



DPNY

BEACH CLUB



I L H A B E L A

# A NOSSA VERSÃO DO HOTEL DE LUXO

Apresentamos a você a nossa versão do hotel de luxo, baseado em uma combinação única e vencedora: hotelaria de luxo pé na areia, clube de praia, SPA, parque, alta gastronomia e música. Tudo de frente para o mar de Ilhabela e com os pés na areia da praia do Curral. Assim é o DPNY Beach Hotel & SPA. Eleito o melhor hotel de praia da América do Sul pelo Guia Conde Nast Johansens, o mais importante guia de hotéis de luxo do mundo. Listado pelo jornal The Guardian, de Londres, como um dos hot points do planeta, e certificado como excelente pelo TripAdvisor.

## SEJA BEM-VINDO

83 suítes divididas entre as categorias 5 estrelas, Caiçara, Outro Lado, Master, Bangalôs, Presidencial e Imperial. As suítes que tem vista para o mar recebem, também, o nome Beach.

Todas igualmente luxuosas, equipadas com cama king size com dossel, TV a cabo com tela LCD, ar condicionado, internet, cofre digital, secador de cabelo, minibar e algumas com Jacuzzi.

Os diferenciais são o café da manhã servido até as 11h com espumante incluído, check out aos domingos até as 18h, alta gastronomia diariamente, música de acordo com o dia e com o clima, lounge com iMacs, macbooks, jornais, revistas e jogos.

Oferecemos também um completo menu de tratamentos corporais, massagens e um salão de beleza bem equipado.

## MÚSICA DE CONCEITO ORIGINAL

É a música que dá o tom no DPNY Beach Club. Deep House e Lounge para o por do sol ou um café music session para o hóspede acordar em paz. O hotel oferece sempre a melhor trilha musical para compor o dia dos hóspedes e visitantes.

## ALTA GASTRONOMIA RESTAURANTES COM VISTA PARA O MAR

NOSSOS RESTAURANTES SÃO ABERTOS AO PÚBLICO.  
SOMENTE COM RESERVA.

Restaurante Tróia - segunda a sábado - 19:30h às 00h.

Beach Club (bistrô) - 11h à 01hr.

Beach Club (praia) - 9h às 18h (no verão até 19h).

Piscina - 9h às 18h (no verão até 19h).

SPA - 10h às 22h.

Almoço do Deck (Terrace Tróia) - 12h às 17h.

Sushi

Segunda a quinta - 12h às 23h.

Sexta, sábado, domingo e vésperas de feriados - 12h às 00h.

Buffet de Almoço - aos domingos das 13h às 16h.

Day Card: das 9h às 18h (no horário de verão, até às 19h)

Caso queiram permanecer além deste horário no Hotel, é necessário reservar para o Restaurante.

## NÃO COBRAMOS TAXA DE SERVIÇO

NO SERVICE CHARGE

## OUR VERSION OF LUXURY HOTEL

*We present you our version of the luxury hotel, based on one unique and winning combination: deluxe hotel on the beach, Beach Club, SPA, private park, contemporary cuisine and fine music. All facing the Praia do Curral. This is DPNY Beach Hotel & SPA, awarded as the most excellent beach hotel in South America by Condé Nast Guide Johansens, the most important luxury hotels guide the world. Listed by The Guardian, London, as one of the hot points of the planet, and certificated as excellent by TripAdvisor.*

## BE WELCOME

*83 luxury suites divided between the categories 5 stars, Caiçara, The Other Side, Master, Bungalows, Presidential and Imperial. The suites which overlooks the sea receive also the name Beach.*

*All of them are equally luxurious, equipped with king size bed with canopy, Cable TV and LCD screen, air conditioning, internet, digital safe, hair dryer, minibar and some with Jacuzzi. The breakfast are served until 11am with sparkling wine included, check out on Sundays until 18h, fine cuisine daily, music according to the day and the weather, lounge with iMacs, macbooks, newspapers, magazines and games.*

*We also offer a full menu of body treatments, massages and a well-equipped beauty salon.*

## ORIGINAL CONCEPT OF MUSIC

*It's the music that sets the tone in DPNY Beach Club. Deep House and Lounge to sunset or a coffee music session for the guest agree to peace. The hotel always offers the best musical track to make up the day and guests visitors.*

## CUISINE HIGH RESTAURANTS WITH SEA VIEW

*OUR RESTAURANTS ARE OPEN TO THE PUBLIC. RESERVATIONS ARE REQUIRED.*

*Tróia Restaurante - Monday to Saturday from 7:30pm to 12am*

*Beach Club (Bistrô) 11 am to 01am*

*Beach Club (Beach) - 9h to 18h (in summertime up to 07 pm).*

*Pool - 9h to 18h (in summertime up to 07 pm).*

*SPA - 10am to 10pm*

*Lunch at Deck (Terrace Tróia) - 12pm to 5pm*

*SUSHI*

*Monday to Thursday from 12am to 11pm*

*Friday, Saturday and Sunday from 12am to 00am*

*Lunch Buffet (Terrace Tróia) - 12am to 5pm.*

*Day Card: from 9h to 18h (in the summertime, up to 7pm)*

*If they want to stay beyond this time in the hotel, you must book into the restaurant.*

