

C A R D Á P I O

À la carte

À la carte menu

GAV



GRAN VALLEY

ENTRADAS Starters

COUVERT | COUVERT

Cesta de pães de fermentação natural, acompanhada de manteigas de maracujá, manjerição e tomate

Naturally leavened bread basket served with passion fruit, basil, and tomato butters

VALOR
REGULAR

R\$ 46,⁹⁰

VALOR
MULTIPROPRIETÁRIO

R\$ 35,¹⁸

CROQUETE DE SIRI | CRAB CROQUETTE

Croquete de siri crocante, com recheio delicado e sabor marcante, acompanhado de uma leve e cremosa espuma de coco

Crispy crab croquette with a delicate, flavorful filling, served with a light and creamy coconut foam

R\$ 65,⁸⁰

R\$ 49,³⁵

PARMA E FIGOS | PARMA HAM AND FIGS

Mix de folhas frescas, figos frescos, presunto de Parma, queijo regional, amêndoas laminadas e redução de laranja com balsâmico

Mixed fresh leaves, fresh figs, Parma ham, regional cheese, sliced almonds, and an orange and balsamic reduction

R\$ 132,⁵⁰

R\$ 99,³⁸

SALADA CAESAR | CAESAR SALAD

Mix de folhas frescas, tomate seco artesanal, croutons, molho Caesar, queijo parmesão e peito de frango grelhado

Mixed fresh leaves, house-made sun-dried tomatoes, croutons, Caesar dressing, Parmesan cheese, and grilled chicken breast

R\$ 92,⁹⁰

R\$ 69,⁶⁸

SALADA MEDITERRÂNEA | MEDITERRANEAN SALAD

Mix de folhas frescas, lentilhas vermelhas, castanhas, caponata de berinjela, tomate fresco, cebola-roxa e presunto de Parma, finalizado com redução agri-doce de balsâmico

Mixed fresh leaves, red lentils, nuts, eggplant caponata, fresh tomatoes, red onion, and Parma ham, finished with a sweet-and-sour balsamic reduction

R\$ 117,¹⁰

R\$ 87,⁸³

NOSSA BURRATA | OUR BURRATA

Burrata fresca, molho rústico de tomate da casa, tomates-cereja brülée, molho pesto e cesta de fatias de pães da casa

Fresh burrata, house-made rustic tomato sauce, brüléed cherry tomatoes, pesto sauce, and a basket of sliced house breads

R\$ 128,³⁰

R\$ 96,²³

NOSSO STEAK TARTARE | OUR STEAK TARTARE

Steak tartare de filé-mignon ao molho clássico e aioli de alho-negro, finalizado com queijo Grana Padano e acompanhado de clássica polenta frita

Beef tenderloin steak tartare with classic seasoning and black garlic aioli, finished with Grana Padano cheese and served with traditional fried polenta

VALOR
REGULAR
R\$ 170,60

VALOR
MULTIPROPRIETÁRIO
R\$ 127,95

NOSSA POLENTA BRANCA | OUR WHITE POLENTA

Clássica polenta branca com fonduta de queijo Grana Padano, salsa de trufas e crocante de presunto de Parma

Traditional white polenta with Grana Padano cheese fonduta, truffle sauce, and crispy Parma ham

R\$ 130,00

R\$ 97,50

PRATOS PRINCIPAIS | Main Courses

SHORT RIBS | SHORT RIBS

Short ribs de Black Angus preparados em baixa temperatura no sous-vide e finalizados no broiler, acompanhados de molho rôti com cebolas e cogumelos e de nossas batatas rústicas com aioli levemente picante

Black Angus short ribs slow-cooked sous-vide and finished in the broiler, served with onion and mushroom rôti sauce and our rustic potatoes with mildly spicy aioli

R\$ 187

R\$ 140,25

DENVER AO POIVRE | DENVER STEAK AU POIVRE

Steak de Black Angus marmorizado, assado no broiler e servido com o clássico molho au poivre, acompanhado de nhoque de batata ao molho de queijo e chips de batata

