



LA PLAGE
- BEACH CLUB -



MENU

digital



ROLE A TELA PARA VER AS OPÇÕES

QUAL VAI SER O SEU PEDIDO?

COMIDAS

ENTRADAS

PETISCOS

RISOTOS

REFEIÇÕES

MASSAS

NA BRASA

SOBREMESA



CLIQUE NO ÍCONE PARA IR
PARA A PÁGINA DESEJADA

BEBIDAS

**BEBIDAS
NÃO ALCÓOLICAS**

CERVEJAS

DOSES

COCKTAILS

COMBOS

ESPUMANTES

**VINHO
ROSÉ**

**VINHO
BRANCO**

**VINHO
TINTO**



CLIQUE NO ÍCONE PARA IR
PARA A PÁGINA DESEJADA

ENTRADAS

SALADA CAPRESE

(ALFACE, TOMATE, MUSSARELA DE
BUFALA, PRESUNTO DE PARMA CRU)

R\$79,00

CEVICHE DE SALMÃO

R\$82,00

BRUSCHETTA

R\$49,00

BATATA FRITA

R\$42,00

AIPIM FRITO

R\$42,00

CASQUINHA DE SIRI

R\$50,00

SALADA DE POLVO

R\$79,00

PETISCOS

1 pessoa

2 pessoas

ISCA DE PEIXE

R\$48,00

R\$81,00

LULA À DORÊ

R\$49,00

R\$82,00

ISCA DE FRANGO

R\$42,00

R\$70,00

CARNE DE SOL

R\$50,00

R\$84,00

CAMARÃO 7B EMPANADO

R\$48,00

R\$80,00

CAMARÃO 7B ALHO E ÓLEO

R\$46,00

R\$77,00

CAMARÃO VM EMPANADO

R\$66,00

R\$111,00

CAMARÃO VM ALHO E ÓLEO

R\$65,00

R\$108,00

CAMARÃO VG EMPANADO

R\$115,00

R\$192,00

CAMARÃO VG ALHO E ÓLEO

R\$86,00

R\$144,00

RISOTOS

RISOTO DE POLVO

R\$79,00

RISOTO DE CAMARÃO

R\$69,00

RISOTO DE CAMARÃO VM

R\$92,00

RISOTO DE MARISCO

R\$101,00

RISOTO VEGETARIANO

R\$64,00

FILÉ MIGNON COM SHIMEJI

R\$92,00

REFEIÇÕES

	1 pessoa	2 pessoas
BOBÓ DE CAMARÃO 7B	R\$76,00	R\$125,00
BOBÓ DE CAMARÃO VM	R\$95,00	R\$155,00
BOBÓ DE CAMARÃO VG	R\$115,00	R\$195,00
MOQUECA MISTA DE CAMARÃO 7B	R\$102,00	R\$169,00
MOQUECA MISTA DE CAMARÃO VM	R\$109,00	R\$179,00
MOQUECA MISTA DE CAMARÃO VG	R\$129,00	R\$232,00
MOQUECA DE PEIXE	R\$81,00	R\$116,00
MOQUECA DE CAMARÃO 7 BARBAS	R\$78,00	R\$129,00
MOQUECA DE CAMARÃO VM	R\$98,00	R\$158,00
MOQUECA DE CAMARÃO VG	R\$129,00	R\$198,00
MOQUECA MISTA DE BADEJO E 7B	R\$106,00	R\$170,00
MOQUECA MISTA DE BADEJO E VM	R\$123,00	R\$203,00
MOQUECA MISTA DE BADEJO E VG	R\$139,00	R\$236,00
MOQUECA FILÉ DE BADEJO	R\$99,00	R\$162,00
PARMEGIANA DE PEIXE	R\$90,00	R\$132,00
PARMEGIANA DE FILÉ MIGNON	R\$83,00	R\$136,00
MILANESA DE PEIXE	R\$88,00	R\$132,00
MILANESA DE FILÉ MIGNON	R\$77,00	R\$130,00
MOQUECA VEGANA	R\$62,00	R\$101,00

MASSAS (ESPAGUETES)

AO MOLHO DE TOMATE	R\$42,00
CAMARÃO 7B	R\$68,00
CAMARÃO VM	R\$84,00
CAMARÃO VG	R\$128,00
SALMÃO	R\$74,00
PENNE COM GORGONZOLA E BROCOLIS	R\$68,00

NA BRASA

1 pessoa | 2 pessoas

FILÉ MIGNON AO POIVRE

R\$ 88,00

R\$ 143,00

FILÉ MIGNON A PALITO

(COM MOLHO GORGONZOLA, SALADA E BATATA FRITA)

