

GUIA DAS águas lopana

**Cuide
bem
do**

**que
a gente cuida
muito bem
de você**



GASTRONOMIA & TURISMO



EDIÇÃO 2025.2

cartão Mas do que referência, postal 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

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 sangre 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 (DJ/banda) todos os dias.

ACEITAMOS OS CARTÕES:
VISA, MASTERCARD E DINERS CLUB



HORÁRIO DE FUNCIONAMENTO

Aberto todos os dias

7h30 à 00h

(82) 3231-7484

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.

pra começar bem o dia

toast de ovos com bacon **Rs 34**

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

toast de carne de sol e creme de queijo **Rs 39**

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

café tradicional **Rs 34**

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

bowl de açaí **Rs 35**

Açaí batido com três acompanhamentos.

bowl de açaí com whey **Rs 45**

Açaí batido com whey e três acompanhamentos.

bowl de frutas com iogurte natural **Rs 35**

Frutas cortadas com iogurte natural e 1 acompanhamento.

acompanhamentos

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

- * Aveia em flocos
- * Neston
- * Granola



sanduíche natural **Rs 28** de frango

Pão artesanal de ervas acompanhado com creme de frango desfiado, milho, ricota e salada verde com tomate.

sanduíche natural **Rs 28** de peito de peru

Pão artesanal de ervas acompanhado com pasta de peito de peru, manjericão, ricota e salada verde com tomate.

Vitamina de açaí **Rs 25**

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

Vitamina de açaí com whey **Rs 35**

Açaí batido com whey, banana, leite, aveia e castanha. 500ml

Suco do chef **Rs 20**

Água de coco, rúcula, limão e gengibre.

Suco da imunidade **Rs 20**

Beterraba, laranja e cenoura.

Suco refrescante **Rs 20**

Abacaxi com hortelã e gengibre.

Soda italiana **Rs 20**

Xarope monin de maçã verde, água com gás e rodelas de limão siciliano.

Soda de tangerina **Rs 20**

Xarope monin de tangerina, água com gás e rodelas de tangerina.

Chá gelado de hibisco **Rs 20**

Chá de hibisco com limão, finalizado com espuma de gengibre.

Chá de capim-santo **Rs 20**

Chá gelado de capim-santo com limão, finalizado com espuma de gengibre.

1 camarão charmoso

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

Rs 89



2 mini bruscheta de beiju

Rs 79

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



3 camarão de parma

Rs 94

Camarão empanado com queijo parmesão. Acompanha maionese de limão.

DICA
LOPANA
peça
também
a 1/2
porção
Rs 62

4 tiras de filé

Rs 66

Com molho gorgonzola, acompanha torradas.

5 limonete de polvo

Rs 89

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

Rs 69

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

BATATA* OU MACAXEIRA FRITA

Rs 49

Acompanha maionese de limão e catchup.

BOLINHO DE SALMÃO

Rs 49

Acompanha maionese de limão.

BOLINHO DE BACALHAU

Rs 54

Acompanha maionese de limão.

CARNE DE SOL ACEBOLADA

Rs 69

Acompanha macaxeira ou batata* frita.

CASQUINHA DE SIRI

Rs 37

Siri desfiado, acompanha limão à francesa.

CAMARÃO CROCANTE

Rs 79

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

CEVICHE DE SALMÃO COM MOLHO DE MARACUJÁ

Rs 76

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



CEVICHE DE SALMÃO COM MOLHO DE MARACUJÁ



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

ricademarre

Criado por Hilda Santos

COXINHA DA RICA

Rs 55

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

CROQUETE DE PEIXE

Rs 56

Acompanha molho rosé.

DADINHOS DE TAPIOCA

Rs 49

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

ESCONDIDINHO

Rs 49

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

FILÉ COM BATATA* OU MACAXEIRA

Rs 75

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

FILÉ DE AGULHINHA FRITA

Rs 69

Acompanha maionese de limão e limão à francesa.

ISCA DE FRANGO

Rs 62

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

MINI ACARAJÉS CROCANTES

Rs 65

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

MINI PASTÉIS

Rs 39

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

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

pe
pet
iscos

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 rodelas, 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 agrioce.

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.

