

CARDÁPIO



CAFÉ DA MANHÃ CONTINENTAL *Continental breakfast*

Suco de laranja, café, leite, pães, fatia de bolo, frutas laminadas, pão de queijo, queijo, presunto, ovos mexidos, salsicha ao molho, iogurte, geleia, mel e manteiga *(Orange juice, coffee, milk, bread, a slice of cake, sliced fruit, Brazilian cheese bread, cheese, ham, scrambled eggs, sausage in sauce, yogurt, jam, honey and butter)*

À SUA ESCOLHA *Your choice*

Servido todos os dias, das 8h às 23h
Served daily from 8:00 a.m. to 11:00 p.m.

PÃO COM OVO ESPECIAL *Special egg sandwich*

Pão, ovo, queijo e presunto.
Bread, egg, cheese and ham

OMELETE SIMPLES *Simple omelet*

Omelete feita com ovos
Omelet made with eggs

OMELETE PRESUNTO E QUEIJO *Ham and cheese omelet*

Omelete com presunto e queijo
Ham and cheese omelet

VALOR
REGULAR

R\$ 105

VALOR
MULTIPROPRIETÁRIO

R\$ 78,⁷⁵

ENTRADAS

Appetizers

Servido todos os dias, das 12h às 23h
Served daily from 12:00 PM to 11:00 PM.

SALADA CAESAR *Caesar Salad*

Mix de folhas frescas, tomate seco feito na casa, croutons, molho Caesar, queijo parmesão e peito de frango grelhado
(Mixed fresh greens, house-made sun-dried tomatoes, croutons, Caesar dressing, parmesan cheese, and grilled chicken breast)

VALOR
REGULAR

R\$ 92,⁹⁰

VALOR
MULTIPROPRIETÁRIO

R\$ 69,⁶⁸

PRATOS PRINCIPAIS

Main Courses

Servido todos os dias, das 12h às 23h
Served daily from 12:00 PM to 11:00 PM.

FILÉ MIGNON ROSSINI *Filet mignon Rossini*

Filé mignon grelhado, foie gras e molho roti trufado, acompanhado de aspargos grelhados, tomate-cereja confitados e mousseline de mandioquinha
(Grilled filet mignon, foie gras, and truffle-infused jus, accompanied by grilled asparagus, cherry tomato confit, and Peruvian parsnip mousseline)

VALOR
REGULAR

R\$ 204

VALOR
MULTIPROPRIETÁRIO

R\$ 153

FILÉ DE FRANGO *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 and accompanied by grilled pear and sautéed mushrooms)

R\$ 115

R\$ 86,²⁵

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

RISOTO E MASSAS

Risottos and pastas

Servido todos os dias, das 12h às 23h
Served daily from 12:00 p.m. to 11:00 p.m.

RISOTO DE FRUTOS DO MAR *Seafood risotto*
Arroz arbóreo, vinho branco, caldo de frutos do mar, filé de camarão, polvo, lula, manteiga e queijo parmesão
(Arborio rice, white wine, seafood stock, shrimp fillet, octopus, squid, butter and parmesan cheese)

FETTUCCHINE *Fettuccine*
Massa fresca acompanhada de molho pomodoro da casa e uma clássica burrata de búfala assada no forno
(Fresh pasta served with our house-made pomodoro sauce and classic oven-baked buffalo burrata)

VALOR
REGULAR

VALOR
MULTIPROPRIETÁRIO

R\$ 187

R\$ 140,²⁵

R\$ 104

R\$ 78

SOBREMESAS

Desserts

Servido todos os dias, das 12h às 23h
Served daily from 12:00 p.m. to 11:00 p.m.

PUDIM DE PISTACHE *Pistachio flan*
Servido com pralinê de pistache e caramelo toffe com toque de flor de sal
(Served with pistachio praline and toffee caramel with a touch of fleur de sel)

VALOR
REGULAR

VALOR
MULTIPROPRIETÁRIO

R\$ 57

R\$ 42,⁷⁵

SANDUÍCHES

Sandwiches 24H

Servido todos os dias, das 12h às 23h
Served daily from 12:00 p.m. to 11:00 p.m.

