



## UMA EXPERIÊNCIA GASTRONÔMICA INESQUECÍVEL

An Unforgettable Culinary Experience / Una abundante experiencia gastronómica



### CAFÉ DA MANHÃ | BUFFET

Buffet Breakfast | Buffet de Desayuno

Todos os dias das 6h30 às 10h

Served daily from 6:30 am to 10:00 am | Todos los días de 06:30 a 10:00

### ALMOÇO | BUFFET

Buffet Lunch | Buffet de Almuerzo

Mediante ocupação do resort: 12h às 15h

Every day from 12:00 PM to 15:00 PM | Todos los días de 12h00 a 15h00

### JANTAR | BUFFET

Dinner Buffet | Buffet de Cena

Todos os dias das 19h às 22h

Every day from 7:00 PM to 10:00 PM | Todos los días de 19h00 a 22h00

### CRIANÇAS | BUFFET

Buffet Lunch | Buffet de Almuerzo

0-5 anos | 6 a 11 anos

0-5 years | 6-11 years

0-5 años | 6-11 años

VALOR  
REGULAR

R\$ **72**

VALOR  
MULTIPROPRIETÁRIO

R\$ **54**

R\$ **105**

R\$ **78,75**

R\$ **105**

R\$ **78,75**

Cortesia

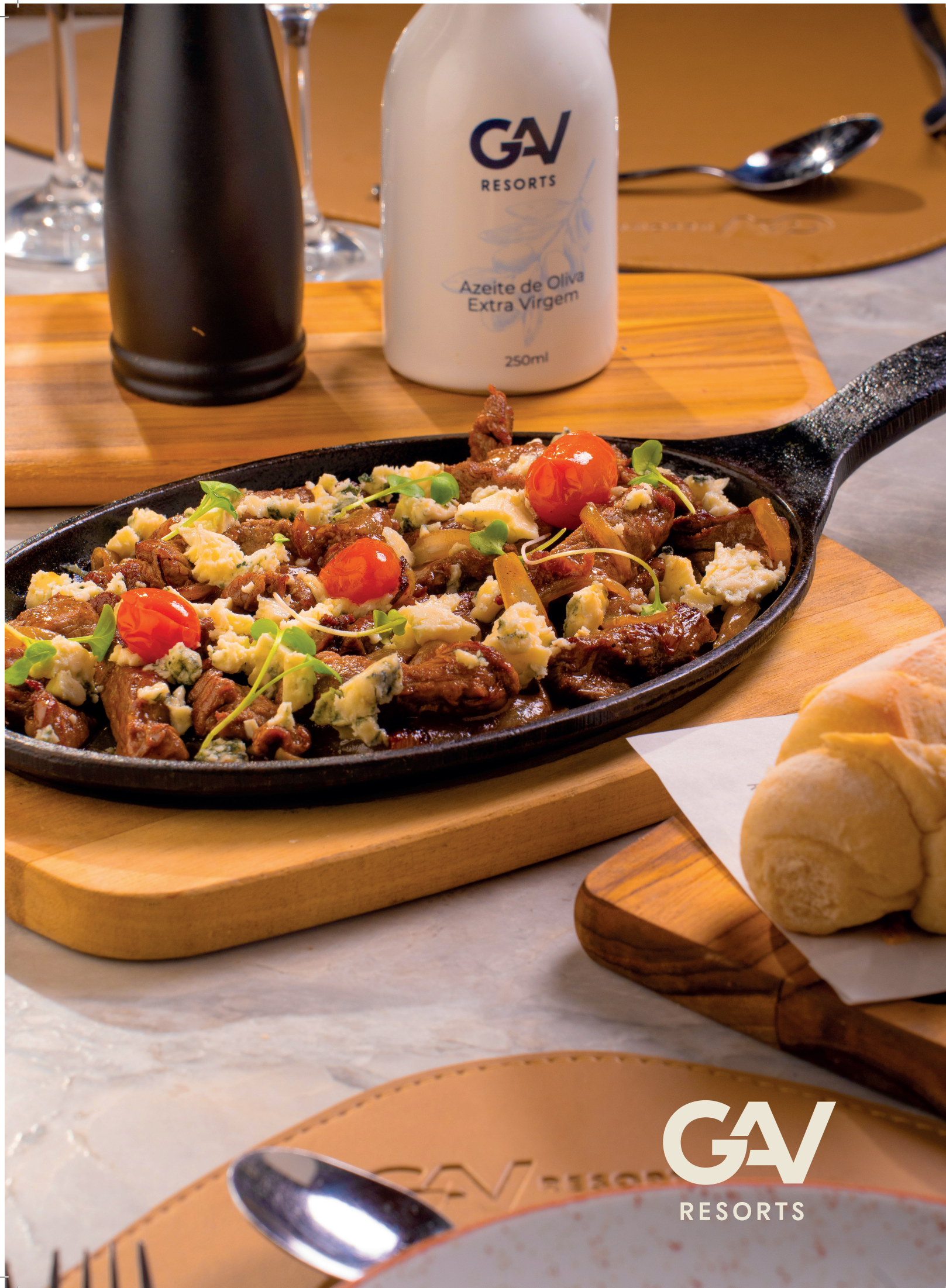
Complimentary | Cortesia

50% de desconto

50% off | 50% de descuento

\*Acompanhadas de adultos pagantes

Children must be accompanied by adults. | Los niños deben estar acompañados por adultos pagantes



**GAV**  
RESORTS

# ENTRADAS

Starters / Entradas

VALOR  
REGULAR

VALOR  
MULTIPROPRIETÁRIO

## 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 americana, pollo a la parrilla, salsa Caesar, croutons crujientes y virutas de queso parmesano

R\$ 71

R\$ 53,25

## CEVICHE DE PEIXE BRANCO

White Fish Ceviche | Ceviche de Pescado Blanco

Peixe branco marinado em limão, cebola roxa, coentro, pimenta dedo-de-moça e milho crocante

White fish marinated in lime, red onion, cilantro, chili pepper, and crispy corn | Pescado blanco marinado en limón, cebolla morada, cilantro, ají y maíz crujiente

R\$ 76

R\$ 57

## SALADA CAPRESE TROPICAL

Tropical Caprese Salad | Ensalada Caprese Tropical

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

Mixed greens, tomato, buffalo mozzarella, fresh basil, mango, pineapple, pesto sauce, balsamic reduction, and parmesan cheese shavings | Mezcla de hojas, tomate, mozzarella de búfala, albahaca fresca, mango, piña, salsa pesto, reducción de balsâmico y virutas de queso parmesano

