



REI DO IMÓVEL

CRECI 22.864J

MAIS **CONFIANÇA** PARA SEUS **INVESTIMENTOS**

À medida que 2026 se inicia, celebramos 16 anos de uma jornada excepcional em nossa empresa. Nosso foco incansável na excelência e em superar nossas próprias expectativas, ao invés de buscar sucesso a qualquer custo, tem sido o alicerce do nosso crescimento.

Esta abordagem nos diferencia no mercado e é fundamental para o nosso sucesso contínuo. O sucesso que desfrutamos é o resultado direto de nossa dedicação e trabalho árduo.

Que este compromisso com a excelência continue a nos guiar nos próximos anos. 16 anos de dedicação à qualidade no atendimento e à satisfação plena de nossos clientes."



Whatsapp



@reidoimovel

www.reidoimovel.com.br

51 3502.3333
Av. Ararigóbia, 201
Capão da Canoa/RS

51 3416.3132
Av. Ubirajara, 427/Lj 06
Capão da Canoa/RS

Obras de qualidade
começam por uma
***Construtora
de qualidade!***



Mais de 100 mil metros² de obras
construídas com excelência.



@jc_marquesconstrutora



Av. Central, 618, Zona Nova, Capão da Canoa/RS.

Bebidas e Cocktails

COCKTAILS AUTORAIS		GT CLUB	LICORES E WHISKYS • DOSES	
Exagerado	44,90	Gin Pink	44,90	Licor 43 29,80
<i>Beefeater Pink, Xarope de Maracujá com Gengibre e Soda de Morango</i>		<i>Beefeater, Purê de Frutas Vermelhas, Maracujá e Sálvia</i>		Jägermeister 28,90
A Mãe Tá On	46,80	Gin Tônica	39,90	Amarula 28,90
<i>Beefeater, Noilly Pratt, Licor St. Germain, Lillet Blanc e Espumante</i>		<i>Beefeater, Tônica, Angostura Orange e Limão Siciliano</i>		Licor 43 de chocolate 32,80
@Licor43Brasil	44,80	Gin Tropical	46,90	Limoncello 32,80
<i>2 doses de Licor 43 com limão</i>		<i>Beefeater, Red Bull Tropical e Suco de Laranja</i>		Jack Honey 29,90
Flor de Liz	46,80			Jack Fire 29,90
<i>Vodka Absolut, limoncello, chá de hibisco, limão siciliano e chá fada azul</i>				Jack Apple 29,90
				Johnnie Walker Red 28,90
				Johnnie Walker Black 35,90
				Old Parr 35,90
				Chivas Regal 33,90
				Buchanan's 38,90
MOCKTAILS • DRINKS SEM ÁLCOOL		COCKTAILS CLÁSSICOS	CERVEJAS	
Soda Italiana	18,90	Aperol Spritz	44,90	Chopp Pilsen 300ml 19,50
<i>Sabores: Maçã verde, Tangerina e Cranberry</i>		Mojito	39,90	Patagônia 33,90
Soda Americana	19,80	Piña Colada	39,90	Patrícia 50,90
<i>Blend maracujá e laranja, tônica e purê de Toranja</i>		Cosmopolitan	39,90	Corona 330ml 19,90
Aperol Zero	26,80	Negroni	46,90	Stella 275ml 18,90
		Carajillo <i>Licor 43 com café</i>	44,90	Heineken 330ml 19,90
		Moscow Mule	44,90	Serramalte 600ml 27,90
				Heineken 600ml 27,90
				Original 600ml 26,90
CAIPIRINHAS		VINHOS E ESPUMANTE	BEBIDAS SEM ÁLCOOL	
Caipirinha de Cachaça	28,90	Vinho tinto em taça	29,90	Refrigerante 9,50
Caipirinha de Cachaça Premium	38,90	<i>Esporão português</i>		Água Mineral 9,50
Caipirinha de Vodka	29,90	Vinho Branco em taça	28,90	Red Bull 19,90
Caipirinha de Sakê	29,90	<i>Larentis Serra Gaúcha</i>		Suco Natural 300ml 17,90
Caipirinha de Absolut	44,90	Espumante em taça	29,90	<i>Sabores: Laranja e Limão</i>
<i>Sabores: Limão, Morango, Maracujá, Abacaxi e Do Batista</i>		<i>Monte Paschoal Brut</i>		Suco Natural 300ml 18,90
		Freixenet Zero	25,90	<i>Sabores: Abacaxi, Abacaxi com Hortelã Morango</i>
		<i>Espumante em taça</i>		Suco Verde 500ml 27,90
				<i>Abacaxi, Gengibre, Limão e Couve</i>
				Café Espresso 8,90



