



RESTAURANTE VILLA PRAIA

PETISCOS | snacks

Iscas de Peixe <i>Striped sea bass</i>	R\$ 75
Mini Pastéis de Queijo <i>Mini cheese pastel (6 un)</i>	R\$ 50
Camarão empanado em coco fresco <i>Seasoned shrimp fillets breaded in fresh coconut</i>	R\$ 85
Dadinho de Tapioca <i>Skewer of tapioca cube</i>	R\$ 50
<i>*petiscos acompanham molhos da casa *with house sauces</i>	

RISOTO | risotto

Risoto de Camarão <i>Shrimp Risotto</i>	R\$ 120
Risoto de Limão Siciliano <i>Sicilian Lemon Risotto</i>	R\$ 85
Spaghetti <i>à Carbonara</i>	R\$ 80
<i>à Bolognesa</i>	R\$ 80
<i>ao Pesto</i>	R\$ 70
<i>ao Sugo</i>	R\$ 70

MASSAS | pasta

Raviolli de Espinafre ao molho branco <i>Spinach ravioli with white sauce</i>	R\$ 95
Spaghetti <i>à Carbonara</i>	R\$ 80
<i>à Bolognesa</i>	R\$ 80
<i>ao Pesto</i>	R\$ 70
<i>ao Sugo</i>	R\$ 70

**massa sem glúten: adicional R\$ 10
gluten-free pasta: additional R\$ 10

PRATOS | main

Atum ao Sésamo <i>Atum selado com gergelim com cama de creme de abacate, mix de folhas e legumes grelhados</i> <i>Seared tuna with sesame on a bed of avocado cream, mixed leaves and grilled vegetables</i>	R\$ 95
Arroz de Polvo <i>Polvo em rodela grelhado, pimentões e tomate</i> <i>Octopus rice</i> <i>Sliced grilled octopus, peppers and tomato</i>	R\$ 95
Filé Mignon ao Gorgonzola <i>Filet Mignon with Gorgonzola and rustic potatoes</i> <i>*Escolher dois acompanhamentos/Choose two side dishes</i>	R\$ 120
Frango Empanado e Massa Primavera <i>Breaded Chicken and Pasta Spring</i>	R\$ 95

Moqueca de Peixe <i>Fish Stew</i>	R\$ 125 (p.1) R\$ 210 (p.2)
---	--------------------------------------

Moqueca de camarão <i>Shrimp Stew</i>	R\$ 129 (p.1) R\$ 215 (p.2)
---	--------------------------------------

Robalo Grelhado <i>Grilled sea bass</i>	R\$ 120
---	----------------

**Escolher dois acompanhamentos /Choose two side dishes*

** Acompanhamentos
batata rústica, purê de batata, legumes
salteados, arroz e salada
*Side dishes
rustic potato, mashed potatoes,
sautéed vegetables, rice and salad*

KIDS

KIDS (Carne, Peixe ou Frango) <i>arroz, purê de batata ou legumes e proteína "trinchada"</i> <i>KIDS (meat, fish or chicken) - Rice, mashed potatoes or vegetables and "sliced" protein</i>	R\$ 60
--	---------------

Spaghetti KIDS <i>ao Sugo / Bolognesa Bolognese</i>	R\$ 50
---	---------------

ENTRADAS | appetizers

Ceviche de Robalo <i>Sea bass Ceviche</i>	R\$ 70
---	---------------

Tartar de atum <i>Tuna tartar</i>	R\$ 70
---	---------------

Guacamole com torradas <i>Guacamole with toast</i>	R\$ 60
--	---------------

SALADAS | salad

Salada de Camarão com Manga <i>Shrimp Salad with Mango</i>	R\$ 85
--	---------------

Salada de Polvo com Batata Brava <i>Octopus and Spicy Potato Salad</i>	R\$ 85
--	---------------

Salada de Frango <i>Chicken salad</i>	R\$ 80
---	---------------

ADICIONAIS | additional

Salada Salad	R\$ 15
Purê de batata Mashed potatos	R\$ 15
Legumes Vegetables	R\$ 15
Arroz Rice	R\$ 10
Pão Bread	R\$ 10

PIZZAS

Mussarela <i>Mozzarella</i>	R\$ 55
---------------------------------------	---------------

