



REI DO IMÓVEL

CRECI 22.864J

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

À medida que 2025 se inicia, celebramos 15 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. 15 anos de dedicação à qualidade no atendimento e à satisfação plena de nossos clientes."



Whatsapp



@reidoimovel

www.reidoimovel.com.br

UNIDADE PARAGUASSÚ 1

51 3502.3333
Av. Paraguassú, 2008 - Centro
Capão da Canoa/RS

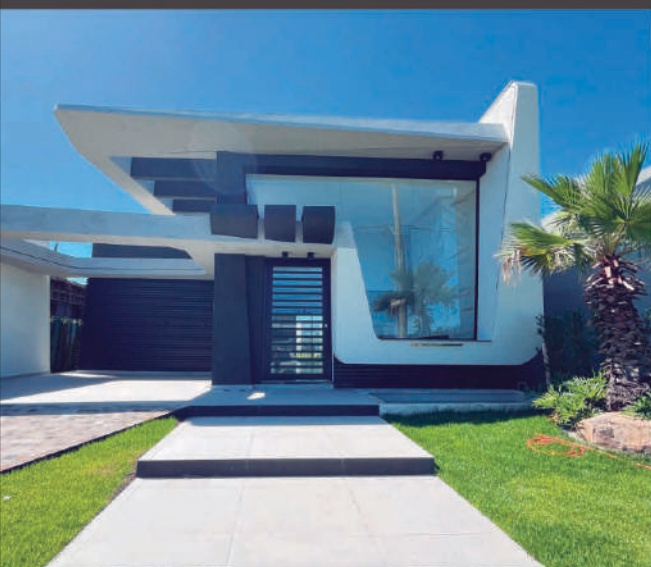
UNIDADE PARAGUASSÚ 2

51 3502.6533
Av. Paraguassú, 2008 - Loja 02 - Centro
Capão da Canoa/RS


UNIDADE UBIRAJARA


51 3416.3132
Av. Ubirajara, 427 - Lj 6 - Navegantes
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

Exagerado _____	42,90
<i>Beefeater Pink, Xarope de Maracujá com Gengibre e Soda de Morango</i>	
A Mãe Tá On _____	43,80
<i>Beefeater, Noilly Pratt, Licor St. Germain, Lillet Blanc e Espumante</i>	
@Licor43Brasil _____	44,80
<i>2 doses de Licor 43 com limão</i>	
Flor de Liz _____	44,80
<i>Vodka Absolut, limoncello, chá de hibisco, limão siciliano e chá fada azul</i>	

GT CLUB

Gin Pink _____	43,90
<i>Beefeater, Purê de Frutas Vermelhas, Maracujá e Sálvia</i>	
Gin Tônica _____	37,90
<i>Beefeater, Tônica, Angostura Orange e Limão Siciliano</i>	
Gin Tropical _____	42,90
<i>Beefeater, Red Bull Tropical e Suco de Laranja</i>	

LICORES E WHISKYS • DOSES

Licor 43 _____	29,80
Jägermeister _____	28,90
Amarula _____	28,90
Licor 43 de chocolate _____	32,80
Limoncello _____	32,80
Jack Honey _____	29,90
Jack Fire _____	29,90
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

Soda Italiana _____	16,90
<i>Sabores: Maçã verde, Tangerina e Cranberry</i>	
Soda Americana _____	19,80
<i>Blend maracujá e laranja, tônica e purê de Toranja</i>	
Aperol Zero _____	24,80

COCKTAILS CLÁSSICOS

Aperol Spritz _____	42,90
Mojito _____	38,90
Piña Colada _____	38,90
Cosmopolitan _____	36,80
Negroni _____	43,90
Carajillo _____	41,90
<i>Licor 43 com café</i>	
Moscow Mule _____	43,90

CERVEJAS

Chopp Pilsen 300ml _____	18,50
Patagônia _____	32,90
Patrícia _____	49,90
Corona 330ml _____	18,90
Stella 275ml _____	17,90
Heineken 330ml _____	18,90
Serramalte 600ml _____	26,90
Heineken 600ml _____	26,90
Original 600ml _____	25,80

CAIPIRINHAS

Caipirinha de Cachaça _____	27,90
Caipirinha de Cachaça Premium _____	36,90
Caipirinha de Vodka _____	28,90
Caipirinha de Sakê _____	27,90
Caipirinha de Absolut _____	39,90
<i>Sabores: Limão, Morango, maracujá, abacaxi e Do Batista</i>	

