

# PISCINA GRAN VALLEY



## Entradas

Starters

BATATA FRITA French Fries  
Simples  
Simple

VALOR  
REGULAR

R\$ 51

VALOR  
MULTIPROPRIETÁRIO

R\$ 38<sup>.25</sup>

BATATA FRITA French fries  
Servida com molho fonduta de queijo  
Served with cheese fonduta sauce

R\$ 87

R\$ 65<sup>.25</sup>

POLENTA FRITA Fried polenta  
Servida com molho fonduta de queijo  
Served with cheese fonduta sauce

R\$ 51

R\$ 38<sup>.25</sup>

PARMA E FIGOS Parma ham and figs  
Mix de folhas frescas, figo fresco, presunto parma, queijo mole da região, amêndoas em lâminas, redução de laranja e balsâmico.  
Fresh leaf mix, fresh figs, Parma ham, regional soft cheese, sliced almonds, orange reduction and balsamic glaze

R\$ 132

R\$ 99

SALADA CAESAR Caesar salad  
Mix de folhas frescas, tomate seco feito na casa, croutons, molho Caesar, queijo parmesão, peito de frango grelhado  
Fresh mixed leaves, house-made sun-dried tomatoes, croutons, Caesar dressing, Parmesan cheese and grilled chicken breast.

R\$ 92

R\$ 69

FILE À GRANA PADANO Filet mignon with grana padano  
Isca de filé mignon ao molho funduta de queijo Grana Padano, acompanhadas de fatias de pães da casa feitos com fermentação natural  
Filet mignon strips in Grana Padano cheese fonduta sauce, served with slices of house-made naturally fermented bread

R\$ 164

R\$ 123

NOSSO STEAK TARTARE Our steak tartare  
Tartare de filé mignon ao molho clássico e aioli de alho negro, finalizado com Grana Padano e acompanhado de clássica polenta frita  
Filet mignon tartare with classic sauce and black garlic aioli, finished with Grana Padano and served with classic fried polenta

R\$ 170

R\$ 127<sup>.50</sup>

NOSSO CAMARÃO EMPANADO Our breaded shrimp  
Camarão grande empanado, envolto em presunto parma, servido com chutney de manga com maracujá  
Large breaded shrimp wrapped in Parma ham, served with mango and passion fruit chutney

R\$ 187

R\$ 140<sup>.25</sup>

## Pizzas

Pizzas

MARGHERITA Margherita  
Massa de longa fermentação natural, molho de tomate artesanal, queijo muçarela, tomate, manjeriçao fresco, azeitonas e orégano  
Naturally long-fermented dough, artisanal tomato sauce, mozzarella cheese, tomato, fresh basil, olives and oregano

VALOR  
REGULAR

R\$ 152<sup>.00</sup>

VALOR  
MULTIPROPRIETÁRIO

R\$ 114<sup>.00</sup>

CALABRESA Calabresa Sausage  
Massa de longa fermentação natural, molho de tomate artesanal, queijo muçarela, calabresa, cebola-roxa, azeitonas e orégano  
Naturally long-fermented dough, artisanal tomato sauce, mozzarella cheese, calabresa sausage, red onion, olives and oregano

R\$ 152<sup>.00</sup>

R\$ 114<sup>.00</sup>

PARMA E MUÇARELA DE BÚFALA Parma Ham And Buffalo  
Mozzarella  
Massa de longa fermentação natural, molho de tomate artesanal, muçarela de búfala, presunto parma, tomate confitado, manjeriçao fresco e orégano  
Naturally long-fermented dough, artisanal tomato sauce, buffalo mozzarella, Parma ham, tomato confit, fresh basil and oregano

R\$ 152<sup>.00</sup>

R\$ 114<sup>.00</sup>

COGUMELOS COM ALHO-PORÓ Mushrooms With Leek  
Massa de longa fermentação natural, molho de tomate artesanal, queijo muçarela, mix de cogumelos frescos, alho-poró, tomate confitado e orégano  
Naturally long-fermented dough, artisanal tomato sauce, mozzarella cheese, fresh mushroom mix, leek, tomato confit and oregano

R\$ 152<sup>.00</sup>

R\$ 114<sup>.00</sup>

CHOCOLATE COM MORANGO Chocolate With Strawberries  
Massa de longa fermentação natural, chocolate Lugano, finalizada com morangos confitados e frescos  
Naturally long-fermented dough, Lugano chocolate, finished with fresh and confit strawberries

