



Convés

◆ RESTAURANTE ◆

ENTRADAS FRIAS

- APPETIZERS -

1.1 Salada de Frango Defumado 36

Folhas verdes, frango defumado, iogurte natural, laranja e pão crocante.

Smoked Chicken Salad: Green leaf, plain yogurt, oranges, and crutons.

1.2 Salada Caprese 24

Tomate, rúcula, azeite, queijo minas e aceto balsâmico.

Caprese Salad: Tomatoes, arugula, olive oil, Minas Gerais cheese and balsamic vinaigrette.

1.3 Salada Mista 26

Folhosos, legumes, ovos de codorna, tomate e azeitona.

Mixed salad: Green leaf, vegetables, quail eggs, tomatoes and olives.

1.4 Salada Tropical 99

Abacaxi, camarão, frutas, nata, passas.

Tropical salad: Pineapple, shrimp, fruit, cream, raisins.

1.5 Salada de Palmito 59

Alface, palmito, tomate cereja, cheiro verde.

Palm Heart Salad: Lettuce, palm hearts, cherry tomatoes, green onions and parsley.

1.6 Salada de Vinagrete de Polvo 68

Folhas verdes, polvo, tomate, cebola, cheiro verde, tomate cereja.

Octopus vinaigrette Salad: Green leaf, octopus, tomatoes, onion, green onion, parsley, cherry tomatoes, garlic and oil.

1.7 Salmão Confit 47

Salmão confitado no azeite com ervas, folhas verdes, vinagrete de manga e sementes salgadas.

Salmon in olive oil: Preserved salmon in olive oil and herbs, green leaf, mango vinaigrette and salted seeds.

1.8 Picles de Camarão 64

Folhas verdes, picles de camarão com gengibre, palmito e emulsão de páprica.

Pickled shrimp: Green leaf, lettuce, pickled shrimp with ginger, palm hearts, and paprika.

1.9 Folhosos com Manjericão e Queijo Branco 24

Folhas verdes, queijo branco, pesto de manjericão e sementes salgadas.

Lettuce with basil and white cheese: Green leaf, lettuce, white cheese, basil pesto and salted seeds.

1.10 Ceviche de Linguado 54

Linguado (natural), cebola, limão, coentro, temperos, pimenta.

Sole Ceviche: Sole, onions, lemons, coriander, spices, pepper.

ENTRADAS QUENTES

- HOT APPETIZERS -

2.1 Casquinha de Siri na Cerâmica 19

Clay-baked crab in shell

2.2 Casquinha de Siri Frita 13

Fried crab served in shell

2.3 Escondidinho de Carne Seca Gratinado 22

Aipim, carne seca, queijo parmesão.

Beef jerky cakes: *Yucca root, beef jerky, parmesan cheese.*

2.4 Camarão Milanesa (camarão médio) 500gr 170

Medium-size shrimp (500 grams), breaded and fried

2.5 Bruschetta de Queijo Colonial 32

Pão, queijo colonial com tomate cereja assado, manjericão e azeite.

Colonial cheese Bruschetta: *Toasted bread topped with colonial cheese, grilled cherry tomatoes, basil and olive oil.*

2.6 Bruschetta de Gorgonzola 36

Pão, gorgonzola, damasco e mel.

Gorgonzola Bruschetta: *Toasted bread topped with gorgonzola cheese, dates and honey.*

2.7 Creme de Cenoura 36

Cenoura, nata, leite, manteiga e pão tostado.

Cream of carrots: *Carrots, cream, milk, butter and crutons.*

2.8 Creme de Batata Salsa 39

Batata salsa, nata, linguiça Blumenau e pão tostado.

Cream of fingerling potatoes: *Fingerling potatoes, cream, salami, crutons.*

2.9 Creme de Ervilha Fresca 35

Ervilha fresca, bacon, nata, leite e pão tostado.

Cream of Fresh Peas: *Fresh peas, bacon, cream, milk, and crutons.*

2.10 Sopa Leão Veloso 59

Frutos do mar, batata, peixe, ervilhas, caldo especial, torrada.

