

## SNACKS

**R\$ 76 CAMARÃO CROCANTE / CRUNCHY SHRIMP**

8 UND DE CAMARÕES EMPANADO NA PANKO, ACOMPANHA GELEIA DE TAMARINDO /  
8 PANKO-BREADED SHRIMP. SERVED WITH TAMARIND JAM

**R\$ 53 ISCA DE PEIXE / FISH BITES**

250G DE FILÉ DE ROBALO FRESCO EMPANADO NA PANKO. ACOMPANHA MOLHO  
DE LIMÃO E NATA / 250G OF FRESH SEA BASS FILLET BREADED WITH PANKO. SERVED  
WITH LEMON AND CREAM SAUCE

**R\$ 46 MACAXEIRA NORDESTE / NORDESTE CASSAVA**

250G DE MACAXEIRA FRITA COM CARNE DE SOL SALTEADA COM CEBOLA ROXA.  
ACOMPANHA MOLHO DA CASA / 250G OF FRIED CASSAVA WITH SUN-DRIED BEEF  
SAUTÉED WITH RED ONION. SERVED WITH HOUSE SAUCE

**R\$ 46 CRISPY DE BERINJELA / CRISPY EGGPLANT**

BERINJELA FATIADA MARINADA E FRITA. ACOMPANHA MOLHO DE GERGELIM  
TORRADO / MARINATED AND FRIED SLICED EGGPLANT. SERVED WITH TOASTED  
SESAME SAUCE

**R\$ 35 BATATA RÚSTICA / RUSTIC POTATOES**

BATATA CANOA FRITA SALTEADA NO SAL E SALSA. ACOMPANHA MOLHO DA CASA /  
FRIED POTATO WEDGES SAUTÉED IN SALT AND PARSLEY. SERVED WITH HOUSE SAUCE

## SANDWICHES & BOWLS

**R\$ 52 SANDUÍCHE AVOCADO / AVOCADO SANDWICH**

PÃO BAGUETE ARTESANAL COM QUEIJO COALHO GRELHADO E GUACAMOLE.  
ACOMPANHA CHIPS DE BATATA / ARTISANAL BAGUETTE WITH GRILLED BRAZILIAN  
CHEESE AND GUACAMOLE. SERVED WITH POTATO CHIPS

**R\$ 58 POKE DE ATUM / TUNA POKE**

ARROZ JAPONÊS, MANGA, PEPINO, BETERRABA, ABACATE, CENOURA, GERGELIM  
E ATUM / JAPANESE RICE, MANGO, CUCUMBER, BEETROOT, AVOCADO, CARROT,  
SESAME AND TUNA

**R\$ 56 POKE VEGANO / VEGAN POKE**

ARROZ JAPONÊS, CENOURA, GRÃO-DE-BICO, PEPINO, ABACATE E BETERRABA /  
JAPANESE RICE, CARROT, CHICKPEAS, CUCUMBER, AVOCADO AND BEETROOT

**R\$ 68 TARTAR DE ATUM / TUNA TARTARE**

ATUM FRESCO, CEBOLA JULIENE, PIMENTA DEDO DE MOÇA, ALCAPARRAS, MANGA, SHOYU  
TRUFADO. ACOMPANHA CHIPS DE BATATA DOCE / FRESH TUNA, JULIENNED ONION, RED  
CHILI PEPPER, CAPERS, MANGO, TRUFFLED SOY SAUCE. SERVED WITH SWEET POTATO CHIPS.

**R\$ 68 WRAP CAESAR SMOKED / SMOKED CAESAR WRAP**

FILÉ DE FRANGO DEFUMADO, ALFACE, TOMATE CONFIT, QUEIJO PROVOLONE,  
MOLHO CAESAR ESPECIAL. ACOMPANHA BATATA FRITA / SMOKED CHICKEN  
FILLET, LETTUCE, CONFIT TOMATO, PROVOLONE CHEESE, SPECIAL CAESAR  
DRESSING. SERVED WITH FRENCH FRIES

**R\$ 82 CEVICHE CARAÍBAS / CARAÍBAS CEVICHE**

PEIXE BRANCO, CAMARÃO FRESCO, SALSÃO, LIMÃO SICILIANO, LIMÃO TAITI,  
CEBOLA ROXA EM JULIENNE, COENTRO. ACOMPANHA CHIPS DE BATATA /  
WHITE FISH, FRESH SHRIMP, CELERY, SICILIAN AND TAHITI LIME, JULIENNED RED ONION,  
CILANTRO. SERVED WITH POTATO CHIPS

## SALADS

**R\$ 68 SALADA DE CAMARÃO / SHRIMP SALAD**

MIX DE FOLHAS, CAMARÃO GRELHADO, RABANETE, PEPINO, MANGA, MOLHO DE  
IOGURTE E TUILE DE PARMESÃO / LEAF MIX, GRILLED SHRIMP, RADISH, CUCUMBER,  
MANGO, YOGURT DRESSING AND PARMESAN TUILE

