



HIROTA  
FOOD  
SUPERMERCADOS



CARDÁPIO ESPECIAL 2025

# Natal & Réveillon

OFERTAS VÁLIDAS  
de 01/12 até  
31/12/2025

**FAÇA SUA ENCOMENDA**

**+30 MIL**  
DE  
CEIAS ENTREGUES



**ACEITAMOS PEDIDOS ATÉ:**

**Ceia de Natal**  
22/12/2025 - 18h

**Ceia de Réveillon**  
29/12/2025 - 18h

ANTECIPE SUA ENCOMENDA COM MÍNIMO DE  
**48 HORAS** DE ANTECEDÊNCIA

**GARANTA SEU PEDIDO AGORA.**  
QUANTIDADE LIMITADA.

PEÇA PELO HIROTA ONLINE  
(APP OU SITE) OU DIRETO NA  
LOJA DE SUA PREFERÊNCIA.

[WWW.HIROTA.COM.BR](http://WWW.HIROTA.COM.BR)



## Bons motivos para você encomendar as ceias de fim de ano no Hirota:

**Mais Tranquilidade:** Sem estresse. Sem ficar horas na cozinha. Sem correr pra fazer compras de última hora.

Você recebe tudo pronto e impecável.

**Mais Variedade:** São dezenas de opções de pratos diferentes.

Da entrada à sobremesa.

Tudo pensado, preparado e pronto pra agradar todos os gostos.

**Mais Qualidade:** Chefs de cozinha, nutricionistas, cozinheiros, engenheiros, técnicos, ajudantes... São mais de 150 profissionais credenciados cuidando, com atenção e carinho, da ceia da sua família.

**Mais Confiança:** Mais de 30 mil ceias já entregues.

### Natal e Ano Novo,

tempo de união, alegria e comemoração  
De fortalecer vínculos com a família e amigos.

#### ACEITAMOS PEDIDOS ATÉ:

*Ceia de Natal..... 22/12/2025 - 18h*

*Ceia de Réveillon..... 29/12/2025 - 18h*

*Ou enquanto durarem os estoques.*

**ANTECIPE SUA ENCOMENDA PARA O MÍNIMO DE 48 HORAS,  
ANTES DA RETIRADA, POIS O ESTOQUE É LIMITADO.**



Para um atendimento eficiente, solicitamos a retirada das encomendas no horário combinado no momento do pedido.



Todos os pratos serão entregues refrigerados e devem ser armazenados na geladeira. É necessário aquecer antes de consumir. As indicações de como aquecer cada prato estarão no folheto entregue junto com seu pedido.



Nossos assados são entregues embalados à vácuo para garantir frescor e maior segurança alimentar. Pensando em você, nossos Chefs desenvolveram um vídeo explicativo com o passo a passo do modo de preparo e de como servir cada prato.



Para não errar nas quantidades aqui vão algumas medidas de referência:

**Saladas frias:** 100g por pessoa.

**Acompanhamentos:** 120g por pessoa.

**Carnes e pratos principais:** até 250g por pessoa.

**Tortas e massas:** 200g por pessoa.

**Sobremesas:** 120g por pessoa.



**Água:** 400ml por pessoa.

**Refrigerante e suco:** 400ml por pessoa.

**Espumante:** 1 garrafa serve em média 3 a 4 pessoas.

**Vinho tinto ou branco:** 1 garrafa serve em média 3 pessoas.



## Veja nosso vídeo exclusivo!

*E saiba como você vai receber e servir cada prato.*



*Família, Amigos e Fé:  
O que nos une é mais forte!*

*No Hirota, celebramos o amor, a união e a fé que nos guiam.  
Que este Natal seja um tempo de renovação e muitas alegrias.  
E o Ano Novo um tempo de esperança, marcado por momentos  
inesquecíveis ao lado da família e amigos.*

*Boas Festas realmente boas.*



*Quer surpreender seus convidados nestas festas?*

**Assista este vídeo e veja dicas super úteis para montar uma mesa bem bonita para receber seus convidados em grande estilo.**



## Entradas e Saladas

Opções saborosas para reunir e surpreender quem a gente ama.

