



# 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](http://www.reidoimovel.com.br)

51 3502.3333  
Av. Ararigóia, 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 metros<sup>2</sup> 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
<b>Exagerado</b> _____ 44,90 <i>Beefeater Pink, Xarope de Maracujá com Gengibre e Soda de Morango</i>	<b>Gin Pink</b> _____ 44,90 <i>Beefeater, Purê de Frutas Vermelhas, Maracujá e Sálvia</i>	<b>Licor 43</b> _____ 29,80 <b>Jägermeister</b> _____ 28,90 <b>Amarula</b> _____ 28,90
<b>A Mãe Tá On</b> _____ 46,80 <i>Beefeater, Noilly Pratt, Licor St. Germain, Lillet Blanc e Espumante</i>	<b>Gin Tônica</b> _____ 39,90 <i>Beefeater, Tônica, Angostura Orange e Limão Siciliano</i>	<b>Licor 43 de chocolate</b> _____ 32,80 <b>Limoncello</b> _____ 32,80 <b>Jack Honey</b> _____ 29,90
<b>@Licor43Brasil</b> _____ 44,80 <i>2 doses de Licor 43 com limão</i>	<b>Gin Tropical</b> _____ 46,90 <i>Beefeater, Red Bull Tropical e Suco de Laranja</i>	<b>Jack Fire</b> _____ 29,90 <b>Jack Apple</b> _____ 29,90 <b>Johnnie Walker Red</b> _____ 28,90
<b>Flor de Liz</b> _____ 46,80 <i>Vodka Absolut, limoncello, chá de hibisco, limão siciliano e chá fada azul</i>		<b>Johnnie Walker Black</b> _____ 35,90 <b>Old Parr</b> _____ 35,90 <b>Chivas Regal</b> _____ 33,90 <b>Buchanan's</b> _____ 38,90
MOCKTAILS • DRINKS SEM ÁLCOOL	COCKTAILS CLÁSSICOS	CERVEJAS
<b>Soda Italiana</b> _____ 18,90 <i>Sabores: Maçã verde, Tangerina e Cranberry</i>	<b>Aperol Spritz</b> _____ 44,90 <b>Mojito</b> _____ 39,90 <b>Piña Colada</b> _____ 39,90	<b>Chopp Pilsen 300ml</b> _____ 19,50 <b>Patagônia</b> _____ 33,90 <b>Patrícia</b> _____ 50,90
<b>Soda Americana</b> _____ 19,80 <i>Blend maracujá e laranja, tônica e purê de Toranja</i>	<b>Cosmopolitan</b> _____ 39,90 <b>Negroni</b> _____ 46,90 <b>Carajillo</b> <i>Licor 43 com café</i> _____ 44,90	<b>Corona 330ml</b> _____ 19,90 <b>Stella 275ml</b> _____ 18,90 <b>Heineken 330ml</b> _____ 19,90
<b>Aperol Zero</b> _____ 26,80	<b>Moscow Mule</b> _____ 44,90	<b>Serramalte 600ml</b> _____ 27,90 <b>Heineken 600ml</b> _____ 27,90 <b>Original 600ml</b> _____ 26,90
CAIPIRINHAS	VINHOS E ESPUMANTES	BEBIDAS SEM ÁLCOOL
<b>Caipirinha de Cachaça</b> _____ 28,90 <b>Caipirinha de Cachaça Premium</b> _____ 38,90 <b>Caipirinha de Vodka</b> _____ 29,90 <b>Caipirinha de Sakê</b> _____ 29,90 <b>Caipirinha de Absolut</b> _____ 44,90 <i>Sabores: Limão, Morango, Maracujá, Abacaxi e Do Batista</i>	<b>Vinho tinto em taça</b> _____ 29,90 <i>Esporão português</i> <b>Vinho Branco em taça</b> _____ 28,90 <i>Larentis Serra Gaúcha</i> <b>Espumante em taça</b> _____ 29,90 <i>Monte Paschoal Brut</i> <b>Freixenet Zero</b> _____ 25,90 <i>Espumante em taça</i>	<b>Refrigerante</b> _____ 9,50 <b>Água Mineral</b> _____ 9,50 <b>Red Bull</b> _____ 19,90 <b>Suco Natural 300ml</b> _____ 17,90 <i>Sabores: Laranja e Limão</i> <b>Suco Natural 300ml</b> _____ 18,90 <i>Sabores: Abacaxi, Abacaxi com Hortelã Morango</i> <b>Suco Verde 500ml</b> _____ 27,90 <i>Abacaxi, Gengibre, Limão e Couve</i> <b>Café Expresso</b> _____ 8,90





Mini Moranga de Camarão



## Especial camarões e frutos do mar

---

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

## Petiscos

---

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



**Burrata Salad**



## Pastéis tradicionais

15cm

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

## Saladas

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



Salada Caprese



Burrata de Frutos do Mar





## Aves

\* meia porção 70% do valor

### Individual:

#### A LA MINUTA DE FRANGO

R\$ 64,70

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

### 2 Pessoas:

#### FRANGO AO MOLHO DE LARANJA

R\$ 99,80

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

#### FRANGO À PARMEGIANA

R\$ 168,90

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

## Carnes



### Individual:

#### OJO DE BIFE DEL BRAVA

R\$ 133,90

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

#### ASSADO DE TIRA

R\$ 144,80

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

#### ENTRECOT GRATINADO

R\$ 138,70

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

#### ENTRECOT DO CHEF

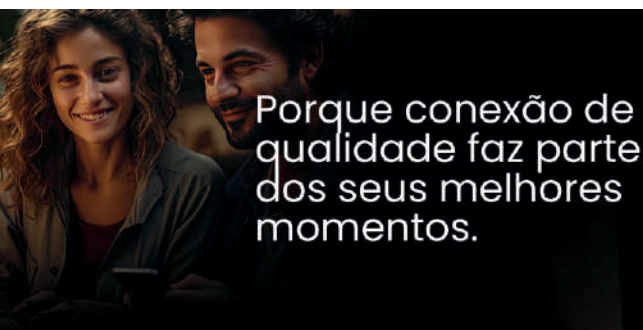
R\$ 138,80

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

#### A LA MINUTA DE FILÉ MIGNON

R\$ 74,90

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



Porque conexão de  
qualidade faz parte  
dos seus melhores  
momentos.