## LOJA STORE

### CD's DPNY

Lounge 2009, House 2009 e Surpresa 2012

R\$ 85,00

Repelente Off - Aerosol, Spray, Loção

R\$ 25,00

Cigarro - Marlboro Vermelho e Marlboro Light

R\$ 11,00

# ENTRADAS FRIAS

## COLD STARTERS

- Italiana** R\$ 39  
Alface americana com parmesão em lascas, tomate cereja, croutons e azeitonas pretas ao vinagrete de balsâmico com mel.  
*Green lettuce with parmesan shavings, cherry tomatoes, croutons with black olives honey and balsamic vinaigrette dressing.*
- Caprese** R\$ 42  
Tomate, mussarela de búfala e manjericão, regado com azeite extra virgem e flor de sal.  
*Tomatoes, buffalo mozzarella and fresh basil leaves, dressed with extra virgin olive oil and sea salt.*
- Brasileira** R\$ 36  
Alface crespa e alface roxa com palmito, cenoura, pepino e tomate.  
*Palm heart, carrot, cucumber and tomatoes.*
- Carpaccio de carne** R\$ 40  
Ao molho de mostarda com alcaparras e parmesão, servido com pão italiano.  
*Beef Carpaccio with capers, parmesan and mustard dressing served with Italian bread.*
- Salmão defumado** R\$ 46  
Ao molho de limão siciliano com folhas verdes e radicchio, servido com torradas  
*Smoked salmon with lemon dressing, mixed green leaves and radicchio served with crispy bread.*

# ENTRADAS QUENTES

## HOT STARTERS

- Casquinha de siri gratinada** R\$ 36  
*Crab shell gratin.*
- Casquinha de camarão com abóbora gratinada** R\$ 46  
*Prawns and pumpkin gratin.*
- Bruschetta com tomate fresco e manjericão, gratinada com queijo parmesão.** R\$ 34  
*Fresh tomato and basil bruschetta, topped with parmesan cheese.*
- Bruschetta com cogumelos gratinada com queijo parmesão** R\$ 40  
*Mushroom bruschetta, topped with parmesan cheese*
- Bruschetta com brie e geléia de frutas vermelhas** R\$ 42  
*Brie and red berries jam bruschetta*
- Bruschetta com mussarela de búfala manjericão e presunto cru com redução de balsâmico** R\$ 46  
*Soft buffalo cheese, parma ham and fresh basil bruschetta topped with reduced balsamic vinegar dressing*



# SALADAS

## SALADS

**Oriental** R\$ 54  
Folhas verdes com cogumelos salteados,  
crocante de macadâmia ao molho tarê  
*Mixed green leaves with sauté mushroom,  
crispy macadamia nuts with tare dressing*

**Ilhabela** R\$ 46  
Rúcula, alface americana, gorgonzola,  
manga e nozes caramelizadas  
*Rocket, lettuce, gorgonzola cheese,  
walnuts and caramelized mango*

**Tropical** R\$ 40  
Alface crespa, roxa e americana  
com cenoura, uva passa, provolone à milanesa e  
castanha de caju ao vinagrete francês  
*Mixed lettuce leaves with carrot, raisins, smoked cheese  
and Cajun nuts dressed with French vinaigrette*

**Ibérica** R\$ 56  
Mix de folhas com melão amarelo,  
presunto cru e amêndoas laminadas  
ao molho de balsâmico com mel  
*Mixed leaves with honeydew melon, Parma ham and  
flaked almonds served with honey and balsamic dressing*

**Chilena** R\$ 48  
Alface americana, atum, rabanete,  
cebola roxa e cenoura ao molho de limão.  
*Lettuce, tuna flakes, red onions, carrot with lemon dressing*

**Salada Caesar** R\$ 55  
Alface americana, frango grelhado, bacon assado,  
queijo parmesão e croutons ao molho de maionese com Alice e alho.  
*Chicken Caesar salad with lettuce, crispy bacon, parmesan shavings,  
croutons with garlic, anchovies and mayonnaise dressing*

# PORÇÕES FRIAS

## COLD PORTIONS

**Bastonetes de cenoura, pepino e salsaõ  
com rabanete, servido com dois molhos,  
de coalhada com hortelã e de mostarda com mel** R\$ 36  
*Carrot, cucumber, celery, and radish crudities  
served with sour cream and mint/ honey and mustard dips*

**Polvo ao vinagrete de tomate com  
cebola e salsa, servido com pão italiano** R\$ 61  
*Octopus served with onion tomato and  
parsley vinaigrette and Italian bread*

**Ceviche** R\$ 44  
Peixe branco marinado no limão tahiti com pimenta  
dedo de moça, cebola e salsa, servido com pão italiano  
*Ceviche - lime, fresh red chili, onion and  
parsley marinated white fish, served with Italian bread*

**Salada de frutos do mar** R\$ 65  
Camarão, lulas e mariscos ao vapor com ervas frescas,  
servido com pão italiano  
*Sea food salad - steamed prawns, squid, mussels and  
fresh herbs served with Italian bread*

**Prato de queijos com frios e frutas secas** R\$ 87  
Queijo gorgonzola, parmesão e brie, salame, presunto cru,  
damasco e castanha de caju, servido com pão italiano.  
*Selection of cheeses and cold cuts platter garnished  
with dried fruits and nuts - gorgonzola, parmesan, brie, Italian salami,  
parma ham, dried apricot and casheau*

## PORÇÕES QUENTES

### HOT PORTIONS

<b>Frito misto</b> Lula, peixe e camarão empanados na farinha e fritos <i>Deep fried coated squid, fish and prawns</i>	R\$ 80
<b>Lula a dorê</b> <i>Coated deep fried squid</i>	R\$ 75
<b>Lula a provençal</b> <i>Sauté squid with white wine and herbs</i>	R\$ 80
<b>Camarão empanado</b> <i>Coated deep fried prawns</i>	R\$ 120
<b>Camarão a provençal</b> <i>Sauté prawns with white wine and herbs</i>	R\$ 125
<b>Isca de peixe</b> <i>Deep fried fish goujons</i>	R\$ 65
<b>Batata frita</b> <i>French fries</i>	R\$ 31
<b>Mandioca frita</b> <i>Fried yellow manioc</i>	R\$ 31
<b>Picanha na chapa</b> servido com vinagrete e pão italiano <i>Rump of steak - served with tomato onions and basil vinaigrette and Italian bread</i>	R\$ 100

