



COLIBRI BEACH VILLAS | BOIPEBA

CARDÁPIO BEBIDAS

DRINKS MENU



COLIBRI BEACH VILLAS | BOIPEBA

CARDÁPIO BEBIDAS

SEM ÁLCOOL / SOFT DRINKS

| | |
|------------------------------------------------|--------|
| ÁGUA MINERAL / MINERAL WATER 500ml..... | R\$ 6 |
| ÁGUA MINERAL / MINERAL WATER 1,5L..... | R\$ 12 |
| ÁGUA COM GÁS / SPARKLING WATER 500ml..... | R\$ 8 |
| SUCO NATURAL / FRUIT JUICE 500ml..... | R\$ 10 |
| SUCO NATURAL / FRUIT JUICE 1,5L..... | R\$ 22 |
| <i>Consultar sabores / Variety of Flavours</i> | |
| SUCO DE LARANJA/ ORANGE JUICE 500ml..... | R\$ 12 |
| SUCO DE LARANJA/ ORANGE JUICE 1,5L..... | R\$ 24 |

REFRIGERANTE / SODA

| | |
|-----------------------------------------------|--------|
| COCA-COLA/COCA ZERO/GUARANÁ/TÔNICA 350ml..... | R\$ 10 |
| RED BULL 250ml..... | R\$ 20 |

CERVEJA / BEER

| | |
|--------------------------------|--------|
| HEINEKEN LATA / CAN 350ml..... | R\$ 12 |
| HEINEKEN LATA / CAN 600ml..... | R\$ 25 |
| ORIGINAL LATA / CAN 350ml..... | R\$ 10 |
| STELLA ARTOIS 600ml..... | R\$ 30 |

SE PREFERIR, PODE PEDIR POR WHATSAPP
IT IS POSSIBLE TO ORDER ON WHATSAPP



+55 75 99984-2868



COLIBRI BEACH VILLAS | BOIPEBA

CARDÁPIO BEBIDAS

DRINKS

| | |
|-------------------------------|--------|
| CAIPIRINHA OU CAIPIROSKA..... | R\$ 30 |
| GIN TONICA (TANQUERAY)..... | R\$ 40 |
| APEROL SPRITZ..... | R\$ 40 |
| CAMPARI..... | R\$ 40 |
| RUM BACARDI..... | R\$ 40 |

DOSES / SHOTS

| | |
|---------------------------------|--------|
| WHYSKY RED LABEL..... | R\$ 30 |
| WHYSKY CHIVAS 12 ANOS..... | R\$ 40 |
| VODKA SMIRNOFF..... | R\$ 30 |
| VODKA ABSOLUT..... | R\$ 35 |
| TERRA NOVA BRUT..... | R\$ 40 |
| CACHAÇA SELETA..... | R\$ 40 |
| CACHAÇA BOAZINHA..... | R\$ 40 |
| VERMUTE ROSSO..... | R\$ 40 |
| TEQUILA JOSE CUERVO SILVER..... | R\$ 40 |

SE PREFERIR, PODE PEDIR POR WHATSAPP
IT IS POSSIBLE TO ORDER ON WHATSAPP



+55 75 99984-2868



COLIBRI BEACH VILLAS | BOIPEBA

VINHOS / WINES



CALMEL & JOSEPH

Villa Blanche Merlot IGP · Safra 2019

Vinho tinto obtido a partir de uvas Merlot, cultivadas em solos argilosos, calcários e de cascalho, em Languedoc, no sul da França.

O clima mediterrâneo, com influência dos Cévennes, confere frescor e umidade, ao passo que a amplitude térmica permite uma expressão do Merlot mais madura e complexa.

A vinificação segue a técnica tradicional, com desengace total e esmagamento parcial a 20%. Pequenas remontagens de 15 minutos são realizadas diariamente com uma temperatura de fermentação entre 25 e 28 °C. A fermentação malolática é realizada em vinho sedimentado.

Por fim, ocorre maturação em barricas durante 1 ano e 3 meses.

Variedades de uva: 100% Merlot.

Cor: vermelho púrpura brilhante.

Aromas: notas de cereja preta, cassis e especiarias.

Paladar: aveludado, equilibrado, com taninos bem integrados.

Harmonização: massas com molhos à base de carne, queijos duros, embutidos, carne assada e frango.

Temperatura de serviço: 14-16 °C

Teor alcoólico: 14,5% vol.



R\$ 170



COLIBRI BEACH VILLAS | BOIPEBA

VINHOS / WINES



VINICOLA UGGIANO

Poggio Tosco Chianti DOCG • Safra 2020

REGIÃO: TOSCANA / ITÁLIA

Medalha de Ouro International Challenge 2021 Gilbert & Gaillard

Vinho italiano tinto produzido a partir de uvas Sangiovese e Canaiolo, cultivadas na região Toscana.

Após serem colhidas, as uvas são submetidas à maceração; a fermentação ocorre em tanques de aço inox, com leveduras selecionadas, a uma temperatura controlada de 26-28 °C.