Calabresa <i>Brasilian calabresa sausage</i>	R\$ 65
--	---------------

Portuguesa <i>Portuguese</i>	R\$ 70
--	---------------

Marguerita <i>Margherita</i>	R\$ 60
--	---------------

Camarão <i>Shrimp</i>	R\$ 80
---------------------------------	---------------

Tomate Seco e Rúcula <i>Dried tomato with arugula</i>	R\$ 65
---	---------------

Quatro Queijos <i>Four cheeses</i>	R\$ 70
--	---------------

**Sem glúten: adicional R\$ 10,00 | opção meio a meio
Gluten-free: additional R\$ 10.00 | half and half option

LANCHES

Açaí Completo <i>Açaí</i>	R\$ 40
-------------------------------------	---------------

Misto quente <i>Ham and cheese sandwich</i>	R\$ 25
---	---------------

Batata Frita <i>French fries</i>	R\$ 45
--	---------------

Salada de Frutas com iogurte <i>Fruit Salad with yogurt</i>	R\$ 40
---	---------------

Hamburguer de Costela com Fritas <i>Rib Burger with Fries</i>	R\$ 70
---	---------------

**pão sem glúten: adicional R\$ 10,00
gluten-free bread: additional R\$ 10.00

SOBREMESA | desserts

Crème Brulée <i>Creme Brulle</i>	R\$ 40
--	---------------

Brownie com Sorvete de Creme <i>Brownie with ice cream</i>	R\$ 40
--	---------------

Petit Gateau Doce de Leite e Sorvete <i>Petit gateau with dulce de leche and ice cream</i>	R\$ 45
--	---------------



BAR VILLA PRAIA

CAIPIS

Caipirosca Absolut	R\$ 35
Caipirosca Smirnoff	R\$ 30
Caipirosca Grey Goose	R\$ 40
Caipirinha Ypióca	R\$ 25
Caipirinha Salinas	R\$ 40
Caipirinha Leblon	R\$ 32
Caipiouro	R\$ 45
Ypióca Ouro 160, limão taiti e siciliano, xarope de gengibre e mel de abelha	
Ypióca Ouro 160, lime, ginger syrup, honey	R\$ 35
Caipizen	
sakê, limão taiti e xarope de gengibre	
Sake, lemon and ginger syrup	
Sakerinha	R\$ 30
Frozen Smirnoff	R\$ 35
tangerina; morango e gengibre; limão e hortelã	
tangerine; strawberry and ginger; lemon and mint	

CLASSICS

Gin Tônica	R\$ 38
Piña Colada	R\$ 35
Moscow Mule	R\$ 45
Mojito	R\$ 30
Margarita	R\$ 40
Cuba Libre	R\$ 30
Negroni	R\$ 45
Dry Martini	R\$ 45
Aperol Spritz	R\$ 40
Cosmopolitan	R\$ 45
Whisky Sour	R\$ 45
Cozumel	R\$ 32

DOSES | shots

WHISKY		LICOR	
Red Label	R\$ 30	Amaretto	R\$ 25
Black Label	R\$ 35	Peachtree	R\$ 35
Jack Daniels	R\$ 25	Licor 43	R\$ 35
J&B	R\$ 20	Bayles	R\$ 35
		Jaguermeister	R\$ 35
		Kuyper Café	R\$ 30
CACHAÇA		Amarula	R\$ 35
Salinas	R\$ 35	Cointreau	R\$ 35
Ypióca 160	R\$ 30	Limoncello	R\$ 35

TEQUILA

Espolon Reposado	R\$ 40
José Cuervo Gold	R\$ 25
José Cuervo Silver	R\$ 25

ESPECIALS

Gengibrada	R\$ 40
Gin, suco de limão e gengibre	
Gin, lemon juice and ginger	
Blood Mary	R\$ 45
Vodka, suco de tomate, molho inglês, tabasco, suco de limão e sal	
Vodka, tomato juice, English sauce, Tabasco, lemon juice and salt	
Maracujack	R\$ 45
Whisky Jack Daniels, água com gás, mel de abelha e polpa de maracujá fresca	
Whiskey, sparkling water, honey and passion fruit	
Tequila Sunset	R\$ 45
Tequila, suco de laranja, maracujá e grenadine	
Tequila, orange juice, passion fruit, grenadine	

Buraco Azul	R\$ 40
Vodka, curaçau blue, limão espremido e schwepps	
Vodka, blue curacao, squeezed lemon and schweppes	

Black Mojito	R\$ 40
Jagermeister, hortelã, limão e água com gás	
Jagermeister, mint, lemon and sparkling water	

Gin Tropical	R\$ 45
Gin, red bull tropical e frutas vermelhas	
Gin, tropical red bull and red fruits	