## SANDUÍCHES

### SANDWICHES

<b>Ciabata recheado com cogumelos e mussarela de búfala</b> <i>Buffalo mozzarella and mushroom Ciabatta</i>	R\$ 34
<b>Sanduíche de atum no pão de miga</b> <i>Tuna sandwich on white sliced bread</i>	R\$ 41
<b>Sanduíche de salmão defumado no pão de miga</b> <i>Smoked salmon sandwich on white sliced bread</i>	R\$ 51
<b>Ciabata recheado com presunto crú, queijo brie, tomate e rúcula</b> <i>Brie, Parma ham, rocket and tomato ciabatta</i>	R\$ 47

## MASSAS

### PASTAS

<b>Spaghetti ao pomodoro e basilíco</b> <i>Tomato and basil spaghetti</i>	R\$ 45
<b>Orecchietti com abobrinha, cogumelos, tomate cereja, pimenta calabresa, alho e parmesão</b> <i>Zucchini, mushroom, tomato, fresh chilly, garlic and parmesan Oricchietti</i>	R\$ 52
<b>Penne com berinjela assada, tomate, mussarela de búfala e manjericão</b> <i>Roasted eggplant, fresh tomato, buffalo mozzarella and fresh basil Penne</i>	R\$ 56
<b>Tagliatelle com camarão, tomate e abobrinha</b> <i>Prawn, fresh tomato and zucchini Tagliatelle</i>	R\$ 62
<b>Penne al limone com salmão defumado</b> <i>Smoked salmon and lemon Penne</i>	R\$ 56
<b>Spaghetti bolonhesa</b> <i>Spaghetti bolognese</i>	R\$ 45

# RISOTOS

## RISOTTOS

- Risoto com tomate seco, rúcula, mussarela de búfala e manjeriçã** R\$ 41  
*Sundried tomato, rocket, buffalo mozzarella and fresh basil risotto*
- Risoto de cogumelos e cebolinha com molho tarê** R\$ 64  
*Mushroom risotto with chives and tare dressing*
- Risoto com lagostin, cenoura e tomilho** R\$ 60  
*Crayfish risotto with carrot and thyme*
- Risoto com frango confitado, ervilha e cenoura** R\$ 46  
*Chicken confit risotto, with mangetout and carrot*

# GRELHADOS

## GRILLED

- Filé de Sain Peter com assado de legumes** R\$ 52  
*Saint Peter fish fillet with grilled vegetables*
- Salmão grelhado com arroz negro, brócolis salteado com alho crocante e molho de mostarda** R\$ 61  
*Grilled salmon served with black rice, crispy garlic broccoli, and mustard dressing*
- Camarão grelhado com couscous de legumes** R\$ 74  
*Grilled prawns served with mixed vegetables couscous*
- Filé de frango servido com blend de arroz branco e selvagem com abobrinha, tomate e amêndoas** R\$ 46  
*Chicken breast fillet served with a combination of white and wild rice, zucchini, fresh tomato and almond*
- Entrecote com batatas rústicas assadas e molho barbecue** R\$ 56  
*Entrecote served with roasted potato wedges and barbecue sauce*

# PRATOS HIPPIE CHIC

## HIPPIE CHIC DISHES

Pratos individuais *Individual dishes*

- Filé de carne ou frango a parmegiana com arroz e batatas fritas** R\$ 49  
*A choice of chicken or beef Parmegiana served with rice and French fries*
- Filé de carne, frango ou peixe com arroz, feijão e batatas fritas** R\$ 39  
*A choice of grilled beef, chicken or fish fillet served with rice, traditional Brazilian beans and French fries*
- Escalopinho de carne com Spaghetti ao molho de queijos** R\$ 54  
*Beef fillet medallion served with spaghetti and cheese sauce*
- Filé de namorado empanado com molho de lemon pepper servido com purê de batatas** R\$ 69  
*Breaded fish fillet with lemon pepper dressing served with mashed potato*
- Bobó de camarão com arroz de coco** R\$ 72  
*Creamy prawn and cassava stew served with coconut rice*
- Peixe do Curral - serve 2 pessoas** R\$ 149  
Peixe inteiro assado servido com farofa de banana, legumes e arroz  
*Curral roasted fish - serves 2 persons*  
*Whole fish served with toasted manioc flour with banana, vegetables and white rice*

# PORÇÕES EXTRAS

## SIDES

<b>Batatas rústicas assadas</b> <i>Roasted potato wedges</i>	R\$ 22
<b>Cenoura, brócolis e couve flor</b> <i>Carrot, broccoli and cauliflower</i>	R\$ 18
<b>Arroz</b> <i>Rice</i>	R\$ 10
<b>Feijão</b> <i>Beans</i>	R\$ 10
<b>Purê de batata</b> <i>Mashed potato</i>	R\$ 10
<b>Salada de folhas</b> <i>Mixed leaves</i>	R\$ 12

# SOBREMESAS

## DESERTS

<b>Torta de limão com merengue</b> <i>Lime meringue pie</i>	R\$ 19
<b>Torta de maçã com uva passa e amêndoas servido com Chantilly</b> <i>Apple, raisins and almond pie served with Chantilly cream</i>	R\$ 22
<b>Petit gateau de chocolate com sorvete de creme</b> <i>Chocolate fondant with vanilla ice cream</i>	R\$ 32
<b>Abacaxi grelhado com sorvete de creme</b> <i>Grilled pineapple with vanilla ice cream</i>	R\$ 28
<b>Mini cups Häagen Dazs</b>	R\$ 21
<b>Prato de frutas</b> <i>Fresh fruit platter</i>	R\$ 21
<b>Salada de frutas</b> <i>Fresh fruit salad</i>	R\$ 21
<b>Cheesecake diet com calda de frutas vermelhas</b> <i>Diet red berries cheese cake</i>	R\$ 19
<b>Milk Shake</b> Chocolate, morango ou baunilha <i>Chocolate, strawberry or vanilla</i>	R\$ 30