VINHOS E ESPUMANTES

Vinho tinto em taça _____	29,90
<i>Esporão português</i>	
Vinho Branco em taça _____	28,90
<i>Larentis Serra Gaúcha</i>	
Espumante em taça _____	29,90
<i>Monte Paschoal Brut</i>	
Freixenet Zero _____	25,90
<i>Espumante em taça</i>	

BEBIDAS SEM ÁLCOOL

Refrigerante _____	9,50
Água Mineral _____	9,50
Red Bull _____	19,90
Suco Natural 300ml _____	15,90
<i>Sabores: Laranja e Limão</i>	
Suco Natural 300ml _____	17,90
<i>Sabores: Abacaxi, Abacaxi com Hortelã Morango</i>	
Suco Verde 500ml _____	24,90
<i>Abacaxi, Gengibre, Limão e Couve</i>	
Café Expresso _____	8,90



Mini Moranga de Camarão



CROQUETA DE OSSOBUCO (Croquetes de ossobuco empanados no panko, acompanha aioli de páprica defumada e alho assado, mostarda dijon)	R\$ 58,90
DADINHO DE TAPIOCA (Dadinhos de tapioca e queijo coalho acompanhado de geléia de pimenta e melado)	R\$ 57,80
SIRI NA CASCA (Siri preparado a base de leite de coco e dendê, gratinado com parmesão)	R\$ 32,90
BOLINHO DE BACALHAU (Bolinho de bacalhau e batata, recheado de queijo brie, acompanha geléia de abacaxi e limão siciliano - 5 unidades)	R\$ 96,80
POLVO NO PÃO BRIOCHE (Polvo, tomate confit, cebola confit, aioli de páprica defumada, folhas de rúcula, servido no pão de brioche, acompanha gremolata de coentro - 4 unidades)	R\$ 66,90
CAMARÃO SOLTINHO (Camarões empanados, acompanha geléia de pimenta e limão siciliano)	R\$ 118,90
CAMARÃO A MILANESA ESPECIAL (Camarões vg à milanesa, acompanha limão siciliano, remolhado e geléia de pimenta - 6 unidades)	R\$ 129,90
VARAL DE CAMARÕES (Camarão vg em crosta de panko, acompanha limão siciliano, molho remolhado e geleia de pimenta - 6 unidades)	R\$ 139,90
CAMARÃO A ALHO E ÓLEO ESPECIAL (Camarões vg salteados no azeite de oliva e alhos finamente laminados acompanha pães, limão siciliano e remolhado)	R\$ 134,90
ISCAS DE MIGNON COM BATATAS RÚSTICAS (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.	R\$ 129,90
VIOLINHA (Violinha à milanesa, acompanha limão siciliano e geléia de pimenta)	R\$ 79,60
LULA NA MANTEIGA DE ERVAS (Lulas salteadas na manteiga de ervas e vinho branco, acompanha, golf e pães da casa)	R\$ 84,60
TÁBUA DE ENTRECOT COM QUEIJO COALHO (Tiras de entrecot grelhado e queijo coalho frito, acompanha farofa e chimichurri)	R\$ 104,80
TÁBUA DE MIGNON COM QUEIJO MUSSARELA (Tiras de mignon à milanesa, cubos de queijo mussarela, acompanha molho golf)	R\$ 99,60
TIRAS DE PICANHA URUGUAYA (Tiras de picanha grelhada, molho apimentado, farofa e chimichurri)	R\$ 102,90
A PARMEGIANA NO PALITO (Filé mignon à milanesa, queijo mussarela, molho rústico e parmesão)	R\$ 99,80
BAURU NO PÃO (Pão artesanal, bife de filé mignon, alface, tomate, pickles e molho remolhado, acompanha fritas)	R\$ 59,70
QUEIJO À MILANESA (Cubos de queijo mozzarella, empanados, acompanha molho Golf)	R\$ 48,90



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

Burrata Salad



Pastéis tradicionais

15cm

CAMARÃO	R\$ 28,90
FILÉ MIGNON	R\$ 26,90
QUEIJO	R\$ 22,90
CHOCOLATE	R\$ 22,90

Saladas

SALADA PETISKOS <i>(mix de verdes, damascos, brie, mel, amêndoas tostadas e palmito)</i>	R\$ 69,80
SALADA DE VERÃO <i>(mix de verdes, morangos, manga, ricota, castanhas, polpa de maracujá e molho tropical)</i>	R\$ 68,90
SALADA CAESAR <i>(alface americana, frango em cubos, queijo, cróton, tempero verde e molho anchova)</i>	R\$ 74,50
SALADA DO CHEF <i>(alface americana, frutos do mar salteados na manteiga e açafrão)</i>	R\$ 94,90
SALADA MISTA <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\$ 94,90
SALADA DE MAIONESE <i>(batata e maionese)</i>	R\$ 33,80
SALADA DE ALFACE E TOMATE <i>(alface e tomate)</i>	R\$ 29,90
BURRATA SALAD <i>(Rúcula, tomates coloridos confitados, burrata de búfala, balsâmico, pesto, nozes, presunto cru espanhol e pães da casa)</i>	R\$ 84,90



