

GAV RESORTS:

UMA EXPERIÊNCIA GASTRONÔMICA INESQUECÍVEL

AN UNFORGETTABLE CULINARY EXPERIENCE / UNA ABUNDANTE EXPERIENCIA GASTRONÓMICA

Embarque em uma viagem de sabores no nosso restaurante. Aqui, cada detalhe do cardápio é pensado para encantar seus sentidos. Com uma seleção minuciosa de pratos frescos e irresistíveis, oferecemos uma ampla variedade de opções para satisfazer todos os paladares. Aproveite desde saladas crocantes até sobremesas que derretem na boca, tudo em um ambiente acolhedor, que convida você a saborear cada mordida. Viva essa deliciosa aventura preparada com carinho por nossos chefs.

Embark on a flavor adventure at our restaurant. Here, every detail of our menu is crafted to delight your senses. With a carefully curated selection of fresh and irresistible dishes, we offer a wide variety of options to satisfy any palate. From crisp salads to decadent desserts, our inviting ambiance encourages you to relish every mouthful. Enjoy this culinary journey, lovingly prepared by our talented chefs.

Sea bienvenido a nuestro restaurante, donde ofrecemos un servicio de menú que proporciona una experiencia gastronómica abundante y variada. Nuestro dedicado staff prepara una cuidada selección de platos frescos y sabrosos, ofreciendo una amplia variedad de opciones para satisfacer todos los paladares. Disfrute de la libertad de elección mientras explora nuestra extensa mesa de buffet, abundante de deliciosos manjares. Desde platos calientes y ensaladas frescas hasta tentadores postres, nuestro buffet ofrece una gran variedad de sabores y combinaciones para satisfacer sus deseos culinarios. Nos comprometemos a proporcionar una experiencia gastronómica, donde podrá saborear una variedad de platos cuidadosamente preparados por nuestro equipo de chefs en un ambiente agradable y acogedor.

	PREÇO REGULAR	PREÇO MULTIPROPRIETÁRIO
CAFÉ DA MANHÃ BUFFET <small>BREAKFAST BUFFET</small> Todos os dias das 07h às 10h Every day from 7:00 AM to 10:00 AM Todos los días de 07h00 a 10h00	R\$ 72	R\$ 54
ALMOÇO BUFFET <small>LUNCH BUFFET</small> Mediante ocupação do resort: 12h às 15h Depending on resort occupancy: 12:00 PM to 3:00 PM Sujeto a ocupación del resort: 12h00 a 15h00 horas	R\$ 105	R\$ 78,75
JANTAR BUFFET <small>DINNER BUFFET</small> Mediante ocupação do resort: 19h às 22h Depending on resort occupancy: 7:00 PM to 10:00 PM Sujeto a ocupación del resort: 19h00 a 22h00 horas	R\$ 105	R\$ 78,75
CRIANÇAS BUFFET <small>CHILDREN BUFFET</small> Acompanhadas de adultos pagantes Accompanied by paying adults Acompañadas de adultos que paguen 0 a 6 anos 0 to 6 years 0 a 6 años 7 a 11 anos 7 to 11 years 7 a 11 años	Cortesia Complimentary Cortesía 50% de desconto 50% off 50% de descuento	



Priorizando sua segurança: Por favor, informe ao seu garçom caso tenha alguma alergia e/ou restrição alimentar antes de fazer o pedido.
Priorizing your safety: Please, inform your waiter if you have any allergies or dietary restrictions before placing your order.
Priorizando su seguridad: Por favor, informe a su camarero si tiene alguna alergia y/o restricción alimentaria antes de hacer su pedido.

