOR

STEAMED TILAPIA

file de Tilápia com pesto de tomate
cereja e legumes no vapor
*tilapia fillet with cherry tomato
pesto and steamed vegetables*

R\$79

SOBREMESAS | DESSERTS

ARROZ DOCE

arroz arbóreo, chantilly e raspas de
laranja
*arboreal rice, chantilly and
orange zest*

R\$29

BANOFFE FATIA

deliciosa fatia de torta de banana com
caramelo, chantilly servidos em uma
massa amanteigada crocante
*delicious slice of banana pie with
caramel, chantilly served in a crispy
buttery dough*

R\$29

MASSA & RISOTO PASTA & RISOTO

RISOTO DE TOMATE SECO RÚCULA E MUSSARELA DE BÚFALA

SUN-DRIED TOMATO RISOTTO,
ARUGULA AND BUFFALO
MOZZARELLA

R\$69

PUDIM DE LEITE CONDENSADO

CONDENSED MILK PUDDING

R\$29

RISOTO DE FUNGHI SECCHI COM TIRAS DE FILET MIGNON

FUNGHI SECCHI RISOTTO WITH FILET
MIGNON STRIPS

R\$83

2 BOLAS DE SORVETE 2 SCOOPS OF ICE CREAM

R\$29

ESPAGUETE AO MOLHO SUGO CASEIRO

SPAGHETTI PASTA WITH HOMEMADE
SUGO SAUCE

R\$57

BROWNIE DE CHOCOLATE CHOCOLATE BROWNIE

com castanha do Brasil e
acompanhado de sorvete de baunilha.
*with Brazilian nuts, served with
vanilla ice cream*

R\$33



DECK BAR

Pestana Rio Atlântica



CRIANÇAS | KIDS

SANDUICHE DE QUEIJO QUENTE

GRILLED CHEESE SANDWICH

sanduche no pão de forma com queijo mussarela e acompanhado de batatas fritas
grilled mozzarella cheese sandwich with fries

R\$27

ESPAGUETE NA MANTEIGA COM MIGNON

SPAGHETTI PASTA IN BUTTER AND BEEF

massa espagete salteada na manteiga com cubinhos de filet mignon
spaghetti pasta sautéed with butter and diced filet mignon

R\$41

PESTANINHA



bifinho de frango grelhado com arroz branco, feijão e batata frita
grilled chicken breast with white rice, black beans and fries

R\$41

A DESCRIÇÃO DO MENU PODE NÃO CONTER TODOS OS INGREDIENTES, SE POSSUIR ALGUMA ALERGIA, POR FAVOR, AGRADECEMOS QUE NOS INFORME.

THIS MENU MAY NOT DESCRIBE ALL THE INGREDIENTS, IF YOU SUFFER FROM ANY ALLERGY, PLEASE INFORM US.



