

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\$ 42
BURRATA (BURRATA AO MOLHO DE TOMATE RÚSTICO, MOLHO PESTO, E PRESUNTO DE PARMA) (BURRATA TO RUSTIC TOMATO SAUCE, PESTO SAUCE AND PARMA)	R\$ 70
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\$ 95
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\$ 62
PASTÉIS DE CAMARÃO (6 UNIDADES) (SHRIMP PASTRY (6 UNITS))	R\$ 52
BOLINHOS DE BACALHAU (6 UNIDADES) (ROUNDED BREADED COD 6 UNITS)	R\$ 75
CROQUETA DE SALMÃO (6 UNIDADES) (SALMON CROQUETTE (6 UNITS))	R\$ 65
TARTAR DE ATUM (TUNA TARTAR)	R\$ 60
QUEIJO CAMEMBERT EMPANADO COM DUO DE GELÉIAS E TORRADAS (BREADED CAMEMBERT CHEESE WITH TWO JAMS AND TOAST)	R\$ 62
TÁBUA DE QUEIJOS E EMBUTIDOS COM GELEIA (CHEESEBOARD AND ENCASED MEATS WITH JAM)	R\$ 92
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) IL. ACCOMPANIED BY BREAD)	R\$ 75

POLVO À PROVENÇAL (POLVO GRELHADO AO ALHO E SALSINHA COM BATATA SAUTÉ) (GRILLED OCTOPUS TO GARLIC AND PARSLEY WITH SAUTÉ POTATOES)	R\$ 102
POLVO TRUFADO (LÂMINAS DE POLVO MARINADO FINALIZADO COM AZEITE TRUFADO) (MARINATED OCTOPUS LEAVES FINALIZED WITH TRUFFLE OLIVE OIL)	R\$ 98
CAMARÃO CROCANTE RECHEADO COM REQUEIJÃO (CRISPY SHRIMP STUFFED WITH CREAM CHEESE)	R\$ 108
CAMARÕES AO ALHO COM BATATAS E CEBOLINHA (PRAWNS SAUTEED IN GARLIC WITH POTATOS AND CHIVES)	R\$ 99
ENSOPADO DE CAMARÃO (SHRIMP STEW)	R\$ 42
ENSOPADO DE POLVO (OCTOPUS STEW)	R\$ 42
BIFE ANCHO (300G) COM BATATAS FRITAS (ANCHO BEEF 10OZ WITH FRENCH FRIES)	R\$ 139
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\$ 100
FILET À PRIMA DONNA (PRIMA DONNA FILLET)	R\$ 105



Saladas

(SALADS)

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\$ 70
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\$ 99
SALADA ORIENTAL (LEGUMES REFOGADOS NO MOLHO ORIENTAL COM CAMARÕES GRELHADOS) (SAUTEED VEGETABLES IN ORIENTAL SAUCE WITH GRILLED SHRIMPS)	R\$ 98



Risotos (RISOTTO)

RISOTO À GÊNOVA (RISOTO DE CAMARÃO AO MOLHO DE PARMESÃO, COM ARROZ ARBÓREO) (SHRIMP RISOTTO WITH ARBOREAL RICE TO PARMESEAN SAUCE)	R\$102
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\$ 103
RISOTO À SANTORINI (RISOTO DE POLVO COM ARROZ ARBÓREO) (OCTOPUS RISOTTO WITH ARBOREAL RICE)	R\$ 103



Massas (PASTA)

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\$ 112
FETTUCCINE MAASDAM (FETTUCCINE E CAMARÃO AO MOLHO DE QUEIJO MAASDAM) (FETTUCCINE WITH SHRIMPS TO MAASDAM CHEESE SAUCE)	R\$ 102
CAPELLI D´ANGELO À ITALIANA (CAPELLI D´ANGELO AO MOLHO DE TOMATE SEM PELE, MANJERICÃO E CAMARÕES) (SHRIMPS WITH PELATI SAUCE AND BASIL)	R\$ 102
FETTUCCINE AL MARE (FETTUCCINE NO MOLHO DE TOMATE RÚSTICO COM FRUTOS DO MAR (POLVO, CAMARÃO E LULA) (FETTUCCINE IN RUSTIC TOMATO SAUCE WITH SEAFOOD (OCTOPUS, SHRIMP AND CALAMARI)	R\$ 132



Camarões (SHRIMPS)