R\$ 71

R\$ 53,25

## CAMARÕES EMPANADOS

Breaded Shrimp | Camarones Empanizados

Camarões empanados e fritos, servidos com molho caesar

Breaded and fried shrimp, served with Caesar sauce | Camarones empanizados y fritos, servidos con salsa César

R\$ 115

R\$ 86,25

## FILE MIGNON APERITIVO

Filet Mignon Appetizer | Aperitivo de Filete Mignon

Iscas de file mignon acebolado ao molho demi-glace, finalizado com queijo gorgonzola.

Acompanha pão da casa

Filet mignon strips with onions in demi-glace sauce, finished with gorgonzola cheese. Served with house bread | Tiras de filete mignon encebollado en salsa demi-glace, finalizado con queso gorgonzola. Acompaña pan de la casa

R\$ 105

R\$ 78,75

# SOPAS

Soups / Sopas

VALOR  
REGULAR

VALOR  
MULTIPROPRIETÁRIO

## CANJA DE GALINHA

Chicken Soup | Sopa de Pollo (Canja)

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

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

R\$ 49

R\$ 36,75

# ESPECIAL VEGANO

Vegan Special / Especial Vegano

VALOR  
REGULAR

VALOR  
MULTIPROPRIETÁRIO

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 especially to serve those who wish to enjoy flavorful dishes made without any animal-derived ingredients. / Una selección especial de nuestro menú, elaborada especialmente para atender a quienes desean consumir platos sabrosos que no estén hechos con 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 de dendê

Our version with plantain, heart of palm, vegetables, colorful bell peppers, onion, and nuts. Accompanied by white rice and palm oil flour crumble | Nuestra versión con plátano macho, palmito, verduras, pimientos de colores, cebolla y castañas. Acompaña arroz blanco y farofa de aceite de palma (dendê)

R\$ 89

R\$ 66,75

Os pratos contêm castanhas e podem conter traços de glúten.

The menu items contain nuts and may include traces of gluten.

Los platos contienen nueces y pueden contener trazas de gluten.



