



**GAV** RESORTS

## UMA EXPERIÊNCIA GASTRONÔMICA INESQUECÍVEL

*An Unforgettable Culinary Experience / Una abundante experiencia gastronómica*

### CAFÉ DA MANHÃ | BUFFET

Breakfast | Desayuno

Todos os dias das 7h às 10h

*Daily from 7:00 a.m to 10:00 am | Todos los días de 07:00 a 10:00*

VALOR  
REGULAR

R\$ **72**

VALOR  
MULTIPROPRIETÁRIO

R\$ **54**

### ALMOÇO | BUFFET

Lunch | Almuerzo

Mediante ocupação do resort: 12h00 às 15h00

*According to resort occupancy: 12:00 p.m. - 3:00 p.m. / Según la ocupación del resort: 12:00 - 15:00*

R\$ **105**

R\$ **78,75**

### JANTAR | BUFFET

Dinner | Cena

Mediante ocupação do resort: 19h00 às 22h00

Todos os dias das 19h00 às 22h00

*According to resort occupancy: 07:00 p.m. - 10:00 p.m. / Según la ocupación del resort: 19:00 - 22:00*

R\$ **105**

R\$ **78,75**

### CRIANÇAS | BUFFET

Kids | Niños

0-5 anos

*0-5 years | 0-5 años*

Cortesia

*Complimentary | Cortesia*

6 a 11 anos

*6-11 years | 6-11 años*

50% de desconto

*50% off | 50% de descuento*

**\*Acompanhadas de adultos pagantes**

*Children must be accompanied by paying adults. / Los niños deben estar acompañados por adultos pagantes*



## ESPECIAL VEGANO VEGAN SPECIAL

Seleção especial de nosso menu, elaborada especialmente para atender quem deseja consumir pratos saborosos, que não sejam produzidos com produtos de origem animal

*A special selection from our menu created for those who wish to enjoy flavorful dishes prepared without products of animal origin / Una selección especial de nuestro menú elaborada para quienes desean disfrutar de platos sabrosos preparados sin productos de origen animal*

### MOQUECA DE BANANA-DA-TERRA

Plantain Moqueca | Moqueca de Plátano Macho

**Nossa versão com banana-da-terra, palmito pupunha, legumes, pimentões coloridos, cebola e castanhas. Acompanha arroz branco e farofa**

*Our version made with plantain, pupunha palm heart, vegetables, colorful bell peppers, onion and nuts. Served with white rice and farofa / Nuestra versión con plátano macho, palmito pupunha, verduras, pimientos de colores, cebolla y nueces Acompañada de arroz blanco y farofa*

*Os pratos contém castanhas e podem conter traços de glúten*

*The dishes contain nuts and may contain traces of gluten / Los platos contienen nueces y pueden contener trazas de gluten*

VALOR  
REGULAR

R\$ **89**

VALOR  
MULTIPROPRIETÁRIO

R\$ **66,75**

# ENTRADAS

Starters / Entradas

## SALADA CAESAR

Caesar Salad | Ensalada César

Alface americana, frango grelhado, molho Caesar, croutons crocantes e lascas de queijo parmesão

Iceberg lettuce, grilled chicken, Caesar dressing, crispy croutons and Parmesan cheese shavings / Lechuga iceberg, pollo a la parrilla, aderezo César, croutones crujientes y láminas de queso parmesano

VALOR  
REGULAR

VALOR  
MULTIPROPRIETÁRIO

R\$ 71

R\$ 53,25

## SALADA CAPRESE TROPICAL

Tropical Caprese Salad | Ensalada Caprese Tropical

Mix de folhas, tomate, muçarela de búfala, manjericão fresco, manga, abacaxi, molho pesto, redução de balsâmico e lascas de queijo parmesão

Mixed greens, tomatoes, buffalo mozzarella, fresh basil, mango, pineapple, pesto sauce, balsamic reduction and Parmesan cheese shavings / Mezcla de hojas verdes, tomate, mozzarella de búfala, albahaca fresca, mango, piña, salsa pesto, reducción de balsâmico y láminas de queso parmesano

R\$ 71

R\$ 53,25

## CAMARÕES PARAENSE EMPANADOS

Breaded Pará-style shrimp | Camarones paraenses empanados

Camarões empanados com crocante de tapioca e velouté de tucupi

Breaded shrimp with tapioca crust and tucupi velouté / Camarones empanados con crocante de tapioca y velouté de tucupi

R\$ 115

R\$ 86,25

## CASQUINHA DE CARANGUEJO PARAENSE

Pará-Style Crab Shell | Pará-Style Crab Shell

Caranguejo refogado no azeite extravirgem, pimentões, cheiro verde e farofa

Crab sautéed in extra virgin olive oil with bell peppers, fresh herbs and farofa / Cangrejo salteado en aceite de oliva extra virgen con pimientos, hierbas frescas y farofa

