

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\$ 39

BURRATA

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

R\$ 68

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\$ 92

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\$ 59

PASTÉIS DE CAMARÃO (6 UNIDADES)

(SHRIMP PASTRY (6 UNITS))

R\$ 49

BOLINHOS DE BACALHAU (6 UNIDADES)

(ROUNDED BREADED COD 6 UNITS)

R\$ 70

CROQUETA DE SALMÃO (6 UNIDADES)

(SALMON CROQUETTE (6 UNITS))

R\$ 62

TARTAR DE ATUM

(TUNA TARTAR)

R\$ 56

QUEIJO CAMEMBERT EMPANADO COM DUO DE GELÉIAS E TORRADAS

(BREADED CAMEMBERT CHEESE WITH TWO JAMS AND TOAST)

R\$ 58

TÁBUA DE QUEIJOS E EMBUTIDOS COM GELEIA

(CHEESEBOARD AND ENCASED MEATS WITH JAM)

R\$ 89

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 ACCOMPANIED BY BREAD)

R\$ 69

POLVO À PROVENÇAL

(POLVO GRELHADO AO ALHO E SALSINHA COM BATATA SAUTÉ)
(GRILLED OCTOPUS TO GARLIC AND PARSLEY WITH SAUTÉ POTATOES)

R\$ 99

POLVO TRUFADO

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

R\$ 95

CAMARÃO CROCANTE RECHEADO COM REQUEIJÃO

(CRISPY SHRIMP STUFFED WITH CREAM CHEESE)

R\$ 105

CAMARÕES AO ALHO COM BATATAS E CEBOLINHA

(PRAWNS SAUTEED IN GARLIC WITH POTATOS AND CHIVES)

R\$ 96

ENSOPADO DE CAMARÃO

(SHRIMP STEW)

R\$ 39

ENSOPADO DE POLVO

(OCTOPUS STEW)

R\$ 39

BIFE ANCHO (300G) COM BATATAS FRITAS

(ANCHO BEEF 10OZ WITH FRENCH FRIES)

R\$ 136

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\$ 98

FILET À PRIMA DONNA

(PRIMA DONNA FILLET)

R\$ 102

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\$ 99

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\$ 68

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\$ 97

203 • SALADA ORIENTAL

(LEGUMES REFOGADOS NO MOLHO ORIENTAL COM CAMARÕES GRELHADOS)

(SAUTEED VEGETABLES IN ORIENTAL SAUCE WITH GRILLED SHRIMPS)

R\$ 95



Risotos (RISOTTO)

301 • RISOTO À GÊNOVA

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

R\$98

302 • RISOTO À SARDENHA

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

R\$ 98

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\$ 99

304 • RISOTO À SANTORINI

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

R\$ 99



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\$ 108

402 • FETTUCCINE MAASDAM

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

R\$ 98

403 • CAPELLI D' ANGELO À ITALIANA

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

R\$ 97

404 • FETTUCCINE AL MARE

(FETTUCCINE NO MOLHO DE TOMATE RÚSTICO COM FRUTOS DO MAR (POLVO, CAMARÃO E LULA) R\$ 128
(FETTUCCINE IN RUSTIC TOMATO SAUCE WITH SEAFOOD (OCTOPUS, SHRIMP AND CALAMARI)



Camarões (SHRIMPS)

501 • CAMARÃO CROCANTE

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

R\$ 108

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\$ 98

503 • CAMARÃO À CHAMONIX

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

R\$ 99

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\$ 98

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\$ 99

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 ALMOND RICE AND MASHED POTATOES)

R\$ 98

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\$ 199

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\$ 195

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\$ 195

510 • CAMARÃO TRUFADO

(CAMARÃO, SPAGHETTI NA FONDUTA DE PARMESÃO, BACON E AZEITE TRUFADO)
(SHRIMP, SPAGHETTI IN PARMESAN FONDUTA, BACON AND TRUFFEL OIL)

R\$ 99

511 • CAMARÃO SICILIANO (LOW CARB)

(SPAGHETTI DE PUPUNHA AO MOLHO DE LIMÃO SICILIANO COM PARMESÃO E CAMARÕES)
(PALM SPAGHETTI TO SICILIAN LEMON SAUCE WITH PARMESAN AND SHRIMPS)

R\$ 99

512 • CAMARÃO À PARMEGIANA

(CAMARÃO EMPANADO, MUSSARELA E PARMESÃO MAÇARICADO
COM SPAGHETTI NA FONDUTA DE PARMESÃO)
(BREADED SHRIMP, MOZZARELLA CHEESE AND PARMESAN TOPPED
WITH SPAGHETTI IN PARMESAN FONDUTA)