Marbled Black Angus steak cooked in the broiler and served with classic au poivre sauce, accompanied by potato gnocchi with cheese sauce and potato chips

R\$ 175

R\$ 131,25

FILÉ-MIGNON ROSSINI | FILET MIGNON ROSSINI

Filé-mignon grelhado, foie gras e molho rôti trufado, acompanhado de aspargos grelhados, tomates-cereja confitados e mousseline de mandioquinha

Grilled filet mignon with foie gras and truffled rôti sauce, served with grilled asparagus, confit cherry tomatoes, and Brazilian parsley root mousseline

R\$ 204

R\$ 153

FILÉ-MIGNON CURADO | CURED FILET MIGNON

Filé-mignon curado e grelhado, servido em lâminas com molho rôti e nhoque de batata frito sobre espuma de queijo Grana Padano

Cured and grilled filet mignon, thinly sliced and served with rôti sauce and fried potato gnocchi over Grana Padano cheese foam

R\$ 175,00

R\$ 131,25

PARMEGIANA | FILET MIGNON PARMIGIANA

Filé-mignon empanado e frito, gratinado com queijo muçarela sobre molho pomodoro da casa, acompanhado de fettuccine fresco na manteiga de sálvia e burrata de búfala fresca

Breaded and fried filet mignon, topped with mozzarella and gratinated over house-made pomodoro sauce, served with fresh fettuccine in sage butter and fresh buffalo burrata

R\$ 151,80

R\$ 113,85

CARRÉ DE CORDEIRO | RACK OF LAMB

Carré de cordeiro preparado em baixa temperatura no sous-vide e depois assado, finalizado com seu próprio molho e vinho Malbec, acompanhado de polenta rústica cremosa com queijo e minilegumes glaceados

Rack of lamb slow-cooked sous-vide and then roasted, finished with its own jus and Malbec wine, served with creamy rustic cheese polenta and glazed baby vegetables

VALOR
REGULAR
R\$ 175.⁰⁰

VALOR
MULTIPROPRIETÁRIO
R\$ 131.²⁵

JAVALI | WILD BOAR LOIN

Lombo de javali preparado em baixa temperatura no sous-vide e finalizado no broiler, ao molho de frutas vermelhas com toque de vinho e tomilho, acompanhado de figos grelhados, minilegumes glaceados e purê de mandioquinha.

Wild boar loin slow-cooked sous-vide and finished in the broiler, served with red berry sauce with wine and thyme, grilled figs, glazed baby vegetables, and Brazilian parsley root purée.

R\$ 175

R\$ 131.²⁵

FRANGO E CANJIQUINHA | CHICKEN AND CRACKED CORN

Sobrecoxa desossada assada no broiler, molho demi-glace de frango, canjiquinha de milho risotada com queijo regional e salada de agrião

Boneless chicken thigh cooked in the broiler, served with chicken demi-glace, creamy cracked corn risotto with regional cheese, and watercress salad

R\$ 102

R\$ 76.⁵⁰

FILÉ DE FRANGO | GRILLED CHICKEN FILLET

Filé de frango grelhado ao molho de mel e mostarda Dijon, servido sobre purê de batata e acompanhado de pera grelhada e cogumelos salteados

Grilled chicken fillet with honey and Dijon mustard sauce, served over mashed potatoes with grilled pear and sautéed mushrooms

R\$ 115

R\$ 86.²⁵

SCHNITZEL | SCHNITZEL

Lombo de porco empanado e frito ao molho de mostarda Dijon

Breaded and fried pork loin with Dijon mustard sauce

R\$ 92.⁹⁰

R\$ 69.⁶⁸

SALMÃO AO MADAGASCAR | MADAGASCAR-STYLE SALMON

Filé de salmão grelhado ao molho de baunilha com azedinha, acompanhado de cuscuz marroquino

Grilled salmon fillet with vanilla and sorrel sauce, served with Moroccan couscous

R\$ 152

R\$ 114

TRUTA COM AMÊNDOAS | ALMOND TROUT

Filé de truta assado, acompanhado de legumes finalizado com beurre blanc e amêndoas laminadas

Roasted trout fillet served finished with beurre blanc and sliced almonds

R\$ 113

R\$ 84.⁷⁵

ROBALO | SEA BASS

Filé de robalo grelhado, finalizado na manteiga de sálvia, acompanhado de nhoque salteado de banana-da-terra e redução de moqueca

Grilled sea bass fillet finished with sage butter, served with sautéed plantain gnocchi and moqueca reduction

R\$ 140

R\$ 105



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.