### PERNIL EM LASCAS AO MOLHO DE TOMATE ACEBOLADO

Pernil marinado em tempero especial dos Chefs, assado lentamente, servido em lascas com molho de cebola e tomate. Incrivelmente saboroso.

Unid. média - 1kg | (serve 4 pessoas)

R\$ 10,99  
100g



### CAPONATA ESPECIAL

Antepasto de berinjela com cebolas, azeitonas, pimentões, uvas passas, nozes e castanhas do Pará.

Unid. média - 500g | (serve 4 a 6 pessoas)

R\$ 8,99  
100g



### SALPICÃO NATALINO COM PEITO DE PERU

Receita Natalina com peito de peru defumado, batatas, salsão, maçã verde, uvas passas pretas e maionese.

Unid. média - 500g | (serve 4 pessoas)

R\$ 8,99  
100g



### LAGARTO À VINAGRETE

Lagarto deliciosamente marinado, assado lentamente, fatiado e coberto com vinagrete de cebolas laminadas.

Unid. média - 1kg | (serve 4 pessoas)

R\$ 13,99  
100g



Retirar a embalagem plástica e levar ao forno convencional pré-aquecido a 160°C por cerca de 15 minutos. Não é necessário cobrir com papel alumínio. Esse procedimento se aplica melhor a salgadinhos fritos, batatas assadas, maminhas, tender e peito de peru.



Manter sob refrigeração e retirar somente no momento de servir. Esse procedimento se aplica melhor a entradas frias, saladas, combinados (simples e especial) e sobremesas.

## BOLINHO DE PIRARUCU

Preparado com lascas de pirarucu. Temperado com ervas frescas e especiarias. Dourado por fora e macio por dentro.

Unid. média - 500g | (17 unidades)

R\$ 49,90  
500g

R\$ 44,90  
500g  
CLUBE HIROTA

## MAIONESE DE LEGUMES

Legumes selecionados, cozidos ao dente, envolvidos na tradicional maionese Hellmans com tempero do Chef.

Unid. média - 500g | (serve 4 pessoas)

R\$ 7,99  
100g

R\$ 7,19  
100g  
CLUBE HIROTA



## BOLINHO DE BACALHAU

Tradicional receita portuguesa com bacalhau, massa de batata e cheiro verde. Macio e leve por dentro, douradinho e crocante por fora. Aproveite!

Unid. média - 500g | (22 unidades)

R\$ 69,90  
500g

R\$ 62,90  
500g  
CLUBE HIROTA



## FOCACCIA CAPRESE

Deliciosa Massa com tomates cereja, mussarela, manjerição e azeite extra virgem.

OU

## FOCACCIA DE FIGOS COM BRIE

Deliciosa massa com Figs e queijo Brie.

Unid. média - 350g | (serve 4 pessoas)

R\$ 59,90  
350g cada

R\$ 53,90  
350g cada  
CLUBE HIROTA

## CUSCUZ À BRASILEIRA

Tradicional massa de cuscuz elaborada com frango desfiado, palmito, tomate cereja, ovos cozidos, ervilhas frescas e pimentões.

Unid. média - 700g | (serve 4 pessoas)

R\$ 6,99  
100g

R\$ 6,29  
100g  
CLUBE HIROTA



Comece abrindo o apetite dos seus convidados, nossa seleção de entradas e saladas é perfeita pra isso, além de servir como decoração da mesa e deixá-la ainda mais bonita. Mas lembre-se que todas estas preparações devem ser mantidas sob refrigeração até a hora de serem servidas.

Renan Garcia - Chef de Cozinha Hirota

Produtos sujeitos à disponibilidade de estoque. Os acessórios decorativos mostrados nas fotos não fazem parte das ofertas, as imagens e decorações dos produtos são meramente ilustrativas. Alguns pratos tem as preparações entregues separadamente para que as montagens e finalizações sejam concluídas pelo cliente para garantir a qualidade e frescor do prato.

## Guarnições / Acompanhamentos



### ARROZ À FRANCESA

Arroz salteado com alho poró, vinho branco, champignon, ervilhas frescas e amêndoas laminadas.

