

GULLIVER

mar

Entradas / Petiscos (STARTERS/APPETIZERS)

COUVERT

(PÃO DA CASA, TORRADAS, PATÊS, PRESUNTO DE PARMA E SALAMINHO)
(BREAD, TOASTED BREAD, PATES, PARMA HAM AND SALAMI)

R\$ 36,80

BURRATA

(BURRATA AO MOLHO DE TOMATE RÚSTICO, MOLHO PESTO, E PRESUNTO DE PARMA)
(BURRATA TO RUSTIC TOMATO SAUCE, PESTO SAUCE AND PARMA)

R\$ 62,80

CEVICHE DE SALMÃO

(SALMÃO MARINADO NO LIMÃO SICILIANO, GENGIBRE, CEBOLA ROXA, ALCAPARRAS, MOSTARDA DIJON E PEPINO JAPONÊS)
(SALMON MARINATED IN SICILIAN LEMON, GINGER, ONION, CAPERS, DIJON MUSTARD, JAPANESE CUCUMBER)

R\$ 87,80

CARPACCIO

(NO AZEITE COM ALCAPARRAS, MOSTARDA DIJON, RÚCULA, LASCAS DE GRANA PADANO E TORRADAS)
(MARINATED IN EXTRA VIRGIN OLIVE OIL, FINE HERBS, CAPERS AND DIJON MUSTARD. SERVED WITH TOASTED BREAD)

R\$ 54,50

PASTÉIS DE CAMARÃO (6 UNIDADES)

(SHRIMP PASTRY 6 UNITS)

R\$ 46,80

BOLINHOS DE BACALHAU (6 UNIDADES)

(ROUNDED BREADED COD 6 UNITS)

R\$ 64,80

ANÉIS DE LULA À MILANESA COM MOLHO ESPECIAL

(DEEP FRIED CALAMARI RINGS SERVED WITH A SPECIAL SAUCE)

R\$ 52,80

QUEIJO CAMEMBERT EMPANADO COM DUO DE GELÉIAS E TORRADAS

(BREADED CAMEMBERT CHEESE WITH TWO JAMS AND TOAST)

R\$ 53,80

TÁBUA DE QUEIJOS E EMBUTIDOS COM GELÉIA

(CHEESEBOARD AND ENCASED MEATS WITH JAM)

R\$ 85,80

PROVOLETA

(PROVOLONE GRATINADO NO AZEITE COM ERVAS, TOMATE SECO, MANJERICÃO E PÃES)
(PROVOLONE CHEESE AU GRATIN WITH OLIVE OIL WITH HERBS DRIED TOMATO AND BREAD)

R\$ 63,80

POLVO À PROVENÇAL

(POLVO GRELHADO AO ALHO E SALSINHA)
(GRILLED OCTOPUS TO GARLIC AND PARSLEY)

R\$ 93,80

POLVO TRUFADO

(LÂMINAS DE POLVO MARINADO FINALIZADO COM AZEITE TRUFADO)
(MARINATED OCTOPUS LEAVES FINALIZED WITH TRUFFLE OLIVE OIL)

R\$ 89,80

POLVO AO VINAGRETE

(CHOPPED COOKED OCTOPUS IN VINAIGRETTE SAUCE)

R\$ 82,80

TÁBUA DE FRUTOS DO MAR

(CAMARÃO, POLVO E LAGOSTIM NO MOLHO DE LIMÃO E GENGIBRE)
(PRAWNS, OCTOPUS AND LOBSTER IN A GINGER AND LEMON SAUCE)

R\$ 169,00

CAMARÃO CROCANTE RECHEADO COM REQUEIJÃO

(CRISPY SHRIMP STUFFED WITH CREAM CHEESE)

R\$ 99,80

CAMARÕES GRAÚDOS AO ALHO COM BATATAS E CEBOLINHA

(PRAWNS SAUTEED IN GARLIC WITH POTATOS AND CHIVES)

R\$ 108,80

ENSOPADO DE CAMARÃO

(SHRIMP STEW)

R\$ 35,80

ENSOPADO DE POLVO

(OCTOPUS STEW)

R\$ 36,80

GRATINADO DE CAMARÃO

(SHRIMP AU GRATIN)

R\$ 66,80

BIFE ANCHO (300G) COM FAROFA DO CHEF

(ANCHO BEEF 10OZ WITH CHEF COOK CRUMBS)

R\$ 132,00

ASSADO DE TIRA (200G)

(ASSADO DE TIRA AO MOLHO CHIMICHURRI COM MINI BATATAS CORADAS)
(SHORT RIBS TO CHIMICHURRI SAUCE WITH MINI ROASTED POTATOES)

R\$ 95,80

PARMEGIANA APERITIVO

(CUBOS DE FILET MIGNON EMPANADO AO MOLHO DE TOMATE RÚSTICO COM MUSSARELA E PÃES DA CASA)

(BREADED FILLET CUBES IN RUSTIC TOMATO SAUCE WITH MOZZARELA CHEESE ACCOMPANIED BY BREADS)

R\$ 92,80

FILET À PRIMA DONNA

(PRIMA DONNA FILLET)

R\$ 94,80

FILET À PLACAS

(CUBOS DE FILET AO MOLHO MADEIRA COM PRESUNTO, CEBOLA, CALABRESA E FRITAS).
(FILLET CUBES WITH MADEIRA SAUCE, HAM, ONIONS, CALABRESE SAUSAGE. ACCOMPANIED BY FRENCH FRIES)

R\$ 93,80

Saladas (SALADS)