# 20 anos  
de grandes  
conexões.



Aponte a câmera  
do seu smartphone e  
**ASSINE  
JÁ!**

Suporte local 24 horas  
**0800 800 1122**

**RMS**  
TELECOM

Medalhões aos Queijos





## 2 Pessoas:

<b>FILÉ À PARMEGIANA</b> <i>(filé mignon empanado recheado de mussarela e presunto ao molho rústico, acompanha arroz e fritas)</i>	<b>R\$ 209,70</b>
<b>FILÉ NA PEDRA</b> <i>(medalhões de filé servidos na pedra com queijo mussarela, acompanha batatas rústicas e arroz)</i>	<b>R\$ 234,80</b>
<b>FILÉ À MILANESA ARGENTINO</b> <i>(filé mignon à milanesa, tomate confit e mussarela gratinado, acompanha arroz e fritas)</i>	<b>R\$ 209,90</b>
<b>FILÉ COM CEBOLA CARMELIZADA</b> <i>(filé mignon grelhado, cebola caramelizada, acompanha arroz e fritas)</i>	<b>R\$ 199,80</b>
<b>FILÉ AS NATAS À MILANESA</b> <i>(filé mignon empanado ao molho de nata, acompanha arroz e souté)</i>	<b>R\$ 229,70</b>
<b>MEDALHÕES AOS QUEIJOS</b> <i>(medalhões grelhados, molho 4 queijos, acompanha arroz e souté)</i>	<b>R\$ 248,90</b>
<b>PICANHA À MODA DA CASA</b> <i>(medalhões de picanha grelhados, acompanha arroz, fritas, farofa e pães tostados)</i>	<b>R\$ 229,80</b>
<b>PICANHA AOS QUEIJOS</b> <i>(Picanha inteira em medalhões ao molho de queijo cremoso, acompanha fritas com páprica defumada e lemon pepper e arroz primavera)</i>	<b>R\$ 269,70</b>
<b>MINI PARRILLA</b> <i>(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)</i>	<b>R\$ 308,90</b>





Linguado à Belle Meunière





## 2 Pessoas:

**CÔNGRIO À BERRO D'ÁGUA**

R\$ 289,80

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

**CÔNGRIO À BELLE MEUNIÉRE**

R\$ 299,70

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

**LINGUADO COM LEGUMES SALTEADOS**

R\$ 209,70

(linguado grelhado com legumes salteados no azeite extra virgem)

**LINGUADO À MODA DO CHEF**

R\$ 253,80

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

**LINGUADO À BELLE MEUNIÉRE**

R\$ 264,90

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

**LINGUADO AO MOLHO DE LEITE DE COCO E LIMÃO SICILIANO**

R\$ 258,80

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

**LINGUADO AO MOLHO DE CAMARÃO**

R\$ 248,70

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

**SALMÃO AO MOLHO DE MARACUJÁ OU MOSTARDA**

R\$ 249,80

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

**SALMÃO PARIS**

R\$ 279,90

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

**BOBÓ DE CAMARÃO**

R\$ 278,70

(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)

**CAMARÃO À GREGA**

R\$ 299,80

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

**CAMARÃO AOS QUEIJOS**

R\$ 298,90

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

**CAMARÃO NO ABACAXI**

R\$ 289,70

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

**CAMARÃO NA MORANGA**

R\$ 314,80

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

**MOQUECA DE FRUTOS DO MAR**

R\$ 369,90

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

## 3 Pessoas:

**PAELLA DE FRUTOS DO MAR**

R\$ 378,00

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



Porque conexão de  
qualidade faz parte  
dos seus melhores  
momentos.





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**





## Individual:

### RISOTO DO PORTO

(arroz arbóreo, vinho do Porto, parmesão, acompanhado de escalopes de mignon)

R\$ 158,70

### NACO DE FILÉ COM BRIE

(tornedor de filé mignon, queijo brie, acompanha risoto de aspargos 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, páprica 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** R\$ 57,80  
*(frango com legumes)*

**ESPAGUETE DE ABOBRINHA** R\$ 67,90  
*(espaguete de abobrinha, brócolis e filé de linguado)*

## PETISKOS KIDS

**BAMBINO** R\$ 49,70  
*(espaguete na manteiga, tomatinhos fatiados e frango grelhado)*

**À LA KIDS** R\$ 49,80  
*(arroz branco, bifeinho, ovo e batata smile)*

**MARINHEIRO** R\$ 59,90  
*(arroz branco, batata soute, brócolis e filézinho de violinha)*



Sensações de Morango





## Sobremesas

---

### SENSAÇÕES DE MORANGO

R\$ 49,60

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

### BANANAS FLAMBADAS

R\$ 39,90

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

### PETIT GATEAU

R\$ 38,90

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

### GRAND GATEAU

R\$ 59,80

(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)

### CREME DE PAPAYA

R\$ 39,70

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

### DUO DE PUDIM

R\$ 38,90

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



**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**  
móveis singulares



# saraiva

vidros e esquadrias

## PVC E ALUMÍNIO

☎ 51 3663.6141    📞 51 98445.7065



SARAIVAESQUADRIAS