Unid. média - 500g | (serve 4 pessoas)

R\$ 7,99  
100g



### CASQUINHA DE CAMARÃO

Casquinha de camarão cremosa, feita com leite de coco, ervas, tomate e camarões, gratinada com parmesão

Unid. média - 500g | (4 unidades)

R\$ 69,90  
500g



### FAROFA RICA

Farofa com base de farinha de milho com azeitonas, bacon, linguiça defumada, cebola, alho, salsão, alho poró e castanhas do Pará.

Unid. média - 500g | (serve 4 a 6 pessoas)

R\$ 6,99  
100g



### ARROZ DAS ÁRABIAS COM FRUTAS SECAS E CASTANHAS

Arroz salteado com damasco, uvas passas, castanhas do Pará e nozes.

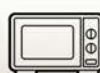
Unid. média - 500g | (serve 4 pessoas)

R\$ 7,99  
100g



Retirar a embalagem plástica e levar ao forno convencional pré-aquecido a 160°C por cerca de 15 minutos.

Não é necessário cobrir com papel alumínio. Esse procedimento se aplica melhor a salgadinhos fritos, batatas assadas, maminhas, tender e peito de peru.



Retire por completo a cobertura das embalagens e aqueça, no micro-ondas, em potência média por cerca de 3 minutos.

Esse procedimento se aplica melhor a pratos como peixes, farofas, escalope de filé mignon e todos os tipos de arroz.

## COXINHA CREME

Delicioso cubo de frango temperado coberto com massa velouté. Crocante por fora, cremosa por dentro.

Unid. média - 500g | (16 unidades)

R\$ 79,90  
500g



*Tudo pensado,  
preparado e pronto  
para agradar.*



## BATATAS RÚSTICAS CORADAS ASSADAS

Deliciosas batatas temperadas com açafrão, curry, azeite e aromatizadas com alecrim.

Unid. média - 500g | (serve 4 a 6 pessoas)

R\$ 5,99  
100g



## SOFIOLI DE QUATRO QUEIJOS COM MOLHO POMODORO

Massa artesanal, recheada com quatro queijos coberta com delicioso molho pomodoro.

Unid. média - 1kg | (serve 4 a 6 pessoas)

R\$ 9,99  
100g



Nossas guarnições foram elaboradas para harmonizar com todo o nosso cardápio de pratos principais e para deixá-las ainda mais gostosas coloque um fio de azeite na hora de servir.

**José Jadson - Chef de Cozinha Hirota**

Produtos sujeitos à disponibilidade de estoque. Os acessórios decorativos mostrados nas fotos não fazem parte das ofertas, as imagens e decorações dos produtos são meramente ilustrativas. Alguns pratos tem as preparações entregues separadamente para que as montagens e finalizações sejam concluídas pelo cliente para garantir a qualidade e frescor do prato.

# Assados

## DICA - ASSADOS

Ao montar os pratos para servir você pode incrementar a decoração deixando-os previamente fatiados, além de mais bonitos isso vai facilitar na hora de servir.

## PERNIL DESOSSADO

Pernil marinado por 24 horas e assado lentamente até dourar por completo acompanha molho madeira.

Unid. média - 2,4kg | (serve 8 a 10 pessoas)

R\$ 13,99  
100g

R\$ 12,59  
100g  
CLUBE HIROTA

## LOMBO SUÍNO ASSADO AO MOLHO DE LARANJA COM ALECRIM

Lombo marinado com vinho branco e especiarias, assado e guarnecido com molho de laranja, mel e alecrim.

Unid. média - 1,9kg | (serve 8 a 10 pessoas)

R\$ 9,99  
100g

R\$ 8,99  
100g  
CLUBE HIROTA



Retirar a embalagem plástica e levar ao forno convencional pré-aquecido a 180°C, coberto com papel alumínio, por cerca de 15 a 20 minutos, sempre verificando se o centro está aquecido. Esse procedimento se aplica melhor a pratos como pernil, peru, cheddar e lombo.



Os molhos devem ser aquecidos no micro-ondas, sem a tampa, por cerca de 1 minuto e adicionados após o total aquecimento da carne.