201 • SALADA PARMA

(MIX DE FOLHAS VERDES, LASCAS DE PARMESÃO, TOMATE SECO, TOMATE, PRESUNTO DE PARMA E MAIONESE DU CHEFF)

(GREEN SALAD, PARMESAN SLIVERS, DRIED TOMATO, TOMATO, PARMA HAM AND CHEF'S MAYONNAISE)

R\$ 62,80

202 • SALADA PERSA

(SALADA DE QUINOA COM TOMATE-CEREJA, CENOURA, CEBOLA ROXA, ABOBRINHA, ALFACE, UVA PASSA, AMÊNDOAS E LIMÃO SICILIANO COM POLVO EM CUBOS)

(QUINOA SALAD WITH CHERRY TOMATO, CARROTS, ONION, ZUCCHINI, LETTUCE, RAISIN, ALMONDS, SICILIAN LEMON WITH DICED OCTOPUS)

R\$ 91,80

203 • SALADA ORIENTAL

(LEGUMES REFOGADOS NO MOLHO ORIENTAL COM CAMARÕES GRELHADOS)

(SAUTEED VEGETABLES IN ORIENTAL SAUCE WITH GRILLED SHRIMPS)

R\$89,80



Risotos (RISOTTO)

301 • RISOTO À SINTRA

(RISOTO DE BACALHAU COM ARROZ ARBÓREO E AÇAFRÃO)
(CODFISH RISOTTO WITH ARBOREAL RICE AND SAFFRON)

R\$ 119,80

302 • RISOTO À SARDENHA

(RISOTO DE CAMARÃO AO MOLHO DE TOMATE COM ARROZ ARBÓREO)
(SHRIMP RISOTTO IN TOMATO SAUCE WITH ARBOREAL RICE)

R\$ 91,80

303 • RISOTO AO FUNGHI

(RISOTO AO FUNGHI COM LASCAS DE FILET MIGNON, COM ARROZ ARBÓREO)
(FUNGHI RISOTTO WITH CHIPS OF FILLET MIGNON, WITH ARBOREAL RICE)

R\$ 93,80

304 • RISOTO À SANTORINI

(RISOTO DE POLVO COM ARROZ ARBÓREO)
(OCTOPUS RISOTTO WITH ARBOREAL RICE)

R\$ 94,80

305 • RISOTO À GÊNOVA

(RISOTO DE CAMARÃO AO MOLHO DE PARMESÃO, COM ARROZ ARBÓREO)
(SHRIMP RISOTTO WITH ARBOREAL RICE TO PARMESEAN SAUCE)

R\$91,80



Massas (PASTA)

401 • SPAGHETTI À CRETA

(SPAGHETTI NO AZEITE COM ALHO PORÓ, TOMATE CEREJA, CAMARÃO E POLVO EM CUBOS GRELHADOS)
(SPAGHETTI IN EXTRA VIRGIN OLIVE OIL, GRILLED SHRIMPS AND OCTOPUS)

R\$ 99,80

402 • FETTUCINE MAASDAM

(FETTUCINE E CAMARÃO AO MOLHO DE QUEIJO MAASDAM)
(FETTUCINE WITH SHRIMPS TO MAASDAM CHEESE SAUCE)

R\$ 91,80

403 • CAPELLI D' ANGELO À ITALIANA

(CAPELLI D' ANGELO AO MOLHO DE TOMATE SEM PELE, MANJERICÃO E CAMARÕES GRAÚDOS)
(PRAWNS WITH PELATI SAUCE AND BASIL)

R\$ 108,80

404 • FETTUCCINE AL MARE

(FETTUCCINE NO MOLHO DE TOMATE RÚSTICO COM FRUTOS DO MAR - POLVO, CAMARÃO E LULA)
(FETTUCINE IN RUSTIC TOMATO SAUCE WITH SEAFOOD - OCTOPUS, SHRIMP AND CALAMARI)

R\$ 119,80



Camarões (SHRIMPS)

501 • CAMARÃO CROCANTE

(CAMARÃO GRAÚDO COM EMPANADO CROCANTE, COM RISOTO DE LIMÃO SICILIANO)
(CRISPY PRAWNS AND LEMON RISOTTO)

R\$ 103,80

502 • CAMARÃO AO THERMIDOR

(CAMARÃO FLAMBADO NO VINHO BRANCO, MOLHO BECHAMEL COM TOQUE DE MOLHO DE TOMATE GRATINADO COM ARROZ BRANCO E PURÊ DE BATATAS)
(FLAMED SHRIMP ON WHITE WINE BÉCHAMEL SAUCE ACCOMPANIED BY RICE AND MASHED POTATOES)

R\$ 91,80

503 • CAMARÃO À CHAMONIX

(CAMARÃO GRAÚDO GRELHADO COM TOMATES CEREJA E RISOTO DE PARMESÃO)
(GRILLED PRAWNS WITH CHERRY TOMATO SAUCE AND PARMESAN RISOTTO)

R\$ 108,80

504 • CAMARÃO À MYKONOS

(CAMARÃO AO MOLHO CATUPIRY, ALHO PORO E TOMATE SECO COM PENNE)
(SHRIMP TO CATUPIRY SAUCE, LEEK AND DRIED TOMATOES WITH PENNE)

R\$ 91,80

505 • CAMARÃO SCORPION

(EMPANADO E GRATINADO COM QUEIJO MUSSARELA, ARROZ À GREGA E FRITAS)
(BREADED AND COOKED AU GRATIN WITH MOZZARELLA CHEESE, ACCOMPANIED BY GREEK RICE AND FRENCH FRIES)