Mini Moranga de Camarão



Especial camarões e frutos do mar

CAMARÃO SOLTINHO	R\$ 119,80
(Camarões empanados, acompanha geléia de pimenta e limão siciliano)	
CAMARÃO A MILANESA ESPECIAL	R\$ 129,90
(Camarões vg à milanesa, acompanha limão siciliano, remolhado e geléia de pimenta - 6 unidades)	
VARAL DE CAMARÕES	R\$ 152,80
(Camarão vg em crosta de panko, acompanha limão siciliano, molho remolhado e geleia de pimenta - 6 unidades)	
CAMARÃO ALHO E ÓLEO ESPECIAL	R\$ 134,90
(Camarões vg salteados no azeite de oliva e alhos finamente laminados acompanha pães, limão siciliano e remolhado)	
MINI MORANGA COM CAMARÃO	R\$ 69,90
(Purê de moranga levemente apimentado, camarões selecionados flambados no conhaque e tempero do chef)	
BURRATA COM FRUTOS DO MAR	R\$ 168,80
(Burrata tostada, camarões, lula, polvo e mexilhões na manteiga de ervas e vinho, tomates confitados e pães da casa)	

Petiskos

CROQUETA DE OSSOBUCO	R\$ 62,70
(Croquetes de ossobuco empanados no panko, acompanha aioli de pálrica defumada e alho assado, mostarda dijon)	
DADINHO DE TAPIOCA	R\$ 59,80
(Dadinhos de tapioca e queijo coalho acompanhado de geléia de pimenta e melado)	
SIRI NA CASCA	R\$ 34,90
(Siri preparado a base de leite de coco e dendê, gratinado com parmesão)	
BOLINHO DE BACALHAU	R\$ 99,80
(Bolinho de bacalhau e batata, recheado de queijo brie, acompanha geléia de abacaxi e limão siciliano - 5 unidades)	
POLVO NO PÃO BRIOCHE	R\$ 69,90
(Polvo, tomate confit, cebola confit, aioli de páorica defumada, folhas de rúcula, servido no pão de brioche, acompanha gremolata de coentro - 4 unidades)	
ISCAS DE MIGNON COM BATATAS RÚSTICAS	R\$ 134,70
(Suaves iscas de mignon servidas com batatas rústicas crocantes, cebolas roxas em cubos, acompanhadas de um cremoso molho de queijo, acompanha farofa crocante e pães tostados.)	
VIOLINHA	R\$ 84,80
(Violinha à milanesa, acompanha limão siciliano e geléia de pimenta)	
LULA NA MANTEIGA DE ERVAS	R\$ 88,90
(Lulas salteadas na manteiga de ervas e vinho branco, acompanha, golf e pães da casa)	
TÁBUA DE ENTRECOT COM QUEIJO COALHO	R\$ 109,70
(Tiras de entrecot grelhado e queijo coalho frito, acompanha farofa e chimichurri)	
TÁBUA DE MIGNON COM QUEIJO MUSSARELA	R\$ 104,80
(Tiras de mignon à milanesa, cubos de queijo mussarela, acompanha molho golf)	
TIRAS DE PICANHA URUGUAYA	R\$ 108,90
(Tiras de picanha grelhada, molho apimentado, farofa e chimichurri)	
A PARMEGIANA NO PALITO	R\$ 104,80
(Filé mignon à milanesa, queijo mussarela, molho rústico e parmesão)	
BAURU NO PÃO	R\$ 59,70
(Pão artesanal, bife de filé mignon, alface, tomate, picles e molho remolhado, acompanha fritas)	
QUEIJO À MILANESA	R\$ 49,90
(Cubos de queijo mozarella, empanados, acompanha molho Golf)	