RISOTOS E MASSAS

Risottos and Pasta

VALOR
REGULAR

VALOR
MULTIPROPRIETÁRIO

RISOTO DE COGUMELOS | MUSHROOM RISOTTO

R\$ 105

R\$ 78,75

Arroz arbóreo, vinho branco, caldo de legumes, mix de cogumelos frescos, manteiga e queijo parmesão

Arborio rice, white wine, vegetable stock, a mix of fresh

mushrooms, butter, and Parmesan cheese

RISOTO DE ABÓBORA E ROQUEFORT

| PUMPKIN AND ROQUEFORT RISOTTO

R\$ 163

R\$ 122,25

Arroz arbóreo, vinho branco, caldo de legumes, abóbora cabotiá, queijo Roquefort, noz-pecã, manteiga e queijo parmesão

Arborio rice, white wine, vegetable stock, kabocha squash,

Roquefort cheese, pecans, butter, and Parmesan cheese

RISOTO DE FRUTOS DO MAR | SEAFOOD RISOTTO

R\$ 187

R\$ 140,25

Arroz arbóreo, vinho branco, caldo de frutos do mar, camarão, polvo, lula, manteiga e queijo parmesão

Arborio rice, white wine, seafood stock, shrimp, octopus,

squid, butter, and Parmesan cheese

TAGLIATELLE | TAGLIATELLE

R\$ 128

R\$ 96

Massa fresca da casa com ragu de linguiça artesanal da região, finalizada com molho romesco e queijo Grana Padano

House-made fresh pasta with regional artisan sausage ragu,

finished with romesco sauce and Grana Padano cheese

RAVIOLI | RAVIOLI

R\$ 179

R\$ 134,25

Ravioli de muçarela de búfala, molho fonduta de Grana Padano, mix de cogumelos e azeite trufado

Buffalo mozzarella ravioli with Grana Padano fonduta,

a mix of mushrooms, and truffle oil

FETTUCCINE | FETTUCCINE

R\$ 104

R\$ 78

Massa fresca acompanhada de molho pomodoro da casa e clássica burrata de búfala assada no forno

Fresh pasta served with house-made pomodoro sauce

and classic oven-baked buffalo burrata

NHOQUE E VIEIRAS | GNOCCHI AND SCALLOPS

R\$ 197

R\$ 147,75

Nhoque de mandioquinha selado, molho de mascarpone com cumaru e vieiras canadenses grelhadas, finalizado com ovas

Seared Brazilian parsley root gnocchi with mascarpone and tonka

bean sauce, grilled Canadian scallops, finished with fish roe

OPÇÃO VEGANA

Vegan Option

KAFTA DE GRÃO-DE-BICO E SUNOMONO

| CHICKPEA KAFTA AND SUNOMONO

VALOR
REGULAR

R\$ 104

VALOR
MULTIPROPRIETÁRIO

R\$ 78

MENU KIDS

Kids Menu

PICADINHO DE FRANGO | CHICKEN STRIPS

Iscas de frango acompanhadas de arroz e purê de batata

Chicken strips served with rice and mashed potatoes

VALOR
REGULAR

R\$ 69

VALOR
MULTIPROPRIETÁRIO

R\$ 51,75

PICADINHO DE CARNE | BEEF STRIPS

Iscas de carne acompanhadas de arroz e purê de batata

Beef strips served with rice and mashed potatoes

R\$ 69

R\$ 51,75

MASSA FRESCA | FRESH PASTA

Fettuccine bem cozido, passado na manteiga ou
servido com molho de tomate caseiro