R\$ 91,80

506 • CAMARÃO À ESPANHOLA

(FLAMBADO NO VINHO BRANCO, MOSTARDA EM GRÃOS, QUEIJO GORGONZOLA, CHAMPIGNON, COM ARROZ DE AMÊNDOAS E BATATAS CORADAS)
(FLAMED WITH WHITE WINE GRAIN MUSTARD GORGONZOLA CHEESE CHAMPIGNON SERVED WITH WHITE RICE AND MASHED POTATOES)

R\$ 91,80

507 • MOQUECA DE CAMARÃO (SERVE DUAS PESSOAS)

(CAMARÃO, VERDURAS REFOGADAS ACRESCIDAS DE LEITE DE CÔCO, AZEITE DE DENDÊ E OVOS COZIDOS. ACOMPANHA ARROZ BRANCO E PIRÃO)
(SHRIMP STEWED IN COCONUT MILK, SERVED WITH WHITE RICE AND "PIRÃO". SERVES TWO)

R\$188,00

508 • CAMARÃO SCORPION DUPLO (SERVE DUAS PESSOAS)

(EMPANADO E GRATINADO COM QUEIJO MUSSARELA, ARROZ À GREGA E FRITAS)
(BREADED AND AU GRATIN WITH MOZARELLA CHEESE GREEK RICE AND FRENCH FRIES. SERVES TWO)

R\$ 179,00

509 • CAMARÃO SPINACH (SERVE DUAS PESSOAS)

(CAMARÃO AO MOLHO CATUPIRY, E FETTUCCINE COM ESPINAFRE)
(SHRIMP TO CATUPIRY SAUCE, AND FETTUCCINE WITH SPINACH, SERVES TWO)

R\$ 179,00

Polvo (OCTOPUS)

550 • POLVO AO GULLIVER MAR

(TENTÁCULOS DE POLVO GRELHADO AO ALHO ACOMPANHADO DE RISOTO DE CAMARÃO)
(GRILLED OCTOPUS TENTACLES TO GARLIC WITH SHRIMP RISOTTO)

R\$ 114,80

551 • POLVO À MILOS

(POLVO TEMPERADO COM ESPECIARIAS E AZEITE TRUFADO COM PURÊ DE BATATAS GRATINADO)
(OCTOPUS SEASONED WITH SPICES AND TRUFFLED OLIVE OIL WITH GRATINATED POTATOES)

R\$ 106,80

Peixes (FISH)

601 • PEIXE AO GULLIVER MAR

(FILET DE PEIXE GRELHADO AO MOLHO DE ALCAPARRAS, RISOTO DE CAMARÃO)
(GRILLED GAROUPA FILLET WITH CAPERS SAUCE, SHRIMP RISOTTO)

R\$ 109,80

602 • PEIXE AO MOLHO DE CAMARÃO

(FILET DE PEIXE GRELHADO AO MOLHO DE TOMATE COM CAMARÃO, COM ARROZ BRANCO E PURÊ DE BATATAS)
(GRILLED GAROUPA FILLET TO TOMATO SAUCE AND SHRIMP ACCOMPANIED BY RICE AND MASHED POTATOES)

R\$ 95,80

603 • PEIXE À BASCA

(FILET DE PEIXE GRELHADO COM CAMARÃO E LEGUMES)
(GRILLED GAROUPA FILLET WITH SHRIMP AND STEAMED VEGETABLES)

R\$ 95,80

604 • PEIXE À SICILIANO

(FILET DE PEIXE GRELHADO AO MOLHO DE LIMÃO SICILIANO, ARROZ COM BRÓCOLIS E CASTANHAS E BATATAS CORADAS)

(GRILLED GAROUPA FILLET WITH CITRIC SAUCE ACCOMPANIED BY BROCCOLI RICE WITH CHESTNUTS AND ROASTED POTATOES)

R\$ 91,80

605 • SALMÃO SICILIANO

(FILET DE SALMÃO GRELHADO COM RISOTO DE LIMÃO SICILIANO)

(GRILLED SALMON FILLET WITH LEMON RISOTO)

R\$ 93,80

606 • PEIXE AO MEDITERRÂNEO

(FILET DE PEIXE GRELHADO COM LEGUMES REFOGADOS NO ALHO PORÓ E PERFUME DE MANJERICÃO)

(GRILLED FISH FILLET WITH BRAISED VEGETABLES IN LEEK AND BASIL PERFUM)

R\$ 91,80

607 • SALMÃO À LA SAUCE ORANGE

(FILET DE SALMÃO GRELHADO COM CAMARÃO E ASPARGOS AO MOLHO DE LARANJA, ARROZ BRANCO E BATATAS NO VAPOR)

(GRILLED SALMON FILLET WITH SHRIMPS AND ASPARAGUS IN ORANGE SAUCE. ACCOMPANIED BY WHITE RICE AND STEAMED POTATOES)

R\$ 95,80

608 • BACALHAU PORTEÑO

(POSTA ALTA DE BACALHAU GADUS MORHUA GRELHADA AO MOLHO DE ALHO, PIMENTÕES COLORIDOS, ARROZ COM BRÓCOLIS E BATATAS CORADAS)

(GRILLED PORTO CODFISH FILLET WITH GARLIC SAUCE, SORTED SWEET PEPPERS, BROCCOLI RICE AND ROASTED POTATOES)

R\$ 149,80

609 • BACALHAU À GOMES DE SÁ

(BACALHAU GADUS MORHUA, DESFIADO REFOGADO NO AZEITE COM CEBOLA, BATATAS FATIADAS, AZEITONAS E OVOS COZIDOS)

