

O COMEÇO DE UMA INCRÍVEL EXPERIÊNCIA GASTRONÔMICA!

CALDINHOS

CALDINHO DE PEIXE -----	R\$ 18,00
CALDINHO DE CAMARÃO -----	R\$ 20,00
CALDINHO DE FEIJÃO -----	R\$ 16,00

BOLINHOS 8 unidades

BOLINHO DE BACALHAU -----	R\$69,00
BOLINHO DE MOQUECA -----	R\$ 66,00

PETISCOS

TIRAS DE PEIXE CROCANTE ----- R\$ 110,00

Tiras de filé de peixe branco empanado na farinha panko e maionese da casa. 300g

CAMARÃO CROCANTE ----- R\$ 139,00

Filé de Camarão marinado e empanado na farinha panko. 300g

CAMARÃO FLAMBADO NO GIN ----- R\$ 129,00

Camarão alho e óleo flambado no gin. Acomp, farofa de manteiga e maionese da casa. 200g

OSTRA GRATINADA ----- R\$ 112,00

6 unidades de ostras gratinadas no creme de queijo parmesão.

PROVOLETA ----- R\$ 78,00

Provoleta é um prato argentino feito com queijo provolone deliciosamente derretido por dentro crocante por fora, acomp. goiabada cremosa que dá uma explosão de sabor.

CASQUINHA DE SIRI ----- R\$ 79,00

Filé de siri refogado, vinagrete de abacaxi e farofa de manteiga. 150g

FILÉ COM FRITAS ----- R\$ 128,00

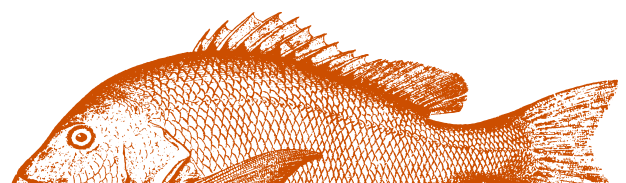
Cubos de filé acebolado 300g com batata fritas 300g, maionese feita na casa e farofa de manteiga.

BATATA FRITA ----- R\$ 39,00

300g



CAMARÃO CROCANTE



SALADAS

CAMARÃO TROPICAL ----- R\$ 95,00

Alface, rúcula da horta da casa, pickles de alho poró, tomate, filé de camarão grelhado, croûtons e queijo parmesão.

Acomp. azeite de manjerição.

SALMÃO ----- R\$ 95,00

Alface, rúcula da horta da casa, tomate, filé de salmão grelhado, croûtons e queijo parmesão.

Acomp. azeite de manjerição;

VEGANOS E VEGETARIANOS **RISOTO DE LEGUMES** ----- R\$ 98,00

Arroz arbóreo cremoso com legumes cozidos finalizado com crispy de batata doce.

MOQUECA DE BANANA DA TERRA ----- R\$ 98,00

Pedaços de banana cozida no leite de coco fresco e legumes e especiarias. Acomp. arroz branco, pirão e farofa.



FRUTOS DO MAR

**FILÉ DE PEIXE NO MOLHO DE CAMARÃO** ----- R\$ 112,00

Filé de peixe branco e camarão no molho de queijo. Acomp. arroz e batata palha.

R\$ 218,00

CAMARÃO TROPICAL NO ABACAXI ----- R\$ 145,00

Arroz cremoso feito com sumo de camarão e molho sugo, finalizado com queijo gratinado e camarões empanados na panko. Acomp. abacaxi tostado na canela e batata palha;

R\$ 284,00

PEIXE BELLE MEUNIÈRE ----- R\$ 139,00

Um clássico da gastronomia Francesa, filé de peixe regado com camarão, champignon e alcaparras selado na manteiga e ervas. Acomp. arroz branco, pirão de coco e batata frita.