Burrata Salad



Pastéis tradicionais

15cm

CAMARÃO	R\$ 29,90
FILÉ MIGNON	R\$ 27,90
QUEIJO	R\$ 23,90
CHOCOLATE	R\$ 23,90

Saladas

SALADA PETISKOS (mix de verdes, damascos, brie, mel, amêndoas tostadas e palmito)	R\$ 74,70
SALADA DE VERÃO (mix de verdes, morangos, manga, ricota, castanhas, polpa de maracujá e molho tropical)	R\$ 73,80
SALADA CAESAR (alface americana, frango em cubos, queijo, croutons, tempero verde e molho anchova)	R\$ 78,90
SALADA DO CHEF (alface americana, frutos do mar salteados na manteiga e açafrão)	R\$ 99,80
SALADA MISTA (mix de verdes, rabanete laminado, ervilha torta, grão de bico, tomate confit, repolho roxo cru, pepino agri doce, cebola cristal e ovo de codorna)	R\$ 58,70
SALADA DE MAIONESE (batata e maionese)	R\$ 36,90
SALADA DE ALFACE E TOMATE (alface e tomate)	R\$ 29,80
BURRATA SALAD (Rúcula, tomates coloridos confitados, burrata de búfala, balsâmico, pesto, nozes, presunto cru espanhol e pães da casa)	R\$ 88,70
SALADA CAPRESE (Lâminas de tomate intercaladas com burrata, regadas ao molho pesto artesanal, folhas de manjericão e nozes, sob cama de rúcula)	R\$ 88,90



Burrata de Frutos do Mar



Aves

* meia porção 70% do valor

Individual:

A LA MINUTA DE FRANGO

(Filé de frango grelhado, acompanha arroz, ovo, fritas, maionese, mix de verdes e tomates)

R\$ 64,70

2 Pessoas:

FRANGO AO MOLHO DE LARANJA

(filé de frango grelhado ao molho de laranja, acompanha arroz e souté)

R\$ 99,80

FRANGO À PARMEGIANA

(filé de frango empanado, recheado de mussarela e presunto ao molho rústico, acompanha arroz e fritas)

R\$ 168,90

Carnes



Individual:

OJO DE BIFE DEL BRAVA

(sabor intenso e textura suculenta, acompanhado de provoleta, batatas bravas crocantes e tomates confitados. Uma homenagem a parrilla uruguai com toque autoral)

R\$ 133,90

ASSADO DE TIRA

(tira de costela uruguai, feijão mexido, arroz, farofa e chimichurri)

R\$ 144,80

ENTRECOT GRATINADO

(entrecot grelhado com mussarela gratinado, pimentões coloridos grelhados, batata gratinada e chimichurri)

R\$ 138,70

ENTRECOT DO CHEF

(entrecot, palmitos tostados, arroz de chimichurri, espargos e farofa criola)

R\$ 138,80

A LA MINUTA DE FILÉ MIGNON

(Filé mignon grelhado, acompanha arroz, ovo, fritas, maionese, mix de verdes e tomates)

R\$ 74,90



Porque conexão de
qualidade faz parte
dos seus melhores
momentos.