(PORTO SHREDDED CODFISH, SAUTEED IN EXTRA VIRGIN OLIVE OIL AND ONIONS, SLICED POTATOS, BLACK OLIVES AND BOILED EGGS)

R\$ 96,80

610 • MOQUECA MISTA (SERVE DUAS PESSOAS)

(PEIXE, CAMARÃO E POLVO. VERDURAS REFOGADAS ACRESCIDAS DE LEITE DE CÔCO, AZEITE DE DENDÊ E OVOS COZIDOS. ACOMPANHA ARROZ BRANCO E PIRÃO)

(FISH, SHRIMP AND OCTOPUS STEWED IN COCONUT MILK, SERVED WITH WHITE RICE AND "PIRÃO" SERVES TWO)

R\$ 228,00

Lagostas (LOBSTER)

701 • LAGOSTA AU BEURRE NOIR

(CAUDA DE LAGOSTA GRELHADA NA MANTEIGA BEURRE NOIR COM SPAGHETTI AO MOLHO DE TOMATE FRESCO E MANJERICÃO)

(LOBSTER GRILLED AU BEURRE NOIR AND SPAGHETTI)

R\$ 159,80

Carnes (MEAT)

801 • FILET À DIJON

(FILET MIGNON BAIXO GRELHADO, AO MOLHO SUAVE DE MOSTARDA DIJON E RISOTO DE PARMESÃO)

(GRILLED FILLET MIGNON WITH LIGHT DIJON MUSTARD SAUCE AND PARMESAN RISOTTO)

R\$ 94,80

802 • FILET AREZZO

(FILET MIGNON ALTO GRELHADO, AO MOLHO DE ALHO COM SPAGHETTI)

(HIGH AND OPEN GRILLED FILLET MIGNON TO GARLIC SAUCE ACCOMPANIED BY SPAGHETTI)

R\$ 92,80

803 • STEAK À DIANA

(FILET MIGNON ALTO ABERTO, AO MOLHO DE ALHO PORÓ, ARROZ NO PRÓPRIO MOLHO E BATATA FRANCESA)

(HIGH AND OPEN FILLET MIGNON TO LEEK SAUCE, ACCOMPANIED OF RICE FROM THE OWN SAUCE AND FRENCH POTATOES)

R\$ 92,80

804 • FILET À GRANA PADANO

(MEDALHÃO DE FILET MIGNON, COM FETTUCCINE AO GRANA PADANO)

(FILET MIGNON MEDALLION WITH FETTUCINE TO GRANA PADANO CHEESE)

R\$ 98,80

805 • FILET À MILLANO (SERVE DUAS PESSOAS)

(FILET RECHEADO COM PARMA E GRUYERE, EMPANADO AO MOLHO DE TOMATE E MANJERICÃO COM SPAGHETTI AO ALHO)

(BREADED FILET STUFFED WITH PARMA AND GRUYERE CHEESE TO TOMATO AND BASIL SAUCE WITH SPAGHETTI TO GARLIC)

R\$ 169,00

806 • STEAK AU POIVRE

(FILET MIGNON ALTO ABERTO, AO MOLHO DE PIMENTA VERT COM RISOTO DE PARMESÃO)

(HIGH AND OPEN FILLET MIGNON, TO SPICY VERT SAUCE ACCOMPANIED BY PARMESAN RISOTTO)

R\$ 94,80

807 • FILET À PARMEGIANA

(FILET MIGNON EMPANADO, GRATINADO COM QUEIJO MUSSARELA E SPAGHETTI AO SUGO)

(BREADED FILET MIGNON, COOK AU GRATIN WITH MOZZARELA CHEESE ACCOMPANIED BY SPAGHETTI WITH TOMATO SAUCE)

R\$ 92,80

808 • FILET À GRUYERE

(FILET MIGNON ALTO ABERTO, AO MOLHO CREMOSO DE QUEIJO GRUYÈRE, FETTUCCINE AO ALHO COM TOMATE SECO E MANJERICÃO)

(HIGH AND OPEN FILLET MIGNON TO GRUYERE CHEESE SAUCE, FETTUCCINE IN GARLIC WITH DRIED TOMATOES AND BASIL)

R\$ 94,80

809 • BIFE DE ANCHO

(300G DE BIFE ANCHO ANGUS (DIANTEIRA DO CONTRAFILÉ) COM ARROZ BIRO-BIRO E BATATAS CORADAS)

(10OZ ANCHO ANGUS BEEF (FRONT STRIPLOIN) WITH BIRO-BIRO RICE AND ROAST POTATOES)

R\$ 139,90

810 • BIFE DE CHORIZO

(300G DE BIFE CHORIZO ANGUS (MIOLO DO CONTRAFILÉ) COM ARROZ ACEBOLADO E FAROFA DE OVOS COM BACON)

(10OZ OF CHORIZO ANGUS BEEF (STRIPLOIN EYE) RICE WITH ONION AND EGG AND BACON CRUMBS)

R\$ 129,90

811 • FILET PRIMA DONNA

(MEDALHÃO DE FILET MIGNON, COBERTO COM PARMA AO MOLHO DE QUEIJO PRIMA DONNA, GRATINADO, COM CAPELLI D'ANGELO)

(FILET MIGNON MEDALLION COVERED WITH PARMA TO PRIMA DONNA CHEESE SAUCE AU GRATIN WITH CAPELLI D'ANGELO)

R\$ 98,80

812 • FILET À TOSCANA

(FILET MIGNON ALTO ABERTO AO FUNGHI COM FETTUCCINE NO PRÓPRIO MOLHO)

