



### ENTRADAS/ STARTERS

#### MACAXEIRA NORDESTE R\$ 46

Macaxeira frita com carne de sol desfiada, acompanha maionese da casa  
Deep fried cassava with jerked beef, served with house mayo

#### ISCA DE PEIXE R\$ 53

Filé de peixe branco empanado na farinha panko, servido com maionese da casa  
Breaded fish fillet, served with house mayo

#### BATATA RUSTICA R\$ 31

Batatas fritas caseiras acompanha molho da casa  
Homemade potatoes chips, served with house mayo

#### TIRAS DE MIGNON GRELHADOS R\$ 74

Tirinhas de filé mignon grelhadas com cebola roxa, acompanha fritas  
Filet escalope with onions, served with chips

#### CEVICHE DE TILAPIA R\$ 69

Filé de Peixe Tilapia em cubos, limão, manga, cebola roxa, pimenta dedo-de-moça, salsinha, pimenta do reino e leite de coco,  
acompanha torradinhas  
Tilapia fish cubes, lime, mangoes, red onions, red pepper, parsley, black pepper, served with toast

#### CAMARÃO PRAIANO R\$ 68

Camarões salteados no azeite, com toque de limão siciliano e alho frito, acompanha torradinhas  
Fried prawns with olive oil, lemon and garlic, served with toast

#### AVOCADO CLUB R\$ 48

Sanduíche no pão brioche com queijo coalho e guacamole  
Brioche bun with grilled cheese and guacamole

#### TUNA TARTARE R\$ 68

Tartare de atum, pimenta dedo de moça, manga, abacate, beterraba e especiarias  
Tuna tartare, pepper, mango, avocado, beetroot and spicys

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

Horário de funcionamento para almoço das 12h as 16h e para jantar das 19h as 21h.



VILLA  
MANGO

### PRATOS PRINCIPAIS/ MAIN COURSES

Filé de Peixe Grelhado com Camarões - Grilled Fish Fillet with Prawns R\$ 129

Medalhão de Mignon - Grilled fillet Mignon R\$ 119

Polvo Villa Mango - Octopus Tentacles R\$ 109

Filé de Peixe Grelhado - Grilled Fish Fillet R\$ 97

#### GUARNIÇÕES - GARNISHES

Risoto de limão siciliano - Sicilian lemon risotto

Arroz com brócolis - Brocolis Rice

Arroz branco - White Rice

Legumes grelhados - Grilled Vegetables

Batata rústica - Homemade potato chips

Purê de Wasabi - Wasabi mashed potatoes

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

### 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 fillet 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/mexido - Fried eggs/ Boiled/ 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



Follow us  
on Instagram

Horário de funcionamento para almoço das 12h as 16h e para jantar das 19h as 21h



#### **MASSA/ PASTA**

Linguine com camarões ao molho/ Linguine with Prawns ( Pomodoro / Pesto) R\$ 85

Linguini com filé mignon ao molho/ Linguine with Mignon Strips ( Roti / Gorgonzola) R\$ 82

#### **RISOTO/ RISOTTO**

Risoto de alho poró, ervas frescas, tomate cereja/ Risotto rice with leek, herbs, cherry tomatoes R\$ 65

Risoto de limão siciliano, finalizado com manteiga e parmesão/ Sicilian lemon risotto, parmesan cheese and butter R\$ 78

Risoto de carne do sol, molho roti, queijo coalho e manteiga / Risotto rice with roasted sauce, jerked beef and curd cheese R\$ 85

Risoto de camarão,alho, ervas frescas, parmesão e manteiga/ Risotto rice, prawns, parmesan cheese and butter R\$ 99

#### **SOBREMESA/ DESSERT**

##### **MOUSSE CRISTALIZADO R\$31**

Mousse de chocolate a base de castanha com cristais de açúcar demerara  
Chocolate mousse made with cashew nuts and crystallized sugar

##### **BANANA TROPICAL R\$ 24**

Banana em rodelas servidas em calda de caramelo de açúcar acompanhadas de merengue gelado de limão  
Sliced bananas served with caramelized sugar served with lemon meringue

##### **ABACAXI TERRA D´ PAULA R\$ 28**

Abacaxi caramelizado, licor de laranja, sorvete de creme/ Caramelized grilled pineapple , orange licquor and vanilla ice cream

##### **AÇAÍ R\$38**

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

Horário de funcionamento para almoço das 12h as 16h e para jantar das 19h as 21h.



