

HANGAR

GASTRONOMIA

M E N U F I R S T C L A S S

O SEU VOO
GASTRONÔMICO
COMEÇA AGORA

Drinks

NÃO ALCOÓLICOS

BUBBLE TEA

R\$ 32.00

Bubbles de maracujá, chá de frutas vermelhas e xarope premium de lichia.

BUBBLE JUICE

R\$ 32.00

Bubbles de cereja, suco de laranja e xarope premium de maracujá vermelho.

BLUE SKY

R\$ 26.00

Suco de abacaxi, suco de laranja e xarope premium curaçau blue.

ICE HEART

R\$ 28.00

Morango, açúcar e Schweppes citrus.

PINÃ DESCOLADA

R\$ 32.00

Suco de abacaxi, leite de coco, leite condensado e xarope premium de frutas vermelhas.

FIT GREEN

NOVIDADE

R\$ 26.00

Chá verde, xarope premium de pêssego, suco de limão e Schweppes tônica zero.



0%

SABORES INCRÍVEIS
COM 0% ÁLCOOL

AVIATOR'S *Bar*

ESPECIAL

Gin

DRINK
LOUNGE
SELECTIONS

ÍCARO

R\$ 46.00

Gin Premium, xarope premium curaçau blue, espuma artesanal de gengibre, Schweppes tônica e laranja desidratada.

CUMULUS

R\$ 48.00

Gin premium, chá de frutas vermelhas, xarope premium de maracujá vermelho, Schweppes tônica, espuma artesanal de gengibre, e laranja desidratada.

NIMBUS

R\$ 44.00

Gin Premium, suco de abacaxi com laranja, morango, laranja desidratada e limão siciliano.

BUBBLE FEEL

R\$ 42.00

Gin Premium, Schweppes tônica e bubbles de morango.

RED SENSATION

R\$ 46.00

Gin Premium, aperol, laranja, morango e espumante.

GIN TÔNICA

R\$ 40.00

Gin Premium, Schweppes tônica e limão siciliano.

GIN FIZZ

R\$ 40.00

Gin Premium, Schweppes tônica, suco de limão e xarope artesanal de açúcar.



LIMONCELLO SPRITZ

R\$ 48.00

Limoncello, espumante, água com gás e limão siciliano.

APEROL SPRITZ

R\$ 44.00

Aperol, espumante, água com gás e laranja.

MOSCOW MULE

R\$ 42.00

Vodka, xarope artesanal de gengibre, suco de limão e espuma artesanal de gengibre.

IRISH JULEP

R\$ 40.00

Whisky Irlandes, xarope artesanal de açúcar, geleia de damasco, hortelã e água com gás.

MOJITO

R\$ 38.00

Rum, hortelã, limão, xarope artesanal de açúcar e água com gás.

MANGO MOJITO

R\$ 38.00

Rum, hortelã, limão, manga, xarope artesanal de açúcar e água com gás.

NEGRONI

R\$ 42.00

Gin premium, Campari e Vermute Rosso, elaborado com técnica especial da casa.

MANHATTAN

R\$ 38.00

Bourbon, Vermute Rosso e Campari aromatizado com laranja e cereja na decoração.

CLERICOT

Taça R\$ 42.00

Vermute Rosso, triple sec, espumante, água com gás e frutas.

Jarra R\$ 86.00

SANGRIA

Taça R\$ 38.00

Vinho tinto suave, Vermute Rosso, frutas, hortelã e água com gás.

Jarra R\$ 82.00

LIMONCELLO SPRITZ

O DRINK QUERIDINHO NA EUROPA!

EQUILIBRADO
SUAVE
REFRESCANTE



CAMPARI TONIC

Schweppes

R\$ 35.00

Schweppes tônica, Campari e limão

COSMOPOLITAN

R\$ 38.00

Vodka, triple sec, suco de cranberry e suco de limão.

SEX ON THE BEACH

R\$ 38.00

Vodka, grenadine, licor de pêssego e suco de laranja.

Blood MARY

Suco de tomate, vodka, molho inglês, pimenta, sal, suco de limão e fatia de bacon.

R\$ 38.00

DRY MARTINI

R\$ 40.00

Gin, Vermute seco e azeitona.

EXPRESSO MARTINI

R\$ 38.00

Brandy, café expresso e licor de café.