Veloso Lion Soup: *Seafood, potatoes, fish, peas, special broth, toasted bread.*

2.11 Canja Moderna 34

Frango defumado, batata salsa, cenoura, arroz, cebolinha, salsinha e spaghetti.

Modern chicken and rice soup: *Smoked chicken, fingerling potatoes, carrots, rice, green onions, and spaghetti.*

2.12 Vieira Gratinada 179

6 unidades de vieira, palmito, farinha de trigo, leite, creme de leite, parmesão e tomate cereja.

Sauteed scallops: *6 scallops, palm hearts, flour, milk, cream, parmesan cheese, cherry tomatoes.*





MASSAS

- PASTA -

Escolha a Massa: Spaghetti, Penne ou Talharim

3.1 Molhos Simples - Simple Sauces

Opções: Sugo com linguiça Blumenau; Bolonhesa com funghi e nata; Alho e óleo com parmesão.

Options: Tomato sauce with Blumenau Sausage; Bolognese with mushrooms and cream; Oil and garlic with parmesan cheese.

3.2 Molhos Especiais - Special Sauces

Opções: Camarão Nata e Limão Siciliano; Emincé (iscas) de mignon, nata e gorgonzola; VillaReal (frutos do mar); Quatro queijos.

Options: Shrimp, cream and sicilian lemons; Chopped file mignon, cream and gorgonzola; VillaReal special sauce (seafood); Four cheeses.

RISOTOS

- RISOTTO -

4.1 Risoto de Camarão

Camarão, cachaça, abóbora e manjericão (pesto).

Shrimp Risotto: Shrimp, sugarcane liquor and basil pesto.

4.2 Risoto Róseo com lâminas de Salmão

Salmão, vinho branco seco, alho poró, champignon.

Roseo Risotto with salmon slices: Salmon, dry white wine, leeks, mushrooms.

4.3 Risoto de Carne Seca com Abóbora

Carne seca, abóbora, manjericão, vinho branco seco.

Beef Jerky and Pumpkin Risotto: Beef jerky, pumpkin, basil, dry white wine.

4.4 Risoto de Linguiça Blumenau

Linguiça Blumenau, rúcula e tomate cereja.

Blumenau sausage Risotto: Blumenau sausage, arugula, cherry tomatoes.

PRATOS VEGETARIANOS

- VEGETARIAN DISHES -

5.1 Risoto de Funghi Seco 44

Funghi, nata, vinho branco seco.

Dry Mushrooms Risotto: Mushrooms, cream, dry white wine.

5.2 Risoto de Rúcula com Tomate Seco 39

Rúcula, tomate seco, nata, vinho branco seco, alho, cebola.

Arugula and Sun-Dried Tomato Risotto: Arugula, sun-dried tomatoes, cream, dry white wine, garlic, onion.

5.3 Berinjela à Parmegiana 38

Berinjela, molho sugo, queijo muçarela, tomate, batata, trigo, ovo, farinha de rosca, arroz, cebola, queijo ralado, orégano.

Eggplant Parmesan: Eggplant, tomato sauce, mozzarella cheese, tomatoes, potatoes, flour, eggs, bread crumbs, rice, onions, shredded cheese, oregano.

PRATOS VEGETARIANOS

- VEGETARIAN DISHES -

5.4 Risoto de Legumes 32

Brócolis, cenoura, couve flor, tomate cereja, vinho branco seco.

Vegetable Risotto: Broccoli, carrots, cauliflower, cherry tomatoes, dry white wine.

5.5 Risoto de abobrinha 37

Abobrinha defumada, tomate cereja e queijo minas.

Zucchini Risotto: Smoked zucchini, cherry tomatoes, Minas Gerais cheese.

ESPECIALIDADES DA CASA

- HOTEL SPECIALTY -

6.1 Camarão Imperial

 259  358  498  599

Camarão grande, congrio, palmito, fritas, arroz à grega, molho tártaro, frutas, pirão de peixe/Camarão e peixe empanados ou grelhados.