Entradas

Starters/ Entradas

	PREÇO REGULAR	PREÇO MULTIPROPRIETÁRIO
CAMARÕES EMPANADOS COM MOLHO TÁRTARO <small>BREADED SHRIMP WITH TARTAR SAUCE / CAMARONES EMPANADOS CON SALSA TÁRTARA</small> Camarões empanados e fritos, servidos com molho tártaro caseiro <i>Breaded and fried shrimp, served with homemade tartar sauce</i> <i>Camarones empanados y fritos, servidos con salsa tártara casera</i>	R\$ 102	R\$ 76,50
CARPACCIO DE POLVO <small>OCTOPUS CARPACCIO / CARPACCIO DE PULPO</small> Finas fatias de polvo cozido, servidas com vinagrete de limão siciliano, azeite de oliva e pimenta rosa <i>Thin slices of cooked octopus, served with lemon vinaigrette, olive oil and pink pepper</i> <i>Finas láminas de pulpo cocido, servido con vinagreta de limón, aceite de oliva y pimienta rosa</i>	R\$ 86	R\$ 64,50
CARNE DE SOL <small>SUN-DRIED / CARNE DE SOL</small> Carne de sol em cubos acebolada acompanhado de batata frita <i>Sun-dried beef cubes with onions served with French fries</i> <i>Carne de sol en cubos con cebolla acompañado de patatas fritas</i>	R\$ 68	R\$ 51
CASQUINHA DE CARANGUEJO <small>CRAB SHELL / CÁSCARA DE CANGREJO</small> Carne de caranguejo cozido no leite de coco <i>Cooked crab meat in coconut milk</i> <i>Carne de cangrejo cocida en leche de coco</i>	R\$ 29	R\$ 21,75
CEVICHE DE PEIXE BRANCO <small>WHITE FISH CEVICHE / CEVICHE DE PESCADO BLANCO</small> Peixe branco marinado em limão, cebola roxa, coentro, pimenta dedo-de-moça e milho crocante <i>White fish marinated in lime, red onion, cilantro, chili pepper and crispy corn</i> <i>Pescado blanco marinado con limón, cebolla roja, cilantro, guindilla y maíz crujiente</i>	R\$ 69	R\$ 51,75
ISCAS DE PEIXE <small>FISH STRIPS / TIRITAS DE PESCADO</small> Filé de peixe empanado e frito com limão à francesa <i>Breaded and fried fish fillet with French-style lemon</i> <i>Filete de pescado empanado y frito con limón a la francesa</i>	R\$ 81	R\$ 60,75
SALADA CAESAR <small>CAESAR SALAD / ENSALADA CÉSAR</small> Alface americana, lascas de frango grelhado, molho Caesar, croutons crocantes e queijo parmesão <i>Romaine lettuce, grilled chicken slices, Caesar dressing, crispy croutons and parmesan cheese</i> <i>Lechuga iceberg, filetes de pollo a la brasa, salsa César, crutones crujientes y queso parmesano</i>	R\$ 64	R\$ 48
SALADA CAPRESE TROPICAL <small>TROPICAL CAPRESE SALAD / ENSALADA CAPRESE TROPICAL</small>  Mix de folhas, tomate, mussarela de búfala, manjeriço fresco e manga, regados com azeite extra virgem e redução de balsâmico. (Vegetariano) <i>Mix of greens, tomato, buffalo mozzarella, fresh basil and mango, drizzled with extra virgin olive oil and balsamic reduction (Vegetarian)</i> <i>Mezcla de hojas, tomate, mozzarella de búfala, albahaca fresca y mango, rociados con aceite de oliva extra virgen y reducción de balsámico (Vegetariano)</i>	R\$ 66	R\$ 49,50
FILÉ MIGNON APERITIVO <small>APPETIZER FILET MIGNON/ FILETE MIGNON APERITIVO</small> Isclas de filé mignon acebolado ao molho demi-glace, finalizado com queijo gorgonzola. Acompanha pão da casa <i>Sliced filet mignon sautéed with onions in demi-glace sauce, topped with gorgonzola cheese. Served with house bread</i> <i>Tiras de filete mignon salteadas con cebolla en salsa demi-glace, terminado con queso gorgonzola. Acompañado de pan de la casa</i>	R\$ 92	R\$ 69

Pratos Principais

Main Courses/ Platos Principales

	PREÇO REGULAR	PREÇO MULTIPROPRIETÁRIO
CAMARÃO NO JERIMUM <small>SHRIMP IN PUMPKIN / CAMARONES EN JERIMUM</small>  Camarões cozidos dentro do jerimum, com creme de leite e catupiry, servidos com arroz branco <i>Shrimp cooked inside a pumpkin, with cream and catupiry cheese, served with white rice</i> <i>Camarones cocidos dentro de una calabaza, con crema y queso catupiry, servidos con arroz blanco</i>	R\$ 254	R\$ 190,50
FILÉ MIGNON AO MOLHO DE VINHO <small>FILET MIGNON WITH WINE SAUCE / FILETE MIGNON EN SALSA DE VINO</small> Filé mignon grelhado, servido com molho de vinho tinto e risoto de feijão verde com queijo coalho <i>Grilled filet mignon, served with red wine sauce and green bean risotto with fresh cheese</i> <i>Filete mignon a la parrilla, servido con salsa de vino tinto y risotto de frijoles verdes con queso fresco</i>	R\$ 98	R\$ 73,50

FILÉ DE SOL SUN-DRIED FISH / PESCADO SECO AL SOL

R\$ 99

R\$ 74,25

Filé mignon curado, acompanhado de risoto de coco, farofa de castanha-de-caju e chutney de cebola roxa

Cured filet mignon, served with coconut risotto, cashew nut farofa, and red onion chutney

Filete mignon curado, acompañado de risotto de coco, farofa de nuez de la india y chutney de cebolla roja

FRANGO GRELHADO GRILLED CHICKEN / POLLO A LA BRASA

R\$ 72

R\$ 54

Filé de peito de frango grelhado com molho de laranja e gengibre, servido com purê de batatas e legumes salteados

Grilled chicken breast fillet with an orange and ginger sauce, served with mashed potatoes and sautéed vegetables

Filete de pechuga de pollo a la brasa con salsa de naranja y jengibre, servido con puré de patatas y verduras salteadas

MOQUECA DE PEIXE FISH MOQUECA / MOQUECA DE PESCADO

R\$ 129

R\$ 96,75

Peixe cozido no leite de coco, pimentões, tomate, cebola e coentro, acompanhado de arroz branco e farofa de dendê

Fish cooked in coconut milk, bell peppers, tomato, onion, and cilantro, served with white rice and dendê farofa