R\$ 79

R\$ 59,25

## FILÉ-MIGNON APERITIVO

Beef tenderloin bites | Aperitivo de filete mignon

Isclas de filé-mignon acebolado ao molho demi-glace. Acompanha pão da casa

Beef tenderloin strips with sautéed onions and demi-glace sauce. Served with house bread / Tiras de filete mignon con cebolla salteada y salsa demi-glace. Acompañado de pan de la casa

R\$ 105

R\$ 78,75

## BATATA FRITA

French Frie | Papas Fritass

Batatas selecionadas, cortadas e fritas até ficarem douradas e crocantes por fora, macias por dentro

Selected potatoes, cut and fried until golden and crispy on the outside, soft on the inside / Papas seleccionadas, cortadas y fritas hasta quedar doradas y crujientes por fuera, suaves por dentro

R\$ 44

R\$ 33

# SOPAS

Soups | Sopas

## SOPA DE CARANGUEJO

Crab Soup | Sopa de Cangrejo

Uma sopa rica e aromática preparada com carne de caranguejo, cozida lentamente com temperos selecionados e ervas frescas, resultando em um caldo encorpado e cheio de sabor

A rich and aromatic soup made with crab meat, slowly cooked with selected spices and fresh herbs, resulting in a full-bodied and flavorful broth / Una sopa rica y aromática elaborada con carne de cangrejo, cocida lentamente con especias seleccionadas y hierbas frescas, dando como resultado un caldo intenso y lleno de sabor

R\$ 62

R\$ 46,50

## CANJA DE GALINHA

Chicken Canja | Canja de Pollo

Tradicional sopa brasileira com caldo de galinha, arroz, cenoura, batata, salsinha e cebolinha e frango desfiado

Traditional Brazilian soup made with chicken broth, rice, carrot, potato, parsley, chives and shredded chicken / Sopa tradicional brasileña preparada con caldo de pollo, arroz, zanahoria, papa, perejil, cebollín y pollo desmenuzado

R\$ 48

R\$ 36

## SOPA DE CARNE

Beef Soup

Sopa de carne preparada com cortes selecionados, cozidos lentamente até atingirem maciez ideal, combinados com legumes frescos e temperos naturais

Beef soup prepared with selected cuts, slowly cooked until perfectly tender, combined with fresh vegetables and natural seasonings / Sopa de carne preparada con cortes seleccionados, cocidos lentamente hasta alcanzar la ternura ideal, combinados con verduras frescas y condimentos naturales

R\$ 48

R\$ 36



Priorizando sua segurança: Por favor, informe ao seu garçom caso tenha alguma alergia e/ou restrição alimentar antes de fazer o pedido.  
Prioritizing your safety: Please, inform your waiter if you have any allergies or dietary restrictions before placing your order.  
Priorizando su seguridad: Por favor, informe a su camarero si tiene alguna alergia y/o restricción alimentaria antes de hacer su pedido.