R\$ 152<sup>.00</sup>

R\$ 114<sup>.00</sup>

## Sanduíches

Sandwiches

HAMBÚRGUER GAV GAV BURGER  
Pão brioché, hambúrguer de carne Angus 180 g, queijo prato, tomate, picles, bacon, alface e maionese de ervas. Acompanha batatas fritas  
Brioche bun, 180 g Angus beef burger, prato cheese, tomato, pickles, bacon, lettuce and herb mayonnaise. Served with French fries

VALOR  
REGULAR

R\$ 71<sup>.00</sup>

VALOR  
MULTIPROPRIETÁRIO

R\$ 53<sup>.25</sup>

CHEESE SMASH Cheese Smash  
Pão brioché, hambúrguer smash de carne Angus 100 g, queijo prato, picles e molho cheddar. Acompanha batatas fritas  
Brioche bun, 100 g Angus beef smash burger, prato cheese, pickles and cheddar sauce. Served with French fries

R\$ 46<sup>.00</sup>

R\$ 34<sup>.50</sup>

CIABATTA Ciabatta  
Muçarela de búfala, presunto parma, tomate, rúcula e finalização com molho pesto  
Buffalo mozzarella, Parma ham, tomato, arugula and pesto sauce

R\$ 92<sup>.00</sup>

R\$ 69<sup>.00</sup>

BAGUETE Baguette  
Tiras de filé mignon, queijo gouda, tomate, alface e maionese de mostarda Dijon  
Filet mignon strips, Gouda cheese, tomato, lettuce and Dijon mustard mayonnaise

R\$ 73<sup>.00</sup>

R\$ 54<sup>.75</sup>

## Bebidas Não Alcoólicas

Non-alcoholic beverages

Água mineral Mineral water

VALOR  
REGULAR

R\$ 8<sup>.00</sup>

VALOR  
MULTIPROPRIETÁRIO

R\$ 6<sup>.00</sup>

Refrigerantes Soft drinks

R\$ 11<sup>.00</sup>

R\$ 8<sup>.25</sup>

Energético Energy drink

R\$ 24<sup>.00</sup>

R\$ 18<sup>.00</sup>

Suco de frutas Fruit juice

R\$ 14<sup>.00</sup>

R\$ 10<sup>.50</sup>

## Cervejas

Beers

BUDWEISER LONG NECK

VALOR  
REGULAR

R\$ 14

VALOR  
MULTIPROPRIETÁRIO

R\$ 10<sup>.50</sup>

STELLA ARTOIS LONG NECK

R\$ 15

R\$ 11<sup>.25</sup>

CORONA LONG NECK

R\$ 15

R\$ 11<sup>.25</sup>

HEINEKEN LONG NECK

R\$ 16

R\$ 12

AMSTEL LONG NECK

R\$ 14

R\$ 10<sup>.50</sup>

## Coquetéis Não Alcoólicos

SODA FRUIT Soda Fruit

Morango, tangerina, gengibre e refrigerante de limão Strawberry, tangerine, ginger and lemon soda  
Fresa, mandarina, gengibre y refresco de limón

VALOR  
REGULAR

R\$ 26

VALOR  
MULTIPROPRIETÁRIO

R\$ 19<sup>.50</sup>

MOSAICO Mosaic  
Acerola, graviola, goiaba, leite condensado, creme de leite e xarope de cereja Acerola, sourso, guava, condensed milk, cream and cherry syrup

R\$ 26

R\$ 19<sup>.50</sup>

BRISA DO VALLEY Valley breeze  
Limão-siciliano fresco, xarope de maracujá e água com gás Fresh Sicilian lemon, passion fruit syrup and sparkling water