R\$ 98

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\$ 129

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\$ 119



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\$ 118

602 • PEIXE AO MOLHO DE CAMARÃO

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

R\$ 102

603 • PEIXE À BASCA

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

R\$ 102

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\$ 96

605 • SALMÃO SICILIANO

(FILET DE SALMÃO GRELHADO COM RISOTO DE LIMÃO SICILIANO)
(GRILLED SALMON FILLET WITH LEMON RISOTO)

R\$ 99

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\$ 96

607 • SALMÃO À LA SAUCE ORANGE

(FILET DE SALMÃO GRELHADO COM CAMARÃO E ASPARGOS AO MOLHO DE LARANJA, ARROZ BRANCO E BATATA SAUTÉ)
(GRILLED SALMON FILLET WITH SHRIMPS AND ASPARAGUS IN ORANGE SAUCE, ACCOMPANIED BY WHITE RICE AND SAUTÉ POTATOES)

R\$ 102

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\$ 175

609 • BACALHAU AO FORNO

(BACALHAU GADUS MORHUA EM LASCAS REFOGADO NA CEBOLA, BATATAS E AZEITONAS NO MOLHO BECHAMEL GRATINADO COM ARROZ DE AMÊNDOAS)
(COD GADUS MORHUA FLAKES SAUTÉED WITH ONIONS, POTATOES AND OLIVES IN BÉCHAMEL SAUCE AU GRATIN WITH ALMOND RICE)

R\$ 145

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\$ 255

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\$ 99

612 • ATUM SELADO

(ATUM SELADO NA CROSTA DE GERGELIM COM PURÉ DE BATATAS TRUFADO)
(TUNA SEARED IN SESAME CRUST WITH TRUFFLED MASHED POTATOES)

R\$ 89

613 • PEIXE À MALDIVAS (LOW CARB)

(ESPETO DE PEIXE BRANCO ACOMPANHADO DE ROBATA DE COUVE-FLOR)
(FISH SKEWER ACCOMPANIED BY CAULIFLOWER)

R\$ 97



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\$ 169



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\$ 102

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\$ 99

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\$ 99

804 • FILET À GRANA PADANO

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

(FILET MIGNON MEDALLION WITH FETTUCINE TO GRANA PADANO CHEESE)

R\$ 105

805 • FILET À PARMEGIANO DUPLO (SERVE DUAS PESSOAS)

(FILET MIGNON EMPANADO, MUSSARELA E PARMESÃO MAÇARICADO COM SPAGHETTI NA FONDUTA DE PARMESÃO)

(BREADED FILLET MIGNON, MOZZARELLA CHEESE AND PARMESAN TOPPED WITH SPAGHETTI IN PARMESAN FONDUTA)

R\$ 165

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\$ 102

807 • FILET À PARMEGIANA

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

(BREADED FILLET MIGNON, COOK AU GRATIN WITH MOZZARELLA CHEESE ACCOMPANIED BY SPAGHETTI WITH TOMATO SAUCE)

R\$ 99

808 • FILET À MAASDAM

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

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

R\$ 102

809 • BIFE DE ANCHO

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

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

R\$ 145

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 (STRIPLIN EYE) RICE WITH ONION AND EGG AND BACON CRUMBS)

R\$ 135

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\$ 105

812 • FILET À TOSCANA

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

(GRILLED FILLET MIGNON TO FUNGHI SAUCE WITH FETTUCCINE)

R\$ 102

Aves (CHICKEN)

901 • FRANGO ALFREDO

(FILET DE FRANGO EMPANADO, MOLHO DE TOMATE RÚSTICO E PARMESÃO MAÇARICADO COM FETTUCCINE NO MOLHO ALFREDO)

(BREADED CHICKEN FILLET, RUSTIC TOMATO SAUCE AND PARMESAN TOPPED WITH FETTUCCINE IN ALFREDO SAUCE)

R\$ 69

902 • FRANGO CLASSIC

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

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

R\$ 69

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\$ 199

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\$ 299

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\$ 199

953 • CHAPA ANGUS (SERVE TRÊS PESSOAS)

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

(100Z ANCHO BEEF, 100Z CHORIZO BEEF AND 70Z ARGENTINE SIRLOIN WITH BIRO-BIRO RICE AND ROASTED POTATOES. SERVES THREE PEOPLE)

R\$ 299

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\$ 249



Infantil (INFANT)