# PRATOS PRINCIPAIS

Main Courses / Platos Principales

	VALOR REGULAR	VALOR MULTIPROPRIETÁRIO
<b>CALDEIRADA MISTA (2 pessoas)</b> Mixed Seafood Stew (2 people)   Caldeirada Mixta (2 personas) <b>Filé de pescada amarela, camarão, mexilhão, caranguejo, legumes, ovos cozidos, cheiro verde. Servido com arroz branco e pirão</b> <i>Yellow hake fillet, shrimp, mussels, crab, vegetables, boiled eggs and fresh herbs. Served with white rice and pirão / Filete de pescada amarilla, camarones, mejillones, cangrejo, verduras, huevos cocidos y hierbas frescas. Servido con arroz blanco y pirão</i>	R\$ <b>220</b>	R\$ <b>165</b>
<b>CALDEIRADA PARAENSE (2 pessoas)</b> Pará-Style Seafood Stew (2 people)   Caldeirada Paraense (2 personas) <b>Filé de pescada amarela ao molho de tucupi, folhas de jambu, camarão, legumes, ovos cozidos, cheiro verde. Servido com arroz branco e pirão</b> <i>Yellow hake fillet in tucupi sauce with jambu leaves, shrimp, vegetables, boiled eggs and fresh herbs. Served with white rice and pirão / Filete de pescada amarilla en salsa de tucupi con hojas de jambu, camarones, verduras, huevos cocidos y hierbas frescas. Servido con arroz blanco y pirão</i>	R\$ <b>220</b>	R\$ <b>165</b>
<b>FILÉ DE FILHOTE PREMIUM</b> Premium Filhote Fish Fillet   Filete Premium de Filhote <b>Filhote grelhado na chapa de ferro, servido sobre o molho de limão siciliano, arroz de jambu e legumes sauté</b> <i>Filhote fish grilled on an iron griddle, served over Sicilian lemon sauce with jambu rice and sautéed vegetables / Filhote a la plancha en plancha de hierro, servido sobre salsa de limón siciliano con arroz de jambu y verduras salteadas</i>	R\$ <b>128</b>	R\$ <b>96</b>
<b>CORVINA A MILANESA</b> Breaded Corvina   Corvina a la Milanese <b>Filé de corvina empanado na farinha panko, arroz branco, purê de batatas e legumes na manteiga</b> <i>Corvina fillet breaded with panko flour, served with white rice, mashed potatoes and buttered vegetables / Filete de corvina empanado en harina panko, servido con arroz blanco, puré de papas y verduras en mantequilla</i>	R\$ <b>110</b>	R\$ <b>82,50</b>
<b>PESCADA A LA PLANCHA</b> Grilled Hake <b>Filé de pescada grelhada na chapa, servido sob molho de manteiga de ervas, arroz branco, pirão de peixe e banana da terra grelhada</b> <i>Hake fillet grilled on the griddle, served with herb butter sauce, white rice, fish pirão and grilled plantain / Filete de pescada a la plancha servido con salsa de mantequilla de hierbas, arroz blanco, pirão de pescado y plátano maduro a la parrilla</i>	R\$ <b>128</b>	R\$ <b>96</b>
<b>CHAPA MISTA COM AÇAÍ E FARINHA (2 pessoas)</b> Mixed Griddle with Açaí and Cassava Flour (2 people)   Plancha Mixta con Açaí y Harina (2 personas) <b>Chapa especial com 2 cumbucas de açaí natural, filé gó frito, bolinha de peixe crocante, charque e camarão pai d'égua</b> <i>Special griddle served with two bowls of natural açaí, fried gó fillet, crispy fish balls, dried beef and shrimp / Plancha especial con dos cuencos de açaí natural, filete de gó frito, bolitas de pescado crujientes, charque y camarones</i>	R\$ <b>180</b>	R\$ <b>135</b>
<b>FILÉ BRIGITTE BARDOT (2 pessoas)</b> Brigitte Bardot Fillet (2 people)   Filete Brigitte Bardot (2 personas) <b>Medalhões de filé-mignon grelhado ao molho madeira, bacon, provolone. Servido com arroz à piamontese, fritas e farofa de ovos</b> <i>Grilled filet mignon medallions with madeira sauce, bacon and provolone cheese. Served with piemontese rice, French fries and egg farofa / Medallones de filete mignon a la parrilla con salsa madeira, bacon y queso provolone. Servido con arroz a la piamontesa, papas fritas y farofa de huevo</i>	R\$ <b>189</b>	R\$ <b>141,75</b>
<b>PICANHA GRELHADA</b> Grilled Picanha Steak   Picanha a la Parrilla <b>Picanha grelhada com arroz biro-biro e farofa</b> <i>Brazilian picanha steak grilled and served with biro-biro rice and farofa / Corte brasileiro de picanha a la parrilla acompañado de arroz biro-biro y farofa</i>	R\$ <b>127</b>	R\$ <b>95,25</b>

# PRATOS PRINCIPAIS

Main Courses / Platos Principales

VALOR  
REGULAR

VALOR  
MULTIPROPRIETÁRIO

## FILE GAV

GAV Filet Mignon | Filete GAV

**File-mignon grelhado, com ovo frito, batatas fritas, arroz branco e vinagrete**

*Grilled filet mignon served with fried egg, French fries, white rice and vinaigrette / Filete mignon a la parrilla con huevo frito, papas fritas, arroz blanco y vinagreta*

R\$ **108**

R\$ **81**

## FILE-MIGNON À PARMEGIANA

Grilled Chicken Breast | Pollo a la Parrilla

**Paillard de file-mignon empanado na farinha panko, gratinado com queijo muçarela e molho pomodoro, acompanhado de arroz branco e batata frita**

*Panko-breaded filet mignon paillard topped with mozzarella cheese and pomodoro sauce, served with white rice and French fries / Filete mignon empanizado en panko, gratinado con queso mozzarella y salsa pomodoro, acompañado de arroz blanco y papas fritas*

R\$ **103**

R\$ **77,25**

## FRANGO GRELHADO

Grilled Chicken Breast | Pollo a la Parrilla

**File de peito de frango grelhado com molho de laranja e gengibre, servido com purê de batatas e legumes salteados**

*Grilled chicken breast with orange and ginger sauce, served with mashed potatoes and sautéed vegetables / Pechuga de pollo a la parrilla con salsa de naranja y jengibre, servida con puré de papas y vegetales salteados*

R\$ **79**

R\$ **59,25**



Priorizando sua segurança: Por favor, informe ao seu garçom caso tenha alguma alergia e/ou restrição alimentar antes de fazer o pedido.  
Prioritizing your safety: Please, inform your waiter if you have any allergies or dietary restrictions before placing your order.  
Priorizando su seguridad: Por favor, informe a su camarero si tiene alguna alergia y/o restricción alimentaria antes de hacer su pedido.