Após 10 a 15 dias, o vinho é separado dos resíduos e a fermentação é concluída em tanques de cimento.

A maturação ocorre em tanques de aço inox, antes do engarrafamento. Depois de engarrafado é deixado afinar por 6 meses em garrafa antes de ser comercializado.

Variedades de uva: 90% Sangiovese, 10% Canaiolo.

Cor: vermelho rubi.

Aromas: agradável, persistente, com aromas frutados de cereja e amora.

Paladar: seco, levemente tânico, ficando mais aveludado com o tempo.

Harmonização: massas com molho, sopas, carnes assadas, crostini e embutidos.

Temperatura de serviço: 18/20 °C

Teor alcoólico: 13% vol.



CAMPAIGN FINANCED
ACCORDING TO EU
REG. NO. 1308/13



R\$ 210



COLIBRI BEACH VILLAS | BOIPEBA

VINHOS / WINES



VINICOLA CANTARUTTI

Pinot Grigio DOP

REGIÃO: FRIULI / ITÁLIA

PRODUÇÃO DE UVA

Vinho branco 100% Pinot Grigio, produzido na região Gravede Friuli, Itália.

Variedades de uva: 100% Pinot Grigio.

Cor: amarelo palha.

Aromas: intensos, que remetem a flores brancas e fruta, como pera, maçã e frutas cítricas.

Paladar: textura untuosa

Harmonização: peixe grelhados, massas como molhos leves, cremosos ou de tomate, carnes brancas, frutos do mar.

Temperatura de serviço: 8-10°C

Teor alcoólico: 12% vol.



CAMPAIGN FINANCED
ACCORDING TO EU
REG. NO. 1308/13



R\$ 130



COLIBRI BEACH VILLAS | BOIPEBA

VINHOS / WINES



CANTINE CAPUZZIMATI

Rosato Salento Negroamaro • Malvasia IGP

REGIÃO: PUGLIA / ITÁLIA

Vinho fino rosado meio seco, produzido em Salento, Puglia, Itália.

As uvas são cultivadas através do sistema espaldeira, em videiras de 20/30 anos de idade.

A colheita ocorre no final de setembro.

A vinificação ocorre por maceração a temperaturas controladas e afinamento em aço inox.

Variedades de uva: Negroamaro e Malvasia Nera.

Cor: rosa intenso brilhante.

Aromas: notas florais e frutadas.

Paladar: equilibrado, fresco, com boa acidez.

Harmonização: entradas, massas, peixe, frutos do mar e carnes brancas.

Temperatura de serviço: 6-8 °C

Teor alcoólico: 12,5 % vol.



CAMPAIGN FINANCED
ACCORDING TO EU
REG. NO. 1308/13



R\$ 120



COLIBRI BEACH VILLAS | BOIPEBA

VINHOS / WINES



CANTINA DI SOLOPACA

Oro · Falanghina del Sannio DOP

REGIÃO: CAMPANIA / ITÁLIA

Vinho espumante brut obtido a partir de uvas Falanghina cultivadas em solos de argila calcária a uma altitude de 150-350 metros, nas encostas do Parque Regional Taburno-Camposauro, Campania, Itália. Utiliza-se o sistema de cultivo espaldeira, com um rendimento de 90 qq/ha, e videiras com idade média entre 5 e 15 anos.

A colheita ocorre a partir da segunda metade de agosto, em videiras selecionadas.

As uvas são colhidas manualmente e conferidas na vinícola; em seguida, as uvas inteiras são prensadas de maneira suave. Posteriormente, ocorre fermentação em aço inox durante 15/20 dias a baixa temperatura.

O

vinho base obtido é refermentado em autoclave, através do método Martinotti, com afinamento de 6 meses.

Variedades de uva: Falanghina 100%.

Cor: amarelo palha, com perlage persistente.

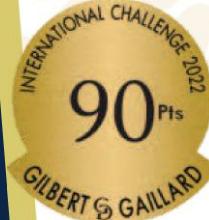
Aromas: flores brancas, crosta de pão e amêndoas.

Paladar: fresco, seco e harmonioso, com boa persistência.

Harmonização: muçarela de búfala, entradas, massas, peixe e verduras.

Temperatura de serviço: 6-8°C

Teor alcoólico: 12% vol.



CAMPAIGN FINANCED
ACCORDING TO EU
REG. NO. 1308/13



R\$ 140



COLIBRI BEACH VILLAS | BOIPEBA

VINHOS / WINES



BODEGA FAMILIA BARRIOPERO

Familia Barriobero Joven Blanco Rioja

Vinho branco espanhol 100% Viura.

Variedades de uva: 100% Viura.

Cor: amarelo claro com reflexos esverdeados.

Aromas: de flores brancas.

Paladar: fresco e glicérico.

Temperatura de serviço: 6-8 °C

Teor alcoólico: 12,2 % vol.



R\$ 100