DAIQUIRI

R\$ 36.00

Rum, suco de limão e xarope artesanal de açúcar.

PINÃ COLADA

R\$ 34.00

Suco de abacaxi, rum, leite de coco e leite condensado.

MARGARITA

R\$ 34.00

Tequila, cointreau, suco de limão e sal.

WHISKY SOUR

R\$ 34.00

Bourbon, suco de limão e açúcar.



UMA EXPERIÊNCIA
DE ALTITUDE

Cervejas ESPECIAIS



HANGAR 473ML	R\$ 38.00
COLORADO 600ML	R\$ 34.00
BADEN BADEN 600ML	R\$ 34.00
ERDINGER / PAULANER 500ML	R\$ 46.00
BODEBROWN 473ML	Consulte rótulos disponíveis
PRAYA 600ML	R\$ 32.00
PRAYA 355ML	R\$ 21.00
LAGUNITAS 355ML/350ML	R\$ 28.00
BLUE MOON WITBIER 355ML/350ML	R\$ 28.00
EISENBAHN ESTILOS 355ML	R\$ 18.00

Weizenbier/Pale Ale/Session IPA/American IPA

*CONSULTE NOSSOS GARÇONS PARA MAIS RÓTULOS ESPECIAIS / ARTESANAIS

CERVEJAS



HEINEKEN 600ML	R\$ 27.00
EISENBAHN PILSEN 600ML	R\$ 26.00
SOL PREMIUM 600ML SEM GLÚTEN	R\$ 26.00
ORIGINAL 600ML / SERRAMALTE 600ML	} R\$ 24.00
STELLA ARTOIS 600ML	

LONGNECK



HEINEKEN 330ML	} R\$ 19.00
HEINEKEN 0.0% 330ML ZERO ÁLCOOL	
EISENBAHN PILSEN 355ML	R\$ 18.00
SOL PREMIUM 330ML SEM GLÚTEN	} R\$ 18.00
SOL PREMIUM 0.0% 330ML SEM GLÚTEN ZERO ÁLCOOL	
STELLA ARTOIS 330ML / ORIGINAL 300ML	R\$ 17.00
CERPA EXPORT 350ML	R\$ 17.00



Rota dos DESTILADOS



VODKA	R\$ 20.00
VODKA PREMIUM	R\$ 30.00
RUM, STEINHÄGER, OU CACHAÇA	R\$ 20.00
CONHAQUE/BRANDY IMPORTADO	R\$ 30.00
CACHAÇAS ESPECIAIS	R\$ 26.00
CAMPARI	R\$ 24.00
LICORES IMPORTADOS	R\$ 34.00
TEQUILA	R\$ 28.00
WHISKEY	R\$ 28.00
WHISKEY 12 ANOS	R\$ 32.00
BOURBON	R\$ 28.00

BEBIDAS



ÁGUA CRYSTAL	<i>Natural ou com Gás</i>	R\$ 8.00
REFRIGERANTE	<i>Consulte opções</i>	R\$ 10.00
SPRITE LEMON FRESH		R\$ 18.00
SCHWEPES TÔNICA/CITRUS		R\$ 10.00
SUCO NATURAL	<i>Consulte opções</i>	R\$ 20.00
ENERGÉTICO 473ML		R\$ 26.00

Brasilidades

CAIPIRINHA	R\$ 34.00
CAIPIRINHA PREMIUM	R\$ 38.00
CAIPIROSKA	R\$ 36.00
CAIPIROSKA PREMIUM	R\$ 39.00
SAQUERINHA	R\$ 34.00

CHECK-IN

PARA OS AMANTES DO MAR

Vinagrete de **POLVO**

Polvo picado, combinado com cebola, tomates, pimentões e salsa aromática, envolvidos em um leve e refrescante suco de limão siciliano, com sal e azeite de oliva. Acompanha pão italiano de fermentação natural levemente tostado.

R\$ **52,00**



CROCANTE POR FORA, CREMOSO POR DENTRO

Croquete da **CASA**

Deliciosamente crocante, esconde um recheio macio e cremoso de **carne de panela**, acompanhado do nosso exclusivo molho de pimenta.

7 unidades

R\$ **68,00**

DEGUSTAÇÕES
PERFEITAS!

ALERTA: ALTA CREMOSIDADE

Burrata



CAMARÃO Crispy



Crunch
CONE





DELICIOSO!