Aperte o botão
do seu smartphone
**ASSINE
JÁ!**
Suporte local 24 horas
0800 800 1122

RMS
TELECOM

Medalhões aos Queijos



Carnes

* meia porção 70% do valor

2 Pessoas:

FILÉ À PARMEGIANA

(filé mignon empanado recheado de mussarela e presunto ao molho rústico, acompanha arroz e fritas)

R\$ 209,70

FILÉ NA PEDRA

(medalhões de filé servidos na pedra com queijo mussarela, acompanha batatas rústicas e arroz)

R\$ 234,80

FILÉ À MILANESA ARGENTINO

(filé mignon à milanesa, tomate confit e mussarela gratinado, acompanha arroz e fritas)

R\$ 209,90

FILÉ COM CEBOLA CARAMELIZADA

(filé mignon grelhado, cebola caramelizada, acompanha arroz e fritas)

R\$ 199,80

FILÉ AS NATAS À MILANESA

(filé mignon empanado ao molho de nata, acompanha arroz e souté)

R\$ 229,70

MEDALHÕES AOS QUEIJOS

(medalhões grelhados, molho 4 queijos, acompanha arroz e souté)

R\$ 248,90

PICANHA À MODA DA CASA

(medalhões de picanha grelhados, acompanha arroz, fritas, farofa e pães tostados)

R\$ 229,80

PICANHA AOS QUEIJOS

(Picanha inteira em medalhões ao molho de queijo cremoso, acompanha fritas com pálpita defumada e lemon pepper e arroz primavera)

R\$ 269,70

MINI PARRILLA

(assado de tiras, 2 medalhões de picanha, linguiça mista, milho tostado e pimentões grelhados. Acompanha arroz, salada de mix de verdes, cebola e bacon, pão da casa e farofa)

R\$ 308,90



Linguado à Belle Meunière



Frutos do Mar

* meia porção 70% do valor

2 Pessoas:

CÔNGRIO À BERRO D'ÁGUA

(Grelhado ao molho de açafrão, palmito, molho béchamel e cubos de bacon, banana grelhada, arroz de alho e parmesão e batatas com ervas)

R\$ 289,80

CÔNGRIO À BELLE MEUNIÈRE

(Côngrio ao molho de camarões, alcaparras, cogumelos paris, azeitonas pretas, cebola cristal, manteiga, vinho branco e especiarias - acompanha arroz e batata souté)

R\$ 299,70

LINGUADO COM LEGUMES SALTEADOS

(linguado grelhado com legumes salteados no azeite extra virgem)

R\$ 209,70

LINGUADO À MODA DO CHEF

(linguado grelhado, arroz à grega, pirão, camarão e lula no bafo com açafrão)

R\$ 253,80

LINGUADO À BELLE MEUNIÈRE

(linguado grelhado, alcaparras, cogumelos paris, azeitonas pretas, cebola cristal, camarões na manteiga, vinho branco e especiarias, acompanha arroz e souté)

R\$ 264,90

LINGUADO AO MOLHO DE LEITE DE COCO E LIMÃO SICILIANO

(linguado grelhado, molho de leite de coco, com camarões, coentro, limão siciliano, acompanha salada mix de verdes e queijo coalho frito)

R\$ 258,80

LINGUADO AO MOLHO DE CAMARÃO

(linguado grelhado ao molho rústico com camarões, acompanha arroz e pirão)

R\$ 248,70

SALMÃO AO MOLHO DE MARACUJÁ OU MOSTARDA

(salmão grelhado ao molho de maracujá ou mostarda acompanha arroz e legumes)

R\$ 249,80

SALMÃO PARIS

(salmão grelhado em crosta de cebola crocante, servido sobre molho aveludado de cogumelos Paris, alho poró e espargos, finalizado com toque de espumante Brut)

R\$ 279,90

BOBÓ DE CAMARÃO

(Delicioso prato à base de camarões frescos cozidos em um creme de mandioca, leite de coco e temperos aromáticos, arroz perfumado e cremoso cozido com leite de coco, bananas maduras assadas até ficarem caramelizadas, polvilhadas com canela)

R\$ 278,70

CAMARÃO À GREGA

(camarões grandes empanados no coco, queijo à milanesa, acompanha arroz à grega, fritas, figos e geleia de pimenta)