# MASSAS E RISOTOS

Pastas & Risottos / Pastas y Risottos

## RISOTO DE CAMARÃO

Shrimp Risotto | Risotto de Camarones

Arroz arbóreo cozido com camarões, temperado com ervas frescas, tomate, queijo parmesão e vinho branco

Arborio rice cooked with shrimp, seasoned with fresh herbs, tomato, Parmesan cheese and white wine / Arroz arborio cocido con camarones, sazonado con hierbas frescas, tomate, queso parmesano y vino blanco

VALOR  
REGULAR

VALOR  
MULTIPROPRIETÁRIO

R\$ 117

R\$ 87,75

## RISOTO DE COGUMELOS

Mushroom Risotto | Risotto de Champiñones

Arroz arbóreo preparado com cogumelos, ervas frescas, tomates, queijo parmesão e vinho branco

Arborio rice cooked with mushrooms, fresh herbs, tomatoes, Parmesan cheese and white wine / Arroz arborio preparado con champiñones, hierbas frescas, tomate, queso parmesano y vino blanco

R\$ 90

R\$ 67,50

## FETTUCCHINE ALFREDO COM CAMARÕES

Shrimp Fettuccine Alfredo | Fettuccine Alfredo con Camarones

Fettuccine grano duro com molho à base de creme de leite, manteiga e queijo parmesão, servido com camarões grelhados

Durum wheat fettuccine in a creamy sauce made with butter, cream and Parmesan cheese, served with grilled shrimp / Fettuccine de trigo duro en salsa cremosa de mantequilla, crema y queso parmesano, servida con camarones a la parrilla

R\$ 109

R\$ 81,75

## ESPAGUETE À BOLONHESA

Spaghetti Bolognese | Espagueti a la Boloñesa

Espagete grano duro ao molho de tomate artesanal, com ragu de carne, finalizado com queijo parmesão

Durum wheat spaghetti with homemade tomato sauce and meat ragù, finished with Parmesan cheese / Espagueti de trigo duro con salsa de tomate artesanal y ragù de carne, finalizado con queso parmesano

R\$ 79

R\$ 59,25

## LASANHA A BOLONHESA

Bolognese Lasagna | Lasaña a la Boloñesa

Camadas de massa intercaladas com molho bolonhesa artesanal, preparado com carne bovina e tomate, finalizadas com molho cremoso e queijo gratinado

Layers of pasta interspersed with homemade Bolognese sauce, prepared with beef and tomatoes, finished with creamy sauce and gratinated cheese / Capas de pasta intercaladas con salsa boloñesa artesanal, preparada con carne de res y tomate, finalizadas con salsa cremosa y queso gratinado

R\$ 79

R\$ 59,25

# MENU INFANTIL

Kids' Menu / Menú Infantil

Desenvolvido especialmente para crianças de até 10 anos, nosso menu infantil oferece porções perfeitas para os pequenos

Specially designed for children up to 10 years old, our kids menu offers perfectly sized portions / Desarrollado especialmente para niños de hasta 10 años, nuestro menú infantil ofrece porciones ideales para los pequeños

## ESPAGUETE

Buttered Spaghetti | Espagueti con Mantequilla

Massa longa grano duro servida na manteiga

Durum wheat spaghetti served with butter / Espagueti de trigo duro servido con mantequilla

VALOR  
REGULAR

VALOR  
MULTIPROPRIETÁRIO

R\$ 51

R\$ 38,25

## FRANGO

Grilled Chicken | Pollo a la Parrilla

Filé de frango grelhado, servido com arroz branco, batata frita e feijão caseiro

Grilled chicken fillet served with white rice, French fries and homemade beans / Filete de pollo a la parrilla servido con arroz blanco, papas fritas y frijoles caseros

R\$ 54

R\$ 40,50

## MIGNON

Filet Mignon | Filete Mignon

Filé-mignon grelhado, servido com arroz branco, batata frita e feijão caseiro

Grilled filet mignon served with white rice, French fries and homemade beans / Filete mignon a la parrilla servido con arroz blanco, papas fritas y frijoles caseros

R\$ 56

R\$ 42

# ESPECIAL MULTIPROPRIETÁRIOS

Family Sharing Special | Owners Special

Pensados para serem compartilhados em família (até 04 pessoas), nossos pratos oferecem combinações ideais de sabores para momentos especiais entre multiproprietários

*Designed to be shared with family (up to 4 people), these dishes offer ideal flavor combinations for special moments among owners / Pensados para compartir en familia (hasta 4 personas), nuestros platos ofrecen combinaciones de sabores ideales para momentos especiales*

## DELÍCIA DE PEIXADA

Fish Stew Delight

Pimentões em rodelas, batata, cebola, ovos, tomates, cenoura, cheiro verde. Acompanha arroz branco e pirão

*Sliced bell peppers, potato, onion, eggs, tomatoes, carrot and fresh herbs. Served with white rice and pirão / Pimientos en rodajas, papa, cebolla, huevos, tomates, zanahoria y hierbas frescas. Acompañado de arroz blanco y pirão*