R\$ 272,00

CAMARÃO NEGRO ----- R\$ 119,00

Arroz negro/vermelho com toque de gengibre, camarão grelhado, purê de banana da terra e pickles de cebola roxa.

R\$ 234,00

PEIXE INTEIRO NA FOLHA DE BANANEIRA ----- ---

Anchoa recheada com farofa de banana da terra, enrolada na folha de bananeira, com vinagrete de abacaxi e abacaxi selado na char broiler. Acomp. arroz, pirão.

R\$ 219,00

MOQUECA DE PEIXE ----- R\$ 109,00

Moqueca feita com posta de peixe branco na base de coco, pimentões coloridos e legumes. Acomp. Pirão, arroz e farofa.

R\$ 212,00





FRUTOS DO MAR



CAMARÃO NO COCO -----

Filé de camarão refogado com especiarias no molho do coco fresco, servido dentro com coco. Acomp. Arroz de banana da terra e farofa de manteiga.

R\$289,00

SALMÃO GRATINADO -----

Filé de salmão marinado e grelhado, finalizado no molho de queijo e gratinado com queijo parmesão. Acomp. arroz de alho e batata palha.

R\$145,00

R\$284,00

RISOTO DE ALHO PORÓ COM SALMÃO -----

Arroz arbóreo cremoso à base de queijo parmesão e alho poró, salmão grelhado e crispy de batata doce.

R\$ 139,00

R\$266,00

SALMÃO GRELHADO -----

Filé de salmão acompanhado de arroz , purê de banana da terra e mix legumes salteados.

R\$ 129,00

R\$249,00

RISOTO DE CAMARÃO -----

Arroz arbóreo, filezinho de camarão, molho de tomate feito da casa, manjerição, finalizado com queijo parmesão e camarão crocante.

R\$ 125,00

R\$244,00

CHICLETINHO DE CAMARÃO -----

Camarão no creme de 3 queijos. Acomp. arroz de alho e batata palha.

R\$134,00

R\$259,00

KIDS

FILÉZINHO DE CARNE ----- R\$ 65,00

Filé cortado em cubos, arroz, feijão e batata frita.

FILÉZINHO DE FRANGO ----- R\$ 65,00

Filé de frango cortado em cubos, arroz, feijão e batata frita.

CAMARÃO NO COCO





LILI PRAIA

CARNES



ESPAGUETE DE FILÉ MIGNON

R\$109,00

R\$209,00

Massa grano duro feita no molho de queijo e filé mignon selado.

PICANHA NA CHAPA

R\$139,00

R\$275,00

Picanha feita na char broiler, acompanha batata frita, chimichurri, arroz de alho, feijão caseiro e farofa da casa.

SHORT RIB

R\$135,00

R\$266,00

Carne com marmoreio, suculência e muito sabor, acompanha, mix de legumes, farofa e arroz branco.

FILE À PARMEGIANA

R\$98,00

R\$192,00

R\$279,00

Filé empanado na farinha panko, coberto com molho de tomate feito na casa, e queijo gratinado. Acomp. arroz ou espaguete e batata frita;

FRANGO

FILÉ DE FRANGO NA MANTEIGA DE ERVAS

R\$ 88,00

R\$ 172,00

R\$254,00

Filé de frango grelhado com manteiga de ervas e cebolas salteadas. Acomp. Arroz biro biro, salada e batata palha;

PORÇÕES EXTRAS

ARROZ BRANCO

R\$ 30,00

ARROZ BIROBIRO

R\$ 35,00

FEIJÃO DE CALDO

R\$ 30,00

PURÊ DE BATATA

R\$ 30,00

LEGUMES SALTEADOS

R\$ 30,00

PIRÃO DE COCO

R\$ 30,00

FAROFA

R\$ 20,00

MAL PASSADA



AO PONTO PARA MAL



AO PONTO



AO PONTO PARA BEM



BEM PASSADA



SOBREMESA

COCADA CREMOSA DE MARACUJÁ ----- R\$ 65,00

Cocada feita com coco fresco e sumo de maracuja, levemente cremosa e muito saborosa, acompanha gelato de chocolate meio amargo e crocante.