# DPNY SUSHI

## MENU DO CHEF

**OMAKASE** R\$ 140  
Seqüência de 6 pratos criados pelo Chef. Serve 1 pessoa  
Somente com reserva  
*Special menu - 6 dishes by Chef. Serves 1 person  
Only with reservation*

## ENTRADAS

### STARTERS

**Shimeji ou shitake** R\$ 42  
*Shimeji or shitake*

**Suzucuri** R\$ 39  
Carpaccio de peixe branco ou salmão com limão e molho ponzú  
*White fish or salmon carpaccio with lemon and ponzu dressing*

**Tartar de Salmão** R\$ 41  
Com morango, geléia de pimenta e arroz crocante  
*Salmon tartar with strawberry, pepper jam and crunchy rice*

**Tempurá de siri-mole** - 3 unidades R\$ 75  
*Tempura soft-shell crab - 3 pieces*

**Guioza** R\$ 30  
Pastéis fritos recheados com carne bovina, suína ou legumes - 6 unidades  
*Deep fried guioza filled with meat, pork or vegetables - 6 pieces.*

**Rolinho Primavera com queijo** - 8 unidades R\$ 33  
*Spring rolls filled with cheese - 8 pieces*

**Rolinho Primavera com legumes** - 6 unidades R\$ 33  
*Spring rolls filled with vegetables - 6 pieces*

## SASHIMI

	Salmão <i>Salmon</i>	Atum <i>Tuna</i>	Peixe Branco <i>White Fish</i>	Polvo <i>Octopus</i>
<b>5 fatias</b> <i>5 Pieces</i>	R\$ 22	R\$ 31	R\$ 21	R\$ 32
<b>10 fatias</b> <i>10 Pieces</i>	R\$ 42	R\$ 58	R\$ 39	R\$ 60
<b>20 fatias</b> <i>20 Pieces</i>	R\$ 79	R\$ 109	R\$ 71	R\$ 112

## SAHIMIS ESPECIAIS

**Sashimi salada** R\$ 58  
Mix de folhas com fatias de polvo e camarão ao molho de cebola  
*Green salad with octopus and shrimp with onion dressing*

**Sashimi salada skin** R\$ 38  
Mix de folhas com tiras de skin e molho tarê  
*Green salad with skin salmon and tare dressing*

**Sashimi de salmão** R\$ 45  
Tataki com molho de mostarda japonesa  
*Tataki salmon with japanese mustard dressing*

**Sashimi de peixe branco** R\$ 34  
Com molho de leite de coco  
*With fish with coconut milk dressing*

**Sashimi de polvo** R\$ 42  
Com molho picante, salsa e sal negro  
*Octopus with spice dressing, parsley and black salt*

## NIGUIRI

Fatias de pescado cru sobre bolinho de arroz - 8 unidades

*Fresh fish over rice rolls - 8 pieces*

<b>Variado</b> <i>Mixed</i>	R\$ 40
<b>Salmão</b> <i>Salmon</i>	R\$ 41
<b>Peixe Branco</b> <i>White fish</i>	R\$ 32
<b>Atum</b> <i>Tuna</i>	R\$ 45
<b>Salmão joy</b> <i>Salmon joy</i>	R\$ 49
<b>Polvo</b> <i>Octopus</i>	R\$ 41
<b>Salmão joy</b> Com geléia de morango ou maracujá <i>Salmon joy with strawberry or passionfruit jam</i>	R\$ 45
<b>Joy eby fly</b> Camarão empanado envolto em fatia de salmão e limão com molho rose <i>Bread crumbed shrimp wrapped in salmon and lemon with rose dressing</i>	R\$ 65

## URAMAKI

Enrolado de alga com arroz por fora com recheio à sua escolha - 8 unidades

*Rolls with seaweed and rice outside with a choice - 8 pieces*

<b>Salmão</b> <i>Salmon</i>	R\$ 32
<b>Atum</b> <i>Tuna</i>	R\$ 45
<b>Califórnia</b> - Manga, pepino e kani <i>Mango, cucumber and kani</i>	R\$ 28
<b>Salmão com cebolinha e maionese</b> <i>Salmon with chives and mayonnaise</i>	R\$ 34
<b>Filadélfia</b> - salmão com cebolinha e cream cheese <i>Salmon with chives and cream cheese</i>	R\$ 36
<b>Italian Roll</b> - Rúcula, tomate seco e cream cheese <i>Rocket, sundried tomato and cream cheese</i>	R\$ 30
<b>Skin</b> <i>Salmon Skin</i>	R\$ 30
<b>Ebi Tendon</b> Camarão empanado com pepino e molho tarê <i>Bread crumbed shrimps with cucumber and tare dressing</i>	R\$ 39
<b>Siri mole</b> <i>Soft shell crab</i>	R\$ 52

## SPRING ROLLS

Enrolado de folha de arroz com legumes, molho de amendoim e o recheio à sua escolha:

*Vietnamese rolls with vegetables, peanut dressing and your choice:*

<b>Salmão</b> <i>Salmon</i>	R\$ 42
<b>Atum picante</b> <i>Spice tuna</i>	R\$ 45
<b>Camarão</b> <i>Shrimp</i>	R\$ 47

## HOSSOMAKI

Enrolado de alga por fora, recheado com arroz e recheio à sua escolha:

*Rolls with seaweed outside, filled with rice and a choice:*

<b>Shakê Maki</b> Salmão <i>Salmon</i>	R\$ 26
<b>Tekka Maki</b> Atum <i>Tuna</i>	R\$ 33
<b>Kani Maki</b> <i>Kani</i>	R\$ 26
<b>Kappa Maki</b> Pepino <i>Cucumber</i>	R\$ 22
<b>Tuna Spice</b> Atum batido com cebolinha e Tabasco <i>Mashed tuna with chives and Tabasco pepper</i>	R\$ 41
<b>Hot Roll Salmão</b> Enrolado de salmão e cream cheese, empanado e frito, servido com molho tarê e cebolinha <i>Deep fried roll with salmon and cream cheese, served with tare dressing and chives</i>	R\$ 45