Imperial Shrimp: Large shrimp, conger eel, palm hearts, french fries, Greek rice, tartar sauce, fruit, fish gravy. Shrimp and fish battered or grilled.

6.2 Camarão Convés 129 199

Camarão médio, arroz com frutos do mar e temperos.

Conves Shrimp: Medium-sized shrimp, rice with seafood, spices.

6.3 Caçarola de Camarão 129 199

Camarão, siri, aipim, caldo de peixe, cheiro verde e arroz com leite de coco.

Shrimp Casserole: Shrimp, crab, yucca root, fish broth, green onions, parsley, rice with coconut milk.

6.4 Congrio grelhado, Legumes Assado 129 199

Congrio, legumes assados, pesto e pó de azeitonas.

Grilled conger eel, roasted vegetables: Conger eel, roasted vegetables, pesto and olive powder.

6.5 Mix de Camarão e Lula à Milanesa 129 199

Camarão grande, anéis de lula à milanesa, creme de leite, arroz com palmito, tomate seco.

Battered and fried shrimp and squid: Battered and fried large shrimp and squid rings, cream, palm heart rice, sun-dried tomatoes.

6.6 Caldeirada de Frutos do Mar 129 199

Camarão, polvo, lula, marisco, molho de tomate, cheiro verde e cous-cous de banana frita e raspas de limão.

Seafood Stew: Shrimp, octopus, squid, mussels, tomato sauce, green onions, parsley, fried banana cuscuz with lemon shavings.

6.7 Sinfonia de Peixes 119 189

Linguado, congrio, salmão, molho com camarão médio, palmito, alcaparras, legumes salteados, vinho branco, salsinha, limão, manteiga, trigo, arroz, aspargos, tomate cereja.

Fish Symphony: Sole, conger eel, salmon, medium-sized shrimp sauce, palm hearts, capers, stir-fried vegetables, white wine, parsley, lemons, butter, flour, rice, asparagus, cherry tomatoes.

 1 Pessoa (1 Person)

 2 Pessoas (2 People)

 3 Pessoas (3 People)

 4 Pessoas (4 People)

ESPECIALIDADES DA CASA

- HOTEL SPECIALTY -

6.8 Camarão Caieiras 129 199

Camarão G, batata baroa, queijo provolone, creme de leite, ovo, farinha de trigo, farinha panko e arroz.

Caieiras Shrimp: Large shrimp, potatoes, provolone cheese, cream, eggs, flour, yucca flour, rice.

6.9 Salmão empanado no Gergelim 99 169

Gergelim preto e branco, salmão, risoto ao pesto de manjeriçao e tomate cereja.

Sesame breaded Salmon: Black and white sesame seeds, salmon, basil pesto with cherry tomato risotto.

6.10 Camarão pistola ao azeite de ervas 249 399

Camarão, palmito, aspargos grelhados, agrião, parmesão e azeite de ervas frescas.

Giant shrimp with olive oil and herbs: Shrimp, palm hearts, grilled asparagus, watercress, parmesan cheese, olive oil, fresh herbs.

MENU DEGUSTAÇÃO

SABORES DOS MARES DO CONVÉS

- DECK SEAS TASTING MENU -

Para conhecer o verdadeiro talento de um chef de cozinha é necessário experimentar mais que um prato. Por isso, oferecemos o **menu degustação**, ao qual permite que os clientes experimentem vários pratos em porções menores em uma única refeição.

To know the true talent of a chef requires more than one dish. That's why we offer the tasting menu, which allowed customers to try multiple dishes in smaller portions in one meal.

Salada de Vinagrete de Polvo

Polvo, folhosos, tomate cereja e azeite de oliva.

Octopus Vinaigrette Salad: Octopus, Leafy, Cherry Tomatoes and Olive Oil.