LILI DOIS AMORES ----- R\$ 45,00

Torta duo, metade chocolate meio amargo e chocolate branco. torta gelada e cremosa, finalizada com caramelo salgado. Uma explosão de sabor.

PETIT GATEAU ----- R\$ 58,00

Bolinho quente feito na casa com chocolate belga, acompanha gelato feito na casa e calda de chocolate.

TAÇA LILI ----- R\$ 55,00

Taça feita com base de compota de morango, cream cheese adocicado e ganache de chocolate meio amargo, finalizado com castanha de açáí.



GELATO SAFLÔ

CREME ----- R\$ 18,00

CHURROS ----- R\$ 24,00

CHOCOLATE ----- R\$ 20,00

CHOCOBROWNIE ----- R\$ 24,00

FRUTAS VERMELHAS ----- R\$ 22,00

LEITE NINHO ----- R\$ 25,00

PISTACHE ----- R\$ 28,00

ROMEU E JULIETA ----- R\$ 25,00



COCADA DE MARACUJÁ

BEBIDAS

Água sem gás	R\$8,00
Água com gás	R\$10,00
Água de coco	R\$12,00
Água tônica	R\$10,00
Água tônica zero	R\$10,00
H2O	R\$12,00
H2O limoneto	R\$12,00
Suco	R\$14,00
(limão, graviola, tangerina, acerola, morango, maracujá)	
Suco laranja	R\$18,00
Suco adicional leite	R\$5,00

CERVEJAS

Chopp Pilsen Artesanal 300ml	R\$12,00
Chopp Pilsen Artesanal 1200ml	R\$42,00
Budweiser	R\$16,00
Heineken	R\$18,00
Heineken zero	R\$18,00
Corona	R\$18,00
Stella Artois Pure Gold (sem glúten)	R\$17,00
PRAYA (sem glúten)	R\$18,00
Eisenbahn Pilsen	R\$18,00
Smirnoof Ice	R\$19,00
Adicional cozumel	R\$5,00

REFRIGERANTES

Coca cola	R\$10,00
Coca cola zero	R\$10,00
Guaraná	R\$10,00
Guaraná zero	R\$10,00
Sprit	R\$10,00
Fanta	R\$10,00
Schweppes citrus	R\$10,00

ENERGÉTICOS

Red bull	R\$26,00
Red bull zero	R\$26,00
Red bull Tropical	R\$26,00
Monster	R\$20,00
Monster mango loco	R\$20,00

caneca 300ml
R\$:
12,00

caneca 1.200ml
R\$:
42,00



DRINKS TRADICIONAIS

GIN TÔNICA ----- R\$38,00

Gin, água tônica e especiarias;

GIN TROPICAL ----- R\$45,00

Gin e red bull tropical;

GIN CITRUS ----- R\$45,00

Gin, schweppes citrus e limão siciliano;

CAIPIRINHA DE CACHAÇA

Frutas (Limão, kiwi, morango, uva com hortelã)

Pitu ----- R\$24,00

Rossi ----- R\$28,00

CAIPIROSCA VODKA

Frutas (Limão, kiwi, morango, uva com hortelã)

SKYY ----- R\$29,00

Absolut ----- R\$35,00

Belvedere ----- R\$49,00

CAIPIRINHA DE VINHO ----- R\$30,00

APEROL SPRITZ ----- R\$36,00

Aperol, espumante, água com gás rodela de laranja.

PINÃ COLADA ----- R\$45,00

Rum, leite condensado, leite de coco, calda de chocolate como decoração.

MOJITO ----- R\$25,00

Rum, limão, hortelã, água com gás.

SEX ON THE BEACH ----- R\$32,00

Vodka, suco de laranja, xarope de Grenadine.