Gin Maçã Verde	R\$ 45
Gin, água com gás, limão e xarope de maçã verde	
Gin, sparkling water, lemon and green apple syrup	

Passion Beach	R\$ 45
Vodka, licor de pêssego, xarope de gengibre e polpa de maracujá fresca	
Vodka, peach liqueur, ginger syrup, passion fruit	

Expresso Martini	R\$ 45
Vodka, café expresso, leite e licor de café	
Vodka, espresso, milk and coffee liqueur	

Clericot (jarra / decanter)	R\$ 180
Vinho branco ou espumante	
White or sparkling wine	

Sangria (jarra / decanter)	R\$ 190
Vinho tinto, suco de laranja, licor cointreau, frutas da estação	
Red wine, orange juice, cointreau liqueur, seasonal fruits	

CERVEJA | beer

Heineken	R\$ 18
Corona	R\$ 18
Bohemia	R\$ 15
Budweiser	R\$ 15

DRINKS ALCOOL

Virgen Piña Colada	R\$ 25
Abacaxi, leite condensado e leite de coco	
Pineapple, condensed milk and coconut milk	

Virgen Mojito	R\$ 25
Limão, hortelã, água com gás	
Lemon, mint and sparkling water	

Soda Italiana	R\$ 25
Xarope com sabor, fruta e água com gás	
Flavored syrup, fruit and sparkling water	

Ice Tea	R\$ 25
Chá gelado e suco de fruta	
Ice tea and lemon	

Tomate	R\$ 30
Suco de tomate temperado	
Seasoned tomato juice	

SOFT DRINKS

Água sem gás	R\$ 08
Normal water	

Águá com gás	R\$ 08
Sparkling water	

Água de coco	R\$ 09
Coconut water	

Água Tônica	R\$ 08
Tonic water	

Suco de Fruta	R\$ 12
Fruit juice	

Suco Misto	R\$ 16
Mixed juice	

Coca Cola (normal/ zero)	R\$ 08
--------------------------	--------

Guaraná (normal/ zero)	R\$ 08
------------------------	--------

Schwepps Citrus	R\$ 08
-----------------	--------

Red Bull (normal/ zero/ tropical)	R\$ 18
-----------------------------------	--------

Café Espresso	R\$ 08
espresso coffe	

Café com leite	R\$ 10
coffe with milk	

Balde de Gelo | R\$ 15

ROLHA x unidade | R\$ 55

Recepção Villa Jericoacoara
+55 88 99911 0074 - wifi: Lavilla21
Recepção Villa Praia
+55 88 99600 6669 - wifi: Villapraia21

*Cobramos taxa de 10% de serviço
Horário Restaurante e Bar: 12h - 22h

@lavilla.group



RESTAURANTE VILLA PRAIA

PETISCOS | snacks

Iscas de Peixe	R\$ 75
Striped sea bass	
Mini Pastéis de Queijo	R\$ 50
Mini cheese pastel (6 un)	
Camarão Empanado em Coco Fresco	R\$ 85
Seasoned shrimp fillets breaded in fresh coconut	
Dadinho de Tapioca	R\$ 50
Skewer of tapioca cubes	
*petiscos acompanham molhos da casa *with house sauces	

RISOTO | risotto

Risoto de Camarão	R\$ 120
Shrimp Risotto	
Risoto de Limão Siciliano	R\$ 85
Sicilian Lemon Risotto	
Raviolli de Espinafre ao molho branco	R\$ 95
Raviolis aux épinards et sauce blanche	
Spaghetti	
à Carbonara	R\$ 80
à Bolognesa / à la bolognaise	R\$ 80
ao Pesto / au pesto	R\$ 70
ao Sugo / à la tomate	R\$ 70

MASSAS | pâtes

*massa sem glúten: adicional R\$ 10
*Sans gluten : + 10,00 R\$

ENTRADAS | entrée

Ceviche de Robalo	R\$ 70
Ceviche de bar	
Tartar de atum	R\$ 70
Tartare de thon	
Guacamole com torradas	R\$ 60
Guacamole et pain grillé	

SALADAS | salade

Salada de Camarão com Manga	R\$ 85
Salade de Crevettes à la Mangue	
Salada de Polvo com Batata Brava	R\$ 85
Salade de poulpe épicée aux pommes de terre	
Salada de Frango	R\$ 80
Salade de poulet	

ADICIONAIS | additionnel

Salada Salade	R\$ 15
Purê de batata Purée de pomme de terre	R\$ 15
Legumes Légumes	R\$ 15
Arroz Riz	R\$ 10
Pão Pain	R\$ 10

