

GUIA DAS
águas
Lopana®

LEVE
PRA CASA
este
guia
é seu

Cuide
bem
do

**PARA
RAI
SO**

que
a gente cuida
muito bem
de você

Mas do que referência,
um cartão-postal

Lopana. O que antigamente era um termo usado para definir algo bacana, de grandeza física, admirável, ganhou novo significado na beira-mar da Praia de Pajuçara. Eleita desde 2008 a Melhor Barraca de Praia pela revista Veja Maceió, o Lopana se destaca pelo ambiente e cardápio que misturam bom gosto, alta gastronomia e regionalismo, provando que os melhores sabores de Alagoas fazem frente à culinária de qualquer lugar do mundo.

Ponto de encontro e turístico da cidade de Maceió, o Lopana superou o status de barraca de praia ao ponto de declarar a abertura e encerramento do verão em grandes eventos que atraem os públicos mais exigentes. Assim, o Lopana já virou cartão-postal, fazendo parte do imaginário, da paisagem e do calendário de alagoanos e turistas.



O DIA EM QUE DEUS CRIOU ALAGOAS



POR QUE LOPANA

*LOPANA, EM "ALAGOANÊS",
TRADUZ GRANDEZA FÍSICA,
COISA DESMENSURADAMENTE
GRANDE...*

Encontrar o nome ideal não foi tarefa fácil. As sugestões apareciam com as mais variadas palavras, "beach", "paradise", "sunset" e tudo quanto é nome alusivo à praia surgiam aos montes. Mas o acaso nos trouxe uma grata surpresa. Atento e, principalmente, curioso, Eduardo Salles, o proprietário, estava numa agência de comunicação visual quando se deparou com um dicionário de "alagoanês" sobre o balcão, cuja autora era Major Elza, militar brasileira e a mulher mais condecorada do Brasil com 36 medalhas. Ao folhear o dicionário, Eduardo encontrou o que procurava. "Quando bati o olho em Lopana, me veio à cabeça choupana, cabana e a relação direta com um lugar aconchegante", diz o empresário, lembrando que Major Elza o teria explicado que antigamente o termo era usado para definir algo bacana, de grandeza física, admirável, quando se dizia que era "lopa" ou "loprana". Vasculhando na internet, descobriu também que se tratava de uma ilha no Havaí. A numerologia também ajudava e não restou mais dúvida, encontrara o nome perfeito, que virou tema de música e até verbo: o lopanear.

Escrevi certa vez que Deus, além de brasileiro, era alagoano. Em verdade, não se cria um estado com tanta beleza, sem cumplicidade. Sou capaz de imaginar o dia da criação de Alagoas. Ô São Pedro, pegue o estoque de azul mais puro e coloque dentro das manhãs encarnadas de sol; faça do mar um espelho do céu povilhado de jangadas brancas; que ao entardecer sangue o horizonte; que aquelas lagoas que estávamos guardando para uso particular, coloque-as neste paraíso. E tem mais, São Pedro: dê a esse estado um cheiro sensual de melaço e cubra os seus campos com o verde dos canaviais. As praias... Ora, as praias deverão ser fascinantemente belas, sob a vigilância de ativos e fiéis coqueirais. Faça piscinas naturais dentro do mar; coloque um povo hospitaleiro e bom; e que a terra seja fértil e a comida típica melhor que o nosso maná. Dê o nome de Alagoas e a capital, pela ciganice e beleza de suas noites, deverá chamar-se Maceió, e a padroeira, Nossa Senhora dos Prazeres."

POEMA ESCRITO POR
Noaldo Dantas

- Taxa de serviço opcional / Não aceitamos cheques;
- Fotos meramente ilustrativas;
- Cobramos couvert artístico, que pode variar de acordo com as atrações;
- Atrações artísticas (DI/ banda) todos os dias.

