

ENTRADAS / STARTERS

CAMARÃO CROCANTE (8und) R\$ 78

Camarão crocante empanado na panko, acompanha geleia de tamarindo
Crispy shrimp breaded in panko, served with tamarind jelly.

CAMARÃO NO BAFO AO AIOLI DE DENDÊ R\$ 72

Camarão vaporizado dessalgado salteados no alho e azeite, acompanha torradas e aioli de dendê (com glúten e lactose)

Desalted steamed shrimp sautéed in garlic and olive oil, accompanied by toast and palm oil aioli (with gluten and lactose)

TUNA TARTARE R\$ 82

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.

TIRAS DE MIGNON GRELHADOS R\$ 74

Tirinhas de filé mignon grelhadas com cebola roxa, acompanha batata rústica e maionese da casa
Filet escalope with onions, served with rustic potatoes and homemade mayonnaise

CEVICHE CARAÍBAS R\$ 82

Peixe branco, camarão fresco, salsão, limão siciliano, limão taiti, cebola juliene, coentro, acompanha chips de batata

White fish, fresh shrimp, celery, lemon, Tahiti lemon, julienne onion, coriander, served with potato chips

SALADAS / SALADS

SALADA DE CAMARÃO R\$ 78

Mix de folhas, camarão aberto, rabanete, pepino, manga, molho de iogurte e tuíle de parmesão
Mix of leaves, open shrimp, radish, cucumber, mango, yogurt sauce and parmesan tuíle

SALADA VILLA MANGO R\$ 68

Mix de folhas, kiwi, romã, sementes de abóbora, frutas secas (damasco e castanha), molho Dijon, azeite extra virgem
Mix of leaves, kiwi, pomegranate, pumpkin seeds, dried fruits (apricot and cashew nut), Dijon mustard, extra virgin olive oil

Adicional de camarão ou Atum selado / *Additional shrimp or sealed tuna* R\$ 12

SALADA DE ROSBIFE R\$ 80

Rosbife na pimenta preta, mix de folhas, tomate assado, cebola caramelizada, cenoura no dil, molho balsâmico
Roast beef in black pepper, mixed leaves, roasted tomato, caramelized onion, carrot in dil, balsamic sauce

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

Horário de funcionamento para almoço e jantar das 12h às 21h



Follow us on
Instagram

PRATOS INDIVIDUAIS / INDIVIDUAL DISHES

POLPETTE DE GRÃO DE BICO E LENTILHA COM ESPAGUETE AO POMODORO R\$ 89

almôndegas de grão de bico, grelhadas envolvidas com repolho verde e pimentão (contém glúten - vegano)
grilled chick pea balls wrapped with green cabbage and peppers (contains gluten - vegan)

CAROVI TUNA R\$ 98

filé de atum selado na crosta de gergelim, risoto de limão siciliano e farofa de banana da terra
tuna fillet sealed in sesame crust, lemon risotto and plantain farofa

RISOTO / RISOTTO

Risoto de lagosta á ferreiro, cremoso com pasta tomates e pimenta dedo de moça /
Lobster risotto à ferreiro, creamy with tomato paste and chili pepper R\$105

Risoto de Quinoa, creme de abóbora e manjericão fresco /
Quinoa risotto with pumpkin cream and fresh basil R\$ 89

Risoto de limão siciliano, finalizado com manteiga e parmesão /
Lemon risotto, parmesan cheese and butter R\$ 79

Risoto de champignon com alho poró, champignon salteado no rum, ervas frescas e tomate seco /
Mushroom risotto with leeks, mushrooms sautéed in rum, fresh herbs and dried tomatoes R\$ 79

Risoto de camarão, alho, ervas frescas, parmesão e manteiga /
Prawns risoto, parmesan cheese and butter R\$ 99

MASSA / PASTA

Espagete com camarões ao molho / *Spaghetti with Prawns (Pomodoro / Pesto) R\$ 89*

Espagete com filé mignon ao molho / *Spaghetti with Mignon Strips (Pomodoro / Gorgonzola) R\$ 85*

Espagete com frutos do mar, lula, polvo e camarão ao molho bisqué /
Spaghetti with seafood – squid, octopus, and shrimp – in bisque sauce. R\$ 105

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

Horário de funcionamento para almoço e jantar das 12h às 21h



Follow us on
Instagram

PERSONALIZE SEU PRATO / CUSTOMIZE YOUR DISH

todas as nossas proteínas individuais são 200g / all our individual protein portions are 200g.