R\$ 24

R\$ 18



**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.

# BEBIDAS

BEVERAGES

## Doses

Shot

| TEQUILA                    | VALOR<br>REGULAR | VALOR<br>MULTIPROPRIETÁRIO |
|----------------------------|------------------|----------------------------|
| José Cuervo Gold           | R\$ 29           | R\$ 21 <sup>.75</sup>      |
| José Cuervo Silver         | R\$ 29           | R\$ 21 <sup>.75</sup>      |
| WHISKY 8 ANOS              |                  |                            |
| Johnnie Walker Red Label   | R\$ 39           | R\$ 29 <sup>.25</sup>      |
| Ballantine's               | R\$ 39           | R\$ 29 <sup>.25</sup>      |
| WHISKY 12 ANOS             |                  |                            |
| Buchanan's                 | R\$ 42           | R\$ 31 <sup>.50</sup>      |
| Chivas Regal               | R\$ 42           | R\$ 31 <sup>.50</sup>      |
| Johnnie Walker Black Label | R\$ 42           | R\$ 31 <sup>.50</sup>      |
| Old Parr                   | R\$ 42           | R\$ 31 <sup>.50</sup>      |
| WHISKY 17 ANOS             |                  |                            |
| Ballantine's               | R\$ 82           | R\$ 61 <sup>.50</sup>      |
| WHISKY ESPECIAL            |                  |                            |
| Johnnie Walker Gold Label  | R\$ 49           | R\$ 36 <sup>.75</sup>      |
| Johnnie Walker Blue Label  | R\$ 49           | R\$ 36 <sup>.75</sup>      |
| VODKA                      |                  |                            |
| Absolut                    | R\$ 25           | R\$ 18 <sup>.75</sup>      |
| Smirnoff Red               | R\$ 21           | R\$ 15 <sup>.75</sup>      |
| Ciroc Vodka                | R\$ 25           | R\$ 18 <sup>.75</sup>      |
| BITTERS                    |                  |                            |
| Campari                    | R\$ 18           | R\$ 13 <sup>.50</sup>      |
| VERMOUTHS                  |                  |                            |
| Martini Bianco             | R\$ 19           | R\$ 14 <sup>.25</sup>      |
| Martini Rosso              | R\$ 19           | R\$ 14 <sup>.25</sup>      |
| GINS                       |                  |                            |
| Tanqueray                  | R\$ 32           | R\$ 24                     |
| Gordon's                   | R\$ 25           | R\$ 18 <sup>.75</sup>      |
| Bombay                     | R\$ 32           | R\$ 24                     |
| RUM                        |                  |                            |
| Bacardi Carta Blanca       | R\$ 19           | R\$ 14 <sup>.25</sup>      |
| Bacardi Carta Oro          | R\$ 19           | R\$ 14 <sup>.25</sup>      |
| LICORES                    |                  |                            |
| Amarula                    | R\$ 28           | R\$ 21                     |
| Licor 43                   | R\$ 32           | R\$ 24                     |
| Frangelico                 | R\$ 30           | R\$ 22 <sup>.50</sup>      |
| Baileys                    | R\$ 32           | R\$ 24                     |
| Cointreau                  | R\$ 32           | R\$ 24                     |
| Amaretto                   | R\$ 32           | R\$ 24                     |
| Limoncello                 | R\$ 32           | R\$ 24                     |
| Licor de chocolate         | R\$ 28           | R\$ 21                     |
| CONHAQUE                   |                  |                            |
| Rémy Martin                | R\$ 72           | R\$ 54                     |
| Macieira Português         | R\$ 26           | R\$ 19 <sup>.50</sup>      |



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.

## Drinks Autorais

Signature cocktails

|                                                                                                                                                                                               |        |                       |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|-----------------------|
| FAROL VELHO<br>Ballantine's Bourbon, chá-mate, xarope de maracujá e manjerição, limão e vermute seco<br>Ballantine's Bourbon, mate tea, passion fruit and basil syrup, lemon and dry vermouth | R\$ 46 | R\$ 34 <sup>.50</sup> |
| BEIJA EU<br>Gin London Dry, xarope de acerola, laranja, cereja e Schweppes<br>London Dry's Gin, acerola syrup, orange, cherry and Schweppes                                                   | R\$ 46 | R\$ 34 <sup>.50</sup> |
| GAV TROPICAL<br>Gin London Dry, maracujá, Red Bull Tropical e suco de laranja<br>London Dry's Gin, passion fruit, Red Bull Tropical and orange juice                                          | R\$ 46 | R\$ 34 <sup>.50</sup> |
| SEREIA<br>Gin London Dry, Lillet Blanc, refrigerante de limão e mix de pitaia<br>London Dry Gin, Lillet Blanc, lemon-lime soda and dragon fruit mix                                           | R\$ 46 | R\$ 34 <sup>.50</sup> |
| BRISA DO VALLEY<br>Gin London Dry, limão-siciliano fresco, xarope de maracujá e água com gás<br>London Dry Gin, fresh Sicilian lemon, passion fruit syrup and sparkling water                 | R\$ 38 | R\$ 28 <sup>.50</sup> |