Ceviche de linguado

Linguado natural, cebola, limão, coentro, pimenta

Sole ceviche: Natural sole, onion, lemon, cilantro, pepper

Camarão Convés

Camarão médio e arroz com frutos do mar

Deck Shrimp: Medium Shrimp and Seafood Rice

Salmão empanado com Gergelim

Salmão, gergelim preto e branco, risoto ao pesto de manjeriçao e tomate cereja

Sesame Breaded Salmon: Salmon, Black and White Sesame, Basil Pesto Risotto and Cherry Tomato

Camarão Caieiras

Camarão G empanado, batata baroa, provolone, creme de leite, ovo, farinha e arroz

Caieiras Shrimp: G breaded shrimp, baroa potato, provolone, sour cream, egg, flour and rice

Congrio à Siciliana

Congrio, aspargos, nata, muçarela, batata e requeijão

Sicilian Congrio: Congrio, asparagus, cream, mozzarella, potato and curd

Bacalhau Lagareiro

Bacalhau, pimentão misto, cebola, batata, tomate, azeite de oliva

Lagareiro Cod: Cod, mixed peppers, onions, potatoes, tomatoes, olive oil

Sobremesa

Morango Flambado com Sorvete de Creme.

Dessert: Strawberry Flambé with Cream Ice Cream.

 149

PEIXES E FRUTOS DO MAR

- SEAFOOD -

7.1 Linguado à La Belle Meunière 98 158

Linguado, arroz, batata sauté, molho de camarão e alcaparras.

La Belle Meunière Sole: Sole, rice, sauteed potatoes, shrimp sauce, capers.

7.2 Congrio à Siciliana 129 199

Congrio, arroz, aspargos, nata, muçarela, batata ao requeijão.

Sicilian Conger Eel: Conger eel, rice, asparagus, cream, mozzarella cheese, potatoes with cream cheese.

7.3 Salmão Grelhado a Fines Herbes 86 142

Salmão grelhado, arroz, molho de ervas, legumes grelhados.

Grilled Salmon and Fine Herbs: Grilled salmon, rice, herb sauce, grilled vegetables.

7.4 Linguado Recheado com Siri 92 156

Linguado, siri, requeijão, ricota, alho poró assado, limão siciliano, pesto de manjeriço.

Crab-stuffed Sole: Sole, crab, cream cheese, ricotta cheese, roasted leeks, sicilian lemons, basil pesto.

7.5 Linguado na crosta com Risoto de Limão 84 138

Linguado, farinha de milho, cebola, temperos, queijo, arroz arbório e limão.

Crusted Sole with lime risotto: Sole, corn flour, onions, spices, cheese, rice and lemon.

7.6 Pescada ao Molho de Camarão 65 109

Pescada grelhada, molho de camarão, arroz, batata de forno.

Hake fish in shrimp sauce: Grilled hake, shrimp sauce, rice, baked potato.

7.7 Pescada a Dorê 54 89

Pescada em crosta de ervas frescas, batata, brócolis e azeitona preta.

Sauteed Hake: Fresh herb crusted hake fish, potato, broccoli and black olives.

7.8 Moqueca de Peixe 65 109

Posta de peixe, dendê, leite de coco, temperos, arroz, pirão de peixe.

Fish stew: Fish chops, palm oil, coconut milk, spices, rice, fish gravy.

7.9 Bacalhau a Lagareiro 159 269

Bacalhau, pimentão misto, cebola, batata, tomate, azeite, azeitonas, arroz branco.

Lagareiro cod: Cod, mixed peppers, onion, potato, tomato, olive oil, olives, White rice.

7.10 Bacalhau de Forno com Batatas Doce 139 239

Bacalhau, batata doce, cebola roxa, molho de espinafre.

Baked Cod with Sweet Potatoes: Cod, sweet potatoes, red onion, spinach sauce.

7.11 Peixe na Telha 79 130

Congrio, azeite, cebola, molho sugo, limão, pimentão misto, azeitonas, batata assada, arroz.

Fish baked on clay tiles: Conger eel, olive oil, onion, tomato sauce, lemon, mixed peppers, olives, baked potatoes, rice.

7.12 Mix de Frutos do Mar 115 178

Casquinha de siri, camarão ao bafo, camarão à milanesa, arroz de siri, peixe em posta, lula, vongôle e marisco.

Seafood Mix: Crab cakes, steamed shrimp, breaded shrimp, creb rice, fish, squid, vongole and seafood.