Well-cooked fettuccine tossed in butter or served with homemade tomato sauce

R\$ 69

R\$ 51,75

SOBREMESAS

Desserts

ROMEU E JULIETA | ROMEO AND JULIET

Queijadinha com goiabada, coberta com espuma de
queijo e finalizada com gelato de goiaba fresca

Queijadinha with guava paste, topped with cheese
foam and finished with fresh guava gelato

R\$ 57

R\$ 42,75

CHOCOLATUDO | CHOCOLATE DELIGHT

Brownie de chocolate, mousse de doce de leite, placa de
chocolate, ganache de chocolate e gelato de chocolate

Chocolate brownie, dulce de leche mousse, chocolate
sheet, chocolate ganache and chocolate gelato

R\$ 57

R\$ 42,75

PUDIM DE PISTACHE | PISTACHIO PUDDING

Servido com praliné de pistache e caramelo toffee com toque de flor de sal

Served with pistachio praline and toffee caramel with a touch of fleur de sel

R\$ 57

R\$ 42,75

TORTA DE MAÇÃ | APPLE TART

Clássica torta com massa sablé, maçã cozida com especiarias e assada
com crème pâtissière, servida quente com gelato de baunilha

Classic tart with sablé dough, apples cooked with spices and baked
with crème pâtissière, served warm with vanilla gelato

R\$ 57

R\$ 42,75



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

Drinks

GAV



GRAN VALLEY

NÃO ALCOÓLICOS

Non-Alcoholic beverages

VALOR
REGULAR

VALOR
MULTIPROPRIETÁRIO

ÁGUA MINERAL | MINERAL WATER

R\$ 8

R\$ 6

REFRIGERANTES | SOFT DRINKS

R\$ 11

R\$ 8^{,25}

ENERGÉTICO | ENERGY DRINK

R\$ 24

R\$ 18^{,00}

SUCO DE FRUTAS | FRUIT JUICE

R\$ 14

R\$ 10^{,50}

CERVEJAS

Beers

VALOR
REGULAR

VALOR
MULTIPROPRIETÁRIO

BUDWEISER LONG NECK | BUDWEISER LONG NECK

R\$ 14

R\$ 10^{,50}

STELLA ARTOIS LONG NECK | STELLA ARTOIS LONG NECK

R\$ 15

R\$ 11^{,25}

CORONA LONG NECK | CORONA LONG NECK

R\$ 15

R\$ 11^{,25}

HEINEKEN LONG NECK | HEINEKEN LONG NECK

R\$ 16

R\$ 12

AMSTEL LONG NECK | AMSTEL LONG NECK

R\$ 14

R\$ 10^{,50}

COCKTAILS NÃO ALCOÓLICOS

Non-alcoholic cocktails

VALOR
REGULAR

VALOR
MULTIPROPRIETÁRIO

SODAFRUIT | SODAFRUIT

R\$ 26,00

R\$ 19,50

Morango, tangerina, gengibre e refrigerante de limão

Strawberry, tangerine, ginger and lemon-lime soda

MOSAICO | MOSAIC

R\$ 26,00

R\$ 19,50

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

Acerola, sourso, guava, condensed milk, cream and cherry syrup

BRISA DO VALLEY | VALLEY BREEZE

R\$ 24,00

R\$ 18,00

Limão-siciliano fresco, xarope de maracujá e água com gás

Fresh Sicilian lemon, passion fruit syrup and sparkling water

DRINKS AUTORAIS

Signature cocktails

FAROL VELHO | OLD LIGHTHOUSE

Ballantine's Bourbon, chá-mate, xarope de maracujá e manjerição, limão e vermute seco

Ballantine's Bourbon, mate tea, passion fruit and basil syrup, lemon and dry vermouth