R\$ 88,00

R\$ 143,00

CONTRA FILÉ

R\$ 83,00

R\$ 138,00

COSTELA SUINA AO BARBECUE

R\$ 70,00

R\$ 110,00

PICANHA BLACK

R\$ 144,00

R\$ 240,00

PEIXE NA BRASA

R\$ 98,00

R\$ 160,00

FILÉ DE PEIXE

R\$ 72,00

R\$ 122,00

LAGOSTA

(CADA 100G)

-

R\$ 32,00

FILÉ DE BADEJO

R\$ 88,00

R\$ 149,00

CAMARÃO VG

R\$ 135,00

R\$ 223,00

MIX DE FRUTOS DO MAR

-

R\$ 223,00

LOMBO DE SALMÃO

R\$ 82,00

R\$ 138,00

SOBREMESA

PROFITEROLE

(MASSA AÇUCARADA RECHEADA DE SORVETE DE CREME E COBERTURA DE CHOCOLATE)

R\$ 34,00



LA PLAGE
• BEACH CLUB •



MENU

digital

• BEBIDAS •



ROLE A TELA PARA VER AS OPÇÕES

BEBIDAS

ÁGUA	R\$ 6,00
ÁGUA COM GÁS	R\$ 7,00
REFRIGERANTE	R\$ 8,00
AQUARIUS H2O	R\$ 8,00
ÁGUA DE COCO	R\$ 8,00
SUCO DE FRUTAS	R\$ 13,00
SUCO MISTO	R\$ 15,00
ENERGÉTICO RED BULL TRADICIONAL	R\$ 20,00
ENERGÉTICO RED BULL TROPICAL	R\$ 20,00
CAFÉ EXPRESSO	R\$ 9,00

CERVEJAS 600ML

CERVEJA AMSTEL	R\$ 17,00
CERVEJA DEVASSA	R\$ 16,00
CERVEJA HEINEKEN	R\$ 23,00
CERVEJA HEINEKEN 0 ÁLCOOL	R\$ 15,00
CERVEJA STELLA ARTOIS SEM GLÚTEN	R\$ 12,00
CERVEJA BADEN BADEN IPA	R\$ 26,00
CERVEJA BADEN BADEN CRISTAL	R\$ 26,00

DOSES

VODKA SMIRNOFF	R\$ 21,00
VODKA ABSOLUT	R\$ 27,00
CACHAÇA SELETA	R\$ 17,00
SAQUE	R\$ 21,00
TEQUILA	R\$ 26,00
WHISKY RED LABEL	R\$ 31,00
TEACHER'S	R\$ 22,00
DOSE DE GIN	R\$ 31,00
CAMPARI	R\$ 20,00
BACARDI	R\$ 20,00

COCKTAILS

BATIDA DE FRUTAS COM CACHAÇA	R\$ 26,00
BATIDA DE FRUTAS COM VODKA	R\$ 31,00
BATIDA DE FRUTAS COM ABSOLUT	R\$ 38,00
CAIPIRINHA	R\$ 22,00
CAIPIRINHA DE FRUTAS	R\$ 26,00
CAIPIRINHA DE SELETA	R\$ 30,00
CAIPVODKA ABSOLUT	R\$ 36,00
CAIPVODKA DE LIMÃO	R\$ 27,00
CAIPVODKA DE FRUTAS	R\$ 31,00
CAIPIRÍSSIMA DE FRUTAS	R\$ 32,00
CAIPISAQUE DE FRUTAS	R\$ 30,00
GIN TÔNICA	R\$ 46,00
COZUMEL	R\$ 26,00
PIÑA COLADA	R\$ 38,00
CUBA LIBRE	R\$ 25,00
CAPETA	R\$ 31,00
MOJITO	R\$ 28,00
COCO LOKO	R\$ 36,00
ABACAXI TROPICAL	R\$ 40,00
MARGARITA	R\$ 36,00
COCKTAIL SEM ÁLCOOL	R\$ 26,00

COMBOS (NÃO RETORNÁVEIS)

VODKA SMIRNOFF (01 GARRAFA + 5 ENERGÉTICOS)	R\$ 251,00
VODKA ABSOLUT (01 GARRAFA + 5 ENERGÉTICOS)	R\$ 361,00
GIN TANQUERAY (01 GARRAFA + 5 ENERGÉTICOS)	R\$ 451,00
GIN BEEFEATER (01 GARRAFA + 5 ENERGÉTICOS)	R\$ 351,00

LIMÃO ESPREMIADO R\$2,00

COPO DE GELO R\$2,00

Espumantes

CASA VALDUGA 130 BRUT BLANC DE BLANC

Chardonnay R\$ 350,00

TERROIR: VALE DOS VINHEDOS - RIO GRANDE DO SUL | BRASIL - GRAD. ALCÓOLICA: 12,5%

Elaborado exclusivamente com uvas de safras especiais. Possui coloração amarelo palha e um fino perlage. O bouquet revela grande intensidade e elegância, com perfeita harmonia entre as notas frutadas e as finas nuances amanteigadas e de brioche. Um espumante único, com excelente cremosidade e frescor. Harmonização: Grelhados, carnes assadas, peixes, frutos do mar, massas, risotos.