COQUETEL DE FRUTAS C/ VODKA ----- R\$39,50

LILLET SPRITZ ----- R\$42,00

Lillet, Espumante, Frutas e especiarias

BLUE LAGOON ----- R\$27,00

Vodka, curaçu blue, mix de limão siciliano com itaiti.

NEGRONI ----- R\$45,00

Gin, vermute, campari, rodela de laranja.



DRINKS AUTORAIS

FIRE LILI ----- R\$48,00

Whisky bourbon, canela defumada, suco tangerina, mel.

BUDAPEST ----- R\$49,00

Run, cachaça ouro, bayles, licor de café e canela.

BOREAL GREEN ----- R\$38,00

Gin Bombay, xarope de Maçã verde, curaçu blue e suco de laranja

SEM ÁLCOOL

PINK LEMONADE ----- R\$24,00

Suco de limão com morango e xarope grenadine

VIRGIN ON THE BEACH ----- R\$27,00

Suco de laranja, xarope de morango e grenadine e água c/gás;

COQUETEL DE FRUTAS S/ ÁLCOOL - R\$33,00

SODA ITALIANA ----- R\$22,00

Grenadine ou xarope de maçã verde.



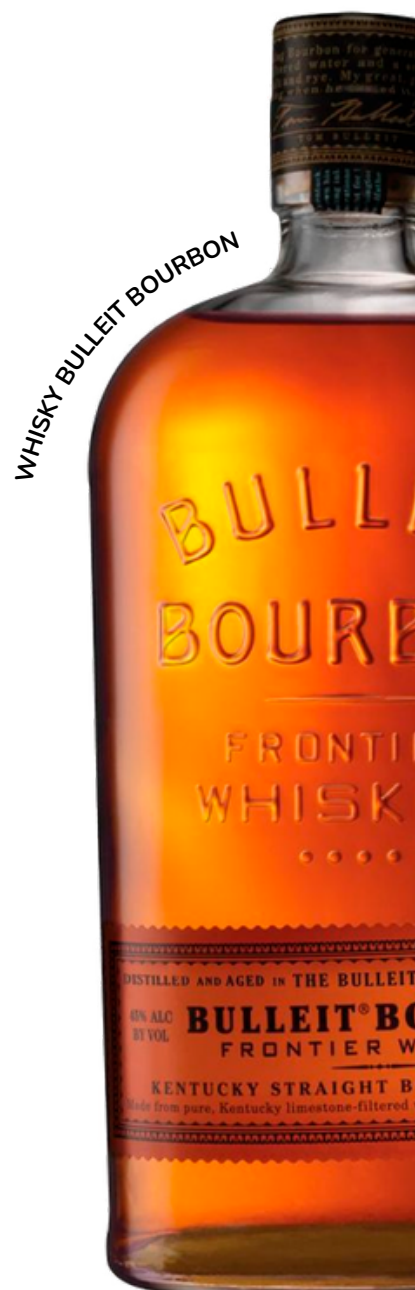
DOSES:

SKYY -----	R\$14,00
Absolut -----	R\$20,00
Belvedere-----	R\$30,00
Gin Bombay -----	R\$30,00
Campari -----	R\$14,00
Whisky Black white -----	R\$18,00
Whisky Red label -----	R\$20,00
Whisky Black label -----	R\$29,00
Whisky Jack daniels -----	R\$26,00
Whisky Bulleit bourbon -----	R\$34,00
Whisky Royal Salute 21 -----	R\$145,00
Licor 43 -----	R\$26,00
Baileys -----	R\$19,00
Tequila Jose cuervo ouro -----	R\$24,00
Tequila Jose cuervo prata -----	R\$22,00
Fireball -----	R\$26,00

LITROS:

SKY -----	R\$168,00
Absolut -----	R\$248,00
Belvedere -----	R\$345,00
Fireball -----	R\$250,00
Gin Bombay -----	R\$258,00
Whisky Red label -----	R\$248,00
Whisky Black label -----	R\$380,00
Whisky Jack daniels -----	R\$298,00
Whisky bulleit bourbon -----	R\$420,00