CARNES

- STEAKS -

9.1 Mignon Molho Roti 79 139

Mignon, molho roti, gorgonzola, batatas crocantes, páprica e agrião.

Roti sauce File Mignon: File mignon, Roti sauce, gorgonzola cheese, crunchy potatoes, paprika and watercress.

9.2 Steak au Poivre Vert 89 149

Mignon, pimenta verde, molho madeira, creme de leite, queijo mussarela, arroz, batata ao gratin

Poivre Vert Steak: File mignon, green pepper, beef gravy, cream, mozzarella cheese.

9.3 Mignon ao Creme de Funghi 89 149

Mignon, funghi, nata, talharim na manteiga de bacon e cheiro verde.

File Mignon in a Mushroom Cream sauce: File mignon, mushrooms, cream, noodles in butter, bacon, green onions and parsley.

9.4 Escalopinho de Mignon 89 149

Mignon, risoto ao funghi, vinho branco seco, crumble de parmesão.

File Mignon Slices: File mignon, mushroom risotto, dry White wine, crusted with parmesan cheese.

9.5 Mignon ao Molho Bordelaise 89 149

Mignon, molho bordelaise (vinho tinto), aipim rosti e radichio grelhado com azeite e ervas.

Bordelaise sauce File Mignon: File mignon, bordelaise sauce (make with red wine), yucca root, grilled radishes with olive oil and herbs.

9.6 Picanha da Ilha 75 135

Picanha com alho, fritas, arroz e agrião.

Island Picanha Steak: Picanha steak with garlic, french fries, rice and watercress.

9.7 Picanha ao Molho de Mostarda 75 135

Picanha, mostarda, batatas doces fritas e molho roti.

Picanha steak in mustard sauce: Picanha steak, mustard, fried sweet potatoes and roti sauce.

9.8 Bife a Cavalo 59 99

Alcatra, ovo, arroz e fritas.

Steak and eggs: Alcatra steak, egg, rice and french fries.

9.9 Mignon à Parmegiana 99 159

Mignon, queijo, presunto, molho sugo, batata frita e arroz branco.

Parmesan File Mignon: File mignon, cheese, ham, tomato sauce, french fries, White rice.

9.10 Tornado gratinado com Gorgonzola e Risoto de aspargos frescos 89 149

Mignon, aspargo fresco, vinho branco seco e gorgonzola.

File mignon covered in Gorgonzola cheese and fresh asparagus risotto: File mignon, fresh asparagus, dry white wine and gorgonzola cheese.

9.11 Mignon em Crosta de Parmesão 99 169

Mignon, crosta de parmesão, molho roti, risoto de linguiça Blumenau e rúcula.

Parmesan crusted File Mignon: File mignon, parmesan cheese, roti sauce, Blumenau sausage and arugula risotto.

 1 Pessoa (1 Person)  2 Pessoas (2 People)





AVES

- POULTRY -

10.1 Frango Caramelizado 39 65

Frango caramelizado na laranja, alho, arroz, ervilhas, palmito e ervas frescas.

Carmelized Chicken: Carmelized chicken with oranges, garlic, rice, peas, palm hearts and fresh herbs.

10.2 Frango com Palmito ao

Perfume de Limão 42 68

Peito de frango, palmito, creme de leite, parmesão, limão, arroz e batata sauté.

Chicken with Palm Hearts and a Splash of Lemon: Chicken breast, palm hearts, cream, parmesan cheese, lemon, rice.

10.3 Frango Light 34 58

Arroz branco, peito de frango e legumes assados.

Low Calorie Chicken: Chicken breast and roasted vegetables.

10.4 Frango à Parmegiana 42 68

Peito de frango a milanesa, queijo, presunto, molho sugo, arroz.

Parmesan Chicken: Breaded chicken breast, cheese, ham, tomato sauce, rice.

10.5 Peito de Frango Recheado com Muçarela 48 79

Peito de frango empanado no sucrilhos, muçarela, spaghetti, nata e alho poro.

