

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, acompanha molho sour cream de limão *Breaded fish fillet, served with lemon sour cream sauce*

BATATA RÚSTICA 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 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*

CAMARÃO NO BAFO AO AIOLI DE DENDÊ R\$ 69

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)*

CRISPY DE BERINJELA MARINADA EM ESPECIARIAS R\$ 48

Berinjela crocante marinada, acompanha molho sousy de gergelim (sem glúten - vegano) *Crispy marinated eggplant served with sesame sousy sauce (gluten free - vegan)*

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

ENTRADAS/ STARTERS

CROQUETE DE COSTELA BOVINA (8und) R\$ 55

Costela Cozida lentamente por 8 horas envolvida no vinho tinto e ervas frescas, acompanha demi glace de sriracha (contém glúten)

Rib Slowly cooked for 8 hours wrapped in red wine and fresh herbs, served with sriracha demi glace (contains gluten)

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

SALADA DE CAMARÃO R\$ 65

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\$ 58

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), crunchy Dijon, extra virgin olive oil

SALADA DE ROSBIFE R\$ 64

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 PRINCIPAIS / *MAIN COURSES*

PRIME RIB NA MATURAÇÃO DE ERVAS (para compartilhar / to share) R\$ 220

650g de costela bovina, farofa de banana da terra, arroz piamontese, batata na manteiga de ervas
650g of beef rib, plantain farofa, piamontese rice, potatoes in herb butter

MOQUECA DE FRUTOS DO MAR (para compartilhar / to share) R\$ 210

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

PEIXADA VILLA MANGO (para compartilhar / to share) R\$ 210

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

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

almôndegas grelhadas envolvidas com repolho verde e pimentão (contém glúten - vegano)
grilled meatballs wrapped with green cabbage and peppers (contains gluten - vegan)

ATUM NA CARBONARA R\$ 98

180g de atum selado na crosta de gergelim, acelga a carbonara, crispy de alho poró
180g tuna sealed in sesame crust, chard carbonara, garlic crispy

PERSONALIZE SEU PRATO / *CUSTOMIZE YOUR DISH*

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 (escolha duas) / *GARNISHES (choose two)*

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

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

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

MASSA/ PASTA

Espagete com camarões ao molho / *Spaghetti with Prawns* (Pomodoro / Pesto) R\$ 85

Espagete com filé mignon ao molho / *Spaghetti with Mignon Strips* (Pomodoro / 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 camarão, alho, ervas frescas, parmesão e manteiga /
Risotto rice, prawns, parmesan cheese and butter R\$ 99

Risoto de carne seca, creme de abóbora da terra, queijo coalho no melaço /
Dry meat risotto, pumpkin cream, coalho cheese in molasses R\$ 88

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

CASCUDO DE CIMA R\$ 38

Tiramisu de Capim Santo da casa com creme artesanal (contém glúten e lactose)
House-made Capim Santo tiramisu with artisanal cream (contains gluten and lactose)

PUDIM DE CASTANHA R\$ 37

Pudim cremoso, calda de caramelo de flor de sal (sem glúten e sem lactose - vegano)
Creamy pudding, fleur de sel caramel sauce (gluten-free and lactose-free - vegan)

SORVERTE ARTESANAL DE FRUTAS VERMELHAS E RICOTA R\$ 38

Artisan red fruits and ricota ice cream

COCADA DE FORNO CREMOSA COM SORVETE DE CREME R\$ 36

Creamy oven cake with cream 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

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

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

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



Follow us on
Instagram



VILLA
MANGO

BEACH HOTEL ICARAI

VINHO BRANCO / *WHITE WINE*

DON GUERINO SINAIS RIESLING R\$ 150
Brasil

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 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

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