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

## MOQUECA DE PEIXE Serve 2 pessoas Serves 2 people | Para 2 personas

Fish Moqueca (Stew) | Moqueca de Pescado

**Peixe cozido no leite de coco, pimentões, tomate, cebola e coentro, acompanhado de arroz branco e pirão feito com o molho do cozimento do peixe**

*Fish stew cooked in coconut milk, bell peppers, tomato, onion, and cilantro. Served with white rice and fish gravy (pirão) | Pescado cocido en leche de coco, pimientos, tomate, cebolla y cilantro, acompañado de arroz blanco y pirão (papilla de pescado)*

R\$ **220**

R\$ **165**

## PEIXE À DELÍCIA

Fish à Delícia | Pescado a la Delicia

**Filé de peixe grelhado, banana grelhada ao molho de queijo coalho gratinado, acompanhado de arroz de coco cremoso**

*Grilled fish fillet, grilled banana, gratin Coalho cheese sauce, accompanied by creamy coconut rice | Filete de pescado a la parrilla, plátano asado, en salsa de queso coalho gratinado, acompañado de arroz de coco cremoso*

R\$ **128**

R\$ **96**

## PESCADA COM CROSTA DE ERVAS

Hake with Herb Crust | Pescadilla con Costra de Hierbas

**Filé de pescada amarela grelhado com crosta de ervas e alho, acompanhado de legumes grelhados e molho de limão**

*Grilled yellow hake fillet with a herb and garlic crust, accompanied by grilled vegetables and lemon sauce | Filete de pescadilla amarilla a la parrilla, con costra de hierbas y ajo, acompañado de verduras asadas y salsa de limón*

R\$ **110**

R\$ **82,50**

## SALMÃO GRELHADO

Grilled Salmon | Salmón a la Parrilla

**Filé de salmão grelhado com risoto de limão e farofa de castanha de caju**

*Grilled salmon fillet with lemon risotto and cashew nut crumble | Filete de salmón a la parrilla con risotto de limón y farofa de anacardo*

R\$ **113**

R\$ **84,75**

## FILÉ MIGNON AO ROTI

Filet Mignon in Roti Sauce | Filete Mignon al Roti

**Medalhões de filé mignon grelhado ao molho roti com cogumelos frescos, acompanhado de risoto de queijo parmesão**

*Grilled filet mignon medallions in roti sauce with fresh mushrooms, accompanied by parmesan risotto | Medallones de filete mignon a la parrilla en salsa roti con champiñones frescos, acompañado de risotto de queso parmesano*

R\$ **109**

R\$ **81,75**

## FRANGO GRELHADO

Grilled Chicken | Pollo a la Parrilla

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

*Grilled chicken breast fillet with orange and ginger sauce, served with mashed potatoes and sautéed vegetables | Filete de pechuga de pollo a la parrilla con salsa de naranja y jengibre, servido con puré de papas y verduras salteadas*

R\$ **79**

R\$ **59,25**

## PICANHA GRELHADA

Grilled Picanha (Rump Cap) | Picanha a la Parrilla

**Picanha grelhada com arroz biro-biro e farofa de banana**

*Grilled Rump Cap (Picanha) with "biro-biro" rice and banana crumble | Picanha a la parrilla con arroz "biro-biro" y farofa de plátano*

R\$ **127**

R\$ **95,25**

## FILÉ GAV

GAV Filet | Filete GAV

**Filé Mignon grelhado, ovo frito, batatas fritas, arroz branco e vinagrete**

*Grilled Filet Mignon, fried egg, french fries, white rice, and vinaigrette | Filete Mignon a la parrilla, huevo frito, papas fritas, arroz blanco y vinagreta*

R\$ **108**

R\$ **81**

## FILÉ MIGNON À PARMEGIANA

Parmigiana Filet Mignon | Filete Mignon a la Parmesana

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

*Filet mignon paillard breaded in panko flour, gratinéed with mozzarella cheese and pomodoro sauce, accompanied by white rice and french fries | Paillard de filete mignon empanizado en harina panko, gratinado con queso mozzarella y salsa pomodoro, acompañado de arroz blanco y papas fritas*

R\$ **103**

R\$ **77,25**

Azeite de Oliva  
Extra Virgem

250ml

**GAV**

RESORTS



# MASSAS E RISOTOS

Pastas & Risotto / Pastas y Risottos

VALOR  
REGULAR

VALOR  
MULTIPROPRIETÁRIO

## FETTUCCINE ALFREDO COM CAMARÕES

Fettuccine Alfredo with Shrimp | Fettuccine Alfredo con Camarones

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

*Durum wheat fettuccine with a cream, butter, and parmesan cheese sauce, served with grilled shrimp | Fettuccine de grano duro con salsa a base de crema de leche, mantequilla y queso parmesano, con camarones a la parrilla*

