

# GAV RESORTS:

UMA EXPERIÊNCIA GASTRONÔMICA INESQUECÍVEL

An Unforgettable Culinary Experience / Una abundante experiencia gastronómica



## CAFÉ DA MANHÃ | BUFFET

Breakfast | Buffet

Todos os dias das 07h às 10h

Every day from 7:00 AM to 10:00 AM | Todos los días de 07h00 a 10h00

## ALMOÇO | BUFFET

Breakfast | Buffet

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

Breakfast | Buffet

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

0 a 5 anos

6 a 11 anos

Acompanhadas de adultos pagantes

Children must be accompanied by paying adults | Los niños deben estar acompañadas por adultos pagantes

PREÇO  
REGULAR

R\$ **72**

PREÇO  
MULTIPROPRIETÁRIO

R\$ **54**

R\$ **105**

R\$ **78,75**

R\$ **105**

R\$ **78,75**

Cortesia

Complimentary | Cortesia

50% de desconto

50% off | 50% de descuento



  
**Pyrenéus**  
RESIDENCE

# ENTRADAS

## SALADA CAESAR Caesar Salad | Ensalada César

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

*Iceberg lettuce, grilled chicken strips, Caesar dressing, crispy croutons, and parmesan cheese | Lechuga iceberg, filetes de pollo a la plancha, salsa César, crutones crujientes y queso parmesano*

PREÇO  
REGULAR

R\$ **71**

PREÇO  
MULTIPROPRIETÁRIO

R\$ **53,25**

## SALADA CAPRESE TROPICAL Tropical Caprese Salad | Ensalada Caprese Tropical

Mix de folhas, tomate, mussarela de búfala, manjericão fresco e manga, regados com azeite extra virgem e redução de balsâmico

*Mixed greens, tomato, buffalo mozzarella, fresh basil, and mango with olive oil and balsamic reduction | Mezcla de hojas, tomate, mozzarella de búfala, albahaca fresca y mango, rociados con aceite de oliva extra virgen y reducción de balsâmico*

R\$ **71**

R\$ **53,25**

## CHAPA DE PICANHA Sizzling Picanha Platter | Plancha de Picanha

Tiras de picanha, cebola, tomate, mandioca cozinha, finalizado com queijo muçarela

*Sliced picanha steak with onion, tomato, boiled cassava, finished with mozzarella cheese | Tiras de picanha con cebolla, tomate, yuca cocida, finalizado con queso mozzarella*

R\$ **120**

R\$ **90**

## FILÉ MIGNON APERITIVO Filet Mignon Appetizer | Filete Mignon Aperitivo

Isclas de mignon acebolado, envolto no molho demi-glace e gorgonzola. Acompanha pães da casa

*Filet mignon strips with onions in demi-glace and gorgonzola sauce. Served with house bread | Tiritas de filete mignon encebollado, envuelto en salsa demi glace y gorgonzola. Servido con pan de la casa*

R\$ **105**

R\$ **78,75**

## BURRATA

Burrata artesanal - produção da região, acompanha molho pomodoro fresco, tomate confit, pesto e fatias de pão da casa

*Artisanal burrata (locally produced), served with fresh pomodoro sauce, confit tomatoes, pesto and house bread slices | Burrata artesanal (producción local), acompañada de salsa pomodoro fresca, tomate confitado, pesto y rebanadas de pan de la casa*

R\$ **88**

R\$ **66**

## CAMARÕES EMPANADOS Breaded Shrimp | Camarones Empanados

Camarões empanados e fritos, servidos com molho caesar

*Breaded and fried shrimp with caesar sauce | Camarones empanados y fritos, servidos con salsa César*

R\$ **115**

R\$ **86,25**

## 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 juice, red onion, cilantro, red chili pepper and crispy corn | Pescado blanco marinado en limón, cebolla morada, cilantro, ají rojo y maíz crocante*

R\$ **76**

R\$ **57**

# ESPECIAL VEGANO

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

## MOQUECA DE BANANA-DA-TERRA

Plantain Moqueca | Moqueca de Plátano Macho

Nossa versão com banana-da-terra, palmito pupunha, abobrinha, batata doce, pimentões coloridos, cebola e castanhas brasileiras. Acompanha arroz branco e farofa de dendê