Café expresso tradicional ---	R\$ 12,00
Café expresso com leite ---	R\$ 12,00
Café expresso ameno -----	R\$ 12,00
Café cappuccino -----	R\$ 12,00



CARTA DE CACHAÇA

Pitu ----- R\$12,00

ALAGOAS

Caraçupe prata ----- R\$20,00

Caraçupe ouro ----- R\$22,00

SANTA CATARINA

Luiz Alves - terra da cachaça

BYLAARDT

Extra Premium ----- R\$35,00

Prata expo Cachaça 2017

Ouro Expo Cachaça 2018

Ouro Concours Mondial Bruxelles 2018

Duplo Ouro Expo Cachaça 2019

Premium ----- R\$24,00

Prata expo Cachaça 2018

Prata Expo Cachaça 2019

Prata Expo Cachaça 2020

Ouro Concours Mondial Bruxelles 2018

Ouro Concours Mondial Bruxelles 2020

WRUCK

Extra Premium ----- R\$55,00

SPEZIA

Premium 35 anos ----- R\$55,00

Prata Concours Mondial Bruxelles 2023

Ouro Expo Cachaça 2023

Ouro Concours Mondial Bruxelles 2021

Ouro Concours Mondial Bruxelles 2020

Ouro Concours Mondial Bruxelles 2019

Premium 15 anos ----- R\$26,00

Amburana ----- R\$18,00

RECH

Extra Premium ----- R\$38,00

Prata Concours Mondial Bruxelles 2022

Ouro Concours Mondial Bruxelles 2020

Ouro ----- R\$24,00

Prata Concours Mondial Bruxelles 2022

Ouro Concours Mondial Bruxelles 2019

Prata Expo Cachaça 2020

BOMPANI

Extra Premium ----- R\$35,00

Ouro ----- R\$24,00

ROSSI

Prata ----- R\$16,00

Ouro ----- R\$20,00

Ouro 8 anos ----- R\$22,00

MINAS GERAIS

Sagatiba ouro ----- R\$20,00

Sagatiba prata ----- R\$16,00

Germana Heritage ----- R\$26,00

Ouro 1 velha ----- R\$25,00

Salinas envelhecida ----- R\$16,00

CEARÁ

Aviador ----- R\$29,00

Ypioca ouro ----- R\$16,00

PERNAMBUCO

Carvalheira tradicional ----- R\$24,00

Pitu Vitoriosa ----- R\$41,00



CHAMPAGNE E ESPUMANTES

	ESPUMANTE RIO SOL ----- MOSCATEL	R\$ 99,00
	ESPUMANTE CHADON ----- BRUT	R\$ 189,00
	ESPUMANTE CAVA FREIXENET CARTA NEVADA ----- DEMI SEC	R\$ 198,00
	ESPUMANTE FREINEXET ITALIAN ROSÉ ----- BRUT	R\$ 289,00
	ESPUMANTE FREIXENET MIA ----- MOSCATEL	R\$ 189,00
	ESPUMANTE FREIXENET ZERO ALCOO ----- SELECT SPARKING MOSCATEL	R\$ 158,00
	ESPUMANTE CAVA FREIXENET CORDÓN ----- NEGRO 1.5LT BRUT	R\$ 339,00
	ESPUMANTE CAVA FREIXENET SEGURA VIUDAS ROSE ----- BRUT	R\$ 198,00
	CHAMPAGNE VEUVE CLIQUOT ----- BRUT	R\$ 895,00
	CHAMPAGNE DON PERIGNON VINTAGE ----- BRUT	R\$ 1.998,00