Filé de Peixe Grelhado ao Molho de Camarão - Grilled Fish Fillet with Prawns R\$ 129
molho de moqueca ou nata cítrica / moqueca sauce or citrus cream

Filé de Peixe com Limão Siciliano e Alcaparras - Fish Fillet with Sicilian Lemon and Capers R\$ 98

Polvo ao Molho Bourblanc e Tomates - Octopus with Beurre Blanc Sauce and Tomatoes R\$ 109

Medalhão de Mignon Grelhado - Grilled fillet Mignon R\$ 115

Coxa e Sobrecoxa desossada ao Dryrub - Boneless Chicken Leg and Thigh with Dry Rub R\$ 96

Ancho Bovino ao Chimichuri defumado - Beef Ancho with Smoked Chimichurri R\$ 115

GUARNIÇÕES (escolha duas) / GARNISHES (choose two)

Risoto de Limão Siciliano / Lemon Risotto

Risoto de Tomates / Tomato Risotto

Farofa de banana da terra na manteiga / Plantain farofa in butter

Arroz com Brócolis / Brocolis Rice

Arroz Branco / White Rice

Legumes Grelhados / Grilled Vegetables

Batata Rústica / Homemade Potato

Purê de Batata Inglesa com parmesão e manteiga / Mashed Potatoes with parmesan and butter

Purê de Batata Doce com Leite de Coco / Mashed sweet potatoes made with coconut milk

PARA DIVIDIR / TO SHARE

MOQUECA DE FRUTOS DO MAR R\$ 230

peixe branco, camarão e polvo (450g), aligot de milho cremoso, chips de banana da terra. acompanha arroz.
white fish, shrimp and octopus (450g), creamy corn aligot, plantain chips. white rice.

PEIXADA VILLA MANGO R\$ 210

500g filé de peixe do dia, pirão ou farofa de mandioca, acompanha batata frita e arroz (contém glúten)
500g fish fillet of the day, pirão or cassava farofa, served with french fries and rice (contains gluten)

PRIME RIB BOVINO R\$ 220

Arroz de banana e muçarela farofa de carne seca sertaneja. Acompanha batata frita na manteiga
Banana and mozzarella rice with traditional sun-dried beef farofa, served with butter-fried potatoes.

EL PESCADOR R\$ 230

Lagosta, lula e camarão grelhados com tomate assado e pimentão a pochê. Acompanha purê de abóbora, arroz de brócolis e macaxeira frita
Grilled lobster, squid, and shrimp with roasted tomato and poached bell pepper. Served with pumpkin purée, broccoli rice, and fried cassava.

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

Horário de funcionamento para almoço e jantar das 12h às 21h



Follow us on
Instagram

SOBREMESA/ DESSERT

MOUSSE CRISTALIZADO R\$ 31

Mousse de chocolate a base de castanha com flor de sal
Chocolate mousse made with cashew nuts with fleur de sel

COCADA VILLA MANGO R\$ 36

Cocada de forno cremosa com sorvete de creme
Creamy oven cake with cream ice cream

FLOREST AVOCADO R\$ 36

Creme de Cacau 70% e avocado com creme de coco com uvas cristalizadas (sem lactose - vegano)
70% Cocoa Cream and avocado with coconut cream with candied grapes (lactose-free - vegan)

VENTANIA R\$ 38

Brioche na plancha 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.

CREME DE PAPAIA COM LICOR DE CASSIS R\$ 31

Papaia cremoso envolvido com sorvete de creme finalizado na mesa com licor de cassis
Creamy papaya served with vanilla ice cream, finished at the table with cassis liqueur.

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

Horário de funcionamento para almoço e jantar das 12h às 21h



Follow us on
Instagram

BEBIDAS / SOFT DRINKS

ÁGUA LATA (COM OU SEM GÁS) R\$ 9

Water (still or sparkling)

ÁGUA DE COCO R\$ 9

Coconut Water

REFRIGERANTES R\$ 10

Fizzy drinks

CAFÉ ESPRESSO R\$ 8

SUCO (COPO) R\$ 18

Juice (glass)

RED BULL R\$ 19

CERVEJAS / BEERS

STELLA ARTOIS LONG NECK R\$ 18

CORONA LONG NECK R\$ 18

HEINEKEN LONG NECK R\$ 20

CERPA LONG NECK R\$18

DOSES / SHOTS

WHISKY RED LABEL R\$ 25

WHISKY BLACK LABEL R\$ 31

WHISKY JACK DANIELS R\$ 28

LICOR 43 OU CONTREAU R\$ 32

COCKTAILS

MARACUYACK R\$ 42

Whiskey Jack Daniel's, maracujá, Schweppes Citrus e gelo.