CASA VALDUGA PREMIUM BRUT

Chardonnay & Pinot Noir R\$ 155,00

TERROIR: VALE DOS VINHEDOS - RIO GRANDE DO SUL | BRASIL - GRAD. ALCÓOLICA: 12%

Apresenta coloração amarelo palha, perlage fino e delicado aroma de frutas tropicais acompanhado por nuances de amêndoas e frutas maduras. Elegante e cremoso de excelente frescor. Harmonização: Carnes brancas, saladas, frutos do mar e peixes.



CASA VALDUGA PREMIUM BRUT ROSÉ

Chardonnay & Pinot Noir R\$ 155,00

TERROIR: VALE DOS VINHEDOS - RIO GRANDE DO SUL | BRASIL - GRAD. ALCÓOLICA: 12%

Apresenta coloração rosa salmão, perlage fino e delicado aroma de frutas vermelhas acompanhado por nuances de frutas secas e brioche. Elegante e cremoso, de excelente frescor. Harmonização: Frutos do mar, peixes, carnes brancas, entradas frias, risotos e massas com molhos pouco condimentados.



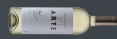
Brancos

CASA VALDUGA ARTE BLEND

Chardonnay & Moscato R\$ 95,00

TERROIR: SERRA GAÚCHA - RIO GRANDE DO SUL - RS | BRASIL - GRAD. ALCÓOLICA: 11%

Coloração amarelo esverdeado claro, límpido e brilhante. Boa intensidade e fineza aromática, evidenciando-se notas de frutas cítricas e tropicais como abacaxi, além de nuances de flores brancas. Leve, equilibrado e sutil, com uma acidez muito refrescante. Final de boca persistente e frutado. Harmonização: Bruschetta, saladas, peixes e frutos do mar.



CASA VALDUGA ORIGEM

Chardonnay R\$ 98,00

TERROIR: VALE DOS VINHEDOS - RIO GRANDE DO SUL | BRASIL - GRAD. ALCÓOLICA: 11,5%

Límpido e brilhante, de coloração amarelo palha. Equilibrado e refrescante, caracteriza-se pela textura leve e macia, acompanhada por generosas notas frutadas. O final de boca remete a frutas frescas, revelando toda harmonia e vivacidade da uva Chardonnay. Aroma fino e elegante, ressaltando notas de frutas cítricas e tropicais, como abacaxi, pera e maçã. Harmonização: Saladas, queijos leves, peixes e carnes brancas.



CASA VALDUGA TERROIR SAUVIGNON BLANC

Sauvignon Blanc R\$ 150,00

TERROIR: CAMPANHA GAÚCHA - RIO GRANDE DO SUL | BRASIL - GRAD. ALCÓOLICA: 12,5%

Coloração amarelo palha com reflexos esverdeados, brilhante. Refrescância aportada por sua excelente acidez. Com corpo leve e perfeitamente equilibrado, marcante retrogosto frutado e um leve toque mineral. Aroma cativante, com notas frutadas envoltas por delicadas nuances de arruda e ervas finas. Destacam-se notas de frutas como goiaba e maracujá, características do varietal. Harmonização: Massas com molhos leves e aromáticos, peixes, frutos do mar, carnes brancas, camarão VM empanado, bobó de camarão.



Rosés

CASA VALDUGA ARTE BLEND ROSÉ

Gewurztraminer & Malbec R\$ 95

TERROIR: SERRA DO SUDESTE - RIO GRANDE DO SUL | BRASIL - GRAD. ALCÓOLICA: 11,5%

Coloração rosado de média intensidade, límpido e brilhante. Predomínio de aromas primários, perfil floral e frutado. Aroma de flores com nuance de frutas de polpa branca. Delicado, com acidez e álcool equilibrado. Leve, macio e refrescante. Final de boca agradavelmente frutado. Harmonização: Frutos do mar, risotos, carnes brancas e massas com molhos pouco condimentados.