Retirar a embalagem plástica e levar ao forno convencional pré-aquecido a 160°C por cerca de 15 minutos. Não é necessário cobrir com papel alumínio. Esse procedimento se aplica melhor a salgadinhos fritos, batatas assadas, maminhas, tender e peito de peru.



Nossos assados são entregues embalados a vácuo para garantir frescor e maior segurança alimentar. Pensando em você, nossos Chefs desenvolveram um vídeo explicativo com o passo a passo do modo de preparo e de como servir cada prato.

- Receita exclusiva
  - Carne succulenta e molhadinha
- Saboreie essa delícia!  
Você vai adorar!



## PERU NATALINO

Peru tradicional marinado em tempero caseiro, guarnecido com frutas. Acompanha molho de laranja e mel.

Unid. média - 3kg | (serve 6 a 8 pessoas)

R\$ 12<sup>,99</sup>  
100g

R\$ 11<sup>,69</sup>  
100g  
CLUBE HIROTA



## CHESTER TRADICIONAL

Chester marinado com tempero caseiro, guarnecido com frutas e molho de laranja e mel.

Unid. média - 2,5kg | (serve 6 a 8 pessoas)

R\$ 13<sup>,99</sup>  
100g

R\$ 12<sup>,59</sup>  
100g  
CLUBE HIROTA



Realçar o sabor dos assados com molhos, é sempre uma boa pedida. E pra não errar na combinação siga esta orientação:

- Carnes bovinas, harmonizam com molhos adocicados, por exemplo à base de queijo e frutas.
- Para carnes suínas pode apostar nas combinações que levem frutas secas.
- Já os peixes pedem combinações como chutney de manga ou de maçã.
- As aves, neste sentido, são bem versáteis e harmonizam bem com qualquer uma destas sugestões.

**Daniel Henrique - Chef de Cozinha Hirota Gourmet**

Produtos sujeitos à disponibilidade de estoque. Os acessórios decorativos mostrados nas fotos não fazem parte das ofertas, as imagens e decorações dos produtos são meramente ilustrativas. Alguns pratos têm as preparações entregues separadamente para que as montagens e finalizações sejam concluídas pelo cliente para garantir a qualidade e frescor do prato.

# Assados

*Opções saborosas preparadas com atenção, qualidade e carinho.*

## ESCALOPE DE FILÉ MIGNON AO MOLHO DIANA

Escalope de filé mignon grelhado e regado com o delicioso molho Diana.

Unid. média - 1kg | (serve 6 a 8 pessoas)

R\$ 19,99  
100g

R\$ 17,99  
100g  
CLUBE HIROTA

## TENDER SÁDIA AO MOLHO DE LARANJA, MEL E FRUTAS

Tender bolinha Sadia com cravos. Acompanha molho de laranja com mel e guarnecido com frutas. Agora totalmente fatiado para facilitar.

Unid. média - 1,1Kg | (serve 5 a 6 pessoas)

R\$ 15,99  
100g

R\$ 14,39  
100g  
CLUBE HIROTA



Retirar a embalagem plástica e levar ao forno convencional pré-aquecido a 180°C, coberto com papel alumínio, por cerca de 15 a 20 minutos, sempre verificando se o centro está aquecido. Esse procedimento se aplica melhor a pratos como pernil, peru, choster e lombo.



Os molhos devem ser aquecidos no micro-ondas, sem a tampa, por cerca de 1 minuto e adicionados após o total aquecimento da carne.



## MAMINHA ASSADA AO MOLHO MADEIRA

Maminha marinada, assada lentamente e acompanhada de molho Madeira. Suculenta!

Unid. média - 1,8Kg | (serve 6 a 8 pessoas)

R\$ 15,99  
100g

R\$ 14,39  
100g  
CLUBE HIROTA



## PEITO DE PERU AO MOLHO DE LARANJA

Peito de peru assado, guarnecido com frutas e molho de laranja com mel.

Unid. média - 800g | (serve 6 a 8 pessoas)

R\$ 15,99  
100g

R\$ 14,39  
100g  
CLUBE HIROTA



Retirar a embalagem plástica e levar ao forno convencional pré-aquecido a 160° C por cerca de 15 minutos.