ACEITAMOS OS CARTÕES:
VISA, MASTERCARD E DINERS CLUB

VISA



TERÇA A SEXTA * 09h à 00h
SÁBADO, DOMINGO E FERIADO * 09h à 00h
DEZEMBRO ATÉ O CARNAVAL,
ABERTO TODOS OS DIAS
(82) 3231-7484

*Cardápio servido até as 11h00.

pra COMEÇAR bem o dia

vitamina de açai

Açaí com guaraná,
banana, leite, aveia
e castanha.
500ml

R\$ 25

utilizamos
o açaí da
@natuiacai

Natui
— Açaí Artesanal —

vitamina de açai com whey

Açaí com guaraná, whey de baunilha,
banana, leite, aveia e castanha.
500ml

R\$ 40

Porção
de whey
R\$15

bowl de açai

Açaí cremoso com três
acompanhamentos.
400ml

R\$ 35

bowl de açai com whey

Açaí cremoso batido
com Whey com três
acompanhamentos.
400ml

R\$ 50

acom
panha
mentos

Banana,
Morango, Kiwi,
Tangerina ou Caju.
(consulte outras frutas)

- * Aveia em flocos
- * Neston
- * Granola
- * Leite Condensado
- * Leite em pó

toast de OVOS com bacon

Duas fatias de pão de parmesão artesanal
@LaZuka coberto com ovos mexidos
e fritos e chips de bacon, acompanha
geleia de acerola picante.

R\$ 35

Empório
LaZuka

bowl de frutas com iogurte natural

Frutas cortadas
acompanhada
de iogurte natural
e chia.

R\$ 35

Banana, Morango, Kiwi,
Tangerina ou Caju. (consulte outras frutas).

toast de carne de sol e creme de queijo coalho

Duas fatias de pão de parmesão artesanal
@LaZuka coberto com rúcula, carne de sol
desfiada e finalizado com creme de queijo coalho
maçaricado. Acompanha mel de engenho.

R\$ 39

café tradicional

Duas fatias de pão de parmesão
artesanal @LaZuka torradas,
bowl com ovos mexidos
e um café expresso.

1 camarão *charmoso*

Porção de filé de camarão salteado na manteiga com ervas, limão e alho. Acompanha maionese de limão e torradas ou salada.

R\$ 89

live

2 mini bruscheta *de beiju*

Discos de beiju gratinados com filé de camarão e queijo parmesão. Acompanha molho pesto alagoano.

R\$ 79

3 camarão *de parma*

Camarão empanado com queijo parmesão. Acompanha maionese de limão.

DICA LOPANA
peça também a 1/2 porção
R\$ 62

4 tiras *de filé*

Com molho gorgonzola, acompanha torradas.

5 LIMONETE *de polvo*

Polvo cortado em cubos marinado no limão, azeite de oliva, sal, pimenta e ervas. Acompanha crispy de batata-doce e chips de inhame com lemon pepper.



>> Cobramos couvert artístico que pode variar de acordo com a atração.

>> Cobramos taxa de rolha para produtos não adquiridos na casa, consulte o garçom.

(DES)ARRUMADINHO DE CARNE DE SOL**R\$ 69**

Carne de sol em cubos, farofa de bacon, feijão verde, queijo coalho e macaxeira.

BATATA* OU MACAXEIRA FRITA**R\$ 49**

Acompanha maionese de limão e catchup.

BOLINHO DE SALMÃO**R\$ 49**

Acompanha maionese de limão.

BOLINHO DE BACALHAU**R\$ 52**

Acompanha maionese de limão.

CARNE DE SOL ACEBOLADA**R\$ 69**

Acompanha macaxeira ou batata* frita.

CASQUINHA DE SIRI**R\$ 37**

Siri desfiado, acompanha limão à francesa.

CAMARÃO CROCANTE**R\$ 77**

Camarões com casca levemente empanados e fritos, acompanha maionese e limão à francesa.

**CEVICHE DE SALMÃO
COM MOLHO DE MARACUJÁ****R\$ 72**

Filé de salmão em cubos, marinado no limão, finalizado com lâminas de cebola roxa, redução de maracujá e crispy de batata-doce.

 **ricademarre**

Petisco escolhido por Rica de Marré, uma das maiores influenciadoras do estado de Alagoas.

Criado por Hilda Santos

COXINHA DA RICA**R\$ 53**

Coxinhas crocantes com recheio de camarão com catupiry ou frango com catupiry. Acompanha piscininha de cheddar.

CROQUETE DE PEIXE**R\$ 53**

Acompanha molho rosé.

DADINHOS DE TAPIOCA**R\$ 44**

Cubos de massa de tapioca com queijo coalho fritos, com geleia artesanal picante de acerola.

ESCONDIDINHO**R\$ 46**

De carne de sol desfiada e acebolada ou filé em tiras, com purê de macaxeira e queijo parmesão gratinado.