PIZZA

Mussarela	R\$ 55
Mozzarella	
Calabresa	R\$ 65
Saucisse calabresa brésilienne	
Portuguesa	R\$ 70
Portugaise	
Marguerita	
Marguerite	R\$ 60
Camarão	
Crevettes	
Tomate Seco e Rúcula	R\$ 80
Tomates séchées et roquette	
Quatro Queijos	R\$ 65
Quatre fromages	
	R\$ 70
*Sem glúten: adicional R\$ 10,00 opção meio a meio *Sans gluten : + 10,00 R\$ option moitié-moitié	

LANCHES

Hamburguer de Costela com Fritas	R\$ 70
Burger de côtes levées avec frites	
Misto quente	R\$ 25
Croque monsieur, fromage et jambon	
Batatas fritas	R\$ 45
French fries	
Salada de Frutas com iogurte	R\$ 40
Salade de fruits au yaourt nature	
Açaí Completo	R\$ 40
Açaí, banane, miel et granola	

*pão sem glúten: adicional R\$ 10,00
*pain sans gluten : + 10,00 R\$

PRINCIPAL

Atum ao Sésamo	R\$ 95
Atum selado com gergelim com cama de creme de abacate, mix de folhas e legumes grelhados	
Thon poêlé au sésame dans un lit de crème d'avocat, mesclun et légumes grillés	
Arroz de Polvo	R\$ 95
Polvo em rodela grelhado, pimentões e tomate	
Riz, poivrons, oignon rouge, tomates cerises, poulpe grillé au beurre aux herbes	
Filé Mignon ao Gorgonzola	R\$ 120
Filet Mignon with Gorgonzola and rustic potatoesa	
*Escolher dois acompanhamentos/Choisissez deux plats d'accompagnement	
Frango Empanado e Massa Primavera	R\$ 95
Poulet pané et pâtes Primavera	

Moqueca de Peixe	R\$ 125 (p.1) R\$ 210 (p.2)
Poisson Moqueca	
Moqueca de camarão	R\$ 129 (p.1) R\$ 215 (p.2)
Shrimp Moqueca	

Robalo Grelhado	R\$ 120
Grilled sea bass	
*Escolher dois acompanhamentos/Choisissez deux plats d'accompagnement	

* Acompanhamentos
batata rústica, purê de batata, legumes
salteados, arroz e salada
*Side dishes
rustic potato, mashed potatoes, sautéed vegetables, rice and salad

KIDS

KIDS (Carne, Peixe ou Frango)	R\$ 60
arroz, purê de batata ou legumes e proteína "trinchada"	
KIDS (meat, fish or chicken) - Rice, mashed potatoes or vegetables and "sliced" protein	
Spaghetti KIDS	R\$ 50
ao Sugo / Bolognesa Bolognese	

SOBREMESA | desserts

Crème Brulée	R\$ 40
Crème brulée	
Brownie com Sorvete de Creme	R\$ 40
Brownie with ice cream	
Petit Gateau Doce de Leite e Sorvete	R\$ 45
Petit gateau with dulce de leche and ice cream	



BAR VILLA PRAIA

CAIPIS

Caipirosca Absolut	R\$ 35
Caipirosca Smirnoff	R\$ 30
Caipirosca Grey Goose	R\$ 40
Caipirinha Ypióca	R\$ 25
Caipirinha Salinas	R\$ 40
Caipirinha Leblon	R\$ 32
Caipiouro	R\$ 45
Ypióca Ouro 160, limão taiti e siciliano, xarope de gengibre e mel de abelha	
Ypióca Ouro 160, citron, sirop de gingembre, miel	
Caipizen	R\$ 35
sakê, limão taiti e xarope de gengibre	
Saké, citron et sirop de gingembre	
Sakerinha	R\$ 30
Frozen Smirnoff	R\$ 35
tangerina; morango e gengibre; limão e hortelã	
mandarine ; fraise et gingembre; citron et menthe	

CLASSICS

Gin Tônica	R\$ 38
Piña Colada	R\$ 35
Moscow Mule	R\$ 45
Mojito	R\$ 30
Margarita	R\$ 40
Cuba Libre	R\$ 30
Negroni	R\$ 45
Dry Martini	R\$ 45
Aperol Spritz	R\$ 40
Cosmopolitan	R\$ 45
Whisky Sour	R\$ 45
Cozumel	R\$ 32