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\$ 102
CAMARÃO CROCANTE (CAMARÃO GRAÚDO COM EMPANADO CROCANTE, COM RISOTO DE LIMÃO SICILIANO) (CRISPY PRAWNS AND LEMON RISOTTO)	R\$ 110
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\$ 102
CAMARÃO À CHAMONIX (CAMARÃO GRELHADO COM TOMATES CEREJA E RISOTO DE PARMESÃO) (GRILLED PRAWNS WITH CHERRY TOMATO SAUCE AND PARMESAN RISOTTO)	R\$ 105

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\$ 102

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\$ 102

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\$ 102

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\$ 210

CAMARÃO SPINACH

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

R\$ 102

CAMARÃO TRUFADO

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

R\$ 102

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\$ 102

 Polvo (OCTOPUS)

POLVO AO GULLIVER MAR

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

R\$ 135

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\$ 122



Peixes (FISH)

PEIXE AO GULLIVER MAR

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

R\$ 125

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\$ 185

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\$ 150

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\$ 105

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\$ 105

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\$ 100

SALMÃO SICILIANO

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

R\$ 103

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\$ 100

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\$ 270

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\$ 103

ATUM SELADO

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

R\$ 92



Lagostas (LOBSTER)

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\$ 175



Carnes (MEAT)

BIFE DE ANCHO

(300G DE BIFE ANCHO ANGUS (DIANTEIRA DO CONTRAFILÉ) COM ARROZ BIRO-BIRO E BATATAS CORADAS)
(100Z ANCHO ANGUS BEEF (FRONT STRIPLOIN) WITH BIRO-BIRO RICE AND ROAST POTATOES)

R\$ 150

BIFE DE CHORIZO

(300G DE BIFE CHORIZO ANGUS (MIOLO DO CONTRAFILÉ) COM ARROZ ACEBOLADO E FAROFA DE OVOS COM BACON)
(100Z OF CHORIZO ANGUS BEEF (STRIPLOIN EYE) RICE WITH ONION AND EGG AND BACON CRUMBS)

R\$ 145

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\$ 108

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\$ 106

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\$ 103

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\$ 103

FILET À GRANA PADANO

(MEDALHÃO DE FILET MIGNON, COM FETTUCINE AO GRANA PADANO)
(FILET MIGNON MEDALLION WITH FETTUCINE TO GRANA PADANO CHEESE)

R\$ 108

FILET À TOSCANA

(FILET MIGNON ALTO ABERTO AO FUNGHI COM FETTUCINE NO PRÓPRIO MOLHO)
(GRILLED FILLET MIGNON TO FUNGHI SAUCE WITH FETTUCINE)

R\$ 105

FILET À PARMEGIANO DUPLO (SERVE DUAS PESSOAS)

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

R\$ 175

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\$ 106

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\$ 103

 Aves (CHICKEN)

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\$ 72

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\$ 73

 Chapas (PLATES)

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\$ 320

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\$ 320

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\$ 260

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\$ 210

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\$ 220



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\$ 72

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\$ 60

FILET DE PEIXE

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

R\$ 72

CAMARÃO

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

R\$ 75

***Para o caso do cliente querer dividir um prato individual é cobrada uma taxa no valor de R\$19,00 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\$ 50

PALHA ITALIANA COM CALDA DE BRIGADEIRO E GELATO DE LEITE NINHO

(ITALIAN STRAW WITH CHOCOLATE SYRUP AND GELATO)

R\$ 45

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

(PROFITEROLES WITH MILK GELATO HOT NUTELLA GRAVY AND STRAWBERRIES)

R\$ 40

PETIT GATEAU TRADICIONAL

(TRADITIONAL PETIT GATEAU)

R\$ 39

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\$ 39

PETIT GATEAU DE DOCE DE LEITE ARGENTINO

(ARGENTINE MILK CARAMEL PETIT GATEAU)

R\$ 39

TORTA DE LIMÃO

(LEMON PIE)

R\$ 36

PUDIM DE LEITE

(PUDDING)

R\$ 32

CREME DE PAPAYA COM LICOR DE CASSIS

(PAPAYA CREAM WITH CASSIS LIQUOR)

R\$ 32



Licores (LIQUEUR)