R\$ **109**

R\$ **81,75**

## RISOTO DE FRUTOS DO MAR

Seafood Risotto | Risotto de Mariscos

**Arroz arbóreo cozido com camarões, lulas, mexilhões e polvo, temperado com ervas frescas, parmesão e vinho branco**

*Arborio rice cooked with shrimp, squid, mussels, and octopus, seasoned with fresh herbs, parmesan, and white wine | Arroz arborio cocido con camarones, calamares, mejillones y pulpo, condimentado con hierbas frescas, parmesano y vino blanco*

R\$ **117**

R\$ **87,75**

## ESPAGUETE À BOLONHESA

Spaghetti Bolognese | Espagueti a la Boloñesa

**Espagete grano duro com clássico molho à bolonhesa, finalizado com ovo frito**

*Durum wheat spaghetti with classic bolognese sauce, finished with a fried egg | Espagueti de grano duro con clásica salsa boloñesa, finalizado con huevo frito*

R\$ **79**

R\$ **59,25**

## PENNE AO PESTO

Penne Pesto | Penne al Pesto

**Penne grano duro ao molho pesto de manjeriço cremoso com tomates secos, muçarela de búfala e lascas de queijo parmesão**

*Durum wheat penne in creamy basil pesto sauce, with sun-dried tomatoes, buffalo mozzarella, and parmesan cheese shavings | Penne de grano duro en salsa pesto de albahaca cremosa, con tomates secos, mozzarella de búfala y virutas de queso parmesano*

R\$ **79**

R\$ **59,25**

## 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**

# MENU INFANTIL

Kids' Menu / Menú Infantil

VALOR  
REGULAR

VALOR  
MULTIPROPRIETÁRIO

## ESPAGUETE

Spaghetti | Espagueti

**Massa longa grano duro na manteiga**

*Durum wheat long pasta in butter | Pasta larga de grano duro a la mantequilla*

R\$ **51**

R\$ **38,25**

## FRANGO

Chicken | Pollo

**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

**Bifinho de filé mignon grelhado, servido com arroz branco, batata frita e feijão caseiro**

*Small grilled filet mignon steak, served with white rice, french fries, and homemade beans | Pequeño bistec de filete mignon a la parrilla, servido con arroz blanco, papas fritas y frijoles caseros*

R\$ **56**

R\$ **42**

# ESPECIAL MULTIPROPRIETÁRIOS

VALOR  
REGULAR

VALOR  
MULTIPROPRIETÁRIO

## MIX DE GRELHADOS

Mixed Grill | Parrillada Mixta

Mix de grelhados: carne, frango, linguiça toscana, legumes salteados, batatas fritas, arroz branco, farofa e vinagrete

Grilled mix: beef, chicken, Tuscan sausage, sautéed vegetables, french fries, white rice, manioc flour crumble, and vinaigrette | Mix de parrilla: carne, pollo, chorizo toscano, verduras salteadas, papas fritas, arroz blanco, farofa y vinagreta

R\$ **260**

R\$ **195**



# S O B R E M E S A S

Desserts / Postres

## PUDIM DE LEITE

Brazilian Flan (Condensed Milk Flan) | Pudín 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, accompanied by vanilla ice cream | Brownie de chocolate con anacardos, acompañado de helado de vainilla

## TORTA DE LIMÃO

Lemon Tart | Tarta de Limón

Torta de limão siciliano com base de biscoito e merengue gratinado

Sicilian lemon tart with cookie base and gratinéed meringue | Tarta de limón siciliano con base de galleta y merengue gratinado

## CARTOLA

Cartola (Fried Banana Dessert) | Cartola (Postre de Plátano)

Banana frita na manteiga, queijo manteiga, polvilhada com açúcar e canela

Banana fried in butter, "manteiga" cheese, sprinkled with sugar and cinnamon | Plátano frito en mantequilla, queso "manteiga", espolvoreado con azúcar y canela

## SALADA DE FRUTAS COM SORVETE

Fruit Salad with Ice Cream | Ensalada de Frutas con Helado

Frutas da estação em cubos acompanhadas de sorvete de creme

Seasonal fruit salad served with cream ice cream. | Frutas de temporada en cubos acompañadas de helado de crema.