Pescado cocido en leche de coco, pimientos, tomates, cebollas y cilantro, servido con arroz blanco y farofa de aceite de palma

PEIXE À DELÍCIA DELICIOUS FISH / PESCADO "DELÍCIA"

R\$ 106

R\$ 79,50

Filé de peixe empanado, coberto com molho de camarão, banana-da-terra e queijo coalho gratinado, acompanhado de arroz de coco

Breaded fish fillet, topped with shrimp sauce, plantain, and gratin cheese, served with coconut rice

Filete de pescado empanado, cubierto con salsa de camarones, plátano macho y queso coalho gratinado, acompañado de arroz con coco

PESCADA COM CROSTA DE ERVAS HERB-CRUSTED FISH / MERLUZA CON COSTRA DE HIERBAS

R\$ 99

R\$ 74,25

Filé de pescada amarela grelhado com crosta de ervas e alho, acompanhado de legumes grelhados e molho de limão

Grilled yellow hake fillet with a herb and garlic crust, served with grilled vegetables and lemon sauce

Filete de merluza a la brasa, con costra de hierbas y ajo, acompañado de verduras a la brasa y salsa de limón

FILÉ MIGNON À PARMEGIANA PARMESAN FILET MIGNON / FILETE MIGNON A LA PARMESANA

R\$ 94

R\$ 70,50

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

Breaded filet mignon with pomodoro sauce, mozzarella, and Parmesan, served with white rice and French fries

Filete mignon empanado con salsa pomodoro, mozzarella y parmesano, acompañado de arroz blanco y papas fritas

FILÉ GAV GAV FILET / FILETE GAV

R\$ 96

R\$ 72

Filé mignon grelhado, ovo frito, batatas fritas, arroz branco e vinagrete

Grilled filet mignon, fried egg, French fries, white rice, and vinaigrette

Filete mignon a la parrilla, huevo frito, papas fritas, arroz blanco y vinagreta

PICANHA GRELHADA GRILLED SIRLOIN CAP / PICAÑA A LA PARRILLA

R\$ 115

R\$ 86,25

Picanha grelhada com arroz biro-biro e farofa de banana

Grilled sirloin cap with biro-biro rice and banana farofa

Picaña a la parrilla con arroz biro-biro y farofa de plátano

SALMÃO GRELHADO GRILLED SALMON / SALMÓN A LA PARRILLA

R\$ 102

R\$ 76,50

Filé de salmão grelhado com risoto de limão e farofa de castanha-de-caju

Grilled salmon fillet with lemon risotto and cashew nut farofa

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



Massas e Risotos

Pastas and Risottos/Pastas y Risottos

	PREÇO REGULAR	PREÇO MULTIPROPRIETÁRIO
FETTUCCINE ALFREDO COM CAMARÕES SHRIMP FETTUCCINE ALFREDO / FETTUCCINE ALFREDO CON CAMARONES Fettuccine ao molho à base de creme de leite, camarões grelhados e queijo parmesão Fettuccine in a cream-based sauce with grilled shrimp and parmesan cheese Fettuccine con salsa de crema de leche, camarones a la brasa y queso parmesano	R\$ 99	R\$ 74,25
PENNE AO PESTO COM TOMATES SECOS PENNE PESTO WITH SUN-DRIED TOMATOES / PENNE CON PESTO Y TOMATES SECOS Penne ao molho pesto de manjeriçã, com tomates secos e lascas de parmesão Penne with basil pesto sauce, sun-dried tomatoes and parmesan shavings Penne en salsa de pesto de albahaca con tomates secos y láminas de parmesano	R\$ 79	R\$ 59,25
RISOTO DE FRUTOS DO MAR SEAFOOD RISOTTO / RISOTTO DE MARISCO Arroz arbóreo cozido com camarões, lulas, mexilhões e polvo, temperado com ervas frescas, parmesão e vinho branco Arborio rice cooked with shrimp, squid, mussels, and octopus, seasoned with fresh herbs, parmesan and white wine Arroz arborio cocido con camarones, calamares, mejillones y pulpo, sazonado con hierbas frescas, parmesano y vino blanco	R\$ 106	R\$ 79,50
ESPAGUETE À BOLONHESA SPAGHETTI BOLOGNESE / ESPAGUETTI A LA BOLOÑESA Massa grano duro com o clássico molho bolonhesa, finalizado com queijo parmesão Durum wheat pasta with classic Bolognese sauce, topped with Parmesan cheese Pasta de trigo duro con la clásica salsa boloñesa, terminada con queso parmesano	R\$ 79	R\$ 59,25