VALOR  
REGULAR

VALOR  
MULTIPROPRIETÁRIO

R\$ **260**

R\$ **195**

## MIX DE GRELHADOS

Grilled Meat Platter | Parrillada Mixta

Seleção de grelhados com carne, frango, linguiça toscana, acompanhados de legumes salteados, batatas fritas, arroz branco, farofa e vinagrete

*Selection of grilled meats including beef, chicken and Tuscan sausage, served with sautéed vegetables, French fries, white rice, farofa and vinaigrette / Selección de carnes a la parrilla con res, pollo y salchicha toscana, acompañadas de vegetales salteados, papas fritas, arroz blanco, farofa y vinagreta*

R\$ **236**

R\$ **177**

## CORVINA À MILANESA DO MULTIPROPRIETÁRIO

Multiproprietor's Breaded Corvina | Corvina a la Milanese del Multiproprietario

Filé de corvina empanado na farinha panko, arroz branco, purê de batatas e legumes na manteiga

*Corvina fillet breaded with panko flour, served with white rice, mashed potatoes and buttered vegetables / Filete de corvina empanado con harina panko, servido con arroz blanco, puré de papas y verduras en mantequilla*

R\$ **261**

R\$ **195,75**



# S O B R E M E S A S

Desserts / Postres

## PORÇÃO DE AÇAÍ NATURAL (300 ML)

Natural Açaí Portion (300 ml) | Porción de Açaí Natural (300 ml)

Acompanhada de farinha d'água ou farinha de tapioca

Served with cassava flour or tapioca flour / Acompañado de harina de mandioca o harina de tapioca

## LA CREME DE BACURI

La Crème de Bacuri

Creme de bacuri com farofa e castanha de caju

Bacuri cream with farofa and cashew nuts / Crema de bacuri con farofa y castañas de cajú

## DELÍCIA PARAENSE

Pará Delight

Creme de cupuaçu com pão de ló, coberto com geleia de cupuaçu

Cupuaçu cream with sponge cake, topped with cupuaçu jam / Crema de cupuaçu con bizcocho, cubierta con mermelada de cupuaçu

## PUDIM DE LEITE

Milk flan / Flan de leche

Pudim de leite condensado, servido com calda de caramelo

Condensed milk flan served with caramel sauce / Flan de leche condensada servido con salsa de caramelo

## BROWNIE DE CHOCOLATE

Chocolate Brownie

Brownie de chocolate com castanha de caju, acompanhado por sorvete de creme

Chocolate brownie with cashew nuts served with vanilla ice cream / Brownie de chocolate con anacardos acompañado de helado de vainilla

VALOR  
REGULAR

R\$ **27**

VALOR  
MULTIPROPRIETÁRIO

R\$ **20,25**

R\$ **49**

R\$ **36,75**

R\$ **49**

R\$ **36,75**

R\$ **49**

R\$ **36,75**

R\$ **49**

R\$ **36,75**





# SANDUÍCHES

SANDWICHES | SÁNDWICHES

## HAMBÚRGUER GAV

GAV Burger | Hamburguesa GAV

Pão brioche, hambúrguer de carne angus 180g, queijo prato, tomate, picles, bacon, alface e maionese de ervas. Acompanha batatas fritas

*Brioche bun, 180g Angus beef patty, prato cheese, tomato, pickles, bacon, lettuce and herb mayonnaise. Served with French fries / Pan brioche, hamburguesa de carne Angus de 180 g, queso prato, tomate, pepinillos, tocino, lechuga y mayonesa de hierbas. Acompañado de papas fritas*

## ESPECIAL DE FILÉ

Filet Special | Especial de Filete

Pão baguete, tirinhas de filé-mignon, muçarela, alface, tomates e molho de cream chesse.

Acompanha batatas fritas

*Baguette bread, strips of filet mignon, mozzarella, lettuce, tomatoes and cream cheese sauce. Served with French fries / Pan baguette, tiras de filete mignon, mozzarella, lechuga, tomates y salsa de cream cheese. Acompañado de papas fritas*

## CHEESE SMASH KIDS

Mini pão brioche, hambúrguer de carne angus smash 100g, queijo prato, picles e molho cheddar. Acompanha batatas fritas

*Mini brioche bun, 100g Angus smash burger, prato cheese, pickles and cheddar sauce. Served with French fries / Mini pan brioche, hamburguesa Angus smash de 100 g, queso prato, pepinillos y salsa cheddar. Acompañado de papas fritas*

VALOR  
REGULAR

VALOR  
MULTIPROPRIETÁRIO

R\$ 60

R\$ 45

R\$ 62

R\$ 46,50

R\$ 32

R\$ 24





# PIZZAS

8 fatias | 8 slices | 8 porciones

## PIZZA DE CALABRESA

Calabrese Pizza

Molho de tomate, muçarela, calabresa, cebola fatiada e orégano.

Tomato sauce, mozzarella, calabrese sausage, sliced onion and oregano. / Salsa de tomate, mozzarella, calabresa, cebolla en rodajas y orégano.