*Our take on the traditional Brazilian stew, made with plantains, heart of palm, zucchini, sweet potatoes, bell peppers, onions, and brazilian nuts. Served with white rice and dendê farofa (toasted manioc flour with palm oil). | Nuestra versión con plátano macho, palmito pupunha, calabacín, camote, pimientos de colores, cebolla y nueces de brasil. Servido con arroz blanco y farofa de aceite de palma*

PREÇO  
REGULAR

R\$ **89**

PREÇO  
MULTIPROPRIETÁRIO

R\$ **66,75**

Os pratos contêm castanhas e podem conter traços de glúten



**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

PREÇO  
REGULAR

PREÇO  
MULTIPROPRIETÁRIO

## PESCADA COM CROSTA DE ERVAS

Herb-Crusted Fish | Pescado 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 croaker fillet with an herb and garlic crust, served with grilled vegetables and lemon sauce | Filete de merluza amarilla a la plancha, con costra de hierbas y ajo, acompañado de verduras a la plancha y salsa de limón*

R\$ **110**

R\$ **82,50**

## PICANHA GRELHADA

Grilled Picanha | Picanha a la Parrilla

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

*Grilled picanha served with biro-biro rice and banana farofa | Picanha a la parrilla con arroz biro-biro y farofa de banana*

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 with fried egg, fries, white rice, and vinaigrette | Filete mignon a la plancha, huevo frito, patatas fritas, arroz blanco y vinagreta*

R\$ **108**

R\$ **81**

## FILÉ MIGNON AO MOLHO RÔTI

Filet Mignon in Wine Sauce | Filete Mignon en Salsa de Vino

**Filé mignon grelhado ao molho rôtit, servido com risoto de queijo do Cerrado**

*Grilled filet mignon in red wine sauce, served with Cerrado cheese risotto | Filete mignon de vacuno a la plancha en salsa de vino tinto, servido con risotto de queso del Cerrado*

R\$ **109**

R\$ **81,75**

## FILÉ MIGNON À PARMEGIANA

Steak Parmigiana | Filete Mignon a la Parmesana

**Filé mignon à milanesa com molho pomodoro, muçarela e parmesão, acompanhado de arroz branco e batata frita**

*Breaded filet mignon with tomato sauce, mozzarella, and parmesan. Served with white rice and fries | Filete mignon de vacuno empanado con salsa pomodoro, mozzarella y parmesano, servido con arroz blanco y patatas fritas*

R\$ **103**

R\$ **77,25**

## FRANGO GRELHADO

Grilled Chicken | Pollo a la Plancha

**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, mashed potatoes, and sautéed vegetables | Filete de pechuga de pollo a la plancha con salsa de naranja y jengibre, servido con puré de patatas y verduras salteadas*

R\$ **79**

R\$ **59,25**

## PANELINHA DE FRANGO COM PEQUI 2 pessoas

Chicken and Pequi Casserole - Serves 2 | Cazuelita de Pollo con Pequi - Para 2 personas

**Arroz, sobrecoxa de frango refogada no próprio molho com milho e pequi, finalizado com concassê de tomate, cheiro verde e queijo muçarela**

*Rice and chicken thigh sautéed in its own sauce with corn and pequi, finished with tomato concassé, fresh herbs and mozzarella | Arroz y muslo de pollo salteado en su propia salsa con maíz y pequi, finalizado con concassé de tomate, hierbas frescas y mozzarella*

R\$ **160**

R\$ **120**

## MOQUECA DE PEIXE 2 pessoas

Fish Moqueca - Serves 2 | Moqueca de Pescado - Para 2 personas

**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 simmered in coconut milk with bell peppers, tomato, onion and cilantro, served with white rice and pirão made from the fish cooking broth | Pescado cocido en leche de coco con pimientos, tomate, cebolla y cilantro, acompañado de arroz blanco y pirão elaborado con el caldo de cocción del pescado*

R\$ **220**

R\$ **165**

## 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 farofa | Filete de salmón a la parrilla con risotto de limón y farofa de anacardo*