HAMBÚRGUER GAV
Pão brioche, hambúrguer de carne Angus 180 g, queijo muçarela, tomate, bacon, alface e maionese de ervas.
Acompanha batatas fritas
(Brioche bun, 180 g Angus beef burger, mozzarella cheese, tomato, bacon, lettuce and herb mayonnaise. Served with french fries)

CHEESE SMASH
Pão brioche, hambúrguer de carne Angus smash 100 g, queijo prato, pickles e molho cheddar.
Acompanha batatas fritas
(Brioche bun, 100 g Angus beef smash burger, prato cheese, pickles and cheddar sauce. Served with french fries)

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

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

VALOR
REGULAR

VALOR
MULTIPROPRIETÁRIO

R\$ 71

R\$ 53,²⁵

R\$ 46

R\$ 34,⁵⁰

R\$ 92

R\$ 69

R\$ 73

R\$ 54,⁷⁵

PIZZAS

Servido todos os dias, das 12h às 23h
Served daily from 12:00 p.m. to 11:00 p.m.

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

VALOR
REGULAR

VALOR
MULTIPROPRIETÁRIO

R\$ 152

R\$ 114



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.

	VALOR REGULAR	VALOR MULTIPROPRIETÁRIO
CALABRESA <i>(Calabresa sausage)</i> Massa de longa fermentação natural, molho de tomate artesanal, queijo muçarela, calabresa, cebola-roxa, azeitonas e orégano <i>(Naturally long-fermented dough, artisanal tomato sauce, mozzarella cheese, calabresa sausage, red onion, olives and oregano)</i>	R\$ 152	R\$ 114
PARMA E MUÇARELA DE BÚFALA <i>(Parma ham and buffalo mozzarella)</i> Massa de longa fermentação natural, molho de tomate artesanal, muçarela de búfala, presunto parma, tomate confitado, manjerição fresco, e orégano <i>(Naturally long-fermented dough, artisanal tomato sauce, buffalo mozzarella, Parma ham, tomato confit, fresh basil and oregano)</i>	R\$ 152	R\$ 114
COGUMELOS COM ALHO-PORÓ <i>Mushrooms with leek</i> Massa de longa fermentação natural, molho de tomate artesanal, queijo muçarela, mix de cogumelos frescos, alho-poró, tomate confitado e orégano <i>(Naturally long-fermented dough, artisanal tomato sauce, mozzarella cheese, fresh mushroom mix, leek, tomato confit and oregano)</i>	R\$ 152	R\$ 114
CHOCOLATE COM MORANGO <i>Chocolate with strawberries</i> Massa de longa fermentação natural, chocolate Lugano, finalizada com morangos confitados e frescos <i>(Naturally long-fermented dough, Lugano chocolate, finished with fresh and confit strawberries)</i>	R\$ 152	R\$ 114

BEBIDAS NÃO ALCOÓLICAS

Non-alcoholic beverages

	VALOR REGULAR	VALOR MULTIPROPRIETÁRIO
ÁGUA MINERAL <i>(Mineral water)</i>	R\$ 8	R\$ 6
REFRIGERANTES <i>(Soft drinks)</i>	R\$ 11	R\$ 8,²⁵
ENERGÉTICO <i>(Energy drink)</i>	R\$ 24	R\$ 18
SUCO DE FRUTAS <i>(Fruit juice)</i>	R\$ 14	R\$ 10,⁵⁰

CERVEJAS

Beers

	VALOR REGULAR	VALOR MULTIPROPRIETÁRIO
BUDWEISER LONG NECK	R\$ 14	R\$ 10,⁵⁰
STELLA ARTOIS LONG NECK	R\$ 15	R\$ 11,²⁵
CORONA LONG NECK	R\$ 15	R\$ 11,²⁵
HEINEKEN LONG NECK	R\$ 16	R\$ 12
AMSTEL LONG NECK	R\$ 14	R\$ 10,⁵⁰