DOSES | shots

WHISKY		LICOR	
Red Label	R\$ 30	Amaretto	R\$ 25
Black Label	R\$ 35	Peachtree	R\$ 35
Jack Daniels	R\$ 25	Licor 43	R\$ 35
J&B	R\$ 20	Bayles	R\$ 35
		Jaguermeister	R\$ 35
		Kuyper Café	R\$ 30
CACHAÇA		Amarula	R\$ 35
Salinas	R\$ 35	Cointreau	R\$ 35
Ypióca 160	R\$ 30	Limoncello	R\$ 35

TEQUILA

Espolon Reposado	R\$ 40
José Cuervo Gold	R\$ 25
José Cuervo Silver	R\$ 25

ESPECIALS

Gengibrada	R\$ 40
Gin, suco de limão e gengibre	
Gin, jus de citron et gingembre	
Blood Mary	R\$ 45
Vodka, suco de tomate, molho inglês, tabasco, suco de limão e sal	
Vodka, jus de tomate, sauce Worcestershire, tabasco, jus de citron et sel	
Maracujack	R\$ 45
Whisky Jack Daniels, água com gás, mel de abelha e polpa de maracujá fresca	
Whisky, eau pétillante, miel et fruit de la passion	
Tequila Sunset	R\$ 45
Tequila, suco de laranja, maracujá e grenadine	
Tequila, jus d'orange, fruit de la passion, grenadine	
Buraco Azul	R\$ 40
Vodka, curaçau blue, limão espremido e schwepps	
Vodka, curacao blue, jus de citron et schweppes	
Black Mojito	R\$ 40
Jagermeister, hortelã, limão e água com gás	
Jagermeister, menthe, citron et eau gazeuse	
Gin Tropical	R\$ 45
Gin, red bull tropical e frutas vermelhas	
Gin, red bull tropical et fruits rouges	
Gin Maçã Verde	R\$ 45
Gin, água com gás, limão e xarope de maçã verde	
Gin, eau gazeuse, jus de citron et sirop de pomme verte	
Passion Beach	R\$ 45
Vodka, licor de pêssego, xarope de gengibre e polpa de maracujá fresca	
Vodka, liqueur de pêche, sirop de gingembre et fruit de la passion	
Expresso Martini	R\$ 45
Vodka, café expresso, leite e licor de café	
Vodka, expresso, lait et liqueur de café	
Clericot (jarra / carafe)	R\$ 180
Vinho branco ou espumante	
Vin blanc ou vin pétillant et fruits de saison	
Sangria (jarra / decanter)	R\$ 190
Vinho tinto, suco de laranja, licor cointreau, frutas da estação	
Vin rouge, jus d'orange, liqueur de cointreau, fruits	
Heineken	R\$ 18
Corona	R\$ 18
Bohemia	R\$ 15
Budweiser	R\$ 15

DRINKS ALCOOL

Virgen Piña Colada	R\$ 25
Abacaxi, leite condensado e leite de coco	
Ananas, lait concentré et lait de coco	
Virgen Mojito	R\$ 25
Limão, hortelã, água com gás	
Citron, mint et schweppes	
Soda Italiana	R\$ 25
Xarope com sabor, fruta e água com gás	
Sirop de fruits, fruits et eau gazeuse	
Ice Tea	R\$ 25
Chá gelado e suco de fruta	
Thé glacé et citron	
Tomate	R\$ 30
Suco de tomate temperado	
Jus de tomate épice	

SOFT DRINKS

Água sem gás	R\$ 08
Eau	
Águá com gás	R\$ 08
Eau Gazeuse	
Água de coco	R\$ 09
Eau de coco	
Água Tônica	R\$ 08
Eau tonique	
Suco de Fruta	R\$ 12
Jus de Fruit	
Suco Misto	R\$ 16
Jus Mélangés	
Coca Cola (normal/ zero)	R\$ 08
Guaraná (normal/ zero)	R\$ 08
Schwepps Citrus	R\$ 08
Red Bull (normal/ zero/ tropical)	R\$ 18
Café Espresso	R\$ 08
Espresso	
Café com leite	R\$ 10
Café au Lait	

Balde de Gelo | ice bucket | R\$ 15

Rolha x unidade | corkage fee | R\$ 55

Recepção Villa Jericoacoara
+55 88 99911 0074 - wifi: Lavilla21
Recepção Villa Praia
+55 88 99600 6669 - wifi: Villapraia21
*Cobramos taxa de 10% de serviço
*Nous facturons des frais de service de 10%

Horário | heures d'ouverture
Restaurante e Bar: 12h - 22h

@lavilla.group