## TEMAKI

Cone de alga com arroz e recheio à escolha:

*Seaweed with rice and a choice:*

<b>Califórnia</b> - Manga, pepino e kani <i>Mango, cucumber and kani</i>	R\$ 26
<b>Salmão</b> Salmon	R\$ 28
<b>Atum</b> <i>Tuna</i>	R\$ 32
<b>Camarão</b> <i>Shrimp</i>	R\$ 34
<b>Polvo</b> <i>Octopus</i>	R\$ 38
<b>Salmão com cebolinha e maionese</b> <i>Salmon with chives and mayonnaise</i>	R\$ 29
<b>Filadélfia</b> - salmão com cebolinha e cream cheese <i>Salmon with chives and cream cheese</i>	R\$ 30
<b>Salmão com geléia de damasco e cream cheese</b> <i>Salmon with apricot jam and cream cheese</i>	R\$ 32
<b>Shimeji com aspargos e cebolinha</b> <i>Shimeji with asparagus and chives</i>	R\$ 35
<b>Camarão crocante com coco e pepino</b> <i>Crunchy prawn with coconut and cucumber</i>	R\$ 38

## COMBINADOS

<b>Combinado para uma pessoa</b> 10 sashimis, 6 niguiris e 8 makishushis <i>Combo for 1 person</i>	R\$ 82
<b>Combinado para duas pessoas</b> 20 sashimis, 12 niguiris e 16 makishushis <i>Combo for 2 persons</i>	R\$ 160

# BEBIDAS

## BEVERAGES

<b>Água sem gás / Água com gás</b> <i>Still water / Sparkling water</i>	R\$ 8
<b>Coco Verde</b> <i>Coconut water</i>	R\$ 12
<b>Água Panna - 500 ml</b> <i>Still water Panna - 500 ml</i>	R\$ 20
<b>Água San Pellegrino 500 ml</b> <i>Sparkling water San Pellegrino</i>	R\$ 20
<b>Suco de uva integral</b> <i>Integral grape juice</i>	R\$ 17
<b>Gatorade</b>	R\$ 12
<b>Red Bull</b> Original / Sugar free / Summer	R\$ 20
<b>H<sub>2</sub>O limão</b>	R\$ 12
<b>Coca Cola, Coca Cola Zero, Guaraná, Guaraná Zero, Sprite, Sprite Zero, Fanta Laranja, Tônica, Tônica Diet, Schweppes Citrus</b>	R\$ 9

# DRINKS NÃO ALCOOLICOS

## NOT ALCOHOLICS DRINKS

<b>Virgin Mary</b> Suco de tomate, Tabasco, suco de limão, sal e molho inglês <i>Tomato juice, Tabasco, lime juice, salt and worcestershire</i>	R\$ 22
<b>Piña Colada</b> Leite condensado, abacaxi, água de coco, leite de coco e coco fresco <i>Condensed milk, pineapple, coconut water, coconut milk and fresh coconut</i>	R\$ 24
<b>Margarita frozen de limão</b> Limão, sprite e hortelã <i>Lemon, sprite and mint</i>	R\$ 22

# SUCOS NATURAIS

## NATURAL JUICES

<b>Suco Natural</b> Abacaxi, abacaxi com hortelã, abacaxi com laranja, abacaxi com gengibre, acerola, amora, framboesa, frutas tropicais, frutas vermelhas, kiwi, laranja, laranja com mamão, laranja com morango, laranja com acerola, limão, limão com hortelã, limonada suíça, maçã, maracujá, melancia, melão, melão com hortelã, morango, pêra e tangerina.  <i>Pineapple, pineapple with mint, pineapple with Orange, pineapple with ginger, acerola, blackberry, raspberry, tropical fruits, red fruits, kiwi, orange, orange with papaya, orange with strawberry, orange with acerola, lemon, lemon with mint, swiss lemonade, apple, passionfruit, watermelon, melon, melon with mint, strawberry, pear and tangerine.</i>	R\$ 12
--	--------

# SUCOS TERAPÊUTICOS

## THERAPEUTIC JUICES

### Sucos Terapêuticos

R\$ 18

**Suco verde** – maçã verde, abacaxi, laranja, pepino, suco de limão, agrião, gengibre, hortelã e mel

*Green juice – Green apple, pineapple, orange, cucumber lime juice, watercress, ginger, mint and honey*

**Boa forma** – maçã, gengibre, hortelã, cranberry e laranja

*Good shape – apple, ginger, mint, cranberry and orange*

**Geração Saúde** – suco de limão, beterraba, cenoura, agrião, açúcar mascavo e água de coco

*Health Generation – lemon juice, beetroot, carrot, watercress, brown sugar and coconut water*

**Performance** – maçã verde, pêra, hortelã e água de coco

*Performance – green apple, pear, mint and coconut water*

**Anti-colesterol** – cenoura, maçã, maracujá, limão e água de coco

*Anti-cholesterol – carrot, apple, passion fruit, lemon and coconut water*

**Anti-depressão** – uva, maçã, maracujá, limão e água de coco

*Anti-depression – grape, apple, passion fruit, lemon and coconut water*

**Anti-sinusite** – hortelã, água de coco, gengibre e mel

*Anti-sinusitis – mint, coconut water, ginger and honey*

**Anti-TPM** – banana, água de coco e mel

*Anti-PMS – banana, coconut water and honey*

**Anti-stress** – açaí, água de coco e maracujá

*Anti-stress – açai berry, coconut water and passion fruit*

**Anti-viral** – maçã, laranja e água de coco

*Anti-viral – apple, orange and coconut water*

**Digestivo** – melão, papaia e água de coco

*Digestive – melon, papaya and coconut water*

**Pele** – framboesa, morango, água de coco e mel

*Skin – raspberry, strawberry, coconut water and honey*

**Bronze** – cenoura, laranja e beterraba

*Bronze – carrot, orange and beetroot*

### Vitamina

R\$ 14

*Fruit smoothie with milk*

# CERVEJAS

## BEERS

Miller	R\$ 12
Cerpa	R\$ 15
Heineken	R\$ 12
Stella Artois	R\$ 12
Bohemia	R\$ 10
Skol	R\$ 10
Brahma	R\$ 10
Brahma Malzibier	R\$ 10
Sem álcool	R\$ 10