FILÉ COM BATATA* OU MACAXEIRA**R\$ 75**

Filé em cubos, coberto com molho madeira, acompanha batata* ou macaxeira frita.

FILÉ DE AGULHINHA FRITA**R\$ 69**

Acompanha maionese de limão e limão à francesa.

ISCA DE FRANGO**R\$ 62**

Filé de frango empanado com farinha panko e frito. Acompanha creme de queijo.

MINI ACARAJÉS CROCANTES**R\$ 63**

06 bolinhos de acarajé, acompanha vatapá e camarão seco defumado com casca.

MINI PASTÉIS**R\$ 39**

Mini pastéis de carne ou queijo, acompanha maionese de limão.

*Utilizamos em nossos petiscos a batata frita em formato de meia lua.



**CEVICHE DE SALMÃO
COM MOLHO DE MARACUJÁ**

feijão

R\$ 20

Salpicado com tempero verde e torresmo (180ml).

camarão

R\$ 28

Salpicado com tempero verde (180ml).

sururu

R\$ 29

Molusco peculiar da culinária alagoana e preparado ao molho de coco (180ml).



caldinhos

saladas

salada crocante **R\$ 55**

Mix de folhas (com rúcula), pepino em rodela, azeitonas pretas, tomate-cereja, cubos de queijo coalho e maionese de limão.

salada de camarão **R\$ 75**

Filé de camarão, mix de folhas (com rúcula), tomate-cereja, parmesão ralado e cubos de abacaxi grelhados acompanha molho agri-doce.

salada de frango **R\$ 65**

Frango grelhado em cubos, mix de folhas (com rúcula), tomate-cereja, tomate seco, parmesão ralado, azeitonas pretas e molho de mostarda e mel.

salada de salmão **R\$ 75**

Salmão grelhado em cubos, mix de folhas (com rúcula), parmesão ralado, tomate-cereja, azeitonas pretas e molho de mostarda e mel.



carnes

MEDALHÃO DE FILÉ À PIAMONTESE

Medalhão de filé ao molho madeira, tiras de bacon, acompanha arroz à piamontese e batata palha.

R\$ 99

CARNE DO SOL LOPANESA

Tiras de carne do sol, purê de banana e creme de queijo coalho gratinado.

R\$ 89

FILÉ DE FRANGO FLAMBOYANT

Filé de frango grelhado com molho de mostarda, acompanha arroz à piamontese e batata palha.

R\$ 75

peixes, camarões e frutos do mar

MOQUECA LOPANA (serve 2 pessoas)

Moqueca de peixe e camarão toda preparada no dendê, acompanha arroz branco, pirão da moqueca e farofa de dendê.

R\$ 199

CAMARÃO LOPANA

Camarões salteados na manteiga, purê de batata inglesa com requeijão, salsa e batata palha.

R\$ 99

CAMARÃO SINGELEZA

Camarões salteados ao creme de queijo coalho, sobre cama de purê de banana e chips de bacon.

R\$ 99

CAMARÃO COM CREME DE ABÓBORA

Camarões flambados no conhaque e manteiga de ervas, preparados com creme de abóbora e requeijão, acompanha arroz branco.

R\$ 99

PEIXE À BANANEIRA

Filé de peixe assado, servido com molho de camarão, acompanha arroz branco e purê de banana gratinado.

R\$ 99

risotos

RISOTO DE CAMARÃO

Risoto de camarão ao açafrão-da-terra e leite de coco, acompanha camarões envoltos em fios de batata.

R\$ 99

SERTÃO NO MAR

Risoto de carne de sol, camarões e queijo coalho, finalizado com purê de abóbora e manteiga de ervas.

R\$ 99

ESCALOPE DE FILÉ COM RISOTO DE ABÓBORA

Escalope de filé mignon com redução de vinho tinto e farofa de bacon.

R\$ 99

Criado por Thays Calheiros

ARUANDER
gastronomia

Todas as novidades foram criadas em parceria com a consultoria @aruandergastronomia

FETTUCCINE COM TIRAS DE FILÉ

Acompanha molho de tomate ou molho gorgonzola.

R\$ 79

ARROZ DE CARNE DE SOL (serve 2 pessoas)

Arroz de carne de sol desfiada, preparado ao molho madeira e vinho tinto, com crispy de batata doce e creme de queijo coalho.