VINHOS ROSE

	CASA VALDUGA TERROIR MERLOT ----- MERLOT	R\$ 159,00
	NORTON SEXY FISH ROSADO ----- MALBEC	R\$ 129,00
	LA LINDA ROSE ----- MALBEC	R\$ 159,00
	BODEGA SOTTANO ----- MALBEC	R\$ 155,00
	FAMILIA PETRINI ROSE ----- MALBEC / TANNAT	R\$ 198,00
	PULENTA ESTATE ROSÉ S'IL VOUS PLAÎT ----- MERLOT	R\$ 359,00
	CASAL GARCIA ROSÉ ----- BLEND	R\$ 128,00
	FREIXENET ITALIAN ROSÉ ----- BLEND	R\$ 179,00
	NEDERBURG ROSÉ -----	R\$ 144,00



VINHOS BRANCOS

	RIO SOL BRANCO ----- R\$ 89,00 CHENIN BLANC - VIOGNIER
	NORTON SEXY FISH BLANC DE BLANCS ----- R\$ 129,00 BLEND
	AMALAYA BLANCO DE CORTE ----- R\$ 149,00 TORRONTES - RIESLING
	LA LINDA CHARDONNAY ----- R\$ 159,00 CHARDONNAY
	LUIGI BOSCA CHARDONNAY ----- R\$ 199,00 CHARDONNAY
	MOSQUITA MUERTA BLEND DE BLANCAS ----- R\$ 249,00 BLEND
	RUTINI GEWURZTRAMINER ----- R\$ 379,00 GEWURZTRAMINER
	ANGELICA ZAPATA CHARDONNAY ----- R\$ 389,00 CHARDONNAY
	TARAPACA COSECHA SAUVIGNON BLANC ----- R\$ 99,00 SAUVIGNON BLANC
	CASAL GARCIA VINHO VERDE ----- R\$ 139,00 BLEND
	CASAL GARCIA SWETT ----- R\$ 139,00 BLEND
	CARTUXA PERÂ MANCA ----- R\$ 1455,00 BLEND
	FREIXENET ZERO ÁLCOOL BRANCO ----- R\$ 169,00 BLEND
	FREIXENET PINOT GRIGIO D.O.C ----- R\$ 179,00 BLEND



MOSQUITA MUERTA BLEND DE BLANCAS



RUTINI GEWURZTRAMINER

CARTUXA PERÂ MANCA

VINHOS TINTOS

	CASA PERINI FRAÇÃO ÚNICA MERLOT	R\$ 189,00
	TONEL 20 CABERNET SAUVIGNON	R\$ 118,00
	LA LINDA RED BLEND	R\$ 159,00
	PULENTA FINCA LA ZULEMA MALBEC	R\$ 179,00
	KAIKEN ULTRA CABERNET FRANC	R\$ 198,00
	DV CATENA MALBEC-MALBEC MALBEC	R\$ 269,00
	DV CATENA PINOT NOIR PINOT NOIR	R\$ 256,00
	EL ENEMIGO MALBEC	R\$ 299,00
	ALMA NEGRA BLEND	R\$ 299,00
	LUCA SYRAH LAURA CATENA SYRAH	R\$ 319,00
	BRESSIA PIEL NEGRA PINOT NOIR	R\$ 389,00
	ANGELICA ZAPATA MALBEC MALBEC	R\$ 449,00
	VINYES OCULTS GRAN MALBEC	R\$ 549,00
	GARZÓN ESTATE TANNAT TANNAT	R\$ 189,00
	TARAPACÁ COSECHA CABERNET SAUVIGNON	R\$ 99,00
	FOYE RESERVA CARMENERE	R\$ 105,00
	OLA PO MERLOT	R\$ 134,00
	CARTUXA ÉVORA COLHEITA BLEND	R\$ 476,00
	ARISTOCRATICO VALPOLICELLA RIPASSO D.O.C. BLEND	R\$ 288,00
	VILLA FABRIZIA BRUNELLO DI MONTALCINO	R\$ 799,00

ALMA NEGRA