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\$ 69

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\$ 58

FILET DE PEIXE

(FILET DE PEIXE EMPANADO COM ARROZ BRANCO E PURÊ DE BATATAS)
(BREADED FISH FILLET WITH WHITE RICE AND MASHED POTATOES)

R\$ 69

CAMARÃO

(CAMARÃO EMPANADO COM SPAGHETTI AO MOLHO DE TOMATE)
(BREADED SHRIMP WITH SPAGHETTI IN TOMATO SAUCE)

R\$ 72

*PARA O CASO DO CLIENTE QUERER DIVIDIR UM PRATO INDIVIDUAL É COBRADA UMA TAXA NO VALOR DE DE R\$ 18,80 QUE CORRESPONDE A UMA PORÇÃO EXTRA DO ACOMPANHAMENTO.



Sobremesas (DESSERTS)

PALHA ITALIANA BRANCA COM CALDA DE PISTACHE E GELATO DE PISTACHE

(WHITE ITALIAN STRAW WITH PISTACHIO SYRUP AND PISTACHIO GELATO)

R\$ 49

PALHA ITALIANA COM CALDA DE BRIGADEIRO E GELATO DE LEITE NINHO

(ITALIAN STRAW WITH CHOCOLATE SYRUP AND GELATO)

R\$ 42

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

(PROFITEROLES WITH MILK GELATO HOT NUTELLA GRAVY AND STRAWBERRIES)

R\$ 38

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

(DULCE DE LECHE PUFF PASTRY WITH VANILLA ICE CREAM)

R\$ 38

PETIT GATEAU TRADICIONAL

(TRADITIONAL PETIT GATEAU)

R\$ 38

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

(WHITE CHOCOLATE WITH GUAVA PASTE AND GUAVA CHEESECAKE GELATO)

R\$ 38

PETIT GATEAU MISTO (CHOCOLATE BRANCO E PRETO)

(MIXED PETIT GATEAU (DARK AND WHITE CHOCOLATE))

R\$ 38

PETIT GATEAU DE DOCE DE LEITE ARGENTINO

(ARGENTINE MILK CARAMEL PETIT GATEAU)

R\$ 38

BANOFFE DE BANANA

(BANANA PIE WITH CREAM AND CARAMEL)

R\$ 35

TORTA ALEMÃ (GERMAN PIE)	R\$ 35
TORTA DE LIMÃO (LEMON PIE)	R\$ 35
PUDIM DE LEITE (PUDDING)	R\$ 30
CREME DE PAPAYA COM LICOR DE CASSIS (PAPAYA CREAM WITH CASSIS LIQUOR)	R\$ 30

Licores (LIQUEUR)

AMENDOEIRINHA (AMÊNDOA AMARGA) – PORTUGAL AMENDOEIRINHA (BITTER ALMOND) – PORTUGAL	R\$ 30
DRAMBUIE (WHISKY) – ESCÓCIA DRAMBUIE (WHISKY) – SCOTLAND	R\$ 37
CUARENTA Y TRES (LIMÃO, ERVAS E ESPECIARIAS) – ESPANHA CUARENTA Y TRES (LEMMON, HERBS AND SPICES) – SPAIN	R\$ 38
CUARENTA Y TRES (CHOCOLATE) – ESPANHA CUARENTA Y TRES (CHOCOLATE) - SPAIN	R\$ 38
AMARULA (MARULA) – ÁFRICA DO SUL AMARULA (MARULA) – SOUTH AFRICA	R\$ 33
BAILEYS (CREME DE WHISKY) – IRLANDA BAILEYS (WHISKY CREAM) – IRELAND	R\$ 35
PEACHTREE (PÊSSEGO) – HOLANDA PEACHTREE (PEACH) - NEHTERLANDS	R\$ 38
LIMONCELLO (LIMÃO) – ITÁLIA LIMONCELLO (LEMON) – ITALY	R\$ 39
FRANGELICO (AVELÃS E ERVAS FINAS) - ITÁLIA FRANGELICO (HAZELNUTS AND GARDEN HERBS) – ITALY	R\$ 37
COINTREAU (LARANJA) – FRANÇA COINTREAU (ORANGE) – FRANCE	R\$ 35
DON LUIZ (DOCE DE LEITE) - BRASIL DON LUIZ (MILK CREAM) - BRAZIL	R\$ 29

Vinhos de Sobremesa (DESSERT WINES)

LATE HARVEST – MOSCATEL LATE HARVEST – MOSCATEL	R\$ 174
LATE HARVEST TAÇA – MOSCATEL LATE HARVEST'S GLASS- MOSCATEL	R\$ 45