R\$ 169

Criado por Hilda Santos

POLVO GRELHADO

Polvo grelhado na manteiga de ervas, acompanha batatas rústicas e cebola em pétalas temperadas com pápricas.

R\$ 109

SALMÃO BELEZA PURA

Filé de salmão na manteiga de ervas, com batatas salteadas com alcaparras e champignons.

R\$ 89

CAMARÃO AO CREME DE QUEIJO (serve 2 pessoas)

Camarão com creme de batata e queijo, gratinado com queijo parmesão e panko, acompanhado com arroz branco.

R\$ 189

Criado por Hilda Santos

ARROZ DE POLVO (serve 2 pessoas)

Arroz a base de caldo de polvo e tomates cerejas.

R\$ 189

Criado por Hilda Santos

PESCADA NORDESTINA

Filé de pescada com crocante de lemon peper, sobre creme de macaxeira e vinagrete de feijão verde.

R\$ 95

prato fit

FILÉ DE PESCADA COM FAROFA DE CASTANHA E ESPAGUETE DE ABOBRINHA E CENOURA

Filé de peixe assado servido sobre purê de raízes, com farofa de castanhas. Acompanha espaguete de cenoura e abobrinha ao molho pesto.

R\$ 89



risoto de camarão

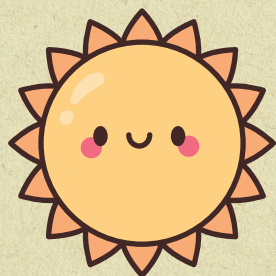


pratos quentes

ARROZ BRANCO	R\$ 19
ARROZ À PIAMONTESE	R\$ 25
FAROFA DE BACON	R\$ 20
FETTUCCINE	R\$ 25
ESPAGUETE DE ABOBRINHA E CENOURA NO MOLHO PESTO	R\$ 25
MIX DE FOLHAS (COM RÚCULA)	R\$ 20
MIX DE FRUTAS	R\$ 20
PURÊ DE BANANA-DA-TERRA	R\$ 20
PURÊ DE RAÍZES	R\$ 20
PURÊ DE BATATA INGLESA	R\$ 20
PURÊ DE MACAXEIRA	R\$ 20
TORRADAS	R\$ 20
TORRESMO	R\$ 20

acompanha mentos

infantil



filé de frango R\$ 49

Cubos de filé grelhado, acompanha arroz branco e purê de batata inglesa ou fritas.

filé mignon R\$ 57

Cubos de filé grelhado, acompanha arroz branco e purê de batata inglesa ou fritas.



entardecer R\$ 45

Cocada queimada cremosa, acompanha sorvete de tapioca, couli de goiaba e chips de queijo parmesão.

Criado por Hilda Santos

bola de sorvete R\$ 25

Creme, chocolate ou tapioca. (100ml por bola)

tigela de sorvete R\$ 45

03 bolas de creme, chocolate ou tapioca - com calda de chocolate meio amargo e castanha granulada.

petit gateau R\$ 45

De chocolate, acompanha 01 bola de sorvete de creme.

sorvete alagoano R\$ 45

Sorvete de tapioca, licor caseiro de cana-de-açúcar e sequilhos de Maragogi.

DICA LOPANA

Adicione uma bola de sorvete **R\$19**

cartola R\$ 45

Tiras de banana flambadas cobertas com queijo manteiga gratinado, calda de chocolate, castanha granulada e canela em pó.

sobremesas

CONHEÇA A NOSSA CARTA DE VINHOS

e descubra as melhores opções para tornar seu dia mais leve

Lopana[®]

Preços válidos até setembro/2025



Espumante Lopana Brut	Brasil	R\$ 190
Taça de Espumante Lopana Brut	Brasil	R\$ 60
Espumante Lopana Rose	Brasil	R\$ 190
Chandon Brut®	Brasil	R\$ 250
Chandon Passion®	(on ice) / Brasil	R\$ 250
Chandon Brut Rosé®	Brasil	R\$ 250
Moët Chandon Brut®	França	R\$ 850
Moët Chandon Rosé®	França	R\$ 890
Moët Chandon Ice Imperial Brut®	França	R\$ 890
Moët Chandon Ice Imperial Rosé®	França	R\$ 920
Veuve Clicquot Brut®	França	R\$ 850
Veuve Clicquot Rosé®	França	R\$ 890

CIGARROS

Carlton Red, Free Red, Lucky Strike Original > R\$ 22

Lucky Strike Click & Roll > R\$ 22



Leve com você
as lembranças de sua
experiência Lopana
em Alagoas.
**Conheça os produtos
do LOPANA STORE.**



APRECIE COM MODERAÇÃO.