Não é necessário cobrir com papel alumínio. Esse procedimento se aplica melhor a salgadinhos fritos, batatas assadas, maminhas, tender e peito de peru.



Nossos assados são entregues embalados à vácuo para garantir frescor e maior segurança alimentar. Pensando em você, nossos Chefs desenvolveram um vídeo explicativo com o passo a passo do modo de preparo e de como servir cada prato.

Produtos sujeitos à disponibilidade de estoque. Os acessórios decorativos mostrados nas fotos não fazem parte das ofertas, as imagens e decorações dos produtos são meramente ilustrativas. Alguns pratos tem as preparações entregues separadamente para que as montagens e finalizações sejam concluídas pelo cliente para garantir a qualidade e frescor do prato.

## Pratos Principais



### TRANCHE DE SALMÃO ASSADO AO MOLHO MEUNIÈRE

Tranche de salmão assado regado com molho à base de azeite extra virgem, champignon, alcaparras e cebola.

Unid. média - 1Kg | (serve 6 a 8 pessoas)

R\$ 14,99  
100g

R\$ 13,49  
100g  
CLUBE HIROTA



### BACALHAU À GOMES DE SÁ

Lascas de bacalhau temperadas, regadas com azeite extra virgem e acompanhadas de batatas e ovos.

Unid. média - 1Kg | (serve 6 a 8 pessoas)

R\$ 18,99  
100g

R\$ 17,09  
100g  
CLUBE HIROTA



Micro-ondas: Retire por completo a cobertura das embalagens e aqueça em potência média por cerca de 3 minutos. Esse procedimento se aplica melhor a pratos como peixes, farofas, escalope de filé mignon e todos os tipos de arroz.



Manter sob refrigeração e retirar somente no momento de servir. Esse procedimento se aplica melhor a entradas frias, saladas, combinados (simples e especial) e sobremesas.

# Orientais

Às vezes fugir do convencional, pode ser uma demonstração de carinho e atenção com seus convidados, por isso, oferecemos opções para todos os gostos.



## COMBINADO HIRO – 1KG

44 unidades (serve 4 pessoas)

- 4 unid. de Nigui Salmão;
- 4 unid. de Nigui Tilápia;
- 4 unid. de Hot Roll;
- 4 unid. de Hossomaki de Salmão Cru;
- 4 unid. de Jyo de Salmão;
- 4 unid. de Jyo com Cream Cheese e Geleia de Pimenta;
- 6 unid. de Sashimi Salmão;
- 6 unid. de Sashimi Tilápia;
- 4 unid. Dragon Salmão Cru;
- 4 unid. Dragon Salmão Assado.

Cada combinado  
R\$ **189,98**

Preço médio por pessoa

R\$ **47,49**



Cada combinado  
R\$ **179,98**

Preço médio por pessoa

R\$ **44,99**

CLUBE  
DE VANTAGENS  
HIROTA

Produtos sujeitos à disponibilidade de estoque. Os acessórios decorativos mostrados nas fotos não fazem parte das ofertas, as imagens e decorações dos produtos são meramente ilustrativas. Alguns pratos tem as preparações entregues separadamente para que as montagens e finalizações sejam concluídas pelo cliente para garantir a qualidade e frescor do prato.

Produtos sujeitos à disponibilidade de estoque. Os acessórios decorativos mostrados nas fotos não fazem parte das ofertas, as imagens e decorações dos produtos são meramente ilustrativas. Alguns pratos tem as preparações entregues separadamente para que as montagens e finalizações sejam concluídas pelo cliente para garantir a qualidade e frescor do prato.

## Sobremesas

Produtos sujeitos à disponibilidade de estoque. Os acessórios decorativos mostrados nas fotos não fazem parte das ofertas, as imagens e decorações dos produtos são meramente ilustrativas.



### TORTA HOLANDESA

Torta a base de creme holandês, intercalado com biscoito tipo Maria, decorada com ganache e biscoitos de chocolate tipo Calypso na lateral.