(GRILLED FILLET MIGNON TO FUNGHI SAUCE WITH FETTUCINE)

R\$ 94,80

Aves (CHICKEN)

901 • FRANGO BARI

(PEITO DE FRANGO RECHEADO COM QUEIJO GRUYÈRE, EMPANADO AO MOLHO DE TOMATE E MANJERICÃO COM SPAGHETTI AO ALHO)

(CHICKEN CHEST STUFFED WITH GRUYERE CHEESE BAKED IN SAUCE TOMATO AND BASIL WITH SPAGHETTI TO GARLIC)

R\$ 65,80

902 • FRANGO CLASSIC

(COXA DE FRANGO DESOSSADA AO MOLHO DE ALHO COM ARROZ BRANCO E FAROFA DE OVOS)

(BONELESS CHICKEN DRUMSTICK TO GARLIC SAUCE WITH WHITE RICE AND EGG BRAZILIAN FAROFA)

R\$ 65,80



Chapas (PLATES)

950 • CHAPA IMPERIAL (SERVE DUAS PESSOAS)

(POSTA DE BACALHAU GADUS MORHUA GRELHADA AO MOLHO DE ALHO, ABOBRINHA, CEBOLA, TOMATE, BATATAS E ARROZ COM BRÓCOLIS)

(GRILLED CODFISH CHOP TO GARLIC SAUCE, ZUCCHINI, EGGPLANT, ONION, TOMATO, POTATOES AND RICE WITH BROCCOLI. SERVES TWO PEOPLE)

R\$ 175,00

951 • CHAPA GULLIVER MAR (SERVE DUAS PESSOAS)

(CAUDA DE LAGOSTA, CAMARÃO, SALMÃO E POLVO COM BATATAS, CEBOLA E ARROZ COM ALHO)

(LOBSTER, PRAWNS, SALMON AND OCTOPUS WITH POTATOES, ONION AND GARLIC RICE. SERVES TWO PEOPLE)

R\$ 275,00

952 • CHAPA ARGENTINA (SERVE DUAS PESSOAS)

(PICANHA ARGENTINA FATIADA COM ARROZ ACEBOLADO, FRITAS, FAROFA CARIOCA E MOLHO VINAGRETE)

(SLICED ARGENTINE SIRLOIN WITH ONION RICE, FAROFA CARIOCA AND VINAIGRETTE SAUCE. SERVES TWO PEOPLE)

R\$ 179,00

953 • CHAPA ANGUS (SERVE TRÊS PESSOAS)

(300G DE BIFE ANCHO, 300G DE BIFE CHORIZO E 200G DE ASSADO DE TIRA COM ARROZ BIRO-BIRO E BATATAS CORADAS).

(10OZ ANCHO BEEF, 10OZ CHORIZO BEEF AND 7OZ SHORT RIBS WITH BIRO-BIRO RICE AND ROASTED POTATOES. SERVES THREE PEOPLE)

R\$ 285,00

954 • CHAPA À FALÉSIA (SERVE DUAS PESSOAS)

(POSTA DE BACALHAU GADUS MORHUA E POLVO GRELHADOS AO MOLHO DE ALHO, BRÓCOLIS, CEBOLA, TOMATE, BATATAS E ARROZ COM AMÊNDOAS.)

(GRILLED CODFISH AND OCTOPUS CHOP TO GARLIC SAUCE, BROCCOLI, ONION, TOMATO, POTATOES AND RICE WITH ALMONDS)

R\$ 225,00



Low Carb/Lights

611 • SALMÃO LOW CARB

(FILET DE SALMÃO GRELHADO COM SPAGHETTI DE ABOBRINHA COM ALHO PORÓ E TOMATE CEREJA)

(GRILLED SALMON FILET WITH VEGETABLES IN PESTO SAUCE)

R\$ 93,80

612 • CAMARÃO SICILIANO

(SPAGHETTI DE PUPUNHA AO MOLHO DE LIMÃO SICILIANO COM PARMESÃO E CAMARÕES)

(PALM SPAGHETTI TO SICILIAN LEMON SAUCE WITH PARMESAN AND SHRIMPS)

R\$ 96,80

613 • PEIXE À MALDIVAS

(ESPETO DE PEIXE BRANCO ACOMPANHADO DE ROBATA DE COUVE-FLOR)

(FISH SKEWER ACCOMPANIED BY CAULIFLOWER)

R\$93,80



Infantil (INFANT)

813 • FILET MIGNON

(FILET MIGNON GRELHADO, CORTADO, SEM MOLHO, COM ARROZ BRANCO E BATATAS FRITAS)
(GRILLED FILET MIGNON, CUTTED, NO SAUCE, WHITE RICE AND FRENCH FRIES)

R\$ 59,80

903 • PEITO DE FRANGO

(PEITO DE FRANGO GRELHADO, CORTADO, SEM MOLHO, COM ARROZ BRANCO E PURÊ DE BATATAS)
(GRILLED CHEST CHICKEN, CUTTED, NO SAUCE, WITH WHITE RICE AND MASHED POTATOES)

R\$ 54,80

*PARA O CASO DO CLIENTE QUERER DIVIDIR UM PRATO INDIVIDUAL É COBRADA UMA TAXA NO VALOR DE DE R\$15,80 QUE CORRESPONDE A UMA PORÇÃO EXTRA DO ACOMPANHAMENTO.