Menu Infantil

Children's Menu/Menú Infantil

	PREÇO REGULAR	PREÇO MULTIPROPRIETÁRIO
ESPAGUETE SPAGHETTI Massa longa grano duro ao molho de tomates frescos Durum wheat long pasta with fresh tomato sauce Spaguetti en salsa de tomates frescos	R\$ 46	R\$ 34,50
FRANGO CHICKEN / POLLO Filé de frango grelhado, servido com até três acompanhamentos à escolha: arroz branco, feijão caseiro, espaguete, batata frita, purê de batata, legumes cozidos ou farofa Grilled chicken fillet, served with up to three side dishes of your choice: white rice, homemade beans, spaghetti, french fries, mashed potatoes, cooked vegetables or farofa Filete de pollo a la brasa, servido con hasta tres guarniciones a elegir: arroz blanco, frijoles caseros, spaghetti, patatas fritas, puré de patata, verduras hervidas o farofa	R\$ 49	R\$ 36,75
MIGNON MIGNON / FILETE MIGNON Bifinho de filé mignon grelhado, servido com até três acompanhamentos à escolha: arroz branco, feijão caseiro, espaguete, batata frita, purê de batata, legumes cozidos ou farofa Grilled mignon steak, served with up to three side dishes of your choice: white rice, homemade beans, spaghetti, french fries, mashed potatoes, cooked vegetables or farofa Filete mignon a la brasa, servido con hasta tres guarniciones a elegir: arroz blanco, frijoles caseros, spaghetti, patatas fritas, puré de patata, verduras hervidas o farofa	R\$ 51	R\$ 38,25



Priorizando sua segurança: Por favor, informe ao seu garçom caso tenha alguma alergia e/ou restrição alimentar antes de fazer o pedido.

Prioritizing your safety: Please, inform your waiter if you have any allergies or dietary restrictions before placing your order.

Priorizando su seguridad: Por favor, informe a su camarero si tiene alguna alergia y/o restricción alimentaria antes de hacer su pedido.

Especial Multiproprietários Multi-owners Special

Pensados para serem compartilhadas em família (até 04 pessoas), nossas opções são ideais para multiproprietários que buscam combinação de sabor.

*Designed for family sharing (up to 4 people), our options are ideal for multi-owners seeking a combination of flavors.
Diseñadas para compartir en familia (hasta 4 personas), nuestras opciones son ideales para los multipropietarios que buscan una combinación de sabores.*

COSTELINHA AO BARBECUE BARBECUE RIBS / COSTILLAS A LA BARBACOA

Costelinha suína ao molho barbecue, arroz branco, batatas fritas e farofa de mandioca com bacon

Pork ribs with barbecue sauce, white rice, french fries and manioc flour with bacon

Costillas de cerdo en salsa barbacoa, arroz blanco, patatas fritas y farofa de yuca con bacon

PREÇO
REGULAR

R\$ 229

PREÇO
MULTIPROPRIETÁRIO

R\$ 171,75

ESPAGUETE À BOLONHESA SPAGHETTI BOLOGNESE / SPAGHETTI A LA BOLOÑESA

Espaguete com molho bolonhesa

Spaghetti with Bolognese sauce

Spaghetti con salsa boloñesa

R\$ 199

R\$ 149,25

MIX DE GRELHADOS MIXED GRILL / MEZCLA A LA BRASA

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

Mixed grill: beef, chicken, Tuscan sausage, sautéed vegetables, french fries, farofa, white rice and vinaigrette

Mixto a la brasa: carne, pollo, salchicha toscana, verduras salteadas, patatas fritas, farofa, arroz blanco y vinagreta

R\$ 236

R\$ 177

PARMEGIANA DE FRANGO CHICKEN PARMESAN / POLLO A LA PARMESANA

Filé de frango à milanesa com molho pomodoro, muçarela, parmesão, arroz branco e batatas fritas

Breaded chicken fillet with pomodoro sauce, mozzarella, parmesan, white rice and french fries

Filete de pollo empanado con salsa pomodoro, mozzarella, parmesano, arroz blanco y patatas fritas

R\$ 222

R\$ 166,50

Especial Vegano Vegan Special



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

*A special selection of our menu designed especially for those who wish to enjoy tasty dishes that are not made with animal products.
Una selección especial de nuestro menú diseñada especialmente para quienes desean comer platos sabrosos que no lleven productos de origen animal.*

PREÇO
REGULAR

R\$ 61

PREÇO
MULTIPROPRIETÁRIO

R\$ 45,75

ESPAGUETE DE ABOBRINHA ZUCCHINI SPAGHETTI / SPAGUETTI DE CALABACÍN

Abobrinha em tiras refogadas no azeite, com molho pomodoro, manjericão fresco e castanhas

Zucchini strips sautéed in olive oil, with pomodoro sauce, fresh basil and nuts

Tiras de calabacín salteadas en aceite de oliva con salsa pomodoro, albahaca fresca y castañas

MOQUECA DE BANANA-DA-TERRA PLANTAIN MOQUECA / MOQUECA DE PLÁTANO MACHO

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

Our version with plantain, heart of palm, zucchini, sweet potato, colorful peppers, onion and cashew nuts. Served with white rice and dendê farofa

Nuestra versión con plátanos macho, palmitos pupunha, calabacines, camote, pimientos de colores, cebollas y anacardos. Servido con arroz blanco y farofa de aceite de palma

R\$ 84

R\$ 63

Sopas Soups / Sopas

PREÇO
REGULAR

R\$ 49

PREÇO
MULTIPROPRIETÁRIO

R\$ 36,75

CANJA DE GALINHA CHICKEN SOUP

Tradicional sopa brasileira com caldo de galinha, arroz, cenoura, batata, salsinha e cebolinha e frango desfiado