VALOR  
REGULAR

VALOR  
MULTIPROPRIETÁRIO

R\$ 49

R\$ 36,75

R\$ 49

R\$ 36,75

R\$ 49

R\$ 36,75

R\$ 49

R\$ 36,75

R\$ 49

R\$ 36,75





**GAV**  
RESORTS



# 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

## FAROL VELHO

Ballantine's Bourbon, chá mate, xarope de maracujá e manjeriçã, limão e vermute seco  
*Ballantine's Bourbon, mate tea, passion fruit syrup, basil, lime, and dry vermouth | Ballantine's Bourbon, mate, jarabe de maracujá y albahaca, limón y vermut seco*

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 | London Dry Gin, jarabe de acerola, naranja, cereza y 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 | London Dry Gin, maracujá, Red Bull Tropical y jugo de naranja*

R\$ 46

R\$ 34,50

## SEREIA

Gin london dry, Lillet Blanc, refrigerante de limão e mix de pitaya  
*London Dry gin, Lillet Blanc, lemon soda, and pitaya mix | London Dry Gin, Lillet Blanc, soda de limón y mezcla de pitaya*

R\$ 46

R\$ 34,50

## BRISA DO PORTO

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 | Ginebra London Dry, limón siciliano fresco, jarabe de maracujá y agua con gas*

R\$ 38

R\$ 28,50

## BRISA DO PORTO ZERO

Limão-siciliano fresco, xarope de maracujá e água com gás. Drink não alcoólico  
*Fresh Sicilian lemon, passion fruit syrup, and sparkling water. Non-Alcoholic Drink | Limón siciliano fresco, jarabe de maracujá y agua con gas. Bebida Sin Alcohol*