Corona
Extra



drinks

itynerantys

ME LEVA

Vodka Ketel One, limão siciliano, limão tahiti, tangerina e xarope de pimenta.

R\$ 42

MISSÔ

Vodka Ketel One, morango, geleia de maracujá e xarope de gengibre.

R\$ 42

NOA NOA

Vodka Ketel One, abacaxi com hortelã, xarope de gengibre e suco de limão Tahiti.

R\$ 42

SUNSET

Gin Tanqueray, morango, tangerina e xarope de pimenta.

R\$ 45

SUPREMA

Cachaça Caraçupe, caju, limão siciliano, suco de limão tahiti e xarope de pimenta.

R\$ 39

SANTA CARAÇUIPE

Cachaça Caraçupe, tangerina, suco de limão Tahiti e xarope de gengibre.

R\$ 39

SEVILLA GIN

Gin Tanqueray Sevilla, suco de tangerina, suco de limão Tahiti, Ginger Ale e água tônica.

R\$ 55

MOSCOW MULE

Vodka Ketel One, com Ginger Ale, suco de limão e espuma de gengibre.

R\$ 49

CLUB LYON

Gin Tanqueray, chá (laranja, maracujá e gengibre), limão siciliano, morango, xarope de gengibre e água tônica.

R\$ 55



nosso shots

SHOT ALAGOANO

R\$ 22

Cachaça Caraçupe Prata, xarope de rapadura, leite de coco, palito de manga e palito de cana-de-açúcar.

SHOT DA TERRA

R\$ 22

Gin Tanqueray, suco de cajá, suco de limão e espuma de gengibre.

SHOT LOPANA

R\$ 22

Vodka Ketel One, suco de maracujá, suco de limão, manjerição e espuma de gengibre.

clássicos

MARGARITA

R\$ 39

Tequila, Cointreau e suco de limão.

MOJITO

R\$ 39

Rum Bacardi, folhas de hortelã e manjerição, suco de limão, xarope de açúcar e água com gás.

PIÑA COLADA

R\$ 39

Rum Barcardi, leite de coco, leite condensado, groselha e suco de abacaxi.

MICHELADA

R\$ 39

Suco de limão, molho de pimenta e cerveja Stella Artois na taça com borda de sal.

APEROL SPRITZ

R\$ 49

Com Espumante Brut, Aperol e água com gás.

TROPICAL GIN

R\$ 49

Gin Tanqueray com Red Bull Tropical e fatia de laranja.

MELANCITA

R\$ 49

Gin Tanqueray com Red Bull Melancia e rodela de limão.

DON PALOMA

R\$ 49

Tequila Don Julio Blanco, suco de laranja, xarope de açúcar e refrigerante de limão.

SINGLETON

BOULEVARDIER

R\$ 59

Whisky The Singleton Single Malt. Vermute Rosso e Bitter Italiano.

TEN TINY TINI

R\$ 59

Gin Tanqueray nº Ten, Xarope de grapefruit, suco de laranja e espumante.

NEGRONI

R\$ 49

Gin Tanqueray, Campari, Vermute Martini Rosso e casca de laranja.

COQUETEL DE FRUTAS COM ÁLCOOL

R\$ 29

COQUETEL DE FRUTAS SEM ÁLCOOL

R\$ 25

COQUETEL NO ABACAXI COM ÁLCOOL

R\$ 39

COQUETEL NO ABACAXI SEM ÁLCOOL

R\$ 35

ca cha ças

CARAÇUIPE EXTRA PREMIUM

DOSE

GARRAFA

*

R\$399

CARAÇUIPE OURO/PRATA

R\$16

R\$219

ESCORREGA OURO/PRATA

R\$16

R\$219

ESCORREGA MEL E LIMÃO

R\$16

R\$219



garrafa
R\$399

vodkas



monte
seu combo

1 garrafa + 6 unidades
de Red Bull a sua escolha

SMIRNOFF

GARRAFA

DOSE

COMBO

R\$280

R\$20

R\$380

KETEL ONE

R\$400

R\$29

R\$500

CIROC (750ML)