R\$ 299,80

CAMARÃO AOS QUEIJOS

(camarões empanados ao molho 4 queijos, acompanha arroz e souté)

R\$ 298,90

CAMARÃO NO ABACAXI

(risoto de palmito pupunha, abacaxi e alho poró, aligot servido no abacaxi e camarões VG à provençal)

R\$ 289,70

CAMARÃO NA MORANGA

(camarões cozidos na moranga, leite de coco e especiarias, acompanha arroz de açafrão, soute e farofa de banana)

R\$ 314,80

MOQUECA DE FRUTOS DO MAR

(postas de cação, frutos do mar, pimentões coloridos, cebola, leite de coco e dendê, acompanha arroz de açafrão e farofa de banana)

R\$ 369,90

3 Pessoas:

PAELLA DE FRUTOS DO MAR

(arroz com açafrão, polvo, camarão, lula, mexilhões, pimentões coloridos, cebola, azeitona, ervilha torta e especiarias)

R\$ 378,00



Porque conexão de
qualidade faz parte
dos seus melhores
momentos.



Aperte o botão
do seu smartphone
**ASSINE
JÁ!**
Suporte local 24 horas
0800 800 1122

RMS
TELECOM

Salada de Verão

Salmão ao Molho de Mostarda



Massas

Individual:

FETTUCINNE A CARBONARA (Massa artesanal, bacon, gema de ovo caipira e parmesão)	R\$ 98,80
FETTUCINNE AOS QUEIJOS E ISCAS DE MIGNON (Massa artesanal, molho 4 queijos e iscas de mignon grelhado)	R\$ 139,80
FETTUCINNE NERO COM CAMARÕES (Massa artesanal com tinta de lula, camarões flambados, tomates confit, azeite de ervas e folhas de rúcula)	R\$ 138,90
ESPAGUETTI RIVIERA (Massa artesanal com camarões rosados e molho de nata)	R\$ 149,80

2 Pessoas:

ESPAGUETE A PARISIENSE (Massa artesanal, iscas de frango, presunto, cogumelos Paris, ervilha torta, queijo mussarela, molho branco e parmesão)	R\$ 129,70
--	------------

Risotos

Individual:

RISOTO DE ISCAS DE FILÉ E PARMA (Risoto parma, uma combinação deliciosa de arroz arbóreo cremoso, com iscas suculentas de filé mignon, queijo derretido e o toque sofisticado do presunto parma)	R\$ 139,80
RISOTO DE CAMARÃO (Risoto de camarão, alho poró e molho rústico)	R\$ 129,70
RISOTO VEGETARIANO (Risoto lacto vegetariano, legumes da casa, cogumelos e cubos de queijo coalho frito)	R\$ 99,90

Risoto Vegetariano



Polvo à Vinagrete



Gourmet

Individual:

RISOTO DO PORTO (arroz arbóreo, vinho do Porto, parmesão, acompanhado de escalopes de mignon)	R\$ 158,70
NACO DE FILÉ COM BRIE (torpedo de filé mignon, queijo brie, acompanha risoto de espargos verdes e molho madeira)	R\$ 164,80
SALMÃO PREMIUM COM RISOTO DE CAMARÃO (salmão grelhado com risoto de camarões com toque de molho rústico)	R\$ 179,90
CÔNGRIO COM ALCAPARRAS (côngrio grelhado na manteiga de alcaparras, acompanha legumes salteados no azeite oliva)	R\$ 169,80
CÔNGRIO AO SOL DE MARRAKESH (Posta de côngrio grelhada em crosta de cuscuz marroquino, pimentões, cebola roxa e vinho branco. Acompanha ragu de cogumelos e molho tropical de manga e maracujá)	R\$ 169,70
CAMARÃO TAILANDÊS (camarões VG salteados no tarê, pálpita defumada e curry, acompanha arroz negro com pimentões vermelhos e amêndoas no leite de coco)	R\$ 168,80
POLVO À VINAGRETE (tentáculos de polvo grelhados em óleo de ostra, batatas ao murro com salsa crioula, acompanha vinagrete de leite de coco)	R\$ 169,90
BACALHAU ÀS NATAS (Bacalhau grelhado no azeite extra virgem ao molho de nata gratinado, acompanhado de tomates e cebolas confitados, batatas ao murro e farofa de banana)	R\$ 199,70