### Artesanais

#### Craft

Baden Crystal	R\$ 32
Baden Weiss	R\$ 39

# NOVIDADES

## NEWS

<b>Summer Gin</b> Red Bull Summer, gin, uva verde e manjeriçã <i>Red Bull Summer, gin, green grape and basil</i>	R\$ 32
<b>Wasabi Brasil</b> Cachaça, limão, hortelã, mel, licor de laranja e wasabi <i>Cachaça, lemon, mint, honey, orange liquor and wasabi</i>	R\$ 25
<b>Atlantis</b> Vodka, abacaxi, licor de pêssigo e curaçau blue <i>Vodka, pineapple, peach liquor and blue curaçau</i>	R\$ 32
<b>Passion</b> Cachaça, jagermeister, limão siciliano e maracujá <i>Cachaça, jagermeister, sicilian lemon and passionfruit</i>	R\$ 33
<b>Adrenalina</b> Vodka, menta e leite condensado <i>Vodka, mint and condensed milk</i>	R\$ 29
<b>Banana Daiquiri</b> Tequila, licor de banana, banana e suco de limão <i>Tequila, banana liquor, banana and lemon juice</i>	R\$ 29
<b>Jack Red</b> Jack Daniel's 8 anos, grenadine e limão siciliano <i>Jack Daniel's 8 years, grenadine and sicilian lemon</i>	R\$ 32
<b>Million</b> Gin, vermute tinto, grenadine e abacaxi <i>Gin, red vermouth, grenadine and pineapple</i>	R\$ 29
<b>Cherry Bloom</b> Amaretto, benedictine, angostura, espumante, limão, tangerina e cereja <i>Amaretto, benedictine, angostura, sparkling wine, lemon, tangerine and cherry</i>	R\$ 33
<b>Red Bourbon</b> Campari, whisky, vermute tinto, limão e sprite <i>Campari, whisky, red vermouth, lemon and sprite</i>	R\$ 39
<b>Wasabi Martini</b> Sake, vermute dry, licor de kiwi e wasabi <i>Sake, dry vermouth, kiwi liquor and wasabi</i>	R\$ 31
<b>Martini Aromatizado</b> Vodka, limão siciliano, uva vermelha, manjeriçã e licor de laranja sambuca romana <i>Vodka, sicilian lemon, red grape, basil and orange liquor sambuca</i>	R\$ 31
<b>Hendrick's Tônica</b> Gin Hendrick's, pepino e tônica <i>Gin Hendrick's, cucumber and tonica</i>	R\$ 45



# ESPECIALIDADES DO BARTENDER

## BARTENDER'S SPECIALTIES

<b>Hippie Chic</b> Sugestão do bartender <i>Bartender's suggestion</i>	R\$ 31
<b>Beach Club</b> Vodka, suco de pêsego, sour e creme de amora <i>Vodka, peach juice, sour and blackberry cream</i>	R\$ 29
<b>Verano</b> Vodka, frutas tropicais, frutas vermelhas e soda limonada <i>Vodka, tropical fruits, red fruits and lemon soda</i>	R\$ 27
<b>Mojito Citrus</b> Malibu, suco de limão, hortelã e schweppes citrus <i>Malibu, lemon juice, mint and schweppes citrus</i>	R\$ 27
<b>Red Fruit Punch</b> Vodka, licor de cassis, morango, amora, framboesa, espumante e gostas de limão <i>Vodka, blackcurrant liqueur, blackberry, raspberry, sparkling wine and lemon drops</i>	R\$ 34
<b>Aperol Spritz</b> Aperol, espumante e laranja macerada <i>Aperol, sparkling wine and smashed orange</i>	R\$ 26
<b>Campari Spritz</b> Campari, espumante e laranja macerada <i>Campari, sparkling wine and smashed orange</i>	R\$ 26
<b>Mango Bellini</b> Espumante e creme de manga <i>Sparkling wine and mango cream</i>	R\$ 27
<b>Rossini</b> Espumante e creme de morango <i>Sparkling wine and strawberry cream</i>	R\$ 27
<b>Midnight Club</b> Absolut Vanilla, suco de cranberry e xarope blue de laranja <i>Absolut Vanilla, cranberry juice and orange blue syrup</i>	R\$ 31

## AS MAIS PEDIDAS FAVORITES

### CAIPIRINHA / SAKERITA / CAIPIROSKA

Abacaxi, abacaxi com hortelã, abacaxi com gengibre, açaí, amora, banana, framboesa, frutas tropicais, frutas vermelhas, kiwi, lichia, limão, lima da pérsia, manga, maracujá, melancia, morango e tangerina

*Pineapple, pineapple with mint, pineapple with ginger, açaí, blackberry, raspberry, tropical fruits, red fruits, kiwi, litchi, lemon, Persian lime, mango, passion fruit, watermelon, strawberry and tangerine*

Cachaça	R\$ 24
Sake	R\$ 26
Vodka	R\$ 31

# SANGRIA HIPPIE CHIC

Frutas tropicais e vermelhas, licor de laranja, refrigerante de limão e escolha entre:

*Tropical and red fruits, orange liqueur, lime soda and choice between:*

<b>Espumante</b> <i>Sparkling wine</i>	R\$ 85
<b>Vinho branco</b> <i>White wine</i>	R\$ 85
<b>Vinho tinto</b> <i>Red wine</i>	R\$ 85
<b>Sem álcool</b> <i>Alcohol free</i>	R\$ 68