Mozzarella-stuffed Chicken Breast: Breaded Chicken breast, mozzarella cheese, spaghetti, cream and leeks.

PRATOS KIDS

- DISHES KIDS -

11.1 Bife com Fritas 24

Arroz, fritas, alcatra, batata rústica, feijão.

Steak with Fries: Rice, rustic french fries, Alcatra steak, French fries, beans.

11.2 Filé de Frango com Fritas 23

Arroz ou Spaghetti, peito de frango, batata rústica, feijão.

Chicken Breast with Fries: Rice or spaghetti, chicken breast, rustic french fries, beans.

11.3 Linguadinho a Dorê 26

Filé de linguadinho, purê de batata, feijão, arroz.

Sauteed Sole: File of sole, mashed potatoes, beans, rice.

11.4 Picadinho de Mignon 36

Picadinho de mignon, spaghetti, nata e parmesão.

Chopped File Mignon: Chopped file mignon, spaghetti, cream and parmesan cheese.

SOBREMESAS

- DESSERTS -

12.1 Pudim de Leite 11

Cream and carmel flan

12.2 Mousse de Chocolate 11

Chocolate Mousse

12.3 Profiterólis 22

Profiteroles

12.4 Coup Jacques 22

salada de frutas e sorvete

Coup Jacques: *fruit salad and ice cream*

12.5 Creme de Papaya com Cassis 20

Sorvete, mamão e licor

Papaya cream and blackcurrants: *Ice cream, papaya and blackcurrant liquor.*

12.6 Frutas da Estação 13

Seasonal Fruit

12.7 Morangos Flambados 25

Morangos no vinho tinto, sorvete de creme e raspas de chocolate meio amargo.

Strawberries a Flambe: *Strawberries in red wine, vanilla ice cream and dark chocolate shavings.*

12.8 Banana Split 29

Banana, sorvete de creme, chocolate e morango.

Bananas, vanilla ice cream, chocolate and strawberries.

12.9 Marquise de Chocolate 29

Chocolate, base crocante, coules de frutas vermelhas e geleia de laranja.

Chocolate Tower: *Chocolate, wafers, berries and orange jelly*

12.10 Bola de Sorvete 9

Scoop of ice cream

12.11 Petit Gateau 28

Chocolate Lava Cake

12.12 Sorvete de Creme Coules de Manga 16

Sorvete de creme, coules de manga e farofa de cuca.

Vanilla ice cream with mashed mango: *Vanilla ice cream, mashed mango and crumble topping.*

12.13 Banoffe Desconstruída 19

Doce de Leite, farofa de cuca, banana caramelizada, nata com canela e raspas de chocolate meio amargo.

Divine Banana: *Sweet milk, crumble topping, caramelized bananas, cream with cinnamon and dark chocolate shavings.*

12.14 Abacaxi Caramelizado 25

Abacaxi caramelizado, crocante de gengibre e sorvete de hortelã e açúcar com canela.

Caramelized pineapple: *Camelized pineapple, crunchy ginger, mint ice cream with sugar and cinnamon.*

12.15 Dueto tropical 27

A tradicional tapioca com um toque sofisticado de damasco e abacaxi em calda de pêsego deixando uma sensação de quero mais.

Tropical Duo: *Traditional tapioca pudding with a sophisticated touch of dates and pineapple in a peach sauce which leaves you wanting more.*

 1 Pessoa (1 Person)  2 Pessoas (2 People)



BEBIDAS

- BEVERAGES -

Informamos que na área das piscinas não é permitido servir em copos e nem em garrafas de vidro, para a própria segurança de nossos hóspedes.

Please be aware that for everyone's safety, cups and glass bottles are not allowed in the pool area.