Burrata de Frutos do Mar



Entradas

MINI MORANGA COM CAMARÃO

R\$ 59,80

(Purê de moranga levemente apimentado, camarões selecionados flambados no conhaque e tempero do chef)

MARINA TERIYAKI

R\$ 88,90

(Salmão em cubos de ceviche, a crocância da alface americana, couve chinesa e rúcula, cubos de manga, acompanhada de charlotas finamente fatiadas, e pepino japonês agri-doce, essa salada é um verdadeiro deleite para os sentidos. Tudo isso é finalizado com delicioso molho teriyaki, que traz um toque adocicado e umami.)

BURRATA COM FRUTOS DO MAR

R\$ 158,90

(Burrata tostada, camarões, lula, polvo e mexilhões na manteiga de ervas e vinho, tomates confitados e pães da casa)

Aves

* meia porção 70% do valor

Individual:

A LA MINUTA DE FRANGO

R\$ 54,90

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

2 Pessoas:

FRANGO AO MOLHO DE LARANJA

R\$ 95,60

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

FRANGO À PARMEGIANA

R\$ 159,80

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

Carnes

Individual:

A LA MINUTA DE FILÉ MIGNON

R\$ 69,50

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

ASSADO DE TIRA

R\$ 138,90

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

ENTRECOT GRATINADO

R\$ 129,80

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

ENTRECOT DO CHEF

R\$ 129,90

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

Medalhões aos Queijos



2 Pessoas:

FILÉ À PARMEGIANA <i>(filé mignon empanado recheado de mussarela e presunto ao molho rústico, acompanha arroz e fritas)</i>	R\$ 199,80
FILÉ NA PEDRA <i>(medalhões de filé servidos na pedra com queijo mussarela, acompanha batatas rústicas e arroz)</i>	R\$ 224,80
FILÉ À MILANESA ARGENTINO <i>(filé mignon à milanesa, tomate confit e mussarela gratinado, acompanha arroz e fritas)</i>	R\$ 199,80
FILÉ COM CEBOLA CARMELIZADA <i>(filé mignon grelhado, cebola caramelizada, acompanha arroz e fritas)</i>	R\$ 189,90
FILÉ AS NATAS À MILANESA <i>(filé mignon empanado ao molho de nata, acompanha arroz e souté)</i>	R\$ 219,90
MEDALHÕES AOS QUEIJOS <i>(medalhões grelhados, molho 4 queijos, acompanha arroz e souté)</i>	R\$ 234,80
PICANHA À MODA DA CASA <i>(medalhões de picanha grelhados, acompanha arroz e fritas)</i>	R\$ 224,90
PICANHA AOS QUEIJOS <i>(Picanha inteira em medalhões ao molho de queijo cremoso, acompanha fritas com páprica defumada e lemon pepper e arroz primavera)</i>	R\$ 249,80
MINI PARRILLA <i>(assado de tira, 2 medalhões de picanha, linguiça mista, acompanha farofa, pão da casa, pimentões grelhados, rúcula com cebola e bacon)</i>	R\$ 289,60