DECK BAR

Pestana Rio Atlântica

NÃO ALCOÓLICOS NOON-ALCOHOLIC

CAFÉ EXPRESSO
EXPRESSO

R\$10.50

ÁGUA
WATER

R\$12.50

MATE LEÃO
BRAZILIAN ICE TEA

R\$12.50

SUCO
JUICE

R\$13.50

REFRIGERANTE
SODA

R\$14.50

COCA – COLA

R\$15

**CAPUCCINO | CHOCOLATE
QUENTE | CAFÉ COM LEITE**
CAPPUCCINO | HOT CHOCOLATE |
COFFEE WITH MILK

R\$17

ÁGUA DE COCO
COCONUT WATER

R\$18.50

SODA ITALIANA
ITALIAN SODA

R\$18.50

água com gás e xarope de frutas
sparkling water and fruit syrup

ENERGÉTICO
ENERGY DRINK

R\$23

CERVEJA | BEER

BRAHMA DUPLO MALTE

R\$21

BUDWEISER

R\$21

STELLA ARTOIS

R\$23

BECK'S

R\$25

CORONA

R\$25

COLORADO RIBEIRÃO LAGER

R\$27

LICORES | LIQUEUR

LICOR 43

R\$33

BAILEYS

R\$33

JAGERMEISTER

R\$33



DECK BAR

Pestana Rio Atlântica



COQUETÉIS CLÁSSICOS | CLASSIC COCKTAILS

CAIPIRINHA	R\$31	TROPICÁLIA	R\$39
CAPIRINHA PREMIUM	R\$35	suco natural de abacaxi, vodca, malibu, limão e xarope de açúcar	
CAIPIROSKA	R\$35	<i>pineapple juice, vodka, malibu, lemon and sugar syrup</i>	
RABO DE GALO	R\$35	COPACABANA ICE TEA	R\$39
CAIPIROSKA PREMIUM	R\$39	rum , gin, vodka, tequila, cointreau, sumo de limão, e splash de mate	
SCREWDRIVE	R\$39	<i>vodka, cointreau, lime juice, e splash of brazilian ice tea</i>	
PINA COLADA	R\$39	"BRAZIL MULE"	R\$39
MOJITO	R\$39	cachaça ypioca gold, sumo de limão, xarope de gengibre e espuma de gengibre	
GT ESPECIAL GORDON ´S	R\$39	<i>brazilian cachaça ypioca gold, lemon juice, ginger beer, ginger foam, ice</i>	
NEGRONI	R\$41	GT TROPICAL	R\$49
MARGARITA ON THE ROCKS	R\$41	gin Gordon ´s , rodela de laranja, pimenta rosa e red bull tropical	
APEROL SPRITZ	R\$41	GT MELANCIA	R\$49
WHISKY SOUR	R\$41	gin Gordon ´s , rodela de limão , folhas de hortelã e red bull melancia	
CANARINHO	R\$39	GT PITAYA	R\$49
cachaça envelhecida, mel, maracujá, suco de laranja, folha de hortelã, água com gás e angostura		gin Gordon ´s , rodela de limão siciliano, alecrim, pimento do reino e red bull Pitaya	
<i>aged cachaça, honey, passion fruit, orange juice, mint tea, sparkling water and angostura</i>			



DECK BAR

Pestana Rio Atlântica



G&T&T GIN & TONIC AND TANQUERAY

GIN SUMMER DECK

gin tanqueray , fatias de laranja,
xarope de tangerina, maracujá,
canela em pau e espuma caseira de
gengibre

*tanqueray gin, orange slice,
tangerin syrup, passion fruit ,
cinnamon stick and homemade
ginger foam*

R\$49

GIN FALL IN LOVE

gin tanqueray, xarope de cranberry,
xarope de morango, limão siciliano,
água tônica, espuma caseira de coco e
pimenta rosa

*tanqueray gin, cranberry juice,
strawberry syrup, sicilian lemon,
sparkling water, homemade coconut
foam, pink pepper*

R\$49

GIN SOLARIUM

gin tanqueray, abacaxi, gengibre,
hortelã, água tônica e espuma caseira
de gengibre

*tanqueray gin, pinapple, ginger, mint
leave, tonic water and homemade
ginger foam*

R\$49

GIN SUNSET IN COPA

gin tanqueray, suco de laranja, limão
espremido, granadine e espuma caseira
de coco

*tanqueray gin, orange juice, squized
lime, granadine and homemade
coconut foam*

R\$49



DECK BAR

Pestana Rio Atlântica

VODKAS

SMIRNOFF	R\$31
KETEL ONE	R\$35

RUM

BACARDI CARTA BLANCA	R\$29
BACARDÍ ORO	R\$29

WHISKY

JW BLOND	R\$35
JW RED LABEL	R\$35
JW BLACK LABEL	R\$39
JW GOLD LABEL	R\$49
THE SINGLETON SILGE MALTE	R\$49

BOURBON

JACK DANIEL'S	R\$39
JACK DANIEL'S HONEY	R\$39

GINs

GORDON'S	R\$31
TANQUERAY	R\$37
TANQUERAY TEN	R\$41

TEQUILAS

JOSÉ CUERVO PRATA	R\$31
JOSÉ CUERVO OURO	R\$31

APERITIVOS | APÉRITIFS

CAMPARI	R\$35
APEROL	R\$35
GRAPPA	R\$35
FERNET BRANCA	R\$35

CACHAÇAS

YPIOCA GOLD	R\$27
SALINAS UMBURAMA	R\$27
SANTO GRAU PARATY	R\$27

CONHAQUE

REMY MARTIN VSOP	R\$99
------------------	-------

SE BEBER, NÃO DIRIJA VENDA E CONSUMO
PROIBIDOS PARA MENORES DE 18 ANOS

DISQUE PROCON RJ - 151
OUVIDORIA - 1746
DISQUE SEGURANÇA ALIMENTAR - 0800 282 0376
VIGILÂNCIA SANITÁRIA RJ - +55 21 2224 7548