13.1 Aquarius Fresh (limão) 8

Lemon Aquarius Fresh

13.2 Refrigerante (lata) 8

Soft drink (can)

13.3 Água Mineral com ou Sem Gás 6

Bottled water (regular or sparkling)

13.4 Chá Gelado lata (limão e pêssego) 8

Can of cold tea (lemon or peach)

SUCOS

- JUICES -

14.1 Laranja 10

Orange

14.2 Abacaxi 10

Pineapple

14.3 Limão 10

Lemon

14.4 Sucos polpa 10

(Morango, Acerola, Abacaxi com Hortelã, Manga, Uva)

Juice with pulp: *(Strawberry, Acerola, Pineapple with mint, mango, grape).*

14.5 Vitamina 18

Smoothy

CERVEJAS

- BEER -

- 15.1 Cerveja Skol lata 9**
Can of Skol beer
- 15.2 Cerveja Brahma lata 9**
Can of Brahma beer
- 15.3 Cerveja lata sem álcool 10**
Can of non-alcoholic beer
- 15.4 Heinekem long neck | NÃO SERVIMOS NA ÁREA DA PISCINA 10**
Bottle of Heinekem beer | We Will Not Serve in Pool Area
- 15.5 Stella long neck | NÃO SERVIMOS NA ÁREA DA PISCINA 10**
Bottle of Stella beer | We Will Not Serve in Pool Area
- 15.6 Budweiser long neck | NÃO SERVIMOS NA ÁREA DA PISCINA 10**
Bottle of Budweiser beer | We Will Not Serve in Pool Area
- 15.7 Cerveja Skol 600 ml | NÃO SERVIMOS NA ÁREA DA PISCINA 14**
Skol beer 600 ml | We Will Not Serve in Pool Area
- 15.8 Cerveja Bohemia 600 ml | NÃO SERVIMOS NA ÁREA DA PISCINA 15**
Bohemia beer 600 ml | We Will Not Serve in Pool Area
- 15.9 Cerveja Original 600 ml | NÃO SERVIMOS NA ÁREA DA PISCINA 16**
Original beer 600 ml | We Will Not Serve in Pool Area
- 15.10 Cerveja Brahma 600 ml | NÃO SERVIMOS NA ÁREA DA PISCINA 14**
600 mL bottle of Bohemia beer | We Will Not Serve in Pool Area
- 15.11 Opa beer 600ml | NÃO SERVIMOS NA ÁREA DA PISCINA 19**
600 mL of Opa beer | We Will Not Serve in Pool Area
- 15.12 Red Bull 19**

CAIPIRINHAS

- SUGARCANE LIQUOR -

Limão ou maracuja | Lemon or passion fruit

- 16.1 Caipirinha (ypioca) 22**
With Ypioca
- 16.2 Caipiroska (vodka smirnoff) 25**
With Smirnoff
- 16.3 Caipiríssima (bacardi) 25**
With Bacardi
- 16.4 Caipireguer (stainheger) 25**
With Steinhaeger
- 16.5 Caipivinho (vinho) 25**
With Wine

CAIPIRINHAS

- SUGARCANE LIQUOR-

Limão ou maracuja | Lemon or passion fruit

16.6 Saquerinha (saquê) 26

With Sake

16.7 Tequirinha Morango e Tequila (tequila) 26

With Tequila and Strawberries

COQUETÉIS

- COCKTAILS -

17.1 Gin Tônica 19

Gin, tônica, vermouth dry, limão e gelo.

Gin Tonic: gin, tonic, dry Vermuth, lemon, ice.

17.2 Cuba Libre 20

Room bacardi, limão, coca-cola, gelo.

Bacardi Rum, lemon, Coca-cola, ice.

17.3 Batidas Tropicais 21

Smirnoff, creme de leite, leite condensado, gelo e fruta.

Opções: Coco, Maracujá, Abacaxi, Morango, Vinho e Chocolate .

Tropical Drinks: Smirnoff, heavy cream, sweetened condensed milk, ice, fruit. Options: Coconut, passion fruit, pineapple, strawberry, chocolate or wine.

17.4 Coquetel VillaReal 24

Smirnoff, suco laranja, abacaxi, maracujá, uva, leite condensado, creme de leite, gelo.

VillaReal Cocktail: Smirnoff Vodka, orange juice, pineapple, passion fruit, grape, sweetened condensed milk, cream, ice.

17.5 Coquetel de Frutas sem álcool 18

Suco maracujá, abacaxi, uva, leite de coco, leite condensado e gelo.