Linguado à Belle Meunière



2 Pessoas:

LINGUADO COM LEGUMES SALTEADOS (linguado grelhado com legumes salteados no azeite extra virgem)	R\$ 199,80
LINGUADO À MODA DO CHEF (linguado grelhado, arroz à grega, pirão, camarão e lula no bafo com açafrão)	R\$ 238,80
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\$ 249,80
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\$ 248,80
LINGUADO AO MOLHO DE CAMARÃO (linguado grelhado ao molho rústico com camarões, acompanha arroz e pirão)	R\$ 228,60
SALMÃO AO MOLHO DE MARACUJÁ OU MOSTARDA (salmão grelhado ao molho de maracujá ou mostarda acompanha arroz e legumes)	R\$ 239,60
SALMÃO PARIS (salmão grelhado em crosta de cebola crocante, servido sobre molho aveludado de cogumelos Paris, alho poró e aspargos, finalizado com toque de espumante Brut)	R\$ 269,60
BOBÓ DE CAMARÃO (Delicioso prato à base de camarões frescos cozidos em um creme cremoso 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\$ 258,90
CAMARÃO À GREGA (camarões grandes empanados no coco, queijo à milanesa, acompanha arroz à grega, figos e geleia de pimenta)	R\$ 289,90
CAMARÃO AOS QUEIJOS (camarões empanados ao molho 4 queijos, acompanha arroz e souté)	R\$ 279,60
CAMARÃO NO ABACAXI (risoto de palmito pupunha, abacaxi e alho poró, aligot servido no abacaxi e camarões VG à provençal)	R\$ 274,80
CAMARÃO NA MORANGA (camarões cozidos na moranga, leite de coco e especiarias, acompanha arroz de açafrão, soute e farofa de banana)	R\$ 298,60
PAELLA DE FRUTOS DO MAR 3 Pessoas (arroz com açafrão, polvo, camarão, lula, mexilhões, pimentões coloridos, cebola, azeitona, ervilha torta e especiarias)	R\$ 348,80
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\$ 349,90



Linguado com Legumes

Espagete Nero



Massas

Individual:

FETTUCINNE A CARBONARA

(Massa artesanal, bacon, molho de nata, gema de ovo caipira e parmesão)

R\$ 93,60

FETTUCINNE AOS QUEIJOS E ISCAS DE MIGNON

(Massa artesanal, molho 4 queijos e iscas de mignon grelhado)

R\$ 129,90

ESPAGUETTI NERO COM CAMARÕES

(Massa artesanal com tinta de lula, camarões flambados, tomates confit, azeite de ervas e folhas de rúcula)

R\$ 128,60

ESPAGUETTI RIVIERA

(Massa artesanal com camarões rosados e molho de nata)

R\$ 139,60

2 Pessoas:

ESPAGUETE A PARISIENSE

(Massa artesanal, iscas de frango, presunto, cogumelos Paris, ervilha torta, queijo mussarela, molho branco e parmesão)

R\$ 119,80

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\$ 129,60

RISOTO DE CAMARÃO

(Risoto de camarão, alho poró e molho rústico)

R\$ 119,90

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\$ 154,60

NACO DE FILÉ COM BRIE

(tornedor de filé mignon, queijo brie, acompanha risoto de aspargos verdes e molho madeira)

R\$ 154,80

SALMÃO PREMIUM COM RISOTO DE CAMARÃO

(salmão grelhado com risoto de camarões com toque de molho rústico)

R\$ 169,80

CÔNGRIO COM ALCAPARRAS

(côngrio grelhado na manteiga de alcaparras, acompanha legumes salteados no azeite oliva)

R\$ 159,80

CAMARÃO TAILANDÊS

(camarões VG salteados no tarê, páprica defumada e curry, acompanha arroz negro com pimentões vermelhos e amêndoas no leite de coco)

R\$ 158,60

POLVO À VINAGRETE

(tentáculos de polvo grelhados em óleo de ostra, batatas ao murro com salsa crioula, acompanha vinagrete de leite de coco)

R\$ 159,80

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\$ 189,60



Camarão à Grega



Porções

BATATA FRITA	R\$ 32,80
BATATA SOUTÉ	R\$ 32,90
POLENTA FRITA	R\$ 32,90
AIPIM FRITO	R\$ 28,50
CEBOLA EM ANÉIS	R\$ 26,40
LEGUMES	R\$ 38,60
ARROZ	R\$ 18,90
ARROZ A GREGA	R\$ 24,90
ARROZ COM AMÊNDOAS	R\$ 24,90
FEIJÃO	R\$ 12,90
FEIJÃO MEXIDO	R\$ 19,90
PIRÃO	R\$ 14,90

Pratos Fit

Individual:

FRANGO COM LEGUMES R\$ 54,80
(frango com legumes)

ESPAGUETE DE ABOBRINHA R\$ 64,90
(espaguete de abobrinha, brócolis e filé de linguado)

PETISKOS KIDS

BAMBINO R\$ 48,90
(espaguete na manteiga, tomatinhos fatiados e frango grelhado)

À LA KIDS R\$ 48,90
(arroz branco, bifeinho, ovo e batata smile)

MARINHEIRO R\$ 58,90
(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 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)

ELEGÂNCIA DE BAUNILHA E PISTACHE

R\$ 43,80

(Bavaroise de favo de baunilha, acompanhada de Petit Gateau de Pistache e biscoito cítrico)



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**



Conheça o
restaurante parceiro



Berro D'água
RESTAURANTE

*Uma nova experiência
com a mesma essência*

Zimbros • Bombinhas • Santa Catarina



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