Ceviche DE MANGA

Deliciosos cubos de manga fresca com cebola roxa, pimenta dedo-de-moça, hortelã, coentro e gergelim, temperados com sal e suco de limão siciliano refrescante.

R\$ 48,00

CHECK-IN

Uma experiência completa de textura e sabor

CRUNCH CONE

ACABOU DE ATERRISSAR

R\$ 58.00

Crocantes cones de massa filo recheados com tartar de salmão fresco temperado com ponzu cítrico, shoyu, gergelim e cebolinha, finalizados na hora para garantir leveza, crocância e frescor em cada mordida.

MIGNON AO GORGONZOLA

R\$ 89.00

Suculentos cubos de filé mignon ao molho gorgonzola. Acompanha pão italiano de fermentação natural levemente tostado.

PROVOLETA

R\$ 68.00

Queijo provolone derretido ao forno, com tomate cereja e orégano. Acompanha pão italiano de fermentação natural levemente tostado.

BURRATA

R\$ 84.00

Burrata cremosa levemente tostada servida com crocante de presunto parma, pão italiano de fermentação natural levemente tostado, tomates confit adocicados, folhas frescas de manjeriço e molho pesto artesanal.

DADINHO DE TAPIOCA

R\$ 58.00

Tapioca granulada com queijo coalho. Acompanha geleia de pimenta.

CAMARÃO CRISPY 6 unidades

R\$ 109.00

Suculentos camarões envoltos em uma crosta crocante e dourada, servidos com um molho rosé artesanal.

LASAGNA FRITTA

R\$ 54.00

Pedaços crocantes de lasanha empanados e recheados com queijo muçarela servidos com nosso irresistível molho de tomate apimentado. **Você vai querer mais!**

CASQUINHA DE SIRI DO CHEF

R\$ 39.00

Nossa versão exclusiva, com topping de camarão crispy.

TORRESMO PURURUCA ARTESANAL

R\$ 59.00

Torresmo de toucinho produzido através de receita exclusiva e originalmente mineira. Acompanha shot de cachaça com limão e molho chipotle.

NÃO SE ESQUEÇA DE NOS INFORMAR SOBRE SUAS ALERGIAS E RESTRIÇÕES ALIMENTARES.



Brusquetas

R\$ 38.00
/UN

BRUSQUETA CAPRESE

Creme leve de alho, folhas de rúcula, tomate, leve toque de pesto, mussarela de búfala ralada.

UMA EXPLOÇÃO DE SABORES

BRUSQUETA FIGO E PARMA

Creme leve de alho, parma fatiado e figo fresco.

BRUSQUETA GORGONZOLA COM CEBOLA CARAMELIZADA

Creme leve de alho, gorgonzola e cebola caramelizada.

figo & parma

Folhas frescas se misturam ao delicado sabor dos figos e a suavidade do queijo de cabra cremoso harmonizadas com fatias de presunto parma, tudo com um toque irresistível de molho balsâmico.

R\$ 72,00

saladas

CAESAR HANGAR

R\$ 66.00

Alface americana e mini romana, suculentas fatias de filé de frango grelhado, croutons, parmesão e molho tradicional.

14 BIS

R\$ 58.00

Mix de folhas verdes, tomate cereja, palmito de pupunha, cebola, granola salgada e molho de mostarda e mel.

NÃO SE ESQUEÇA DE NOS INFORMAR SOBRE SUAS ALERGIAS E RESTRIÇÕES ALIMENTARES.

MASSAS ESPECIAIS

DECOLAGEM ITALIANA
DECOLAGEM ITALIANA

A FAVORITA DA CASA

LASAGNA INVERTIDA *de Costela*

TEM COMO
FICAR MELHOR?

SIM!

Delicie-se com nossa interpretação da lasanha tradicional, recheada com costela cozida lentamente em baixa temperatura servida com molho cremoso de parmesão demi glace.

R\$ **89,00**



Tagliatelle **AL LIMONE**

SUGESTÃO DO CHEF

Massa artesanal da casa ao molho suave de limão siciliano, com camarões salteados e temperados com pimenta-do-reino e sal na medida certa.

R\$ **106,00**



RISOTO DE ALHO PORÓ COM RAGU DE

Costela



mangia

MANGIA CHE TE FA BENE



CHICKEN PASTA

NOVIDADE!