R\$ **113**

R\$ **84,75**

# ESPECIAL MULTIPROPRIETÁRIOS

PREÇO  
REGULAR

PREÇO  
MULTIPROPRIETÁRIO

## MIX DE GRELHADOS

Grilled Mix | Mezcla a la Plancha

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

Beef, chicken, Tuscan sausage, sautéed vegetables, fries, white rice, farofa, and vinaigrette | Mixto a la plancha: carne de vacuno, pollo, salchicha toscana, verduras salteadas, patatas fritas, farofa y vinagreta

R\$ **260**

R\$ **195**



# MENU INFANTIL

## FRANGO

Chicken | Pollo

**Filé de frango grelhado, servido com até três acompanhamentos à escolha: Arroz, Feijão e Fritas.**

*Grilled chicken fillet served with your choice of up to 3 sides: white rice, homemade beans, spaghetti, fries, mashed potatoes, cooked vegetables, or farofa | Filete de pollo a la plancha, servido con hasta tres guarniciones a elegir: arroz blanco, frijoles caseros, espaguetis, patatas fritas, puré de patata, verduras hervidas o farofa*

PREÇO  
REGULAR

R\$ **54**

PREÇO  
MULTIPROPRIETÁRIO

R\$ **40,50**

## MIGNON

Mignon

**Bifinho de filé mignon grelhado, servido com até três acompanhamentos à escolha: Arroz, Feijão e Fritas.**

*Grilled filet mignon served with your choice of up to 3 sides: white rice, homemade beans, spaghetti, fries, mashed potatoes, cooked vegetables, or farofa | Filete mignon a la plancha, servido con hasta tres guarniciones a elegir: arroz blanco, frijoles caseros, espaguetis, patatas fritas, puré de patata, verduras hervidas o farofa*

R\$ **56**

R\$ **42**

## ESPAGUETE

Spaghetti | Espaguetis

**Massa longa grano duro ao molho de tomates frescos**

*Spaghetti with fresh tomato sauce | Pasta larga de grano duro con salsa de tomates frescos*

R\$ **51**

R\$ **38,25**

# MASSAS E RISOTOS

## FETTUCCINE ALFREDO COM CAMARÕES

Fettuccine Alfredo with Shrimp | Fettuccine Alfredo con Camarones

**Fettuccine ao molho à base de creme de leite, camarões grelhados e queijo parmesão**

*Fettuccine in a cream-based sauce with grilled shrimp and parmesan | Fettuccine con salsa de crema de leche, camarones a la plancha y queso parmesano*

R\$ **109**

R\$ **81,75**

## 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 arbóreo cocido con camarones, sazonado con hierbas frescas, tomate, queso parmesano y vino blanco*

R\$ **117**

R\$ **61,50**

## ESPAGUETE À BOLONHESA

Spaghetti Bolognese | Espaguetis a la Boloñesa

**Massa seca grano duro ao molho de tomate artesanal com ragu de carne finalizado com queijo parmesão**

*Pasta with homemade tomato sauce and beef ragu, finished with parmesan | Pasta seca de grano duro con salsa de tomate casera y ragú de carne finalizado con queso parmesano*

R\$ **79**

R\$ **59,25**

## RISOTO DE COGUMELOS

Mushroom Risotto | Risotto de Champiñones

**Arroz arbóreo cozido 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 cocido con champiñones, hierbas frescas, tomates, queso parmesano y vino blanco*

R\$ **90**

R\$ **67,50**

## PENNE AO PESTO

Penne with 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 shaved Parmesan cheese | Penne de trigo duro en salsa pesto cremosa de albahaca, con tomates secos, mozzarella de búfala y lascas de queso parmesano*

R\$ **79**

R\$ **59,25**

**GAV**  
RESORTS

Azeite de Oliva  
Extra Virgem

250ml



Pyrenéus  
RESIDENCE



# SANDUÍCHES

PREÇO  
REGULAR

PREÇO  
MULTIPROPRIETÁRIO

## HAMBÚRGUER GAV

GAV Burger | Hamburguesa GAV

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

*Brioche bun, 180g Angus rib burger, cheese, tomato, bacon, lettuce, and herb mayo. Served with fries | Pan brioche, hamburguesa de costilla Angus de 180g, queso prato, tomate, bacon, lechuga y mayonesa de hierbas. Servida con patatas fritas*