Traditional Brazilian soup with chicken broth, rice, carrots, potatoes, parsley, green onions, and shredded chicken

Sopa tradicional brasileña con caldo de pollo, arroz, zanahorias, patatas, perejil y cebolletas y pollo desmenuzado

SOPA DE CARANGUEJO CRAB SOUP / SOPA DE CANGREJO

Sopa de carne de caranguejo com cebola, alho, tomate, cheiro verde e pimentão com caldo de peixe e engrossada com farinha regional

Soup made with crab meat, onions, garlic, tomatoes, fresh herbs, and bell peppers, with fish stock and thickened with regional flour

Sopa de carne de cangrejo con cebolla, ajo, tomate, pimiento verde y cilantro con caldo de pescado y espesada con harina de la región

R\$ 65

R\$ 48,75



Priorizando sua segurança: Por favor, informe ao seu garçom caso tenha alguma alergia e/ou restrição alimentar antes de fazer o pedido.

Prioritizing your safety: Please, inform your waiter if you have any allergies or dietary restrictions before placing your order.

Priorizando su seguridad: Por favor, informe a su camarero si tiene alguna alergia y/o restricción alimentaria antes de hacer su pedido.

GA RESORTS

SOPA DO DIA SOUP OF THE DAY / SOPA DEL DÍA

Consulte disponibilidade

Check availability

Consulte disponibilidad

R\$ **49**

R\$ **36,75**

Sanduíches Sandwiches/Sándwiches

PREÇO NORMAL PREÇO MULTIPROPRIETÁRIO

HAMBÚRGUER GAV GAV BURGER / HAMBURGUESA GAV

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

Acompanha batatas fritas

Brioche bun, 180g Angus rib burger, Prato cheese, tomato, bacon, lettuce, and herb mayonnaise. Served with French fries

Pan brioche, hamburguesa de costilla Angus de 180g, queso Prato, tomate, bacon, lechuga y mayonesa de hierbas. Acompañado de papas fritas

R\$ **55**

R\$ **41,25**

MISTO QUENTE OU FRIO HOT OR COLD HAM AND CHEESE SANDWICH / SÁNDWICH DE QUESO Y JAMÓN

Pão de forma duplo, queijo muçarela e presunto. Acompanha batatas fritas

Double-layered bread with mozzarella cheese and ham. Served with french fries

Pan de molde, queso mozzarella y jamón. Servido con patatas fritas

R\$ **39**

R\$ **29,25**

SANDUÍCHE PICUÍ PICUÍ SANDWICH / SÁNDWICH PICUÍ

Carne de sol na nata com queijo coalho e molho vinagrete. Acompanha batatas fritas

Sun-dried beef in cream with coalho cheese and vinaigrette sauce. Served with french fries

Carne seca en crema con queso coalho y salsa vinagrete. Se sirve con papas fritas

R\$ **53**

R\$ **39,75**

QUEIJO QUENTE OU FRIO HOT OR COLD CHEESE SANDWICH / SÁNDWICH DE QUESO CALIENTE O FRÍO

Pão de forma duplo e queijo. Acompanha batatas fritas

Double-layered bread with cheese. Served with french fries

Pan de molde y queso mozzarella. Servido con patatas fritas

R\$ **39**

R\$ **29,25**

Sobremesas Desserts/Postres

PREÇO NORMAL PREÇO MULTIPROPRIETÁRIO

BROWNIE DE CHOCOLATE CHOCOLATE BROWNIE

Brownie de chocolate com castanha-de-caju, acompanhado por sorvete de creme

Chocolate brownie with cashew nuts, served with vanilla ice cream

Brownie de chocolate con anacardos, servido con helado de crema

R\$ **35**

R\$ **26,25**

CARTOLA

Banana frita na manteiga, queijo manteiga, polvilhada com açúcar e canela

Banana fried in butter, topped with Brazilian cheese, sprinkled with sugar and cinnamon

Plátano frito en mantequilla, queso, espolvoreado con azúcar y canela

R\$ **35**

R\$ **26,25**

PUDIM DE LEITE MILK PUDDING / PUDÍN DE LECHE

Pudim de leite condensado servido com calda de caramelo

Condensed milk pudding served with caramel sauce

Pudin de leche condensada servido con sirope de caramelo

R\$ **30**

R\$ **22,50**

SELEÇÃO DE FRUTAS FRUIT SELECTION / SELECCIÓN DE FRUTAS

Frutas laminadas

Sliced fruits

Frutas laminadas

R\$ **27**

R\$ **20,25**

TORTA DE LIMÃO LEMON PIE / TARTA DE LIMÓN

Torta de limão siciliano com base de biscoito e merengue gratinado

Sicilian lemon pie with a biscuit base and toasted meringue

Tarta de limón Sicilia con base de galleta y merengue gratinado

R\$ **33**

R\$ **24,75**



Priorizando sua segurança: Por favor, informe ao seu garçom caso tenha alguma alergia e/ou restrição alimentar antes de fazer o pedido.

Prioritizing your safety: Please, inform your waiter if you have any allergies or dietary restrictions before placing your order.

Priorizando su seguridad: Por favor, informe a su camarero si tiene alguna alergia y/o restricción alimentaria antes de hacer su pedido.