R\$ 86.00

Fettuccine envolvido em molho cremoso de vinho branco e parmesão, com succulentas tiras de frango grelhado e cogumelos salteados na manteiga. Intenso, aveludado e extremamente reconfortante.

RISOTO DE ALHO PORÓ COM RAGU DE COSTELA

R\$ 86.00

Delicioso risoto de alho poró com molho pesto e topping de ragu de costela bovina cremosa.

Chef's CARBONARA

Nossa homenagem a receita clássica. Espaguete ao molho de queijo, bacon, gema crua e sutil picância da pimenta do reino.

R\$ 74,00



NÃO SE ESQUEÇA DE NOS INFORMAR SOBRE SUAS ALERGIAS E RESTRIÇÕES ALIMENTARES.

CARNES

Carnes

STEAK AU POIVRE

R\$ 108.00

Filé mignon ao molho de creme de leite flambado, levemente apimentado. Acompanha risoto de cogumelos.

BIFE DE CHORIZO

R\$ 104.00

Grelhado e fatiado no ponto da casa ao molho chimi-churri acompanhado de um delicioso purê de batatas com queijo e folhas de rúcula.

**para uma experiência perfeita não alteramos o ponto desta carne*

FILÉ À PARMEGIANA

R\$ 96.00

Filé mignon empanado ao molho de tomate e gratinado com queijo. Acompanha arroz branco e fritas.

FILÉ QUATRO QUEIJOS

R\$ 96.00

Filé mignon empanado e gratinado ao molho quatro queijos. Acompanha arroz branco e fritas.

MIGNON & CO.

R\$ 98.00

Suculento tornedor de file mignon ao molho roti da casa. Mousseline de abóbora cabotiã e aspargos envolvidos com bacon.

Surf n' TURF

BEST SELLER

Nosso delicioso filé mignon grelhado em corte alto, com dois camarões crispy por cima. Acompanha risoto cremoso de gorgonzola.

R\$ 114.00



NÃO SE ESQUEÇA DE NOS INFORMAR SOBRE SUAS ALERGIAS E RESTRIÇÕES ALIMENTARES.

Brasa

NOVO QUERIDINHO

E PISTACHE

R\$ 98.00

Fraldinha grelhada, suculenta e macia, servida sobre purê de batatas com um toque de alho assado. Acompanha farofa crocante de pistache, couve crispy molho Roti.



SUGESTÃO DO CHEF

ANCHO A

Djonese

Ancho grelhado fatiado ao molho de mostarda dijon. Acompanha fritas e saladinha da casa.

R\$ 96.00



NOSSOS
QUERIDINHOS

STEAK
au poivre



BIFE de
Chorizo



mignon
& CO.

Galeto ASSADO



Meio galeto preparado lentamente, suculento e macio, finalizado com pele dourada e crocante. Servido sobre creme rústico de milho, acompanhado de aspargos frescos grelhados e finalizado com molho intenso elaborado com o próprio caldo da cocção.

R\$ **86,00**



Aves AVES

CRISPY CHICKEN

R\$ **79.00**

Filé de frango empanado em farinha crocante, que complementa perfeitamente a suculência da carne. Servido ao lado de um risoto cremoso de muçarela de búfala, tomate cereja e manjerição fresco.

FRANGO À PARMEGIANA

R\$ **84.00**

Frango empanado ao molho de tomate e gratinado com queijo. Acompanha arroz branco e fritas.

FRANGO QUATRO QUEIJOS

R\$ **84.00**

Frango empanado e gratinado ao molho quatro queijos. Acompanha arroz branco e fritas.



NÃO SE ESQUEÇA DE NOS INFORMAR SOBRE SUAS ALERGIAS E RESTRIÇÕES ALIMENTARES.

NÃO SE ESQUEÇA DE NOS INFORMAR SOBRE
SUAS ALERGIAS E RESTRIÇÕES ALIMENTARES.

BBQ Ribsway

Costelinha suína banhada
em nosso autêntico molho barbecue
acompanhada de batata assada
recheada com catupiry, bacon e
mações caramelizadas.

R\$ 84.00



Carré DE LEITÃO PRIME

NOVIDADE!

R\$ 88.00

SUCULENTO E MACIO
SUCULENTO E MACIO

Carré de leitão prime
assado lentamente,
suculento e macio, servido
com purê de ervilha com
hortelã, molho de laranja
com mel e finalizado com
amêndoas laminadas
tostadas, trazendo
equilíbrio entre frescor,
doçura e intensidade.