R\$ 60

R\$ 45

## ESPECIAL DE FILÉ

Filet Special Sandwich | Sándwich Especial de Filete

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

Acompanha batatas fritas

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

R\$ 62

R\$ 46,50

## CHEESE SMASH KIDS

Kids Smash Cheeseburger | Smash Cheeseburger Infantil

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

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

R\$ 32

R\$ 24



Pyrenéus  
RESIDENCE

# SOBREMESAS

## PUDIM DE LEITE Brazilian Flan (Condensed Milk Flan) | Pudín de Leche

Pudim de leite condensado servido com calda de caramelo

*Brazilian-style flan made with condensed milk, served with caramel sauce | Pudín de leche condensada servido con jarabe de caramelo*

PREÇO  
REGULAR

R\$ 49

PREÇO  
MULTIPROPRIETÁRIO

R\$ 36,75

## BROWNIE DE CHOCOLATE

Chocolate Brownie | Brownie de Chocolate

Brownie de chocolate com castanhas brasileiras, acompanhado por sorvete de baunilha

*Chocolate brownie with brazilian nuts, served with vanilla ice cream | Brownie de chocolate con nueces de brasil, servido con helado de vainilla*

R\$ 49

R\$ 36,75

## TRILOGIA DE DOCES REGIONAIS

Regional Sweets Trilogy | Trilogia de Dulces Regionales

Seleção de doces artesanais

*Selection of handmade sweets | Selección de dulces artesanales*

R\$ 49

R\$ 36,75

## SALADA DE FRUTAS COM SORVETE

Fruit Salad with Ice Cream | Ensalada de Frutas con Helado

Frutas da estação em cubos com sorvete de baunilha

*Cubed seasonal fruits served with vanilla ice cream | Cubitos de frutas de temporada con helado de vainilla*