AMENDOEIRINHA (AMÊNDOA AMARGA) – PORTUGAL

AMENDOEIRINHA (BITTER ALMOND) – PORTUGAL R\$ 32

DRAMBUIE (WHISKY) – ESCÓCIA

DRAMBUIE (WHISKY) – SCOTLAND R\$ 38

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

CUARENTA Y TRES (LEMMON, HERBS AND SPICES) – SPAIN R\$ 40

CUARENTA Y TRES (CHOCOLATE) – ESPANHA

CUARENTA Y TRES (CHOCOLATE) - SPAIN R\$ 40

AMARULA (MARULA) – ÁFRICA DO SUL

AMARULA (MARULA) – SOUTH AFRICA R\$ 35

BAILEYS (CREME DE WHISKY) – IRLANDA

BAILEYS (WHISKY CREAM) – IRELAND R\$ 36

PEACHTREE (PÊSSEGO) – HOLANDA

PEACHTREE (PEACH) - NEHTERLANDS R\$ 40

LIMONCELLO (LIMÃO) – ITÁLIA

LIMONCELLO (LEMON) – ITALY R\$ 41

FRANGELICO (AVELÃS E ERVAS FINAS) - ITÁLIA

FRANGELICO (HAZELNUTS AND GARDEN HERBS) – ITALY R\$ 39

COINTREAU (LARANJA) – FRANÇA

COINTREAU (ORANGE) – FRANCE R\$ 37

DON LUIZ (DOCE DE LEITE) - BRASIL

DON LUIZ (MILK CREAM) - BRAZIL R\$ 30



Vinhos de Sobremesa (DESSERT WINES)

LATE HARVEST – MOSCATEL

LATE HARVEST – MOSCATEL R\$ 175

LATE HARVEST TAÇA – MOSCATEL

| LATE HARVEST'S GLASS– MOSCATEL R\$ 45



Vinhos Fortificados (FORTIFIED WINES)

PORTO RUBY	R\$ 30
PORTO WHITE	R\$ 30
PORTO ADRIANO RESERVA – RAMOS PINTO	R\$ 45
PORTO DONA ANTONIA 10 ANOS – FERREIRA	R\$ 75



Diversos (DIVERS)

CAFÉ EXPRESSO ESPRESSO	R\$ 11
CAPUCCINO CAPUCCINO	R\$ 13
CAPUCCINO NUTELLA CAPUCCINO NUTELLA	R\$ 17
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\$ 1600
JOHNNIE WALKER BLUE LABEL (GARRAFA) (BOTTLE)	R\$ 2400
JOHNNIE WALKER GOLD RESERVE	R\$ 45
JOHNNIE WALKER DOUBLE BLACK	R\$ 38
JOHNNIE WALKER BLACK LABEL	R\$ 32
OLD PARR 12 ANOS 12 YEARS	R\$ 30
BUCHANAN'S 12 ANOS 12 YEARS	R\$ 34
CHIVAS REGAL 12 ANOS 12 YEARS	R\$ 29
CHIVAS REGAL 18 ANOS 18 YEARS	R\$ 80
DEWARS 12 ANOS 12 YEARS	R\$ 29
DEWARS 15 ANOS 15 YEARS	R\$ 39
JACK DANIEL'S	R\$ 28
JOHNNIE WALKER RED LABEL	R\$ 25
BLACK & WHITE	R\$ 20
RON HAVANA 3 ANOS 3 YEARS	R\$ 25
RON HAVANA 7 ANOS 7 YEARS	R\$ 33

RON MONTILLA (CARTA BRANCA / CRISTAL) RON MONTILLA (CARTA BRANCA/CRYSTAL)	R\$ 14
RON BACARDI (CARTA BRANCA / LIMÃO) RON BACARDI (CARTA BRANCA/LEMON)	R\$ 18
VODKA (ABSOLUT/KETEL ONE) VODKA (ABSOLUT/KETEL ONE)	R\$ 25
VODKA (GREY GOOSE) VODKA (GREY GOOSE/CIROC)	R\$ 35
VODKA (SMIRNOFF) VODKA SMIRNOFF	R\$ 18
GIN (TANQUERAY/BOMBAY/BEEFEATER) GIN (TANQUERAY/GORDON'S/BEEFEATER)	R\$ 30
GIN (BULLDOG) GIN (BULLDOG)	R\$ 33
CONHAQUE (OSBORNE) BRANDY (OSBORNE)	R\$ 27
CONHAQUE (ALEXANDRION) BRANDY (ALEXANDRION)	R\$ 27
CONHAQUE (REMY MARTIN VSOP) BRANDY (REMY MARTIN VSOP)	R\$ 80
TEQUILA TEQUILA	R\$ 30
MARTINI (BIANCO/ROSE/DRY) MARTINI (BIANCO/ROSE/DRY)	R\$ 20
CAMPARI CAMPARI	R\$ 20
CACHAÇA (VOLÚPIA / SERRA LIMPA) SUGARCANE LIQUOR (VOLÚPIA/ SERRA LIMPA)	R\$ 19
CACHAÇA EXTRA PREMIUM (VOLÚPIA) AGED SUGARCANE LIQUOR (VOLÚPIA)	R\$ 33