## COCKTAILS

### LONG DRINKS

<b>Mojito</b> Rum, suco de limão, hortelã, açúcar e água gasosa <i>Rum, lemon juice, mint, sugar and sparkling water</i>	R\$ 26
<b>Sex on the beach</b> Vodka, licor de pêssego, suco de laranja e grenadine <i>Vodka, peach liqueur, orange juice and grenadine</i>	R\$ 26
<b>Long Island Ice Tea</b> Vodka, rum, gin, tequila, cointreau, suco de limão e coca-cola <i>Vodka, rum, gin, tequila, cointreau, lemon juice and coke</i>	R\$ 32
<b>Tequila Sunrise</b> Tequila, suco de laranja e grenadine <i>Tequila, orange juice and grenadine</i>	R\$ 25
<b>Piña Colada</b> Rum, leite de coco, abacaxi e leite condensado <i>Rum, coconut milk, pineapple juice and condensed milk</i>	R\$ 31
<b>Bloody Mary</b> Vodka e suco de tomate temperado com molho inglês, Tabasco e suco de limão <i>Vodka and tomato juice seasoned with Worcestershire Sauce, Tabasco and lemon juice</i>	R\$ 31
<b>Gin Tônica</b> Gin, suco de limão e tônica <i>Gin, lemon juice e tonica</i>	R\$ 26
<b>White Russian</b> Vodka, licor de café e creme de leite <i>Vodka, coffee liqueur and cream</i>	R\$ 28
<b>Lagoa Azul</b> Vodka, curaçu blue, suco de limão e soda limonada <i>Vodka, blue curaçu liqueur, lemon juice and lemon soda</i>	R\$ 28
<b>Amaretto Sour</b> Whisky, amaretto, suco de limão, suco de laranja e água gasosa <i>Whisky, amaretto, lemon juice, orange juice and sparkling water</i>	R\$ 28
<b>Batida de Cachaça</b> Leite condensado, gelo, cachaça e sabor à sua escolha <i>Condensed milk, ice, cachaça and your choice of flavor</i>	R\$ 24
<b>Batida de Vodka</b> Leite condensado, gelo, vodka e sabor à sua escolha <i>Condensed milk, ice, vodka and your choice of flavor</i>	R\$ 31

# COCKTAILS

## SHORT DRINKS

<b>Alexander</b> Brandy, creme de cacau e creme de leite <i>Brandy, cocoa cream and cream</i>	R\$ 29
<b>Daiquiri</b> Rum, suco de limão, açúcar e grenadine <i>Rum, lemon juice, sugar and grenadine</i>	R\$ 26
<b>Kir Royal</b> Espumante e creme de cassis <i>Sparkling wine with blackcurrant cream</i>	R\$ 29
<b>Bellini</b> Espumante e suco de pêsego <i>Sparkling wine with peach juice</i>	R\$ 26
<b>Margarita</b> Tequila, cointreau e suco de limão <i>Tequila, cointreau and lemon juice</i>	R\$ 26
<b>Whisky Sour</b> Whisky, suco de limão e açúcar <i>Whisky, lemon juice and sugar</i>	R\$ 25
<b>Pisco Sour</b> Pisco, suco de limão e açúcar <i>Pisco, lemon juice and sugar</i>	R\$ 26
<b>Apple Martini</b> Vodka, cointreau e xarope de maçã verde <i>Vodka, cointreau and green apple syrup</i>	R\$ 26
<b>Dry Martini</b> Gin e vermouth seco <i>Gin and dry vermouth</i>	R\$ 26
<b>Manhattan</b> Rye whisky, vermouth tinto e gotas de Angostura <i>Rye whisky, red vermouth and Angostura drops</i>	R\$ 31
<b>Cosmopolitan</b> Vodka, cointreau, suco de cranberry e gotas de limão <i>Vodka, cointreau, cranberry juice and lemon drops</i>	R\$ 31

## FROZEN

### CAIPIRINHA / CAIPIROSKA / SAKERITA

Abacaxi, abacaxi com hortelã, abacaxi com gengibre, açaí, amora, banana, framboesa, frutas tropicais, frutas vermelhas, kiwi, lichia, limão, lima da pérsia, manga, maracujá, melancia, morango e tangerina

*Pineapple, pineapple with mint, pineapple with ginger, açaí, blackberry, raspberry, tropical fruits, red fruits, kiwi, litchi, lemon, Persian lime, mango, passion fruit, watermelon, strawberry and tangerine*

Cachaça	R\$ 27
Sake	R\$ 26
Vodka	R\$ 31
<b>Frozen Margarita</b> Tequila, cointreau e fruta à sua escolha <i>Tequila, cointreau and your choice of fruit</i>	R\$ 33
<b>Frozen Colada</b> Rum, abacaxi, leite de coco e leite condensado <i>Rum, pineapple, coconut milk and condensed milk</i>	R\$ 33
<b>Brisa do Mar</b> Bailey's, cassis, cereja e espumante <i>Bailey's, blackcurrant, cherry and sparkling wine</i>	R\$ 33

# APERITIVOS & BITTERS

## APPETIZERS AND BITTERS

Absinto	R\$ 30
Aperol	R\$ 20
Campari	R\$ 16
Carpano Punt e Mes	R\$ 24
Fernet	R\$ 24
Jagermeister	R\$ 22
Martini Bianco	R\$ 16
Martini Extra Dry	R\$ 16
Martini Rose	R\$ 16
Martini Rosso	R\$ 16
Pernod	R\$ 36
Poire Willians	R\$ 35
Underberg Nacional	R\$ 16

# LICORES

## LIQUORS

43	R\$ 24
Amaretto Disaronno	R\$ 24
Amarula	R\$ 16
Baileys	R\$ 22
Benedictine	R\$ 26
Cointreau	R\$ 21
Drambuie	R\$ 24
Frangelico	R\$ 22
Grand Manier	R\$ 26
Lemoncello	R\$ 18
Licor de Cereja	R\$ 26
Malibu	R\$ 14
Mandarinetto	R\$ 31
Mozart	R\$ 31
Nocello	R\$ 22
Peach Tree	R\$ 18
Sambuca Romana Extra	R\$ 22
Tia Maria	R\$ 18