R\$ 24

R\$ 18

# COMBOS

## BUDWEISER | LONG NECK

Cerveja 6 unidades  
*Beer 6 units | Cerveza 6 unidades*

VALOR  
REGULAR

R\$ 77

VALOR  
MULTIPROPRIETÁRIO

R\$ 57,75

## STELLA ARTOIS | LONG NECK

Cerveja 6 unidades  
*Beer 6 units | Cerveza 6 unidades*

R\$ 82

R\$ 61,50

## CORONA | LONG NECK

Cerveja 6 unidades  
*Beer 6 units | Cerveza 6 unidades*

R\$ 88

R\$ 66

## HEINEKEN | LONG NECK

Cerveja 6 unidades  
*Beer 6 units | Cerveza 6 unidades*

R\$ 88

R\$ 66

## HEINEKEN ZERO | LONG NECK

Cerveja 6 unidades  
*Beer 6 units | Cerveza 6 unidades*

R\$ 88

R\$ 66

# CERVEJAS

Beers / Cervezas

## BUDWEISER | LONG NECK

VALOR  
REGULAR

R\$ 14

VALOR  
MULTIPROPRIETÁRIO

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

## HEINEKEN ZERO | LONG NECK

R\$ 16

R\$ 12

# DRINKS CLÁSSICOS

Classic Drinks/Bebidas Clásicas

	VALOR REGULAR	VALOR MULTIPROPIETÁRIO
<b>CAIPIRINHA</b> Caipiriña Cachaça padrão, xarope de açúcar e a fruta de sua preferência <i>Standard cachaça, sugar syrup and your choice of fruit / Aguardiente de caña de azúcar, sirope de azúcar y la fruta de su elección</i>	R\$ <b>29</b>	R\$ <b>21,75</b>
<b>CAIPIROSKA REGULAR</b> Vodka Smirnoff, xarope de açúcar e a fruta de sua preferência <i>Smirnoff Vodka, sugar syrup and your choice of fruit / Vodka Smirnoff, sirope de azúcar y la fruta de su elección</i>	R\$ <b>32</b>	R\$ <b>24</b>
<b>CAIPIROSKA PREMIUM</b> Caipiroska Premium Vodka Absolut, xarope de açúcar e a fruta de sua preferência <i>Absolut Vodka, sugar syrup and your choice of fruit / Vodka Absolut, sirope de azúcar y la fruta de su elección</i>	R\$ <b>39</b>	R\$ <b>29,25</b>
<b>FITZGERALD</b> Gin London Dry, limão-taiti, xarope simples e Angostura Bitter <i>London Dry's Gin, lime, simple syrup and Angostura Bitters / London Dry's Gin, lima Tahiti, sirope simple y Angostura Bitter</i>	R\$ <b>43</b>	R\$ <b>32,25</b>
<b>GIN &amp; TONIC</b> Gin London Dry, água tônica e especiarias <i>London Dry's Gin, tonic water and spices / London Dry's Gin, tónica y especias</i>	R\$ <b>38</b>	R\$ <b>28,50</b>
<b>NEGRONI</b> Gin London Dry, Campari e vermute tinto <i>London Dry's Gin, Campari and sweet vermouth / London Dry's Gin, campari y vermut rojo</i>	R\$ <b>46</b>	R\$ <b>34,50</b>
<b>MOJITO</b> Rum branco, hortelã, limão-taiti, xarope simples e refrigerante de limão <i>White rum, mint, lime, simple syrup and lemon soda / Ron blanco, menta, lima Tahiti, sirope simple y refresco de limón</i>	R\$ <b>31</b>	R\$ <b>23,25</b>
<b>COCO MALUCO</b> Vodka Smirnoff, creme de leite, leite condensado e coco ralado <i>Smirnoff Vodka, cream, condensed milk and shredded coconut / Vodka Smirnoff, crema de leche, leche condensada y coco rallado</i>	R\$ <b>42</b>	R\$ <b>31,50</b>
<b>APEROL SPRITZ</b> Aperol, espumante brut, água com gás e rodela de laranja <i>Aperol, brut sparkling wine, soda water and an orange slice / Aperol, vino espumoso brut, agua con gas y rodaja de naranja</i>	R\$ <b>42</b>	R\$ <b>31,50</b>
<b>PIÑA COLADA</b> Rum Bacardi, suco de abacaxi, leite de coco, coco ralado e noz moscada <i>Bacardi rum, pineapple juice, coconut milk, shredded coconut, and nutmeg / Ron Bacardi, jugo de piña, leche de coco, coco rallado y nuez moscada</i>	R\$ <b>38</b>	R\$ <b>28,50</b>
<b>SEX ON THE BEACH</b> Vodka, licor de pêssego, suco de laranja e grenadine <i>Vodka, peach liqueur, orange juice, and grenadine / Vodka, licor de durazno, jugo de naranja y granadina</i>	R\$ <b>38</b>	R\$ <b>28,50</b>
<b>MOSCOW MULE</b> Vodka, suco de limão, xarope e espuma de gengibre <i>Vodka, lime juice, syrup, and ginger foam / Vodka, jugo de lima, jarabe y espuma de jengibre</i>	R\$ <b>42</b>	R\$ <b>31,50</b>

# COCKTAILS NÃO ALCOÓLICOS

Non-Alcoholic Cocktails / Cócteles Sin Alcohol

	VALOR REGULAR	VALOR MULTIPROPIETÁRIO
<b>SODA FRUIT</b> Morango, tangerina, gengibre e refrigerante de limão <i>Strawberry, tangerine, ginger, and lemon soda / Fresa, mandarina, jengibre y soda de limón</i>	R\$ <b>26</b>	R\$ <b>19,50</b>
<b>MOSAICO</b> Acerola, graviola, goiaba, leite condensado, creme de leite e xarope de cereja <i>Acerola, soursop, guava, condensed milk, cream, and cherry syrup / Acerola, guanábana, guayaba, leche condensada, crema de leche y jarabe de cereza</i>	R\$ <b>26</b>	R\$ <b>19,50</b>

