

## Pratos Principais

### Moquecas

*(serve 2 pessoas)*

### Moqueca vegetariana \*

*Mandioquinha, banana verde, mamão verde, aboborinha e caju*

### Moqueca Mista \*

*Peixe e camarão*

### Moqueca de Peixe \*

### Moqueca de Camarão \*

### Moqueca de Carne seca e Aipim \*

### Moqueca de frango, palmito e caju \*

### Moqueca IBEROSTAR \*

*Camarão, biribiri, tomate seco, queijo e rúcula*

*\* Todas estas opções podem ser servidas como ensopados*

**Robalo asado com espaguetes de palmito, farofa de coco e molho de tamarindo**

**Suprema de frango com puré de mandioquinha, molho de acerola e pimenta doce**

**Filé mignon de porco enrolado em bacon, cremoso de banana verde e coulis de manga com aroma de pimenta dedo de moça**

**Filé mignon do sol, pirão de leite, feijão fradinho e crocante de castanha**

**Bobó de camarão, arroz de coco e chip de banana verde**

## Sobremesas

**Mousse de chocolate e cupuaçu**

**Taça de açaí com granola e banana**

**Quindim**

**Branco e preto de tapioca e chocolate amargo**

**Pudim de coco**

**Brownie de castanhas de caju**

**Mulata Assanhada**

*Esponjoso de chocolate e coco*

**Cocadas variadas**

**Estação de doces Baianos**

*Flambado de frutas*

## Platos Principales

### Moquecas

*(para 2 personas)*

### Moqueca vegetariana \*

*Mandioquiña, banana verde, papaya verde, calabacín y caju*

### Moqueca Mixta \*

*Pescado y camarón*

### Moqueca de Pescado \*

### Moqueca de Camarón \*

### Moqueca de carne seca y yuca \*

### Moqueca de pollo, palmito y caju \*

### Moqueca IBEROSTAR \*

*Camarón, biribirí, tomate seco, queso y rúcula*

*\* Todas estas opciones pueden ser servidas a base de ensopado*

Róbalo asado, spaghettis de palmito, farofa de coco y salsa de tamarindo

Suprema de pollo, puré de mandioquiña y salsa de acerola y pimienta Dulce

Filet mignon de cerdo enrollado en bacon, cremoso de plátano verde y coulis de manga con aroma de pimienta dedo de moça

Filet mignon do sol, pirão de leche, frijol fradinho y crujiente de castaña

Bobó de camarón, arroz de coco y chip de plátano verde

## Postres

Mousse de chocolate y cupuaçu

Copa de açaí con granola y plátano

Quindim

Blanco y negro de tapioca y chocolate amargo

Flan de coco

Brownie de castañas de caju

Mulata Assanhada

*Esponjoso de chocolate y coco*

Estación de cocadas

Estación de dulces Baianos

*Flambeado de frutas*

## Main Dishes

### Moquecas

*(2 portions)*

#### Vegan Style Moqueca\*

*Mandioquinha [Baroa Potato], green banana, green papaya, zucchini and cashew*

#### Mixed Moqueca\*

*Fish and shrimp*

#### Fish Moqueca\*

#### Shrimp Moqueca\*

#### Dried Meat and Cassava Moqueca\*

#### Chicken, hearts of Palm and Cashew Moqueca\*

#### IBEROSTAR Moqueca\*

*Shrimp, bilimbi fruit, dried tomatoes, cheese and arugula*

*\* All these options can be served as stews*

Oven-roasted Sea Bass with shredded hearts of palm, coconut farofa and tamarin sauce

Chicken supreme with mashed baroa potato, acerola sauce and sweet pepper

Pork tenderloin wrapped on bacon with green creamy banana and mango coulis with chilli pepper aroma

Sun-dried tenderloin with milk pirão black-eyed beans and crunchy nuts

Shrimp Bobó with coconut rice and green banana chips

## Deserts

Chocolate and cupuassu mousse

Goblet of açaí with granola and banana

Quindim

Tapioca black and white with dark chocolate

Coconut pudim

Brownie with cashew nuts

#### Mulata Assanhada

*Sponge cake with chocolate and coconut*

Mix of Cocadas

Estação de doces Baianos *[Bahia Candy Season]*

*Fruit Flambé*

## Hauptgerichte

### Moquecas

*(Für 2 Personen)*

### Vegetarischer Moqueca\*

*Mandioquinha [Baroa Potato], grüne Banane, grüne Papaya, Kürbis und Cashew*

### Gemischt Moqueca\*

*Fisch und Krevette*

### Fisch Moqueca\*

### Krevette Moqueca\*

### Trockenfleisch und Maniok Moqueca\*

### Hühner Moqueca, Palmherz und Cashew\*

### IBEROSTAR Moqueca\*

*Krovette, Biribiri, getrockneten Tomaten, Käse und Rauke*

*\* Alle diese Optionen können als Eintöpfe serviert werden*

**Gebratenem Wolfsbarsch mit Spaghetti von Palmhertz, Kokos-Maniokmehl und Tamarind-Sauce**

**Obersten Huhn mit Mandioquinha-Püree, Acerola-Sauce und süßer Chilisauce**

**Schweinefleisch Filet Mignon eingewickelt in Bacon, cremig grüne Banane und Mango-Coulis-Pfeffer mit Paprika**

**Sonne Fleisch Filet Mignon, Milch Pirão, Cowpea Bohne und knusprig von Marone**

**Krovette Bobó, Kokosreis und grüne Bananen-Chip**

## Nachspeisen

**Mousse au Chocolat und cupuaçu**

**Glas von Açaí mit Müsli und Banane**

**Quindim**

**Weiß und schwarz von Tapioka und bitter Schokolade**

**Kokosnuss pudding**

**Brownie von Cashew-Kerne**

**Begeisterte Mulata**

*Schwammig Schokolade und Kokosnuss*

**Verschiedene Kokosnuss Süß**

**Saison von Süssen aus Bahia**

*Flambiertem Obst*