R\$ 49

R\$ 36,75



Pyrenéus  
RESIDENCE



Pyrenéus  
RESIDENCE

## BEBIDAS:

BEM-VINDO AO PARAÍSO

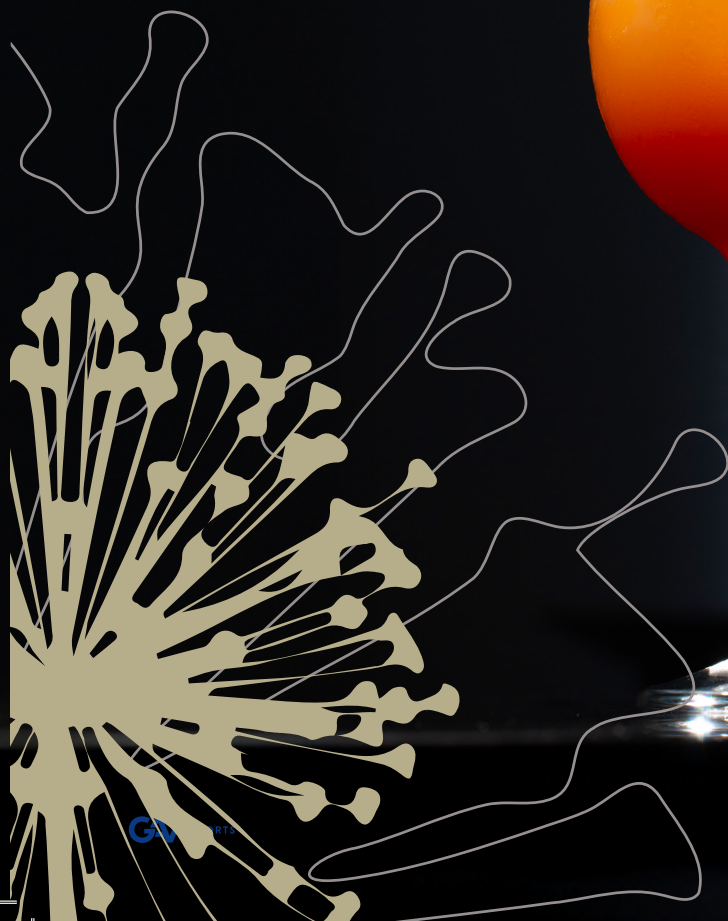
*Welcome to paradise /*

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!*



# NÃO ALCOÓLICOS

## ÁGUA MINERAL

Mineral Water | Agua Mineral

PREÇO  
REGULAR

R\$ 8

PREÇO  
MULTIPROPRIETÁRIO

R\$ 6

## ÁGUA MINERAL COM GÁS

Sparkling Mineral Water | Agua Mineral con Gas

R\$ 9

R\$ 6,75

## ÁGUA DE COCO NATURAL

Fresh Coconut Water | Agua de Coco Natural

R\$ 12

R\$ 9

## REFRIGERANTES

Sodas | Refrescos

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

## SUCO DE FRUTAS | JARRA

Fruit Juice | Pitcher | Jugo de Frutas | Jarra

R\$ 39

R\$ 29,25

# CERVEJAS

## 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

## HEINEKEN ZERO | LONG NECK

R\$ 16

R\$ 12

# DRINKS AUTORAIS

## FAROL VELHO

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

R\$ 46

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, maracuyá, 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 maracuyá y agua con gas

R\$ 46

R\$ 34,50

# COCKTAILS NÃO ALCOÓLICOS

## SODA FRUIT

Morango, tangerina, gengibre e refrigerante de limão

*Strawberry, tangerine, ginger, and lemon soda | Fresa, mandarina, jengibre y soda de limón*

PREÇO  
REGULAR

R\$ **26**

PREÇO  
MULTIPROPRIETÁRIO

R\$ **19,50**

## MOSAICO

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 de leche y jarabe de cereza*

R\$ **26**

R\$ **19,50**

## 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 maracuyá y agua con gas. Bebida Sin Alcohol*

R\$ **24**

R\$ **18**



# DRINKS CLÁSSICOS

Classic Drinks/Bebidas Clásicas

## CAIPIRINHA

Caipiriña

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

Standard cachaça, sugar syrup and your choice of fruit / Aguardiente de caña de azúcar, sirope de azúcar y la fruta de su elección

PREÇO  
REGULAR

R\$ **29**

PREÇO  
MULTIPROPRIETÁRIO

R\$ **21,75**

## CAIPIROSKA REGULAR

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

Smirnoff Vodka, sugar syrup and your choice of fruit / Vodka Smirnoff, sirope de azúcar y la fruta de su elección

R\$ **32**

R\$ **24**

## CAIPIROSKA PREMIUM

Caipiroska Premium

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

Absolut Vodka, sugar syrup and your choice of fruit / Vodka Absolut, sirope de azúcar y la fruta de su elección

R\$ **39**

R\$ **29,25**

## FITZGERALD

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

London Dry's Gin, lime, simple syrup and Angostura Bitters / London Dry's Gin, lima Tahiti, sirope simple y Angostura Bitter

R\$ **43**

R\$ **32,25**

## GIN & TONIC

Gin London Dry, água tônica e especiarias

London Dry's Gin, tonic water and spices / London Dry's Gin, tônica y especias

R\$ **38**

R\$ **28,50**

## NEGRONI

Gin London Dry, Campari e vermute tinto

London Dry's Gin, Campari and sweet vermouth / London Dry's Gin, campari y vermut rojo

R\$ **46**

R\$ **34,50**

## MOJITO

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

White rum, mint, lime, simple syrup and lemon soda / Ron blanco, menta, lima Tahiti, sirope simple y refresco de limón

R\$ **31**

R\$ **23,25**

## COCO MALUCO

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

Smirnoff Vodka, cream, condensed milk and shredded coconut / Vodka Smirnoff, crema de leche, leche condensada y coco rallado

R\$ **42**

R\$ **31,50**

## APEROL SPRITZ

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

Aperol, brut sparkling wine, soda water and an orange slice / Aperol, vino espumoso brut, agua con gas y rodaja de naranja

R\$ **42**

R\$ **31,50**

## 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 / Ron Bacardi, jugo de piña, leche de coco, coco rallado y nuez moscada