# NÃO ALCOÓLICOS

Non-Alcoholic / Sin Alcohol

## ÁGUA MINERAL

Mineral Water | Agua Mineral

VALOR  
REGULAR

VALOR  
MULTIPROPRIETÁRIO

R\$ **8**

R\$ **6**

## ÁGUA DE COCO NATURAL

Fresh Coconut Water | Agua de Coco Natural

R\$ **12**

R\$ **9**

## REFRIGERANTES

Sodas

R\$ **11**

R\$ **8,25**

## ENERGÉTICO

Energy Drink | Bebidas Energéticas

R\$ **24**

R\$ **18**

## SUCO DE FRUTAS

Fruit Juice | Jugo de Frutas

R\$ **14**

R\$ **10,50**



# TEQUILA

---

JOSÉ CUERVO OURO

VALOR  
REGULAR

R\$ **29**

VALOR  
MULTIPROPRIETÁRIO

R\$ **21,75**

JOSÉ CUERVO GOLD

R\$ **29**

R\$ **21,75**

# VODKA

---

Vodka/Vodka

ABSOLUT

R\$ **25**

R\$ **18,75**

SMIRNOFF RED

R\$ **21**

R\$ **15,75**

# BITTERS

---

Bitters/Bitters

CAMPARI

R\$ **18**

R\$ **13,50**

# VERMOUTHS

---

Vermouths/Vermut

MARTINI BIANCO

R\$ **19**

R\$ **14,25**

MARTINI ROSSO

R\$ **19**

R\$ **14,25**

# GINS

---

Gins/Gins

TANQUERAY

R\$ **32**

R\$ **24**

GORDON'S

R\$ **25**

R\$ **18,75**

# RUM

---

Rum/Ron

BACARDI CARTA BLANCA

R\$ **19**

R\$ **14,25**

BACARDI CARTA ORO

R\$ **19**

R\$ **14,25**

# LICORES

---

Liqueurs/Licores

AMARULA

R\$ **28**

R\$ **21**

LICOR 43

R\$ **32**

R\$ **24**

FRANGELICO

R\$ **30**

R\$ **22,50**

## CONHAQUE Brandy/Conyac

---

RÉMY MARTIN

R\$ **72**

R\$ **54**

MACIEIRA PORTUGUÊS

R\$ **26**

R\$ **19,50**

## AGUARDENTE

---

YPIOCA

R\$ **19**

R\$ **14,25**

SALINAS

R\$ **22**

R\$ **16,50**

## WHISKY 8 ANOS 8 Years Old Whiskey/Whisky 8 Años

---

JOHNNIE WALKER RED LABEL

R\$ **39**

R\$ **29,25**

BALLANTINE'S

R\$ **39**

R\$ **29,25**

## WHISKY 12 ANOS 12 Years Old 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 Old Whiskey/Whisky 17 Años

---

BALLANTINE'S

R\$ **82**

R\$ **61,50**

## WHISKY ESPECIAL Special Whiskey/Whiskey Especial

---

JOHNNIE WALKER GOLD LABEL

R\$ **49**

R\$ **36,75**

# CAFETERIA

Café / Cafeteria

## CAFÉ EXPRESSO

Espresso | Café Expressol

VALOR  
REGULAR

VALOR  
MULTIPROPRIETÁRIO

R\$ **8**

R\$ **6**

## CHÁ À SUA ESCOLHA

Selection of teas | Té de su elección

R\$ **8**

R\$ **6**

## CAPPUCCINO

Cappuccino | Capuchino

Quente ou Gelado

Hot or Cold | Caliente o Frío

R\$ **12**

R\$ **9**

## CAPPUCCINO CREMA

Creamy Cappuccino | Capuchino Crema

Espresso com leite vaporizado, chantilly, chocolate em pó e canela

Espresso with steamed milk, whipped cream, cocoa powder, and cinnamon | Espresso con leche vaporizada, chantilly, chocolate en polvo y canela

R\$ **16**

R\$ **12**

## CHOCOLATE QUENTE OU FRIO

Hot or Iced Chocolate | Chocolate Caliente o Frío

Leite vaporizado e chocolate ao leite em pó

Steamed milk with powdered milk chocolate | Leche vaporizada y chocolate en polvo

R\$ **12**

R\$ **9**

## EXPRESSO CHOCOLATE

Chocolate Espresso | Espresso Chocolate

Espresso com barra de chocolate

Espresso with a chocolate bar | Espresso con tableta de chocolate

R\$ **14**

R\$ **10,50**

## CAFÉ GAV

GAV Coffee

Espresso, leite condensado e chantilly, finalizado com raspas de chocolate

Espresso with condensed milk and whipped cream, topped with chocolate shavings | Espresso, leche condensada y chantilly, finalizado con ralladura de chocolate

R\$ **18**

R\$ **13,50**

## CAFÉ AMARULA

Amarula Coffee

Espresso com licor de amarula, chocolate e chantilly

Espresso with Amarula liqueur, chocolate, and whipped cream | Espresso con licor de amarula, chocolate y chantilly

R\$ **28**

R\$ **21**

## IRISH COFFEE

Irish Coffee

Espresso, whisky bourbon, açúcar e chantilly

Espresso with bourbon whiskey, sugar, and whipped cream | Espresso, whisky bourbon, azúcar y chantilly

R\$ **28**

R\$ **21**