#### **VINHO BRANCO/ WHITE WINE**

DON GUERINO SINAIS RIESLING R\$ 150  
Brasil

INDOMITA GRAN RESERVA CHARDONNAY R\$ 285  
Chile

INDOMITA SAUVIGNON BLANC R\$ 120  
Chile

TANTEHUE CHARDONNAY R\$ 97  
Chile

CARMEN DISCOVERY SAUVIGNON BLANC R\$ 93  
Chile

CALEO PINOT GRIGIO R\$ 170  
Itália

COBOS FELINO CHARDONNAY R\$ 266  
Argentina

ASTICA TORRONTES R\$ 120  
Argentina

CALLIA PINOT GRIGIO R\$ 128  
Argentina

AVELEDA FONTE (VINHO VERDE) R\$ 140  
Portugal

VILLA ROSA BRANCO BAIRRADA R\$ 132  
Portugal

SAN TELMO CHARDONNAY R\$120  
Argentina

#### **ESPUMANTE/ SPARKLING WINE**

CHANDON RESERVE BRUT R\$ 210  
Brasil

DON GUERINO BRUT R\$ 140  
Brasil

SANTA COLINA BRUT OU ROSÉ R\$ 92  
Brasil

MUMM CUVÉE RESERVE BRUT R\$ 140  
Argentina

LA ROCHE BRUT ROSÉ R\$ 140  
França

VEUVE CLICQUOT BRUT R\$ 765  
França

#### **VINHO ROSE/ ROSE WINE**

TANTEHUE ROSE R\$ 96  
Chile

VILLA ROSA ROSÉ R\$ 132  
Portugal

#### **VINHO TINTO/ RED WINE**

INDOMITA GRAN RESERVA CARIGNAN R\$ 285  
Chile

DON GUERINO SINAIS MERLOT R\$ 150  
Brasil

INDOMITA CARMENERE R\$ 120  
Chile

CARMEN DISCOVERY CABERNET SAUVIGNON R\$ 97  
Chile

TRAPEZIO PINOT NOIR R\$ 130  
Argentina

SAN TELMO MALBEC R\$ 120  
Argentina

CALEO PRIMITIVO DI PUGLIA R\$ 170  
Itália

TANTEHUE CABERNET SAUVIGNON R\$ 92  
Chile

VENTISQUERO PINOT NOIR R\$ 170  
Chile

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

Horário de funcionamento para almoço das 12h as 16h e para jantar das 19h as 21h.



#### **BEBIDAS/ SOFT DRINKS**

ÁGUA (COM OU SEM GÁS) R\$ 6

Water (still or sparkling)

ÁGUA DE COCO R\$ 7

Coconut Water

REFRIGERANTES R\$ 8

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

#### **DOSES/ SHOTS**

WHISKY RED LABEL R\$ 25

WHISKY BLACK LABEL R\$ 31

WHISKY JACK DANIELS R\$ 28

LICOR 43 OU CONTREAU R\$ 32

#### **COCKTAILS**

GIN ICARAÍ R\$ 40

Gin importado, curaçao blue, limão, manjeriçao, água tônica e gelo

Gin, Curaçao Blue, lime, basil, tonic water and ice

MARACUJACK R\$ 42

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

Daniel's, passion fruit, Schweppes Citrus and ice

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

PINA COLADA R\$ 35

PINEAPPLE VODKA STRAWBERRY 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



Follow us  
on Instagram

Horário de funcionamento para almoço das 12h as 16h e para jantar das 19h as 21h.