R\$ **38**

R\$ **28,50**

## SEX ON THE BEACH

Vodka, licor de pêssego, suco de laranja e grenadine

Vodka, peach liqueur, orange juice, and grenadine / Vodka, licor de durazno, jugo de naranja y granadina

R\$ **38**

R\$ **28,50**

## MOSCOW MULE

Vodka, suco de limão, xarope e espuma de gengibre

Vodka, lime juice, syrup, and ginger foam / Vodka, jugo de lima, jarabe y espuma de gengibre

R\$ **42**

R\$ **31,50**

# TEQUILA

JOSÉ CUERVO OURO

R\$ **29**

R\$ **21,75**

JOSÉ CUERVO GOLD

R\$ **25**

R\$ **18,75**

# VODKA

Vodka/Vodka

ABSOLUT

R\$ **19**

R\$ **14,25**

SMIRNOFF RED

R\$ **15**

R\$ **11,25**

# BITTERS

Bitters/Bitters

CAMPARI

R\$ **14**

R\$ **10,50**

# VERMOUTHS

Vermouths/Vermut

MARTINI BIANCO

R\$ **18**

R\$ **13,50**

MARTINI ROSSO

R\$ **18**

R\$ **13,50**

# GINS

Gins/Gins

TANQUERAY

R\$ **29**

R\$ **21,75**

GORDON'S

R\$ **22**

R\$ **16,50**

# RUM

Rum/Ron

BACARDI CARTA BLANCA

R\$ **12**

R\$ **9**

BACARDI CARTA ORO

R\$ **12**

R\$ **9**

# LICORES

Liqueurs/Licores

AMARULA

R\$ **28**

R\$ **21**

LICOR 43

R\$ **32**

R\$ **24**

FRANGELICO

R\$ **30**

R\$ **22,50**

**GA** RESORTS

PREÇO  
REGULAR

PREÇO  
MULTIPROPRIETÁRIO

# CONHAQUE

Brandy/Conyac

RÉMY MARTIN	R\$ <b>72</b>	R\$ <b>54</b>
MACIEIRA PORTUGUÊS	R\$ <b>26</b>	R\$ <b>19,50</b>

# WHISKY 8 ANOS

8 Years Old Whiskey/Whisky 8 Años

JOHNNIE WALKER RED LABEL	R\$ <b>39</b>	R\$ <b>29,25</b>
BALLANTINE'S	R\$ <b>39</b>	R\$ <b>29,25</b>

# WHISKY 12 ANOS

12 Years Old Whiskey/Whisky 12 Años

BUCHANAN'S	R\$ <b>42</b>	R\$ <b>31,50</b>
CHIVAS REGAL	R\$ <b>42</b>	R\$ <b>31,50</b>
JOHNNIE WALKER BLACK LABEL	R\$ <b>42</b>	R\$ <b>31,50</b>
OLD PARR	R\$ <b>42</b>	R\$ <b>31,50</b>

# WHISKY 17 ANOS

17 Years Old Whiskey/Whisky 17 Años

BALLANTINE'S	R\$ <b>59</b>	R\$ <b>44,25</b>
--------------	---------------	------------------

# WHISKY ESPECIAL

Special Whisky/Whiskey Especial

JOHNNIE WALKER GOLD LABEL	R\$ <b>49</b>	R\$ <b>36,75</b>
---------------------------	---------------	------------------

# CACHAÇA

Brandy/Aguardiente

	PREÇO REGULAR	PREÇO MULTIPROPRIETÁRIO
PIRENOPOLINA	R\$ <b>23</b>	R\$ <b>17,25</b>
YPIÓCA	R\$ <b>19</b>	R\$ <b>14,25</b>
SALINAS	R\$ <b>22</b>	R\$ <b>16,50</b>



# CAFETERIA

Café / Cafeteria

## CAFÉ EXPRESSO

Espresso | Café Espresso

VALOR  
REGULAR

R\$ **8**

VALOR  
MULTIPROPRETÁRIO

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, chantillí, 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 chantillí, 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 chantillí

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 chantillí

R\$ **28**

R\$ **21**