Unid. média - 900g | (serve 10 a 12 pessoas)

R\$ 64,98  
cada

R\$ 59,98  
cada  
CLUBE HIROTA



### BOLO BRIGADEIRO COM CEREJAS

Pão de ló de chocolate, recheado com um delicioso creme de brigadeiro, envolto por flocos granulados sabor meio amargo, coberto com doce de leite com chocolate e cerejas inteiras.

Unid. média - 1kg | (serve 10 a 12 pessoas)

R\$ 79,98  
cada

CLUBE HIROTA

R\$ 75,98  
cada



Manter sob refrigeração e retirar somente no momento de servir.

Esse procedimento se aplica melhor a entradas frias, saladas, combinados (simples e especial) e sobremesas.

*Momentos inesquecíveis  
pedem sabores especiais*

## RABANADAS ASSADAS

Deliciosas rabanadas com sabor tradicional,  
mais leve e com muitos menos calorias.

Unid. média - 900g | (serve 10 a 12 pessoas)

RS **33**,90  
kg



## BOLO CHOCO AMÊNDOAS

Pão de ló de chocolate recheado com um delicioso mousse  
de chocolate com amêndoas, envolto com xerém de  
amendoim, decorado com farelo de pão de ló de chocolate,  
amêndoas inteiras.

Unid. média - 1,2kg | (serve 12 a 14 pessoas)

RS **98**,98  
cada



RS **89**,98  
cada



Pra encerrar seu jantar com chave de ouro, ofereça uma sobremesa elegante e  
deliciosa, só tome o cuidado de manter tampada na geladeira até a hora de servir para  
garantir que continue gostosa e crocante.

Salatiel Barros - Chef de Cozinha Hirota

USE  
SEU



Cartão  
Hirota  
Platinum

PARA COMPRAS ACIMA DE R\$300,00

parcela suas compras em até

4x sem Juros

\*parcela mínima de R\$75,00

OUTROS  
CARTÕES  
DE CRÉDITO  
EM ATÉ

parcela suas compras em até

3x sem Juros

\*parcela mínima de R\$100,00

Parcelamento em 4x no cartão Hirota disponível para compras realizadas nas lojas físicas Hirota Food Supermercados, não se aplica às compras feitas no Hirota online Site e App.

Parcelamento em 3x nos outros cartões se aplica tanto as lojas físicas Hirota Food Supermercados quanto ao Hirota Online Site e App, não se aplica a lojas virtuais parceiras como iFood, Rappi, e nem a serviços como recarga de celular, gifts cards, etc.

COMPRE  
PELO



HIROTA ONLINE  
E RECEBA NA SUA CASA.



PRATICIDADE  
AGILIDADE  
SEGURANÇA  
CONVENIÊNCIA  
ECONOMIA



BAIXE O APP ATRAVÉS  
DO QR CODE OU  
ACESSE O SITE  
HIROTA.COM.BR

★ ★ *Desejamos a todos nossos clientes e amigos um Fim de Ano repleto de boas energias e um Ano Novo de muitas realizações.* ★ ★



Nós da Equipe de Gastronomia Hirota, esperamos que seus encontros entre família e amigos só tragam coisas boas. Este é o espírito que desejamos para você e todos aqueles à sua volta, não só neste período de Festas, mas durante todo o ano de 2026.



SAC  
HIROTA

SEMPRE UM LOJA PERTO DE VOCÊ!

(11) 3207-4901

Manifeste suas sugestões, ideias e reclamações.



CONFIRA OS ENDEREÇOS DAS  
LOJAS HIROTA FOOD EM:  
HIROTA.COM.BR/LOJAS/

QUER SER O PRIMEIRO A RECEBER  
NOSSAS OFERTAS E PROMOÇÕES?

CADASTRE-SE NO  
WHATSAPP HIROTA



Salve nosso número  
em seus contatos e nos  
mande um "Oi"

APONTE A CÂMERA DE SEU CELULAR PARA  
ESTE QR CODE QUE VOCÊ SERÁ DIRECIONADO  
PARA O WHATSAPP ESCOLHA A OPÇÃO:  
RECEBA NOSSAS OFERTAS