R\$ 46

R\$ 34^{.50}

BEIJA EU | KISS ME

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

London Dry Gin, acerola syrup, orange, cherry and Schweppes

R\$ 46

R\$ 34^{.50}

GAV TROPICAL | GAV TROPICAL

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

London Dry Gin, passion fruit, Red Bull Tropical and orange juice

R\$ 46

R\$ 34^{.50}

SERENA | SERENA

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

London Dry Gin, Lillet Blanc, lemon-lime soda and dragon fruit mix

R\$ 46

R\$ 34^{.50}

BRISA DO VALLEY | VALLEY BREEZE

Gin London Dry, limão-siciliano fresco, xarope de maracujá e água com gás

London Dry Gin, fresh Sicilian lemon, passion fruit syrup and sparkling water

R\$ 38

R\$ 28^{.50}

DRINKS CLÁSSICOS

Classic Cocktails

CAIPIRINHA | CAIPIRINHA

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

Standard cachaça, sugar syrup and fruit of your choice

R\$ 29

R\$ 21^{.75}

CAIPIROSKA REGULAR | REGULAR CAIPIROSKA

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

Smirnoff vodka, sugar syrup and fruit of your choice

R\$ 32

R\$ 24

CAIPIROSKA PREMIUM | PREMIUM CAIPIROSKA

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

Absolut vodka, sugar syrup and fruit of your choice

R\$ 39

R\$ 29^{.25}

FITZGERALD | FITZGERALD

Gin London Dry, limão-taiti, xarope simples e Angostura Bitter

London Dry Gin, Tahiti lime, simple syrup and Angostura bitters

R\$ 43

R\$ 32^{.25}

GIN & TONIC | GIN & TONIC

Gin London Dry, água tônica e especiarias

London Dry Gin, tonic water and spices

R\$ 38

R\$ 28^{.50}

GAV

NEGRONI | NEGRONI

Gin London Dry, Campari e vermute tinto

London Dry Gin, Campari and red vermouth

R\$ 46**R\$ 34,⁵⁰****MOJITO | MOJITO**

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

White rum, mint, Tahiti lime, simple syrup and lemon-lime soda

R\$ 31**R\$ 23,²⁵****APEROL SPRITZ | APEROL SPRITZ**

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

Aperol, brut sparkling wine, sparkling water and orange slice

R\$ 42**R\$ 31,⁵⁰****PIÑA COLADA | PIÑA COLADA**

Rum Bacardi, suco de abacaxi, leite de coco, coco ralado e noz-moscada

Bacardi rum, pineapple juice, coconut milk, shredded coconut and nutmeg

R\$ 38**R\$ 28,⁵⁰****SEX ON THE BEACH | SEX ON THE BEACH**

Vodka, licor de pêssego, suco de laranja e grenadine

Vodka, peach liqueur, orange juice and grenadine

R\$ 38**R\$ 28,⁵⁰****MOSCOW MULE | MOSCOW MULE**

Vodka, suco de limão, xarope e espuma de gengibre

Vodka, lemon juice, syrup and ginger foam

R\$ 42**R\$ 31,⁵⁰****DRINK ALEXANDER | ALEXANDER COCKTAIL**

Conhaque, creme de leite, licor de cacau, gelo e canela

Brandy, cream, crème de cacao, ice and cinnamon

R\$ 42**R\$ 31,⁵⁰****FLORESTA NEGRA | BLACK FOREST**

Conhaque, licor de chocolate, cereja, creme de leite e chantilly

Brandy, chocolate liqueur, cherry, cream and whipped cream

R\$ 42**R\$ 31,⁵⁰****DRY MARTINI | DRY MARTINI**

Gin, vermute seco, azeitona e gelo

Gin, dry vermouth, olive and ice

R\$ 38**R\$ 28,⁵⁰****MULLED WINE | MULLED WINE**

Vinho tinto, açúcar ou mel, canela, cravo, anis-estrelado, casca de laranja e limão

Red wine, sugar or honey, cinnamon, cloves, star anise, orange and lemon peel

R\$ 42**R\$ 31,⁵⁰****HOT TODDY | HOT TODDY**

Whisky ou bourbon, mel, limão e água quente

Whisky or bourbon, honey, lemon and hot water

R\$ 42**R\$ 31,⁵⁰**

PROIBIDA A VENDA DE BEBIDAS ALCOÓLICAS PARA MENORES DE 18 ANOS
IT IS ILLEGAL TO SELL ALCOHOLIC BEVERAGES TO ANYONE UNDER 18 YEARS OF AGE.