Whiskey Jack Daniel's, passion fruit, Schweppes Citrus and ice

SUNSET BUCK R\$ 30,00

Aperol, Cachaça, Ginger Beer, espuma de Gengibre.

Aperol, cachaça, ginger beer, ginger foam.

MOSCOW MULLE R\$ 40,00

Vodka, sumo de limão, Ginger Beer, Espuma de Gengibre.

Vodka, lime juice, ginger beer, ginger foam.

CAJU MULLE R\$ 45,00

Vodka, Caju, Sumo de limão, água com gás, espuma de caju.

Vodka, cashew fruit, lime juice, sparkling water, cashew foam.

MARGARITA MANGO R\$ 35,00

Tequila, Cointreau, Manga, Sumo de limão.

Tequila, Cointreau, mango, lime juice.

ZÊNIT 43 R\$ 48,00

Espresso, Licor 43, Água Tônica, Tangerina.

Espresso, Licor 43, tonic water, tangerine.

FRENCH 75 R\$ 40,00

Gin, Sumo de limão, Xarope simples, Espumante Brut.

Gin, lime juice, simple syrup, Brut sparkling wine.

GIN TÔNICA R\$ 38

CAIPIRINHA R\$ 30

CAIPIRINHA FRUTAS R\$ 34

CAIPIROSKA R\$ 34

CAIPIROSKA IMPORTADA R\$ 38

NEGRONI R\$ 40

CARAJILLO R\$ 40

APEROL SPRITZ R\$ 40

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

Horário de funcionamento para almoço e jantar das 12h às 21h



Follow us on
Instagram

VINHO BRANCO / WHITE WINE

DON GUERINO SINAIS RIESLING R\$ 260
Brasil

TANTEHUE CHARDONNAY R\$ 170
Chile

CARMEN DISCOVERY SAUVIGNON BLANC R\$ 173
Chile

SAN TELMO CHARDONNAY R\$ 240
Argentina

CASA VALDUGA NATURELLE FRISANTE R\$ 190
Brasil

TONEL 20 CHARDONNAY R\$ 145
Argentina

TERRE SICILIANE PINOT GRIGIO R\$ 198
Itália

ALIANÇA VERDE R\$ 140
Portugal

MORANDÉ PIONEIRO CHARDONNAY R\$ 160
Chile

MORANDÉ SEMILLÓN R\$ 190
Chile

ESPUMANTE / SPARKLING WINE

CHANDON RESERVE BRUT R\$ 310
Brasil

SANTA COLINA BRUT OU ROSÉ R\$ 140
Brasil

MUMM CUVEE RESERVE BRUT R\$ 250
Argentina

LA ROCHE BRUT ROSÉ R\$ 280
França

VEUVE CLICQUOT BRUT R\$ 900
França

RIO SOL BRUT ROSÉ R\$ 130
Brasil

VINHO TINTO / RED WINE

CARMEN DISCOVERY CABERNET SAUVIGNON R\$ 150
Chile

TRAPEZIO PINOT NOIR R\$ 145
Argentina

SAN TELMO MALBEC R\$ 210
Argentina

TANTEHUE CABERNET SAUVIGNON R\$ 160
Chile

MORANDÉ VISIONARIO CABERNET SAUVIGNON R\$ 140
Chile

LATITUD 33 MALBEC R\$ 180
Portugal

ADOBE EMILIANA CARMENERE R\$ 180
Chile

EL CEPRONE PRIMITIVO R\$ 150
Itália

VINHO ROSE / ROSE WINE

TANTEHUE ROSE R\$ 190
Chile

LA TIERRA ROCOSA ROSÉ R\$ 150
Chile

MATEUS ROSÉ R\$ 218
Portugal

BY.OTT ROSÉ R\$ 500
França

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

Horário de funcionamento para almoço e jantar das 12h às 21h



Follow us on
Instagram

KIDS

Filé de Peixe Grelhado 80g - *Grilled Fish 80g* R\$ 59

Tiras de Mignon 80g - *Mignon Strips 80g* R\$ 65

Iscas de peixe crocante 100g - *Crunchy Fish Strips 100g* R\$ 53

GUARNIÇÕES / GARNISHES

Arroz branco / *White Rice*

Legumes grelhados / *Grilled Vegetables*

Batata Frita Palito / *French Fries*

Purê de batata doce com leite de coco / *Mashed sweet potatoes made with coconut milk*

Purê de batata com queijo / *Mashed potatoes with cheese*

Ovo frito, cozido ou mexido / *Fried eggs , Boiled or Scrambled*

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

Horário de funcionamento para almoço e jantar das 12h às 21h



Follow us on
Instagram