# WHISKIES

Ballantines gold 12 years	R\$ 32
Ballantines 8 years	R\$ 26
Buchanan's 12 years	R\$ 32
Chivas Regal 18 years	R\$ 55
Chivas Regal 12 years	R\$ 26
C.R. Royal Salute 21 years	R\$ 110
Dimple 15 years	R\$ 50
Famous Grouse	R\$ 26
Glenfiddich Special Res. 12 years	R\$ 32
Grant's	R\$ 26
Jack Daniel's 8 years	R\$ 26
Jameson 8 years	R\$ 26
J&B 8 years	R\$ 26
Jim Beam	R\$ 26
Jim Beam Black	R\$ 28
J.W. Black Label 12 years	R\$ 31
J.W. Blue Label 21 years	R\$ 100
J.W. Gold Label Reserva	R\$ 55
J.W. Red Label 8 years	R\$ 26
Logan 12 years	R\$ 26

# COGNACS, ARMAGNACS & BRANDIES

Armagnac Marquis 10 anos	R\$ 52
Armagnac Prince de Conde VSOP	R\$ 45
Berneroy Calvados	R\$ 50
Fundador	R\$ 20
Hennessy VSOP	R\$ 62
Hennessy XO	R\$ 150
Josephine Camus	R\$ 90
Martell Cordon Blue	R\$ 135
Martell VSOP	R\$ 65
Remy Martin VSOP	R\$ 120
Remy Martin XO	R\$ 150

## SPIRITS

### CACHAÇA

Espírito de Minas	R\$ 20
Nega Fulo	R\$ 20
Sagatiba Preciosa	R\$ 65
Salinas	R\$ 16
Ypióca Prata	R\$ 16

### GIN

Hendrick's	R\$ 40
Beefeater	R\$ 26
Bombay Sapphire	R\$ 30
Gordon's	R\$ 31
Tanqueray	R\$ 35

### GRAPPA

Carpene Malvotti	R\$ 30
------------------	--------

### PISCO

Control	R\$ 22
---------	--------

### RUM

Bacardi 8 anos	R\$ 26
Bacardi Carta Oro	R\$ 19
Havana Club Anejo 3 anos	R\$ 19
Havana Club Anejo Especial	R\$ 26
Havana Club Anejo Reserva	R\$ 42
Mount Gay Rum Eclipse	R\$ 44

### SAKE

Azuma Kirin	R\$ 18
Gekkeikan Silver	R\$ 24

### STEINHAGER

Becosa	R\$ 15
Schlichte	R\$ 21

### TEQUILA

Jose Cuervo Ouro	R\$ 20
Jose Cuervo Prata	R\$ 22
Sauza Ouro	R\$ 26
Sauza Prata	R\$ 24
Sauza Repousada	R\$ 22

### VODKA

Absolut	R\$ 25
Absolut Citron, Absolut Vanila	R\$ 29
Belvedere	R\$ 35
Ciroc	R\$ 35
Grey Goose	R\$ 31
Stolichnaya	R\$ 22
Wiborowa	R\$ 22

# CAFÉ, CAPPUCINO E CHÁS

## COFFEE, CAPPUCINO AND TEAS

<b>Café espresso</b> <i>Espresso</i>	R\$ 7
<b>Café carioca</b> <i>Black coffee</i>	R\$ 7
<b>Café Corretto</b> Café espresso aromatizado com grappa <i>Espresso flavored with grappa</i>	R\$ 13
<b>Espresso duplo</b> <i>Double espresso</i>	R\$ 12
<b>Café com leite</b> - pequeno <i>Coffee with milk - small</i>	R\$ 8
<b>Café com leite</b> - grande <i>Coffee with milk - large</i>	R\$ 12
<b>Mocha</b> - café, chocolate e espuma de leite <i>Coffee, chocolate and milk foam</i>	R\$ 10
<b>Hot Kiss</b> Vinho do porto, licor de chocolate, chocolate, chantilly e laranja cristalizada <i>Port wine, chocolate liquor, chocolate, chantilly and crystallized orange</i>	R\$ 16
<b>Irish Coffee</b> - café, whisky e chantilly <i>Coffee, whisky and whipped cream</i>	R\$ 16
<b>Café DPNY</b> - café, licor Baileys e chantilly <i>Coffee, Baileys liquor and whipped cream</i>	R\$ 16
<b>Cappuccino DPNY</b> chantilly com raspas de chocolate <i>Whipped cream and chocolate</i>	R\$ 12
<b>Frozen Cappuccino DPNY</b> Com chantilly e raspas de chocolate <i>With whipped cream and chocolate</i>	R\$ 14
<b>Cappuccino Italiano</b> - pequeno <i>Original Italian cappuccino - small</i>	R\$ 9
<b>Cappuccino Italiano</b> - grande <i>Original Italian cappuccino - large</i>	R\$ 12
<b>Chocolate quente</b> - pequeno <i>Hot chocolate - small</i>	R\$ 6
<b>Chocolate quente</b> - grande <i>Hot chocolate - large</i>	R\$ 10
<b>Infusão de Hortelã</b> <i>Fresh mint tea</i>	R\$ 8





**FAÇA SUA RESERVA**

ALTA GASTRONOMIA EM  
UM CENÁRIO INCRÍVEL

A PARTIR DAS 19H30

TEL. 12 3894 3064 | RAMAL 3064  
hostess@dpany.com.br

# DPNY

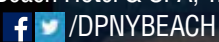
BEACH HOTEL & SPA



ILHABELA



Reservas DPNY Beach Hotel & SPA, Tróia Restaurante e Beach Club: (12) 3894-3000



/DPNYBEACH

www.dpny.com.br

Apoio

**getnet**<sup>!!!</sup>

Uma empresa Santander