UMA DELÍCIA PARA
compartilhar



Assim como as grandes jornadas começam em terra firme, o Eisbein do Hangar nasce de uma tradição que atravessou séculos e continentes até pousar aqui. Inspirado nas raízes germânicas, esse clássico da culinária europeia foi reinventado para os passageiros que buscam mais do que uma refeição, mas uma verdadeira experiência a bordo. Preparado a partir do Joelho de porco, lentamente defumado e finalizado para alcançar o equilíbrio perfeito entre crocância e maciez, o Eisbein carrega a essência das antigas tavernas, agora reinterpretadas sob o olhar da aviação. Um prato robusto, pensado para ser compartilhado, assim como as melhores viagens: **com boa companhia, histórias marcantes e momentos que ficam na memória.**

Eisbein

SERVE 2 PESSOAS
SERVE 2 PESSOAS

JOELHO
DE PORCO

PARA COMPARTILHAR

Joelho de porco defumado crocante por fora, suculento e macio por dentro. Acompanha batata rústica, couve crispy, alho confitado e molho chipotle.
(Serve até 2 pessoas)

R\$ 169.00



Oceanic

Risoto de frutos do mar preparado com uma seleção fresca e succulenta de lula, vôngole, camarão rosa e mexilhão.

R\$ 98.00



mar

TILÁPIA CRISPY COM RISOTO DE LIMÃO SICILIANO

R\$ 84.00

Filé de tilápia empanada com farinha crocante acompanhada de risoto de limão siciliano.

SALMÃO AO MOLHO DE MARACUJÁ

R\$ 108.00

Salmão grelhado coberto com molho de maracujá acompanhado de legumes no vapor (cenoura, couve-flor, brócolis).

ROBALO H13

R\$ 112.00

Filé de robalo grelhado acompanhado de mousseline de mandioquinha e aspargos.

Bacalhau À PORTUGUESA

R\$ 159.00

Delicioso lombo de bacalhau ao forno com legumes, ovos, azeitonas, alho confitado e arroz branco.



HANGAR OCEAN PIER



TILÁPIA
Crispy



SALMÃO COM
MOLHO DE
maracujá



Robalo **HANGAR**

SELEÇÃO DE

INGREDIENTES

F R E S C O S



MOQUECA

Tropical

VEGANOS

MOQUECA TROPICAL

R\$ 82.00

Delicadas fatias de banana da terra, palmito de pupunha, pimentões coloridos e cebolas cuidadosamente cozidas em um rico molho. Servida com arroz branco e uma deliciosa farofa de dendê.

GREEN TASTE

R\$ 74.00

Risoto de alho-poró preparado com azeite e caldo de legumes caseiro, contrastado pelas texturas de nozes e porpetas de mandioquinha.

NÃO SE ESQUEÇA DE NOS INFORMAR SOBRE SUAS ALERGIAS E RESTRIÇÕES ALIMENTARES.



NÃO SE ESQUEÇA DE NOS INFORMAR SOBRE
SUAS ALERGIAS E RESTRIÇÕES ALIMENTARES.

PARA CRIANÇAS DE ATÉ 12 ANOS

Kids

PRATOS KIDS

SUGESTÃO DO FLY

EXPERIMENTE
NOSSO

BUBBLE Juice



R\$ 32.00

JETT

R\$ 52.00

Nuggets, arroz branco e fritas.

DIZZY

R\$ 52.00

Espaguete ao molho sugo.

JEROME

R\$ 56.00

Tiras de filé mignon, arroz branco e fritas.

Donnie

DONNIE

Tiras de tilápia empanada,
purê de batatas, queijo
e legumes.

R\$ 56,00



Dusty

KIDS

Casquinha de
gelato de creme,
ganache de
chocolate e
guloseimas

R\$ 36.00



SOBREMESAS



UM DOS PREFERIDOS

PETIT GÂTEAU DE

Pistache

Acompanhado de gelato de creme,
farofa de castanha e caramelo salgado.

R\$ **44,00**

Grand GÂTEAU

SIMPLESMENTE
PERFEITO!

Gelato mergulhado no
brownie de chocolate,
cobertura, paçoca e
castanha de caju.