GAV RESORTS



BEBIDAS



Priorizando sua segurança: Por favor, informe ao seu garçom caso tenha alguma alergia e/ou restrição alimentar antes de fazer o pedido.
Prioritizing your safety: Please, inform your waiter if you have any allergies or dietary restrictions before placing your order.
Priorizando su seguridad: Por favor, informe a su camarero si tiene alguna alergia y/o restricción alimentaria antes de hacer su pedido.

BEBIDAS GAV RESORTS: BEM-VINDO AO PARAÍSO

WELCOME TO PARADISE

Cada sabor é único e você faz parte de uma experiência única.
Entre um mergulho e outro, aproveite os nossos drinks repletos de cores, aromas e aquela pitada de descontração.

Aqui, cada sensação proporciona uma viagem sensorial e cada momento é uma oportunidade para brindar!

Each flavor is unique, and you are part of an extraordinary experience. Between swims, enjoy our drinks brimming with colors, aromas, and a touch of relaxation. Here, every sensation provides a sensory journey, and every moment is an opportunity to celebrate!

Cada sabor es único, y tú eres parte de una experiencia extraordinaria. Entre los baños, disfruta de nuestras bebidas llenas de colores, aromas y un toque de relajación. Aquí, cada sensación ofrece un viaje sensorial, ¡y cada momento es una oportunidad para celebrar!

Cafeteria Cafeteria/Cafetería	PREÇO REGULAR	PREÇO MULTIPROPRIETÁRIO
CAFÉ EXPRESSO <i>ESPRESSO COFFEE</i>	R\$ 8	R\$ 6
CHÁ À SUA ESCOLHA <i>TEA OF YOUR CHOICE / TÉ DE SU ELECCIÓN</i>	R\$ 8	R\$ 6
CAPUCCINO <i>COFFEE OR MILK POT</i> <i>QUENTE OU GELADO</i> Hot or iced Caliente o con hielo	R\$ 12	R\$ 9
CAPUCCINO CREMA <i>COFFEE OR MILK POT</i> <i>EXPRESSO COM LEITE VAPORIZADO, CHANTILLY, CHOCOLATE EM PÓ E CANELA</i> Espresso with steamed milk, whipped cream, cocoa powder, and cinnamon Café expreso con leche vaporizada, crema batida, cacao en polvo y canela	R\$ 16	R\$ 12
CHOCOLATE QUENTE OU FRIO <i>COFFEE OR MILK POT</i> <i>LEITE VAPORIZADO E CHOCOLATE AO LEITE EM PÓ</i> Steamed milk with milk chocolate powder Leche vaporizada con chocolate en polvo	R\$ 12	R\$ 9
EXPRESSO CHOCOLATE <i>COFFEE OR MILK POT</i> <i>EXPRESSO COM BARRA DE CHOCOLATE</i> Steamed milk with milk chocolate powder Leche vaporizada con chocolate en polvo	R\$ 14	R\$ 10^{,50}
CAFÉ GAV <i>COFFEE OR MILK POT</i> <i>EXPRESSO, LEITE CONDENSADO E CHANTILLY, FINALIZADO COM RASPAS DE CHOCOLATE</i> Espresso with a chocolate bar Café expreso con barra de chocolate	R\$ 18	R\$ 13^{,50}
CAFÉ AMARULA <i>COFFEE OR MILK POT</i> <i>EXPRESSO COM LICOR DE AMARULA, CHOCOLATE E CHANTILLY</i> ESPRESSO WITH AMARULA LIQUEUR, CHOCOLATE, AND WHIPPED CREAM CAFÉ EXPRESO CON LICOR DE AMARULA, CHOCOLATE Y CREMA BATIDA	R\$ 28	R\$ 21
IRISH COFFEE <i>COFFEE OR MILK POT</i> <i>EXPRESSO COM LICOR DE AMARULA, CHOCOLATE E CHANTILLY</i> ESPRESSO WITH AMARULA LIQUEUR, CHOCOLATE, AND WHIPPED CREAM	R\$ 28	R\$ 21
<i>CAFÉ EXPRESO CON LICOR DE AMARULA, CHOCOLATE Y CREMA BATIDA</i>		