Fruit Cocktail without alcohol: passion fruit juice, pineapple, grapes, coconut milk, sweetened condensed milk, ice.

17.6 Alexander 20

Licor de cacau, conhaque, creme de leite, canela em pó.

Cocoa liqueur, brandy, cream, cinnamon.

17.7 Pina Colada 22

Room bacardi, suco de abacaxi, creme de leite, leite de coco, leite condensado, gelo.

Bacardi rum, pineapple juice, cream, coconut milk, sweetened condensed milk, ice.

17.8 Marguerita 25

Tequila, cointreau, suco de limão, sal.

Tequila, Cointreau (orange-flavored liquor), lemon juice, salt.

17.9 Dry Martini 17

Vermouth dry, gim, azeitona, limão e gelo.

Dry Vermouth, gin, olive, lemon, ice.

17.10 Meia de Seda 23

Room bacardi, amendoim, licor de cacau, leite condensado.

Silk stockings: Bacardi rum, peanuts, cocoa liquor, sweetened condensed milk.

17.11 Blood Mary 18

Smirnoff, suco de tomate, sal, pimenta, molho ingles, shoyo, limão, gelo.

Smirnoff, tomato juice, salt, pepper, worcestershire sauce, soy sauce, lemon, ice.

COQUETÉIS

- COCKTAILS -

17.12 Sex on the beach 22
Vodka, licor de pêssego, suco de laranja.
Vodka, peach liqueur, orange juice.

17.13 Mojito 21
Room bacardi, hortelã, açúcar, água com gás, gelo.
Bacardi rum, mint, sugar, sparkling water, ice.

17.14 Blue Sky 25
Smirnoff, curaçau blue, Leite condensado, gelo, sprite.
Smirnoff, curaçau blue (orange-flavored liquor), sweetened condensed milk, ice, sprite.

DOSES

- ALCOHOLIC DRINKS -

- 18.1 Smirnoff 12**
- 18.2 Campari 12**
- 18.3 Bacardi (lemon) 12**
- 18.4 Bacardi Carta Blanca 10**
- 18.5 Bacardi Carta Ouro 10**
- 18.6 Steinhaeger 12**
- 18.7 Gin Gilbey's 12**
- 18.8 Martini 11**
- 18.9 Underbeg 12**
- 18.10 Natu Nobilis 13**
- 18.11 Bell's 17**
- 18.12 Passport 17**
- 18.13 Ballantine's 8 Anos 23**
- 18.14 Ballantine's 12 Anos 29**
- 18.15 Red Label 19**
- 18.16 Black Label 34**
- 18.17 Domecq 12**

DIVERSOS

- ASSORTED -

19.1 Vitaminas 14

Fruit smoothies

19.2 Leite (bulê) 9

Hot milk

19.3 Chocolate Quente 14

Hot chocolate

19.4 Café (bulê) 9

Pot of coffee

19.5 Chá Simples 6

Tea

19.6 Chá Com Torradas 8

Tea and toast

19.7 Café Continental 54

Café, leite, chá, suco, torradas, variedade de pães, bolo, geléia, mel, ovos, manteiga, frios e frutas.

Continental Breakfast: Coffee, milk, tea, juice, toast, bread, cake, jelly, honey, eggs, butter, cheese, ham and fruits.

19.8 Café Espresso Pequeno 6

Espresso (small)

19.9 Café Espresso Grande 10

Espresso (large)

19.10 Açai na Tigela 19

Polpa de Açai, Banana e Granola.

Bowl Of Açai: Açai pulp, banana and granola.

Cobramos taxa de 10% de serviço.
Informamos que o pagamento da taxa de serviço de 10% é opcional.
O aviso exposto refere-se à Constituição Federal: Lei nº 13.303, de 15 de outubro de 2009.
Dispõe sobre a fixação de informação referente a gorjeta ou taxa de serviço, nos locais que especifica, e dá outras providências correlatas.

We automatically charge a 10% tip on all orders, but you may decline the charge by speaking to your server.