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\$ 140

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\$ 39

MOSCOW MULE

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

R\$ 38

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\$ 39

PINEAPPLE GINGER

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

R\$ 39

GREEN APPLE

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

R\$ 39

TANGERINE DRINK

(VODKA ABSOLUT, COINTREAU, TANGERINA E MANJERICÃO)
(VODKA ABSOLUT, COINTREAU, TENDERINE AND BASIL)

R\$ 39

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\$ 42

GIN TÔNICA

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

R\$ 39

PASSION DRINK

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

R\$ 39

COSMOPOLITAN

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

R\$ 39

LIMONCELLO SPRITZ

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

R\$ 43

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\$ 40

BLOODY MARY

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

R\$ 36

APEROL SPRITZ'

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

R\$ 36

SUMMER DRINK

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

R\$ 39

MOJITO

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

R\$ 35

CAIPIROSCA COM VODKA NACIONAL

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

R\$ 33

CAIPIROSCA COM VODKA IMPORTADA

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

R\$ 38

CAIPIROSCA COM VODKA PREMIUM

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

R\$ 43

CAIPIRINHA

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

R\$ 30



Cervejas (BEERS)

CHOPP VIERBRAUER	R\$ 18
HEINEKEN (LONG NECK)	R\$ 18
HEINEKEN ZERO (LONG NECK) HEINEKEN ZERO ALCOHOL (LONG NECK BOTTLE)	R\$ 18
STELLA ARTOIS (LONG NECK) STELLA ARTOIS (LONG NECK BOTTLE)	R\$ 17
STELLA ARTOIS PURE GOLD (LONG NECK) STELLA ARTOIS PURE GOLD (LONG NECK BOTTLE)	R\$ 17
CORONA (LONG NECK) CORONA (LONG NECK BOTTLE)	R\$ 18
CORONA CERO (LONG NECK) CORONA CERO (LONG NECK BOTTLE)	R\$ 18
DAMA DE VERMELHO (RED ALE) VIERBRAUER	R\$ 23
GOTA SERENA (SOUR) VIERBRAUER	R\$ 23
IPA NA BOTIJA (IPA) VIERBRAUER	R\$ 25
XÊRO (IPA) VIERBRAUER	R\$ 23



Diversos (SOFT DRINKS AND WATERS)

REFRIGERANTE SODA	R\$ 12
ÁGUA MINERAL SEM GÁS MINERAL WATER	R\$ 11
ÁGUA MINERAL COM GÁS MINERAL WATER WITH GAS	R\$ 11
ÁGUA MINERAL ACQUA PANNA MINERAL WATER ACQUA PANNA	R\$ 29
ÁGUA GASEIFICADA SAN PELLEGRINO SAN PELLEGRINO MINERAL WATER WITH GAS	R\$ 30
SUCO DE FRUTAS FRUIT JUICE	R\$ 30
SUCO DE FRUTAS ESPECIAIS (MORANGO/LIMONADA SUÍÇA/KIWI) SPECIAL FRUIT JUICE (STRAWBERRY, SWITZER LEMONADE, KIWI)	R\$ 35
ÁGUA DE COCO (JARRA) COCONUTWATER (JAR)	R\$ 30
H2O LIMÃO / LIMONETO H2O LEMON / LIMONETO	R\$ 12
SUCO DE UVA NATURAL NATURAL GRAPEJUICE	R\$ 20
RED BULL ENERGY DRINK (SUGAR FREE) RED BULL ENERGY DRINK	R\$ 26
RED BULL ENERGY EDITIONS (MELANCIA/TROPICAL)	R\$ 26

GULLIVER

mar

• SE BEBER NÃO DIRIJA, SE DIRIGIR NÃO BEBA

• TAXA DE SERVIÇO OPCIONAL

• INGRESSO MUSICAL:

PIANO R\$ 10,00 | SAX E PIANO R\$ 15,00

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



NÃO ACEITAMOS CHEQUE.
NÃO PARCELAMOS NO CARTÃO DE CRÉDITO