Sobremesas (DESSERTS)

HARUMAKI DE BRIGADEIRO COM SORVETE DE CREME

(CHOCOLATE SPRINGROLL WITH VANILLA ICECREAM)

R\$ 36,50

PALHA ITALIANA COM CALDA DE BRIGADEIRO E SORVETE DE LEITE NINHO

(ITALIAN STRAW WITH CHOCOLATE SYRUP AND ICE CREAM)

R\$ 36,50

PROFITEROLES COM SORVETE DE LEITE NINHO, CALDA QUENTE DE NUTELLA E MORANGOS

(PROFITEROLES WITH MILK ICE CREAM, HOT NUTELLA GRAVY AND STRAWBERRIES)

R\$ 36,50

MIL FOLHAS DE DOCE DE LEITE (ARGENTINO) COM SORVETE DE CREME

(DULCE DE LECHE PUFF PASTRY WITH VANILLA ICE CREAM)

R\$ 36,50

PETIT GATEAU TRADICIONAL

(TRADITIONAL PETIT GATEAU)

R\$ 35,90

PETIT GATEAU ROMEU E JULIETA (CHOCOLATE BRANCO COM GOIABADA E SORVETE DE CHEESECAKE DE GOIABA)

(WHITE CHOCOLATE WITH GUAVA PASTE AND GUAVA CHEESECAKE ICE CREAM)

R\$35,90

PETIT GATEAU MISTO (CHOCOLATE BRANCO E PRETO)

MIXED PETIT GATEAU (DARK AND WHITE CHOCOLATE)

R\$ 35,90

PETIT GATEAU DE DOCE DE LEITE ARGENTINO

(ARGENTINE MILK CARAMEL PETIT GATEAU)

R\$ 35,90

BANOFFE DE BANANA

(BANANA PIE WITH CREAM AND CARAMEL)

R\$29,90

TORTA ALEMÃ

(GERMAN PIE)

R\$ 29,50

TORTA DE LIMÃO

(LEMON PIE)

R\$ 29,50

PUDIM DE LEITE

PUDDING

R\$ 25,80

CREME DE PAPAYA COM LICOR DE CASSIS

PAPAYA CREAM WITH CASSIS LIQUOR

R\$ 25,90

Licores (LIQUEUR)

AMENDOEIRINHA (AMÊNDOA AMARGA) – PORTUGAL

AMENDOEIRINHA (BITTER ALMOND) – PORTUGAL

R\$ 27,80

DRAMBUIE (WHISKY) – ESCÓCIA

DRAMBUIE (WHISKY) – SCOTLAND

R\$ 33,80

CUARENTA Y TRES (LIMÃO, ERVAS E ESPECIARIAS) – ESPANHA

CUARENTA Y TRES (LEMMON, HERBS AND SPICES) – SPAIN

R\$ 33,80

CUARENTA Y TRES (CHOCOLATE) – ESPANHA

CUARENTA Y TRES (CHOCOLATE) - SPAIN

R\$ 34,80

AMARULA (MARULA) – ÁFRICA DO SUL

AMARULA (MARULA) – SOUTH AFRICA

R\$ 28,80

BAILEYS (CREME DE WHISKY) – IRLANDA

BAILEYS (WHISKY CREAM) – IRELAND

R\$ 28,80

PEACHTREE (PÊSSEGO) – HOLANDA

PEACHTREE (PEACH) - NEHTERLANDS

R\$ 34,80

LIMONCELLO (LIMÃO) – ITÁLIA

LIMONCELLO (LEMON) – ITALY

R\$ 35,80

FRANGELICO (AVELÃS E ERVAS FINAS) - ITÁLIA

FRANGELICO (HAZELNUTS AND GARDEN HERBS) – ITALY

R\$ 31,80

COINTREAU (LARANJA) – FRANÇA

COINTREAU (ORANGE) – FRANCE

R\$ 29,80

Vinhos de Sobremesa (DESSERT WINES)

LATE HARVEST – MOSCATEL

LATE HARVEST – MOSCATEL

R\$ 172,00

LATE HARVEST TAÇA – MOSCATEL

| LATE HARVEST'S GLASS- MOSCATEL

R\$ 42,80

Vinhos Fortificados (FORTIFIED WINES)

PORTO RUBY	R\$ 25,80
PORTO WHITE	R\$ 25,80
PORTO ADRIANO RESERVA – RAMOS PINTO	R\$ 40,80

Diversos (DIVERS)

CAFÉ EXPRESSO ESPRESSO	R\$ 9,30
CAPUCCINO CAPUCCINO	R\$ 10,80
CHÁ (CAMOMILA/ BOLDO/ ERVA DOCE/ PRETO/ MAÇÃ) TEA (CAMOMILE/BOLDO/FENNEL/BLACK/APPLE)	R\$ 10,80

Bebidas (ALCOHOLIC BEVERAGES)