## PIZZA DE FRANGO COM CATUPIRY

Chicken with Catupiry Cheese Pizza | Pizza de Pollo con Catupiry

Molho de tomate, muçarela, frango desfiado, catupiry e orégano.

Tomato sauce, mozzarella, shredded chicken, Catupiry cheese and oregano. / Salsa de tomate, mozzarella, pollo desmenuzado, queso Catupiry y orégano.

## PIZZA DE MUÇARELA

Mozzarella Pizza | Pizza de Mozzarella

Molho de tomate, muçarela, tomate em rodelas e orégano.

Tomato sauce, mozzarella, sliced tomatoes and oregano. / Salsa de tomate, mozzarella, tomate en rodajas y orégano.

## PIZZA PORTUGUESA

Portuguese Pizza

Molho de tomate, muçarela, presunto, ovos, cebola e azeitona

Tomato sauce, mozzarella, ham, eggs, onion and olives. / Salsa de tomate, mozzarella, jamón, huevos, cebolla y aceitunas.

## PIZZA DE 4 QUEIJOS

Four Cheese Pizza | Pizza de Cuatro Quesos

Molho de tomate, muçarela, provolone, catupiry, queijo prato, tomate em rodelas e orégano.

Tomato sauce, mozzarella, provolone, Catupiry cheese, prato cheese, sliced tomatoes and oregano. / Salsa de tomate, mozzarella, provolone, queso Catupiry, queso prato, tomate en rodajas y orégano.

VALOR  
REGULAR

R\$ 114

VALOR  
MULTIPROPRIETÁRIO

R\$ 85,50

R\$ 114

R\$ 85,50

R\$ 114

R\$ 85,50

R\$ 114

R\$ 85,50

R\$ 114

R\$ 85,50



# BEBIDAS:

## BEM-VINDO AO PARAÍSO

*Welcome to paradise /*

Cada sabor é único e você faz parte de uma experiência única.

Entre um mergulho e outro, aproveite os nossos drinks repletos de cores, aromas e aquela pitada de descontração. Aqui, cada sensação proporciona uma viagem sensorial e cada momento é uma oportunidade para brindar!

*Each flavor is unique, and you are part of an extraordinary experience. Between swims, enjoy our drinks brimming with colors, aromas, and a touch of relaxation. Here, every sensation provides a sensory journey, and every moment is an opportunity to celebrate!*

*Cada sabor es único, y tú eres parte de una experiencia extraordinaria. Entre los baños, disfruta de nuestras bebidas llenas de colores, aromas y un toque de relajación. Aquí, cada sensación ofrece un viaje sensorial, ¡y cada momento es una oportunidad para celebrar!*



# DRINKS AUTORAIS

Signature Drinks / Cócteles de Autor

## CAVALO MANCO

Whisky White Horse, suco de laranja e xarope de gengibre

*White Horse whisky, orange juice and ginger syrup / Whisky White Horse, jugo de naranja y jarabe de jengibre*

VALOR  
REGULAR

R\$ **46**

VALOR  
MULTIPROPRIETÁRIO

R\$ **34,50**

## BEIJA EU

Gin London Dry, xarope de acerola, laranja, cereja e Schweppes

*London Dry gin, acerola syrup, orange, cherry and Schweppes soda / Gin London Dry, jarabe de acerola, naranja, cereza y soda Schweppes*

R\$ **46**

R\$ **34,50**

## GAV TROPICAL

Gin London Dry, maracujá, Red Bull Tropical e suco de laranja

*London Dry gin, passion fruit, Red Bull Tropical and orange juice / Gin London Dry, maracuyá, Red Bull Tropical y jugo de naranja*

R\$ **46**

R\$ **34,50**

## SEREIA DO NORTE

Gin London Dry, Lillet Blanc, refrigerante de limão e mix de pitaia

*London Dry gin, Lillet Blanc, lemon soda and pitaya mix / Gin London Dry, Lillet Blanc, refresco de limón y mezcla de pitaya*

R\$ **46**

R\$ **34,50**

# CERVEJAS

Beer / Cerveza

VALOR  
REGULAR

VALOR  
MULTIPROPRIETÁRIO

TIJUCA | 355 ML

R\$ **14**

R\$ **10,50**

TIJUCA SILVER | 355 ML

R\$ **17**

R\$ **12,75**

TIJUCA PURO MALTE | 350 ML

R\$ **16**

R\$ **12**

CERPA EXPORT | 350 ML

R\$ **14**

R\$ **10,50**

BUDWEISER | 350 ML

R\$ **16**

R\$ **12**

SPATEN | 355 ML

R\$ **16**

R\$ **12**

STELLA ARTOIS | 330 ML

R\$ **16**

R\$ **12**

CORONA | 330 ML

R\$ **17**

R\$ **12,75**

HEINEKEN | 330 ML

R\$ **17**

R\$ **12,75**

CERVEJA ZERO ÁLCOOL

R\$ **17**

R\$ **12,75**

# DRINKS CLÁSSICOS

Pastas & Risottos / Pastas y Risottos

## CAIPIRINHA

Cachaça padrão, xarope de açúcar e a fruta de sua preferência.