DOSES Shots

VALOR
REGULAR

VALOR
MULTIPROPRIETÁRIO

TEQUILA | TEQUILA

Jose Cuervo Gold | Jose Cuervo Gold

R\$ 29

R\$ 21^{.75}

Jose Cuervo Silver | Jose Cuervo Silver

R\$ 29

R\$ 21^{.75}

WHISKY 8 ANOS | 8-YEAR WHISKY

Johnnie Walker Red Label | Johnnie Walker Red Label

R\$ 39

R\$ 29^{.25}

Ballantine's | Ballantine's

R\$ 39

R\$ 29^{.25}

WHISKY 12 ANOS | 12-YEAR WHISKY

Buchanan's | Buchanan's

R\$ 42

R\$ 31^{.50}

Chivas Regal | Chivas Regal

R\$ 42

R\$ 31^{.50}

Johnnie Walker Black Label | Johnnie Walker Black Label

R\$ 42

R\$ 31^{.50}

Old Parr | Old Parr

R\$ 42

R\$ 31^{.50}

WHISKY 17 ANOS | 17-YEAR WHISKY

Ballantine's | Ballantine's

R\$ 82

R\$ 61^{.50}

WHISKY ESPECIAL | SPECIAL WHISKY

Johnnie Walker Gold Label | Johnnie Walker Gold Label

R\$ 49

R\$ 36^{.75}

Johnnie Walker Blue Label | Johnnie Walker Blue Label

R\$ 49

R\$ 36^{.75}

VODKA | VODKA

Absolut | Absolut

R\$ 25

R\$ 18^{.75}

Smirnoff Red | Smirnoff Red

R\$ 21

R\$ 15^{.75}

Ciroc Vodka | Ciroc Vodka

R\$ 25

R\$ 18^{.75}

BITTERS | BITTERS

Campari | Campari

R\$ 18

R\$ 13^{.50}

VERMUTES | VERMOUTHS

Martini Bianco | Martini Bianco

R\$ 19

R\$ 14^{.25}

Martini Rosso | Martini Rosso

R\$ 19

R\$ 14^{.25}

GINS | GINS

Tanqueray | Tanqueray

R\$ 32

R\$ 24

Gordon's | Gordon's

R\$ 25

R\$ 18^{.75}

Bombay | Bombay

R\$ 32

R\$ 24

RUM | RUM

Bacardi Carta Blanca Bacardi Carta Blanca	R\$ 19	R\$ 14 ^{,25}
Bacardi Carta Oro Bacardi Carta Oro	R\$ 19	R\$ 14 ^{,25}

LICORES | LIQUEURS

Amarula Amarula	R\$ 28	R\$ 21
Licor 43 Licor 43	R\$ 32	R\$ 24
Frangelico Frangelico	R\$ 30	R\$ 22 ^{,50}
Baileys Baileys	R\$ 32	R\$ 24
Cointreau Cointreau	R\$ 32	R\$ 24
Amaretto Amaretto	R\$ 32	R\$ 24
Limoncello Limoncello	R\$ 32	R\$ 24
Licor de chocolate Chocolate liqueur	R\$ 28	R\$ 21

CONHAQUE | BRANDY

Rémy Martin Rémy Martin	R\$ 72	R\$ 54
Macieira Português Macieira Português	R\$ 26	R\$ 19 ^{,50}



PROIBIDA A VENDA DE BEBIDAS ALCOÓLICAS PARA MENORES DE 18 ANOS
IT IS ILLEGAL TO SELL ALCOHOLIC BEVERAGES TO ANYONE UNDER 18 YEARS OF AGE.