## Drinks Clássicos

Classic Cocktails

|                                                                                                                                                                                     |        |                       |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|-----------------------|
| CAIPIRINHA<br>Cachaça padrão, xarope de açúcar e a fruta de sua preferência<br>Standard Cachaça, sugar syrup, and fruit of your choice                                              | R\$ 29 | R\$ 21 <sup>.75</sup> |
| CAIPIROSKA REGULAR<br>Vodka Smirnoff, xarope de açúcar e a fruta de sua preferência<br>Smirnoff Vodka, sugar syrup and your choice of fruit                                         | R\$ 32 | R\$ 24                |
| CAIPIROSKA PREMIUM<br>Vodka Absolut, xarope de açúcar e a fruta de sua preferência<br>Absolut Vodka, sugar syrup and your choice of fruit                                           | R\$ 39 | R\$ 29 <sup>.25</sup> |
| FITZGERALD<br>Gin London Dry, limão-taiti, xarope simples e Angostura Bitter<br>London Dry gin, lime, simple syrup, and Angostura Bitters                                           | R\$ 43 | R\$ 32 <sup>.25</sup> |
| GIN&TONIC<br>Gin London Dry, água tônica e especiarias<br>London Dry gin, tonic water and juniper berries                                                                           | R\$ 38 | R\$ 28 <sup>.50</sup> |
| NEGRONI<br>Gin London Dry, Campari e vermute tinto<br>London Dry gin, Campari, and sweet vermouth                                                                                   | R\$ 46 | R\$ 34 <sup>.50</sup> |
| MOJITO<br>Rum branco, hortelã, limão-taiti, xarope simples e refrigerante de limão<br>White rum, mint, lime, simple syrup and lemon soda                                            | R\$ 31 | R\$ 23 <sup>.25</sup> |
| APEROL SPRITZ<br>Aperol, espumante brut, água com gás e rodela de laranja<br>Aperol, brut sparkling wine, soda water and an orange slice                                            | R\$ 42 | R\$ 31 <sup>.50</sup> |
| PIÑA COLADA<br>Rum Bacardi, suco de abacaxi, leite de coco, coco ralado e noz moscada<br>Bacardi rum, pineapple juice, coconut milk, shredded coconut, and nutmeg                   | R\$ 38 | R\$ 28 <sup>.50</sup> |
| SEX ON THE BEACH<br>Vodka, licor de pêssego, suco de laranja e grenadine<br>Vodka, peach liqueur, orange juice, and grenadine                                                       | R\$ 38 | R\$ 28 <sup>.50</sup> |
| MOSCOW MULE<br>Vodka, suco de limão, xarope e espuma de gengibre<br>Vodka, lime juice, syrup, and ginger foam                                                                       | R\$ 42 | R\$ 31 <sup>.50</sup> |
| DRINK ALEXANDER<br>Conhaque, creme de leite, licor de cacau, gelo e canela<br>Brandy, cream, crème de cacao, ice and cinnamon                                                       | R\$ 42 | R\$ 31 <sup>.50</sup> |
| FLORESTA NEGRA<br>Conhaque, licor de chocolate, cereja, creme de leite e chantilly<br>Brandy, chocolate liqueur, cherry, cream and whipped cream                                    | R\$ 42 | R\$ 31 <sup>.50</sup> |
| DRY MARTINI<br>Gin, vermute seco, azeitona e gelo<br>Gin, dry vermouth, olive and ice                                                                                               | R\$ 38 | R\$ 28 <sup>.50</sup> |
| MULLED WINE<br>Vinho tinto, açúcar ou mel, canela, cravo, anis-estrelado, casca de laranja e limão<br>Red wine, sugar or honey, cinnamon, cloves, star anise, orange and lemon peel | R\$ 42 | R\$ 31 <sup>.50</sup> |
| HOT TODDY<br>Whisky ou bourbon, mel, limão e água quente<br>Whisky or bourbon, honey, lemon and hot water                                                                           | R\$ 42 | R\$ 31 <sup>.50</sup> |