Camarão à Grega



Porções

BATATA FRITA	R\$ 34,80
BATATA SOUTÉ	R\$ 34,90
POLENTA FRITA	R\$ 34,90
CEBOLA EM ANÉIS	R\$ 30,40
LEGUMES	R\$ 40,60
ARROZ	R\$ 20,90
ARROZ A GREGA	R\$ 26,90
ARROZ COM AMÊndoas	R\$ 26,90
FEIJÃO	R\$ 14,90
FEIJÃO MEXIDO	R\$ 21,90
PIRÃO	R\$ 16,90

Pratos Fit

Individual:

FRANGO COM LEGUMES (frango com legumes)	R\$ 57,80
ESPAQUETE DE ABOBRINHA (espaguete de abobrinha, brócolis e filé de linguado)	R\$ 67,90

PETISKOS **KIDS**

BAMBINO (espaguete na manteiga, tomatinhos fatiados e frango grelhado)	R\$ 49,70
À LA KIDS (arroz branco, bifinho, ovo e batata smile)	R\$ 49,80
MARINHEIRO (arroz branco, batata soute, brócolis e filézinho de violinha)	R\$ 59,90



Sensações de Morango



Sobremesas

SENSAÇÕES DE MORANGO

(calda de morangos, lascas de chocolate ao leite, morangos fatiados, e ganache de chocolate)

R\$ 49,60

BANANAS FLAMBADAS

(bananas flambadas, cobertas com calda de caramelo, sorvete de creme e um toque de canela)

R\$ 39,90

PETIT GATEAU

(bolo de chocolate recheado com calda de chocolate quente, acompanhado de sorvete de creme Nestlé)

R\$ 38,90

GRAND GATEAU

(picolé Mega Nestlé, em base de petit gateau, totalmente coberto por morangos mergulhados em calda de chocolate puro derretido, cobertura com raspas de chocolate branco e um fio de calda de caramelo)

R\$ 59,80

CREME DE PAPAYA

(creme de papaya com redução de licor de cassis, e crocante de castanha)

R\$ 39,70

DUO DE PUDIM

(pudim de leite condensado e pudim de doce de leite uruguai)

R\$ 38,90

Creme de Papaya



Picanha aos Queijos



O primeiro condomínio fechado com praia artificial de ondas e muito mais para você e sua família!

ALTO PADRÃO • EXCLUSIVIDADE • LAZER O ANO INTEIRO

Infraestrutura de resort, com complexo esportivo com 14 quadras, jardim holandês, bosque de oliveiras, club house com spa, fazenda vertical, carregadores de carros elétricos, marketplace, spa canino com piscina em formato de osso e **muito mais!**

Lotes à venda

Visite nosso plantão de vendas e conheça a maquete interativa do empreendimento.

Av. Central 1510, Atlântida

**OMEGA &
PREMIERE**



DESCUBRA A SINGULARIDADE DA VOLPI - MÓVEIS SINGULARES!

Nossa singularidade reside na fusão única entre a arte da marcenaria e a eficiência de uma produção de fábrica.



Também trabalhamos com portas internas
sob medida, em melamina e laqueadas.

Entre em contato e faça seu orçamento!

RS-407, 2682 - Atlântida, Xangri-lá - RS
Telefone: 51 8010-2403

VOLPI
móvel singulares



saraiva

vidros e esquadrias

PVC E ALUMÍNIO

📞 51 3663.6141 WhatsApp 51 98445.7065



SARAIVAESQUADRIAS