*Traditional Brazilian cachaça, sugar syrup and fruit of your choice / Cachaça tradicional, jarabe de azúcar y fruta a elección*

VALOR REGULAR	VALOR MULTIPROPRIETÁRIO
R\$ <b>29</b>	R\$ <b>21,75</b>

## CAIPIROSKA REGULAR

Vodka Smirnoff, xarope de açúcar e a fruta de sua preferência

*Smirnoff vodka, sugar syrup and fruit of your choice / Vodka Smirnoff, jarabe de azúcar y fruta a elección*

R\$ <b>32</b>	R\$ <b>24</b>
---------------	---------------

## CAIPIROSKA PREMIUM

Vodka Absolut, xarope de açúcar e a fruta de sua preferência

*Absolut vodka, sugar syrup and fruit of your choice / Vodka Absolut, jarabe de azúcar y fruta a elección*

R\$ <b>39</b>	R\$ <b>29,25</b>
---------------	------------------

## FITZGERALD

Gin London Dry, limão-taiti, xarope de açúcar e Angostura bitters

*London Dry gin, Tahitian lime, sugar syrup and Angostura bitters / Gin London Dry, limón tahití, jarabe de azúcar y Angostura bitters*

R\$ <b>43</b>	R\$ <b>32,25</b>
---------------	------------------

## GIN & TONIC

Gin London Dry, água tônica e especiarias

*London Dry gin, tonic water and spices / Gin London Dry, agua tônica y especias*

R\$ <b>39</b>	R\$ <b>29,25</b>
---------------	------------------

## GIN MILLER

Gin London Dry, suco de limão, espuma de gengibre e hortelã

*London Dry Gin, lime juice, ginger foam and mint. / Gin London Dry, jugo de limón, espuma de gengibre y menta*

R\$ <b>39</b>	R\$ <b>29,25</b>
---------------	------------------

## NEGRONI

Gin London Dry, Campari e vermute tinto

*London Dry gin, Campari and red vermouth / Gin London Dry, Campari y vermut rojo*

R\$ <b>46</b>	R\$ <b>34,50</b>
---------------	------------------

## MOJITO

Rum branco, hortelã, limão-taiti, xarope de açúcar e refrigerante de limão

*White rum, mint, Tahiti lime, sugar syrup and lemon soda / Ron blanco, menta, limón tahití, jarabe de azúcar y refresco de limón*

R\$ <b>31</b>	R\$ <b>23,25</b>
---------------	------------------

## COCO MALUCO

Vodka Smirnoff, creme de leite, leite condensado e coco ralado

*Smirnoff vodka, cream, condensed milk and grated coconut / Vodka Smirnoff, nata, leche condensada y coco rallado*

R\$ <b>42</b>	R\$ <b>31,50</b>
---------------	------------------

## APEROL SPRITZ

Aperol, espumante brut, água com gás e rodela de laranja

*Aperol, brut sparkling wine, sparkling water and orange slice / Aperol, espumante brut, agua con gas y rodaja de naranja*

R\$ <b>42</b>	R\$ <b>31,50</b>
---------------	------------------

# COCKTAILS NÃO ALCOÓLICOS

Non-Alcoholic Cocktails / Cócteles Sin Alcohol

## SODA FRUIT

Morango, tangerina, gengibre e refrigerante de limão

*Strawberry, tangerine, ginger and lemon soda / Fresa, mandarina, gengibre y refresco de limón*

VALOR REGULAR	VALOR MULTIPROPRIETÁRIO
R\$ <b>26</b>	R\$ <b>19,50</b>

## MOSAICO

Mosaic

Acerola, graviola, goiaba, leite condensado, creme de leite e xarope de cereja

*Acerola, soursop, guava, condensed milk, cream and cherry syrup / Acerola, guanábana, guayaba, leche condensada, crema y jarabe de cereja*

R\$ <b>26</b>	R\$ <b>19,50</b>
---------------	------------------

## SODA ITALIANA

ITALIAN SODA

Água com gás, xarope monin e gelo

*Sparkling water, Monin syrup and ice / Agua con gas, jarabe Monin y hielo*

R\$ <b>24</b>	R\$ <b>18</b>
---------------	---------------

Sabores: curaçau blue, tangerina, morango, maçã verde ou limão siciliano

*Flavors: blue curaçao, tangerine, strawberry, green apple or Sicilian lemon / Sabores: curaçau blue, mandarina, fresa, manzana verde o limón siciliano*