Vinhos Fortificados (FORTIFIED WINES)

PORTO RUBY	R\$ 29
PORTO WHITE	R\$ 29
PORTO ADRIANO RESERVA – RAMOS PINTO	R\$ 44



Diversos (DIVERS)

CAFÉ EXPRESSO ESPRESSO	R\$ 10
CAPUCCINO CAPUCCINO	R\$ 13
CHÁ (CAMOMILA/ BOLDO/ ERVA DOCE/ PRETO) TEA (CAMOMILE/BOLDO/FENNEL/BLACK)	R\$ 13



Bebidas (ALCOHOLIC BEVERAGES)

DESTILADOS | DISTILLED

ROYAL SALUTE 21 ANOS (GARRAFA) 21 YEARS (BOTTLE)	R\$ 1800
MACALLAN 12 ANOS (GARRAFA) 12 YEARS (BOTTLE)	R\$ 1550
JOHNNIE WALKER BLUE LABEL (GARRAFA) (BOTTLE)	R\$ 2400
JOHNNIE WALKER GOLD RESERVE	R\$ 43
JOHNNIE WALKER DOUBLE BLACK	R\$ 36
JOHNNIE WALKER BLACK LABEL	R\$ 30
OLD PARR 12 ANOS 12 YEARS	R\$ 28
BUCHANAN'S 12 ANOS 12 YEARS	R\$ 32
CHIVAS REGAL 12 ANOS 12 YEARS	R\$ 28
CHIVAS REGAL 18 ANOS 18 YEARS	R\$ 78
DEWARS 12 ANOS 12 YEARS	R\$ 28
DEWARS 15 ANOS 15 YEARS	R\$ 38
JACK DANIEL'S	R\$ 27
JOHNNIE WALKER RED LABEL	R\$ 23
BLACK & WHITE	R\$ 18
RON HAVANA 3 ANOS 3 YEARS	R\$ 23
RON HAVANA 7 ANOS 7 YEARS	R\$ 29

RON MONTILLA (CARTA BRANCA / CRISTAL) RON MONTILLA (CARTA BRANCA/CRYSTAL)	R\$ 13
RON BACARDI (CARTA BRANCA / LIMÃO) RON BACARDI (CARTA BRANCA/LEMON)	R\$ 17
VODKA (ABSOLUT/KETEL ONE) VODKA (ABSOLUT/KETEL ONE)	R\$ 23
VODKA (GREY GOOSE) VODKA (GREY GOOSE/CIROC)	R\$ 33
VODKA (SMIRNOFF) VODKA SMIRNOFF	R\$ 17
GIN (TANQUERAY/BOMBAY/BEEFEATER) GIN (TANQUERAY/GORDON'S/BEEFEATER)	R\$ 28
GIN (BULLDOG) GIN (BULLDOG)	R\$ 33
CONHAQUE (NAPOLEON) BRANDY (NAPOLEON)	R\$ 36
CONHAQUE (ALEXANDRION) BRANDY (ALEXANDRION)	R\$ 26
CONHAQUE (REMY MARTIN VSOP) BRANDY (REMY MARTIN VSOP)	R\$ 76
TEQUILA JOSE CUERVO TEQUILA JOSE CUERVO	R\$ 29
MARTINI (BIANCO/ROSE/DRY) MARTINI (BIANCO/ROSE/DRY)	R\$ 19
CAMPARI CAMPARI	R\$ 19
AGUARDENTE (VOLÚPIA / SERRA LIMPA) SUGARCANE LIQUOR (VOLÚPIA/ SERRA LIMPA)	R\$ 17
AGUARDENTE ENVELHECIDA (VOLÚPIA) AGED SUGARCANE LIQUOR (VOLÚPIA)	R\$ 31

FAVOR CONSULTAR GARÇOM SOBRE PREÇO DE CLUB DO WHISKY

PLEASE ASK WAITER ABOUT WHISKY CLUB PRICE

Drinks

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

NEGRONI

(GIN GORDON 'S, CAMPARI E MARTINI ROSSO)

((GIN GORDON 'S, CAMPARI E MARTINI ROSSO))

R\$ 39

WHISKEY SOUR

(JACK DANIELS, SUCO DE LIMÃO TAITI E AÇÚCAR)

((JACK DANIELS, LEMON JUICE AND SUGAR))

R\$ 38

MOSCOW MULE

(VODKA KETEL ONE, LIMÃO E XAROPE DE GENGIBRE)