Não Alcoólicos Non-alcoholic drinks/Sin Alcohol

ÁGUA MINERAL MINERAL WATER / AGUA MINERAL

PREÇO REGULAR	PREÇO MULTIPROPRIETÁRIO
R\$ 8	R\$ 6

ÁGUA TÔNICA TONIC WATER / TÓNICA

R\$ 11	R\$ 8,25
--------	----------

REFRIGERANTES SOFT DRINKS / REFRESCOS

R\$ 11	R\$ 8,25
--------	----------

ENERGÉTICO ENERGY DRINK / BEBIDAS ENERGÉTICAS

R\$ 24	R\$ 18
--------	--------

ÁGUA DE COCO NATURAL NATURAL COCONUT WATER / AGUA DE COCO NATURAL

R\$ 12	R\$ 9
--------	-------

SUCO DE FRUTAS FRUIT JUICE / JUGO DE FRUTAS

R\$ 14	R\$ 10,50
--------	-----------

SUCO DE FRUTAS | JARRA FRUIT JUICE | JUG / JUGO DE FRUTAS | JARRA

R\$ 39	R\$ 29,25
--------	-----------

Cervejas Beer/Cervezas

PREÇO REGULAR	PREÇO MULTIPROPRIETÁRIO
---------------	-------------------------

BUDWEISER | LONG NECK BUDWEISER | LONG NECK

R\$ 14	R\$ 10,50
--------	-----------

STELLA ARTOIS | LONG NECK STELLA ARTOIS | LONG NECKE

R\$ 15	R\$ 11,25
--------	-----------

CORONA | LONG NECK CORONA | LONG NECK

R\$ 16	R\$ 12
--------	--------

HEINEKEN | LONG NECK HEINEKEN | LONG NECK

R\$ 16	R\$ 12
--------	--------

HEINEKEN SEM ÁLCOOL | LONG NECK HEINEKEN 0.0 | LONG NECK

R\$ 16	R\$ 12
--------	--------

Drinks Autorais Exclusive Drinks/Bebidas Exclusivas

PREÇO REGULAR	PREÇO MULTIPROPRIETÁRIO
---------------	-------------------------

FAROL VELHO FAROL VELHO

Ballantine's Bourbon, chá mate, xarope de maracujá e manjericão, limão e vermute seco
Ballantine's Bourbon, mate tea, passion fruit syrup, basil, lemon and dry vermouth
Ballantine's Bourbon, mate, sirope de maracuyá y albahaca, limón y vermut seco

R\$ 46	R\$ 34,50
--------	-----------

BEIJA EU BEIJA EU

Gin London Dry, xarope de acerola, laranja, cereja e Schweppes
London Dry's Gin, acerola syrup, orange, cherry and Schweppes
London Dry's Gin, sirope de acerola, naranja, cereza y Schweppes

R\$ 46	R\$ 34,50
--------	-----------

GAV TROPICAL GAV TROPICAL

Gin London Dry, maracujá, Red Bull Tropical e suco de laranja
London Dry's Gin, passion fruit, Red Bull Tropical and orange juice
London Dry's Gin, maracuyá, Red Bull Tropical y jugo de naranja

R\$ 46	R\$ 34,50
--------	-----------

SEREIA SEREIA

Gin London Dry, Lillet Blanc, refrigerante de limão e mix de pitaya
London Dry's Gin, Lillet Blanc, lemon soda and dragon fruit mix
London Dry's Gin, Lillet Blanc, refresco de limón y mix de pitaya

R\$ 46	R\$ 34,50
--------	-----------

Drinks Clássicos

Classic Drinks/Bebidas Clásicas

CAIPIRINHA CAIPIRIÑA

Cachaça padrão, xarope de açúcar e a fruta de sua preferência
Standard cachaça, sugar syrup and your choice of fruit
Aguardiente de caña de azúcar, sirope de azúcar y la fruta de su elección

PREÇO
REGULAR

R\$ **29**

PREÇO
MULTIPROPRIETÁRIO

R\$ **21,75**

CAIPIROSKA REGULAR

Vodka Smirnoff, xarope de açúcar e a fruta de sua preferência
Smirnoff Vodka, sugar syrup and your choice of fruit
Vodka Smirnoff, sirope de azúcar y la fruta de su elección

R\$ **32**

R\$ **24**

CAIPIROSKA PREMIUM CAIPIROSKA PREMIUM

Vodka Absolut, xarope de açúcar e a fruta de sua preferência
Absolut Vodka, sugar syrup and your choice of fruit
Vodka Absolut, sirope de azúcar y la fruta de su elección

R\$ **39**

R\$ **29,25**

FITZGERALD

Gin London Dry, limão-taiti, xarope simples e Angostura Bitter
London Dry's Gin, lime, simple syrup and Angostura Bitters
London Dry's Gin, lima Tahití, sirope simple y Angostura Bitter

R\$ **43**

R\$ **32,25**

GIN&TONIC

Gin London Dry, água tônica e especiarias
London Dry's Gin, tonic water and spices
London Dry's Gin, tónica y especias

R\$ **38**

R\$ **28,50**

NEGRONI

Gin London Dry, Campari e vermute tinto
London Dry's Gin, Campari and sweet vermouth
London Dry's Gin, campari y vermut rojo

R\$ **46**

R\$ **34,50**

MOJITO

Rum branco, hortelã, limão taiti, xarope simples e refrigerante de limão
White rum, mint, lime, simple syrup and lemon soda
Ron blanco, menta, lima Tahití, sirope simple y refresco de limón

R\$ **31**

R\$ **23,25**

COCO MALUCO

Vodka Smirnoff, creme de leite, leite condensado e coco ralado
Smirnoff Vodka, cream, condensed milk and shredded coconut
Vodka Smirnoff, crema de leche, leche condensada y coco rallado

R\$ **42**

R\$ **31,50**

APEROL SPRITZ

Aperol, espumante brut, água com gás e rodela de laranja
Aperol, brut sparkling wine, soda water and an orange slice
Aperol, vino espumoso brut, agua con gas y rodaja de naranja