# NÃO ALCOÓLICOS

Non-Alcoholic / Sin Alcohol

## ÁGUA MINERAL SEM GÁS

Mineral Water | Agua Mineral

VALOR  
REGULAR

VALOR  
MULTIPROPRIETÁRIO

R\$ 8

R\$ 6

## ÁGUA MINERAL COM GÁS

Sparkling Mineral Water | Agua Mineral con Gas

R\$ 9,20

R\$ 6,90

## ÁGUA TONICA

Tonic Water | Agua Tônica

R\$ 10

R\$ 7,50

## ÁGUA DE COCO NATURAL

Natural Coconut Water | Agua de Coco Natural

R\$ 13

R\$ 9,75

## REFRIGERANTES

Soft Drinks | Refrescos

R\$ 11

R\$ 8,25

## ENERGÉTICO RED BULL

Energy drink Red Bull | Bebida energética Red Bull

R\$ 20

R\$ 15

## SUCO DE FRUTAS | 300 ML

Fruit Juice | Jugo de Frutas

R\$ 14

R\$ 10,50

## SUCO DE FRUTAS | JARRA

Fruit Juice | Pitcher / Jugo de Frutas | Jarra

R\$ 39

R\$ 29,25

(Abacaxi, abacaxi com hortelã, acerola, caju, cupuaçu, gajaba, graviola, laranja, laranja com acerola, limão, maracujá, taperebá) (Pineapple, pineapple with mint, acerola, cashew, cupuaçu, guava, soursop, orange, orange with acerola, lime, passion fruit, taperebá / Piña, piña con menta, acerola, cajú, cupuaçu, guayaba, guanábana, naranja, naranja con acerola, limón, maracuyá, taperebá)



# TEQUILA

---

JOSÉ CUERVO SILVER

	VALOR REGULAR	VALOR MULTIPROPRIETÁRIO
JOSÉ CUERVO SILVER	R\$ <b>34</b>	R\$ <b>25,50</b>
JOSÉ CUERVO OURO	R\$ <b>29</b>	R\$ <b>21,75</b>

JOSÉ CUERVO OURO

# VODKA

---

ABSOLUT

R\$ **25** R\$ **18,75**

SMIRNOFF RED

R\$ **21** R\$ **15,75**

# BITTERS

---

CAMPARI

R\$ **24** R\$ **18**

# VERMOUTHS Vermuts

---

MARTINI BIANCO

R\$ **19** R\$ **14,25**

MARTINI ROSSO

R\$ **19** R\$ **14,25**

# GIN S Ginebras

---

TANQUERAY

R\$ **40** R\$ **30**

GORDON'S

R\$ **25** R\$ **18,75**

# RUM Ron

---

BACARDI CARTA BLANCA

R\$ **19** R\$ **14,25**

BACARDI CARTA ORO

R\$ **19** R\$ **14,25**

# LICORES Liqueurs

---

AMARULA

R\$ **28** R\$ **21**

LICOR 43

R\$ **32** R\$ **24**

FRANGELICO

R\$ **30** R\$ **22,50**

# CONHAQUE

Cognac / Coñac

REMY MARTIN

R\$ **72**

R\$ **54**

MACIEIRA PORTUGUÊS

R\$ **26**

R\$ **19,50**

# AGUARDENTE

Cachaça / Aguardiente

YPIOCA

R\$ **19**

R\$ **14,25**

SALINAS

R\$ **22**

R\$ **16,50**

# WHISKY 8 ANOS

8 Years Whiskey/Whisky 8 Años

JOHNNIE WALKER RED LABEL

R\$ **25**

R\$ **18,75**

# WHISKY 12 ANOS

12 Years Whiskey/Whisky 12 Años

BUCHANAN'S

R\$ **42**

R\$ **31,50**

CHIVAS REGAL

R\$ **42**

R\$ **31,50**

JOHNNIE WALKER BLACK LABEL

R\$ **42**

R\$ **31,50**

OLD PARR

R\$ **42**

R\$ **31,50**

# WHISKY 17 ANOS

17 Years Whisky/Whisky 17 Años

BALLANTINE'S

R\$ **48**

R\$ **36**

# WHISKY ESPECIAL

Special Whisky/Whiskey Especial

JOHNNIE WALKER GOLD LABEL

R\$ **48**

R\$ **36**

# CAFETERIA

Coffee & Tea | Cafeteria

## CAFÉ EXPRESSO

Espresso | Café expresso

VALOR  
REGULAR

R\$ **10,50**

VALOR  
MULTIPROPRIETÁRIO

R\$ **7,88**

## CHÁ À SUA ESCOLHA

Tea (Selection) / Té a Elección

R\$ **8**

R\$ **6**

## CAFÉ COM LEITE

Coffee with Milk | Café con Leche

Quente ou Gelado

Hot or Iced | Caliente o Frío

R\$ **10,50**

R\$ **7,88**

## CHOCOLATE QUENTE OU FRIO

Hot or Cold Chocolate / Chocolate Caliente o Frío

Leite vaporizado e chocolate ao leite em pó

Steamed milk with chocolate powder. / Leche vaporizada con chocolate con leche.

R\$ **12**

R\$ **9**

## COPO DE LEITE

Glass of Milk | Vaso de Leche

R\$ **7**

R\$ **5,25**