DESTILADOS | DISTILLED

JOHNNIE WALKER BLUE LABEL (GARRAFA) JOHNNIE WALKER BLUE LABEL (BOTTLE)	R\$ 1.990,00
JOHNNIE WALKER SWING JOHNNIE WALKER SWING	R\$ 72,80
JOHNNIE WALKER GOLD RESERVE JOHNNIE WALKER GOLD RESERVE	R\$ 39,80
JOHNNIE WALKER DOUBLE BLACK JOHNNIE WALKER DOUBLE BLACK	R\$ 29,90
JOHNNIE WALKER BLACK LABEL JOHNNIE WALKER BLACK LABEL	R\$ 25,90
OLD PARR OLD PARR	R\$ 24,80
LOGAN LOGAN	R\$ 26,90
BUCHANAN'S 12 ANOS/YEARS	R\$ 26,90
CHIVAS REGAL 12 ANOS/YEARS	R\$ 25,80
JACK DANIEL'S JACK DANIEL'S	R\$ 23,90
JOHNNIE WALKER RED LABEL – 8 ANOS JOHNNIE WALKER RED LABEL – 8 YEARS	R\$ 20,80
WHITE HORSE – 8 ANOS WHITE HORSE – 8 YEARS	R\$ 18,80
BLACK & WHITE – 8 ANOS BLACK & WHITE – 8 YEARS	R\$ 16,80
RON HAVANA – 3 ANOS RON HAVANA – 3 YEARS	R\$ 19,80
RON MONTILLA (CARTA BRANCA / CRISTAL) RON MONTILLA (CARTA BRANCA/CRYSTAL)	R\$ 11,80
RON BACARDI (CARTA BRANCA / LIMÃO) RON BACARDI (CARTA BRANCA/LEMON)	R\$ 12,90

VODKA (ABSOLUT/KETEL ONE) VODKA (ABSOLUT/KETEL ONE)	R\$ 19,80
VODKA (GREY GOOSE/CIROC) VODKA (GREY GOOSE/CIROC)	R\$ 28,50
VODKA (SMIRNOFF) VODKA SMIRNOFF	R\$ 14,90
GIN (TANQUERAY/GORDON'S/BEEFEATER) GIN (TANQUERAY/GORDON'S/BEEFEATER)	R\$ 25,90
GIN (BULLDOG) GIN (BULLDOG)	R\$ 30,90
CONHAQUE (NAPOLEON) BRANDY (NAPOLEON)	R\$ 25,50
CONHAQUE (FUNDADOR) BRANDY (FUNDADOR)	R\$ 25,50
CONHAQUE (REMY MARTIN VSOP) BRANDY (REMY MARTIN VSOP)	R\$ 68,80
TEQUILA JOSE CUERVO TEQUILA JOSE CUERVO	R\$ 25,80
MARTINI (BIANCO/ROSE/DRY) MARTINI (BIANCO/ROSE/DRY)	R\$ 16,50
CAMPARI CAMPARI	R\$ 17,50
AGUARDENTE (VOLÚPIA / SERRA LIMPA) SUGARCANE LIQUOR (VOLÚPIA/ SERRA LIMPA)	R\$ 13,90
AGUARDENTE ENVELHECIDA (VOLÚPIA) AGED SUGARCANE LIQUOR (VOLÚPIA)	R\$ 26,80

FAVOR CONSULTAR GARÇOM SOBRE PREÇO DE CLUB DO WHISKY
PLEASE ASK WAITER ABOUT WHISKY CLUB PRICE

Drinks

KAMPALA DRINK

(VODKA KETEL ONE COM INFUSÃO DE HIBISCO, SUCO DE LIMÃO TAITI E ESPUMA DE ABACAXI)
(VODKA KETOL ONE, WITH HIBISCUS INFUSION, LEMON JUICE AND PINEAPPLE FOAM)

R\$ 34,80

MOSCOW MULE

(VODKA KETEL ONE, LIMÃO E XAROPE DE GENGIBRE)
(VODKA KETEL ONE, LEMON AND GINGER SYRUP)

R\$ 33,80

GIN FIZZ

(GIN BULLDOG, LIMÃO SICILIANO, CRANBERRY, HORTELÃ E TÔNICA)
(GIN BULLDOG SICILIAN LEMON CRANBERRY MINT AND TONIC)

R\$ 36,80

CASHEW DRINK

(VODKA GREY GOOSE, XAROPE DE MORANGO, CAJU E LIMÃO)
(VODKA GREY GOOSE STRAWBERRY SYRUP CASHEW AND LEMON)

R\$ 35,80

PINEAPPLE GINGER

(GIN TANQUERAY, ABACAXI, XAROPE DE GENGIBRE, HORTELÃ E LIMÃO)
(GIN TANQUERAY, PINEAPPLE, GINGER SYRUP, CINNAMON, MINT AND LEMON)

R\$ 34,80

GREEN APPLE

(GIN GORDON ´S, XAROPE DE MAÇÃ VERDE E LIMÃO SICILIANO)
(GIN GORDON ´S, GREEN APPLE SYRUP AND SICILIAN LEMON)

R\$ 34,80

TANGERINE DRINK

(VODKA KETEL ONE, COINTREAU, TANGERINA E MANJERICÃO)
(VODKA KETEL ONE, COINTREAU, TENDERINE AND BASIL)

R\$ 33,80

GULLIVER MAR DRINK

(GIN GORDON'S COM INFUSÃO DE PITAYA, XAROPE DE CRANBERRY, SUCO DE LIMÃO SICILIANO E TÔNICA)
(GIN GORDON'S WITH PITAYA INFUSION, CRANBERRY SYRUP, SICILIAN LEMON JUICE AND TONIC)

R\$ 37,80

CLERICOT (JARRA)

(VINHO BRANCO OU ESPUMANTE, COINTREAU, ABACAXI, KIWI, MORANGO, LARANJA, SODA)
(WHITE WINE OR SPARKLING WINE, COINTREAU, PINEAPPLE, KIWI, STRAWBERRY, ORANGE AND LEMON SODA)

R\$ 139,00

GIN TÔNICA

(GIN TANQUERAY, MORANGO, LIMÃO SICILIANO, CANELA EM PAU E TÔNICA)
(GIN TANQUERAY STRAWBERRY SICILIAN LEMON CINNAMON STICKS AND TONIC)