(VODKA KETEL ONE, LEMON AND GINGER SYRUP)

R\$ 37

GIN FIZZ

(GIN BULLDOG, LIMÃO SICILIANO, CRANBERRY, HORTELÃ E TÔNICA)

(GIN BULLDOG SICILIAN LEMON CRANBERRY MINT AND TONIC)

R\$ 39

CASHEW DRINK

(VODKA GREY GOOSE, XAROPE DE MORANGO, CAJU E LIMÃO)

(VODKA GREY GOOSE STRAWBERRY SYRUP CASHEW AND LEMON)

R\$ 38

PINEAPPLE GINGER

(GIN TANQUERAY, ABACAXI, XAROPE DE GENGIBRE, HORTELÃ E LIMÃO)

(GIN TANQUERAY, PINEAPPLE, GINGER SYRUP, CINNAMON, MINT AND LEMON)

R\$ 38

GREEN APPLE

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

R\$ 38**TANGERINE DRINK**

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

R\$ 38**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\$ 41**GIN TÔNICA**

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

R\$ 38**PASSION DRINK**

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

R\$ 38**COSMOPOLITAN**

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

R\$ 38**LIMONCELLO SPRITZ**

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

R\$ 42**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\$ 39**BLOODY MARY**

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

R\$ 35**APEROL SPRITZ'**

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

R\$ 35**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\$ 37**MOJITO**

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

R\$ 34**CAIPIROSCA COM VODKA NACIONAL**

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

R\$ 32**CAIPIROSCA COM VODKA IMPORTADA**

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

R\$ 37**CAIPIROSCA COM VODKA PREMIUM**

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

R\$ 42**CAIPIRINHA**

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

R\$ 29



Cervejas (BEERS)

CHOPP VIERBRAUER	R\$ 18
HEINEKEN (LONG NECK)	R\$ 18
STELLA ARTOIS (LONG NECK) STELLA ARTOIS (LONG NECK BOTTLE)	R\$ 17
BUDWEISER (LONG NECK) BUDWEISER (LONG NECK BOTTLE)	R\$ 16
CORONA (LONG NECK) CORONA (LONG NECK BOTTLE)	R\$ 18
HEINEKEN ZERO (LONG NECK) HEINEKEN ZERO ALCOHOL (LONG NECK BOTTLE)	R\$ 18
FORROZEIRO (CREAM ALE) VIERBRAUER	R\$ 22
DAMA DE VERMELHO (RED ALE) VIERBRAUER	R\$ 22
GOTA SERENA (SOUR) VIERBRAUER	R\$ 23
IPA NA BOTIJA (IPA) VIERBRAUER	R\$ 25



Diversos (SOFT DRINKS AND WATERS)

REFRIGERANTE SODA	R\$ 10
ÁGUA MINERAL SEM GÁS MINERAL WATER	R\$ 10
ÁGUA MINERAL COM GÁS MINERAL WATER WITH GAS	R\$ 10
ÁGUA MINERAL ACQUA PANNA MINERAL WATER ACQUA PANNA	R\$ 25
ÁGUA GASEIFICADA SAN PELLEGRINO SAN PELLEGRINO MINERAL WATER WITH GAS	R\$ 27
SUCO DE FRUTAS FRUIT JUICE	R\$ 29
SUCO DE FRUTAS ESPECIAIS (MORANGO/LIMONADA SUÍÇA/KIWI) SPECIAL FRUIT JUICE (STRAWBERRY, SWITZER LEMONADE, KIWI)	R\$ 33
ÁGUA DE COCO (JARRA) COCONUTWATER (JAR)	R\$ 28
H2O LIMÃO H2O LEMON	R\$ 10
SUCO DE UVA NATURAL NATURAL GRAPEJUICE	R\$ 19
RED BULL ENERGY DRINK (SUGAR FREE) RED BULL ENERGY DRINK	R\$ 25
RED BULL ENERGY DRINK RED BULL ENERGY DRINK	R\$ 25

GULLIVER

mar

• SE BEBER NÃO DIRIJA, SE DIRIGIR NÃO BEBA

• TAXA DE SERVIÇO OPCIONAL - 10%

• COBRAMOS COUVERT ARTÍSTICO
PIANO R\$ 10,00 | SAX E PIANO R\$ 15,00

• ACEITAMOS, DINHEIRO EM ESPÉCIE, PIX E
OS CARTÕES DE CRÉDITO E DÉBITO:

VISA



NÃO ACEITAMOS CHEQUE.
NÃO PARCELAMOS NO CARTÃO DE CRÉDITO