CASA VALDUGA NATURELLE ROSÉ SUAVE

Malvasia, Moscato & Merlot R\$ 95

TERROIR: VALE DOS VINHEDOS - RIO GRANDE DO SUL | BRASIL - GRAD. ALCÓOLICA: 10%

De coloração rosado intenso, é límpido e brilhante. Aromas primários, com notas de frutas frescas como morango, goiaba, pêssego, cereja e leve nuance floral. Leve e de agradável frescor, com paladar adocicado. Harmonização: Doces, frutas, sobremesas e pratos leves.



CASA VALDUGA TERROIR

Cabernet Sauvignon R\$ 150

TERROIR: CAMPANHA - RIO GRANDE DO SUL | BRASIL - GRAD. ALCÓOLICA: 13%

Vermelho rubi profundo e intenso. Possui excelente complexidade aromática. Aromas de especiarias. Apresenta corpo intenso, denotando o clássico caráter do Cabernet Sauvignon. Sua acidez é moderada, e os taninos médios, gerando excelente volume em boca. Seu retrogosto é intenso e persistente. Harmonização: Queijos maduros, carnes vermelhas, massas com molhos condimentados.

CASA VALDUGA TERROIR

Pinot Noir R\$ 180

TERROIR, SERRA DO SUDESTE - RIO GRANDE DO SUL | BRASIL - GRAD. ALCÓOLICA 12,5%

Coloração vermelho rubi, brilhante e translúcido. Taninos macios e excelente acidez, leve e fresco, onde as características varietais são ainda mais evidentes em seu retrogosto essencialmente frutado. Bouquet complexo que lembra frutas maduras como cereja e morango aliados a aromas de marmelo e notas atribuídas pelo carvalho, como anis, tabaco e um leve toque mentolado. Harmonização: Carnes brancas, carnes grelhadas, peixes e queijos leves.

CASA VALDUGA TERROIR EXCLUSIVO

Malbec R\$ 250

TERROIR, SERRA DO SUDESTE - RIO GRANDE DO SUL | BRASIL - GRAD. ALCÓOLICA: 14%

Apresenta coloração rubi com reflexos violáceos. A passagem de 8 meses por barricas de carvalho francês proporciona grande complexidade aromática, com notas de frutas negras acompanhadas por delicadas nuances florais e um sutil toque mentolado. Harmonização: Queijos de média maturação, Carnes vermelhas grelhadas, risoto.

CASA VALDUGA ORIGEM

Carménère R\$ 98

TERROIR: VALE CENTRAL | CHILE - GRAD. ALCÓOLICA: 13%

Vermelho púrpura profundo. Taninos maduros, proporcionando uma textura aveludada. Com final de boca longo, ressaltando a presença a frutada. Exuberante, com intensas notas de amoras e groselhas, combinadas com nuances de mentol e especiarias. Harmonização: Burrata, Brusqueta, Carne vermelha grelhada, Massas com molho de tomate.

CASA VALDUGA ORIGEM

Cabernet Sauvignon R\$ 98

TERROIR: VALE CENTRAL | CHILE - GRAD. ALCÓOLICA: 13%

Vermelho violáceo, intenso e brilhante. O perfil frutado é confirmado no paladar, onde a suavidade dos taninos proporciona perfeito equilíbrio com a acidez. Mostra-se intenso e vivaz, com predominância de frutas vermelhas como framboesa e cereja, acompanhadas por delicadas nuances de especiarias. Harmonização: Carnes vermelhas grelhadas, massas, risotos e queijos suaves.

CASA VALDUGA ARTE BLEND FRUITÉ

Marselan & Malbec R\$ 95

TERROIR: SERRA DO SUDESTE - RIO GRANDE DO SUL | BRASIL - GRAD. ALCÓOLICA: 12%

Elaborado pelas variedades de uvas Marselan e Malbec, este exemplar possui coloração vermelho violáceo limpo e brilhante, aromas de frutas vermelhas, morango, framboesa e cereja e paladar equilibrado, leve e agradável, com taninos macios, fácil de beber. Harmonização: Massas com molhos leves, carnes vermelhas, queijos e embutidos.

É PROIBIDO O CONSUMO DE COMIDA E
BEBIDA DE AMBULANTES NAS DEPENDÊNCIAS
DO LA PLAGE.
AGRADECEMOS A COMPREENSÃO



CLIQUE NO BOTÃO E NOS
ENCONTRE



CLIQUE NO BOTÃO E
NOS LIGUE



CLIQUE NO BOTÃO E
NOS SIGA

ENDEREÇO: PRAIA DO ARACAÍPE - ESTR. DA BALSAM, 1601 - ARRAIAL
D'AJUDA, PORTO SEGURO - BA, 45816-000