R\$ **42**

R\$ **31,50**

PIÑA COLADA

Rum Bacardi, suco de abacaxi, leite de coco, coco ralado e noz moscada
Bacardi rum, pineapple juice, coconut milk, shredded coconut, and nutmeg
Ron Bacardi, jugo de piña, leche de coco, coco rallado y nuez moscada

R\$ **38**

R\$ **28,50**

SEX ON THE BEACH

Vodka, licor de pêssego, suco de laranja e grenadine
Vodka, peach liqueur, orange juice, and grenadine
Vodka, licor de durazno, jugo de naranja y granadina

R\$ **38**

R\$ **28,50**

MOSCOW MULE

Vodka, suco de limão, xarope e espuma de gengibre
Vodka, lime juice, syrup, and ginger foam
Vodka, jugo de lima, jarabe y espuma de jengibre

R\$ **42**

R\$ **31,50**

Cocktails Não Alcoólicos

Non-Alcoholic Cocktails / Cócteles Sin Alcohol

SODA FRUIT

Morango, tangerina, gengibre e refrigerante de limão

Strawberry, tangerine, ginger and lemon soda

Fresa, mandarina, jengibre y refresco de limón

PREÇO REGULAR	PREÇO MULTIPROPRIETÁRIO
R\$ 21	R\$ 15,75

MOSAICO

Acerola, graviola, goiaba, leite condensado, creme de leite e xarope de cereja

Acerola, soursop, guava, condensed milk, cream and cherry syrup

Acerola, guanábana, guayaba, leche condensada, crema de leche y sirope de cereza

R\$ 21	R\$ 15,75
---------------	------------------

Aguardente

Brandy/Aguardiente

YPIOCA

PREÇO REGULAR	PREÇO MULTIPROPRIETÁRIO
R\$ 19	R\$ 14,25

SALINAS

R\$ 22	R\$ 16,50
---------------	------------------

Tequila

Tequila/Tequila

JOSÉ CUERVO OURO

PREÇO REGULAR	PREÇO MULTIPROPRIETÁRIO
R\$ 29	R\$ 21,75

JOSÉ CUERVO PRATA

R\$ 25	R\$ 18,75
---------------	------------------

Vodka

Vodka/Vodka

ABSOLUT

PREÇO REGULAR	PREÇO MULTIPROPRIETÁRIO
R\$ 19	R\$ 14,25

SMIRNOFF RED

R\$ 15	R\$ 11,25
---------------	------------------

Bitters

Bitters/Bitters

CAMPARI

PREÇO REGULAR	PREÇO MULTIPROPRIETÁRIO
R\$ 14	R\$ 10,50

Vermouths

Vermouths/Vermut

MARTINI BIANCO

PREÇO REGULAR	PREÇO MULTIPROPRIETÁRIO
R\$ 18	R\$ 13,50

MARTINI ROSSO

R\$ 18	R\$ 13,50
---------------	------------------

Gins

Gins/Gins

TANQUERAY

PREÇO REGULAR	PREÇO MULTIPROPRIETÁRIO
R\$ 29	R\$ 21,75

GORDON'S

R\$ 22	R\$ 16,50
---------------	------------------



Rum Rum/Ron

BACARDI CARTA BLANCA

BACARDI CARTA ORO

PREÇO
REGULAR

PREÇO
MULTIPROPRIETÁRIO

R\$ **12**

R\$ **9**

R\$ **12**

R\$ **9**

Licores Liqueurs/Licores

AMARULA

LICOR 43

FRANGELICO

PREÇO
REGULAR

PREÇO
MULTIPROPRIETÁRIO

R\$ **28**

R\$ **21**

R\$ **32**

R\$ **24**

R\$ **30**

R\$ **22,50**

Conhaque Brandy/Conyac

REMY MARTIN

MACIEIRA PORTUGUÊS

PREÇO
REGULAR

PREÇO
MULTIPROPRIETÁRIO

R\$ **72**

R\$ **54**

R\$ **26**

R\$ **19,50**

Whisky 8 anos 8 Years Old Whiskey/Whisky 8 Años

JOHNNIE WALKER RED LABEL

BALLANTINE'S

PREÇO
REGULAR

PREÇO
MULTIPROPRIETÁRIO

R\$ **39**

R\$ **29,25**

R\$ **39**

R\$ **29,25**

Whisky 12 anos 12 Years Old Whiskey/Whisky 12 Años

BUCHANAN'S

CHIVAS REGAL

JOHNNIE WALKER BLACK LABEL

OLD PARR

PREÇO
REGULAR

PREÇO
MULTIPROPRIETÁRIO

R\$ **42**

R\$ **31,50**

R\$ **42**

R\$ **31,50**

R\$ **42**

R\$ **31,50**

R\$ **42**

R\$ **31,50**

Whisky 18 anos 18 Years Old Whiskey/Whisky 18 Años

BUCHANAN'S

PREÇO
REGULAR

PREÇO
MULTIPROPRIETÁRIO

R\$ **72**

R\$ **54**

Whisky Especial Special Whiskey/Whisky Especial

JOHNNIE WALKER GOLD LABEL

PREÇO
REGULAR

PREÇO
MULTIPROPRIETÁRIO

R\$ **49**

R\$ **36,75**