**R\$ 78 SALADA VILLA MANGO COM ATUM / VILLA MANGO SALAD WITH TUNA**

MIX DE FOLHAS, KIWI, ROMÃ, SEMENTE DE ABÓBORA, DAMASCO, CASTANHA, MOLHO DIJON E  
ATUM SELADO / LEAF MIX, KIWI, POMEGRANATE, PUMPKIN SEEDS, DRIED APRICOT, CASHEW,  
DIJON DRESSING AND SEARED TUNA

**R\$ 63 SALADA VILLA MANGO / VILLA MANGO SALAD**

MIX DE FOLHAS, KIWI, ROMÃ, SEMENTE DE ABÓBORA, DAMASCO, CASTANHA,  
MOLHO DIJON / LEAF MIX, KIWI, POMEGRANATE, PUMPKIN SEEDS, DRIED APRICOT,  
CASHEW, DIJON DRESSING

**R\$ 65 SALADA DE ROSBIFE / ROAST BEEF SALAD**

ROSBIFE DE MIGNON NA PIMENTA PRETA, MIX DE FOLHAS, TOMATE ASSADO,  
CEBOLA CARAMELIZADA, CENOURA NO DILL E REDUÇÃO BALSÂMICA /  
BLACK PEPPER BEEF ROAST, LEAF MIX, ROASTED TOMATO, CARAMELIZED ONION,  
DILL CARROT AND BALSAMIC REDUCTION

Em caso de alergia alimentar, favor informar ao garçom.  
In case of food allergies, please inform the waiter.

Taxa de serviço 10%. Service charge 10%.  
Taxa de rolha: R\$80,00. Corkage fee: R\$80,00



Follow us on  
Instagram

## DESERTS

**R\$ 38 AÇAÍ**

**R\$ 38 VENTANIA**

BRIOCHE NA PLANCHAS RECHEADO COM CREME BRANCO, NATA DE CUPUAÇU E SORVETE ARTESANAL DE CASTANHA /  
GRIDDLED BRIOCHE FILLED WITH WHITE CREAM, CUPUAÇU CREAM, AND HANDCRAFTED BRAZIL NUT ICE CREAM.

**R\$ 36 COCADA VILLA MANGO**

COCADA DE FORNO CREMOSA COM SORVETE DE CREME /  
CREAMY OVEN CAKE WITH CREAM ICE CREAM

## BEERS

**R\$ 18 STELLA ARTOIS**

**R\$ 18 CORONA**

**R\$ 18 CORONA ZERO**

**R\$ 18 CERPA**

**R\$ 20 HEINEKEN**

## BUCKET

**R\$ 90 6 STELLA ARTOIS**

**R\$ 90 6 CORONA**

**R\$ 90 6 CORONA ZERO**

**R\$ 90 6 CERPA**

**R\$ 100 6 HEINEKEN**

## BEBIDAS

**R\$ 9 ÁGUA SEM GÁS / STILL WATER**

**R\$ 9 ÁGUA COM GÁS / SPARKLING WATER**

**R\$ 9 ÁGUA DE COCO / COCONUT WATER**

**R\$ 10 REFRIGERANTE / FIZZY DRINK**

**R\$ 19 REDBULL**

**R\$ 18 SUCO / JUICE**

## COCKTAIL

**R\$ 30 CAIPIRINHA**

CACHAÇA, LIMÃO, AÇÚCAR, GELO /  
CACHAÇA, LEMON, SUGAR, ICE

**R\$ 34 CAIPIROSKA**

VODKA, LIMÃO, AÇÚCAR, GELO /  
VODKA, LEMON, SUGAR, ICE

**R\$ 40 WIND CHASER**

VODKA, MARACUJÁ, XAROPE SIMPLES, ÁGUA COM GÁS /  
8 VODKA, PASSION FRUIT, SIMPLE SYRUP, SPARKLING WATER

**R\$ 40 APEROL SPRITZ**

APEROL, ESPUMANTE BRUT, ÁGUA COM GÁS /  
APEROL, BRUT SPARKLING WINE, SPARKLING WATER

**R\$ 35 MOJITO**

RUM, HORTELÃ, SUMO DE LIMÃO, XAROPE SIMPLES, ÁGUA COM GÁS /  
RUM, MINT, LIME JUICE, SIMPLE SYRUP, SPARKLING WATER

**R\$ 38 GIN TÔNICA**

GIN, TONIC WATER, LEMON OR CUCUMBER FOR GARNISH /  
GIN, ÁGUA TÔNICA, LIMÃO OU PEPINO PARA DECORAR.

## CLERICOT

**R\$ 259 CHANDON**

**R\$ 189 DON GUERINO**

**R\$ 139 SANTA COLINA BRUT**

Em caso de alergia alimentar, favor informar ao garçom.  
In case of food allergies, please inform the waiter.

Taxa de serviço 10%. Service charge 10%.  
Taxa de rolha: R\$80,00. Corkage fee: R\$80,00



Follow us on  
Instagram