R\$370

R\$35

R\$470

ABSOLUT

R\$490

R\$35

R\$590

BELVEDERE (700ML)

R\$410

R\$39

R\$510

DICA
LOPANA

Adicione a porção
de mix de frutas
R\$15

gin

TANQUERAY LONDON DRY

R\$305

R\$29

R\$405

TANQUERAY SEVILLA/ROYALE

R\$370

R\$35

R\$470

TANQUERAY TEN

R\$370

R\$35

R\$470

whisky



JOHNNIE WALKER BLONDE

GARRAFA

DOSE

COMBO

R\$270

R\$19

R\$370

JOHNNIE WALKER RED

R\$309

R\$22

R\$409

JOHNNIE WALKER BLACK

R\$530

R\$38

R\$630

JOHNNIE WALKER GOLD

R\$630

R\$45

R\$730

JOHNNIE WALKER BLUE

R\$2.199

*

*

OLD PARR

R\$530

R\$38

R\$630

SINGLETON MALT

R\$549

R\$45

R\$730

BUCHANAN'S

R\$530

R\$38

R\$630

JACK DANIEL'S

R\$530

R\$38

R\$630

SUCOS

	copo batido	jarra batido	copo socado	jarra socado
SUCO COM ÁGUA	R\$ 18	R\$ 30	R\$ 22	R\$ 32
SUCO COM LEITE	R\$ 20	R\$ 32	R\$ 24	R\$ 42
SUCO MISTO (2 FRUTAS)	R\$ 20	R\$ 32	R\$ 24	R\$ 42
SUCO COM SORVETE DE CREME	R\$ 26	R\$ 45	*	*

destilados

	dose	garrafa
CAMPARI	R\$ 23	R\$ 350
TEQUILA JOSÉ CUERVO	R\$ 23	R\$ 350
RUM BARCADI	R\$ 23	R\$ 350
CONHAQUE DOMEQ	R\$ 23	R\$ 350
LICOR AMARULA/COINTREAU	R\$ 28	R\$ 399
VINHO DO PORTO D. JOSÉ	R\$ 28	R\$ 399
LICOR 43	R\$ 35	R\$ 399
TEQUILA DON JULIO	R\$ 50	R\$ 599

caipifruta

SMIRNOFF NACIONAL	R\$ 25
CIROC	R\$ 39
ABSOLUT	R\$ 39
BELVEDERE IMPORTADA	R\$ 41
KETEL ONE IMPORTADA	R\$ 33
CARAÇUÍPE PRATA	R\$ 25
CARAÇUÍPE OURO	R\$ 25
ESCORREGA PRATA	R\$ 25
ESCORREGA OURO	R\$ 25
SAKÊ NACIONAL	26



DICA LOPANA

Experimente sua caipifruta com Círoc

cervejas



CERVEJA LOPANA (500ML) R\$ 30

Cerveja de estilo Pilsen, muito leve e aromática.

COLORADO (600ML) R\$ 30

APPIA - CAUIM - ÍNDICA
Consulte disponibilidade.

CORONA R\$ 18

BECK'S R\$ 18

STELLA ARTOIS R\$ 18

SPATEN R\$ 17

BUDWEISER R\$ 17

MALZBIER R\$ 17

CERVEJA SEM ÁLCOOL R\$ 17

diversos

ÁGUA MINERAL COM/SEM GÁS R\$ 9

ÁGUA DE COCO COPE R\$ 10 JARRA R\$ 18

REFRIGERANTE LATA R\$ 10

CAFÉ R\$ 9

RED BULL R\$ 20

(TRADICIONAL/SUGAR FREE/TROPICAL)

SMIRNOFF ICE R\$ 20

Nossos cafés são 3 Corações

tres

**AS MAIS BELAS
PISCINAS NATURAIS
DO PAÍS, NO CONFORTO
DA MAIOR ESTRUTURA
DE LAZER FLUTUANTE
DA CIDADE.**



TRIMARÃ COM
DECK SUPERIOR



CAPACIDADE PARA
70 PASSAGEIROS



WC BANHEIRO



SERVIÇO DE BORDO



2H30 DE PASSEIO



MÚSICA



Festas, eventos
corporativos,
confraternizações
e aniversários,
**ALUGUE O TRIMARÃ
LOPANA**



CONFIRA A TABELA DE HORÁRIOS
DOS PASSEIOS NO SITE

www.lopana.com.br/trimara