R\$ **48,00**



Twister CHURROS

Churros de roda
coberto com doce
de leite cremoso.
Acompanha gelato
de creme e castanha
de cajú.

R\$ 48,00



UMA DELÍCIA UMA DELÍCIA UMA DELÍCIA



SWEET Pistacchio

Muffin de chocolate com
gelato de pistache sobre
ganache de chocolate
e morangos.

R\$ 46,00

Cocada CREMOSA

Cocada cremosa ao forno
com gelato de creme.

R\$ 39.00



Abacaxi GRELHADO

Abacaxi grelhado com
calda de laranja, canela
e gelato de creme.

R\$ 42.00



Expressos ESPECIAIS

Aceita uma xícara de café?

Aromas e sabores cuidadosamente
selecionados para complementar
sua experiência.

R\$ 8.00

MOKA TORRA MÉDIA

Caramelo e frutado.
Finalização longa e doce.

BOURBON TORRA MÉDIA

Caramelo e mel.
Finalização longa e doce.

BLEND TORRA MÉDIA

Caramelo e doce de leite.
Finalização prolongada e doce.

BLEND TORRA ALTA

Caramelo e doce de leite.
Finalização prolongada e doce.

RISTRETTO TORRA ALTA

Caramelo e doce de leite.
Finalização prolongada e doce.





ALIMENTAÇÃO NATURAL

Produtos 100% naturais

OI CÃO! CARNE

R\$ 36.00

Arroz integral cozido, Músculo bovino cozido, Mandioquinha cozida, Coração bovino cozido, Abóbora kabocha cozida, Repolho roxo cozido, Vagem cozida, Fígado bovino cozido, Food Dog Basic, Óleo de Girassol, Óleo de Linhaça, Tomilho seco, Sal Refinado Iodado.

COXINHA DE FRANGO

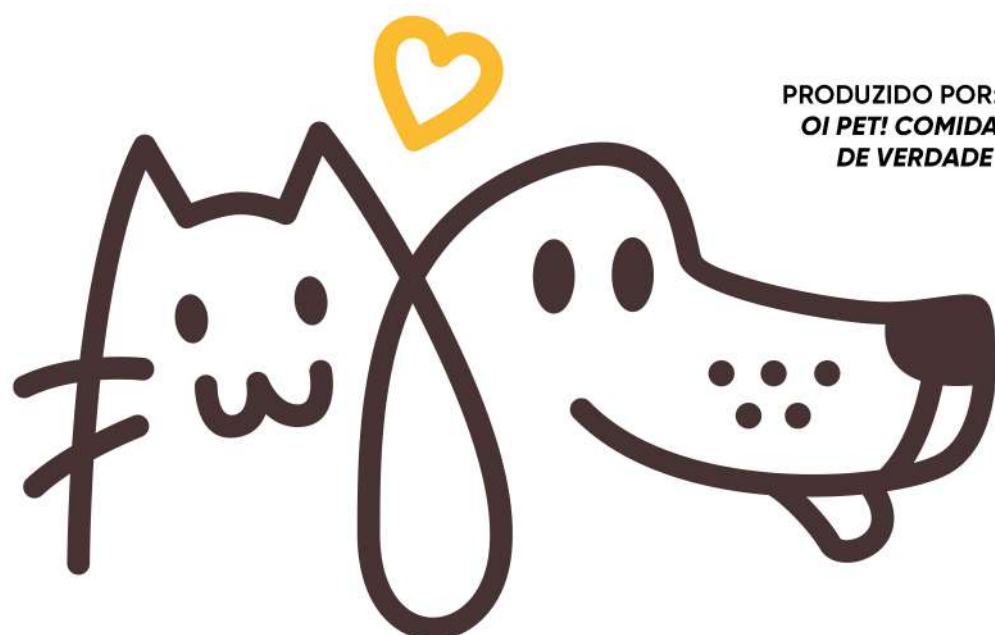
R\$ 32.00

Farinha de arroz, Peito de frango, Salsinha, Cenoura cozida, Batata Doce cozida, Azeite.

PICOLÉ MORANGO

R\$ 22.00

Iogurte natural, Água de Coco e Morango.



PRODUZIDO POR:
OI PET! COMIDA
DE VERDADE



HAN
GAR

UNIDADES
SJCAMPOS E GUARAREMA

@HANGARGASTRONOMIA