R\$ 33,80

PASSION DRINK

(GIN TANQUERAY, CAJU, ALECRIM, LIMÃO SICILIANO, SCHWEPPES CITRUS)
(GIN TANQUERAY, CASHEW, ROSEMARY, SICILIAN LEMON, SCHWEPPES CITRUS)

R\$ 33,80

COSMOPOLITAN

(VODKA KETEL ONE, COINTREAU, XAROPE DE CRANBERRY E LIMÃO)
(VODKA KETEL ONE, COINTREAU CRANBERRY JUICE AND LEMON)

R\$ 33,80

LIMONCELLO SPRITZ

(LICOR DE LIMONCELLO, VINHO BRANCO, SODA E LIMÃO SICILIANO)
(LIMONCELLO LIQUEUR WHITE WINE SODA AND SICILIAN LEMON)

R\$ 38,80

CASCAIS

(CACHAÇA ENVELHECIDA, SUCO DE LIMÃO TAITI, FIO DE VINHO TINTO SECO E ESPUMA DE GENGIBRE)
(OLD HARD LIQUOR FROM SUGAR CANE, LEMON JUICE, WINE AND GINGER FOAM)

R\$ 38,80

BLOODY MARY

(VODKA KETEL ONE E SUCO DE TOMATE TEMPERADO)
(VODKA KETEL ONE AND SEASONED TOMATO JUICE)

R\$ 31,80

APEROL SPRITZ'

(ESPUMANTE, APEROL, LARANJA E ÁGUA COM GÁS)
(SPARKLING WINE APEROL ORANGE AND SPARKLING WATER)

R\$ 32,80

SUMMER DRINK

(VODKA KETEL ONE, XAROPE DE LIMÃO SICILIANO, SUCO DE LIMÃO TAITI, XAROPE DE MORANGO E HORTELÃ)
(VODKA KETEL ONE, SICILIAN LEMON SYRUP, LEMON JUICE, STRAWBERRY SYRUP AND MINT LEAVES)

R\$ 32,80

CAIPIROSCA COM VODKA NACIONAL

(VODKA SMIRNOFF E FRUTAS DA ESTAÇÃO)
(VODKA SMIRNOFF AND SEASON FRUITS)

R\$ 28,80

CAIPIROSCA COM VODKA IMPORTADA

(VODKA KETEL ONE E FRUTAS DA ESTAÇÃO)
(VODKA KETEL ONE AND SEASON FRUITS)

R\$ 32,80

CAIPIROSCA COM VODKA PREMIUM

(VODKA GREY GOOSE/CIROC E FRUTAS DA ESTAÇÃO)
(VODKA GREY GOOSE/CIROC AND SEASON FRUITS)

R\$ 37,80

CAIPIRINHA

(CACHAÇA SERRA LIMPA/VOLÚPIA E FRUTAS DA ESTAÇÃO)
(HARD LIQUOR FROM SUGAR CANE SERRA LIMPA/VOLÚPIA AND SEASON)FRUITS

R\$ 26,80

MOJITO

(RON BACARDI, FOLHAS DE HORTELÃ, LIMÃO, AÇÚCAR, ÁGUA COM GÁS)
(RON BACARDI MINT LEAVES LEMON SUGAR SPARKLING WATER)

R\$ 31,80



Cervejas (BEERS)

CHOPP VIERBRAUER	R\$ 17,80
HEINEKEN (LONG NECK)	R\$ 16,50
STELLA ARTOIS (LONG NECK) STELLA ARTOIS (LONG NECK BOTTLE)	R\$ 15,90
BUDWEISER (LONG NECK) BUDWEISER (LONG NECK BOTTLE)	R\$ 14,90
CORONA (LONG NECK) CORONA (LONG NECK BOTTLE)	R\$ 16,90
HEINEKEN ZERO (LONG NECK) HEINEKEN ZERO ALCOHOL (LONG NECK BOTTLE)	R\$ 16,50
FORROZEIRO (CREAM ALE) VIERBRAUER	R\$ 20,50
DAMA DE VERMELHO (RED ALE) VIERBRAUER	R\$ 20,50
GOTA SERENA (SOUR) VIERBRAUER	R\$ 21,80
IPA NA BOTIJA (IPA) VIERBRAUER	R\$ 23,90



Diversos (SOFT DRINKS AND WATERS)

REFRIGERANTE LATA SODA CAN	R\$ 9,90
ÁGUA MINERAL SEM GÁS MINERAL WATER	R\$ 9,90
ÁGUA MINERAL COM GÁS MINERAL WATER WITH GAS	R\$ 9,90
ÁGUA MINERAL ACQUA PANNA MINERAL WATER ACQUA PANNA	R\$ 23,80
ÁGUA GASEIFICADA SAN PELLEGRINO SAN PELLEGRINO MINERAL WATER WITH GAS	R\$ 26,80
SUCO DE FRUTAS FRUIT JUICE	R\$ 28,80
SUCO DE FRUTAS ESPECIAIS (MORANGO/LIMONADA SUÍÇA/KIWI) SPECIAL FRUIT JUICE (STRAWBERRY, SWITZER LEMONADE, KIWI)	R\$ 30,80
ÁGUA DE COCO (JARRA) COCONUTWATER (JAR)	R\$ 26,80
H2O LIMÃO H2O LEMON	R\$ 9,90
SUCO DE UVA NATURAL NATURAL GRAPEJUICE	R\$ 18,90
RED BULL ENERGY DRINK (SUGAR FREE) RED BULL ENERGY DRINK	R\$ 23,80
RED BULL ENERGY DRINK RED BULL ENERGY DRINK	R\$ 23,80