MEDALHÃO DE FILÉ À PIAMONTESE

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

Rs 99
MEDALHÃO DE FILÉ COM SHIMEJI

shimeji salteado na manteiga noisette com massa Risoni ao molho blend de queijos parmesão faixa azul, gorgonzola e catupiry.


 Assinado pela
Chef Alagoana
Paula Setton,
formada pela
Le Cordon Bleu

Rs 119
CARNE DO SOL LOPANESA

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

Rs 89
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.

Rs 199
CAMARÃO LOPANA

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

Rs 99
CAMARÃO SINGELEZA

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

Rs 109
PEIXE À BANANEIRA

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

Rs 109
POLVO GRELHADO

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

Rs 109
risotos
RISOTO DE CAMARÃO

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

Rs 99
SERTÃO NO MAR

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

Rs 99
ESCALOPE DE FILÉ COM RISOTO DE ABÓBORA

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

Rs 99

 Criado por **Thays Calheiros**

pratos quentes

FILÉ DE FRANGO FLAMBOYANT

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

Rs 75
FETTUCCINE COM TIRES DE FILÉ

Acompanha molho de tomate ou molho gorgonzola.

Rs 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.

Rs 169

 Criado por **Hilda Santos**
SALMÃO BELEZA PURA

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

Rs 99
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.

Rs 199

 Criado por **Hilda Santos**
ARROZ DE POLVO (serve 2 pessoas)

Arroz a base de caldo de polvo e tomates cerejas.

Rs 199

 Criado por **Hilda Santos**
PESCADA NORDESTINA

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

Rs 99
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.

Rs 89


Risoto de camarão

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

acompanhamentos

infantil

filé de frango **RS 49**

Cubos de filé de frango grelhados,
acompanha arroz branco e purê ou batata frita.

filé mignon **RS 57**

Cubos de filé grelhados,
acompanha arroz branco e purê ou batata frita.



entardecer Rs 45

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

Criado por Hilda Santos

tigela de sorvete Rs 45

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

sorvete alagoano Rs 45

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

DICA
LOPANA

Adicione
uma bola
de sorvete
R\$19

bola de sorvete Rs 25

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

petit gateau Rs 45

De chocolate, acompanha 01 bola de sorvete de creme.

cartola Rs 45

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

CONHEÇA A NOSSA CARTA DE VINHOS

e descubra as melhores opções para tornar seu dia mais leve

lopana®





Leve com você
as lembranças de sua
experiência Lopana
em Alagoas.

**Conheça os produtos
do nosso bazar.**

bazar

Espumante Lopana Brut Brasil	_____	Rs 190
Taça de Espumante Lopana Brut Brasil	_____	Rs 55
Espumante Lopana Rose Brasil	_____	Rs 179
Chandon Brut ® Brasil	_____	Rs 260
Chandon Passion ® (on ice) / Brasil	_____	Rs 260
Chandon Brut Rosé ® Brasil	_____	Rs 260
Moet Chandon Brut ® França	_____	Rs 890
Moet Chandon Rosé ® França	_____	Rs 920
Moet Chandon Ice Imperial Brut ® França	_____	Rs 920
Moet Chandon Ice Imperial Rosé ® França	_____	Rs 980
Veuve Clicquot Brut ® França	_____	Rs 890
Veuve Clicquot Rosé ® França	_____	Rs 920

CIGARROS

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



APRECIE COM MODERAÇÃO.



drinks

itynerantys

ME LEVA

Rs 39

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

MISSÔ

Rs 39

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

NOA NOA

Rs 36

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

SUNSET

Rs 45

Gin Tanqueray, morango, tangerina e xarope de pimenta.

SUPREMA

Rs 37

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

SANTA CARAÇUIPE

Rs 37

Cachaça Caraçuípe, tangerina, suco de limão tahiti e xarope de gengibre.

SEVILLA GIN

Rs 49

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

MOSCOW MULE

Rs 42

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

CLUB LYON

Rs 49

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



nosso shots

SHOT ALAGOANO

Rs 20

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

SHOT DA TERRA

Rs 20

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

SHOT LOPANA

Rs 20

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

clássicos

MARGARITA

Rs 36

Tequila, Cointreau e suco de limão.

MOJITO

Rs 36

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

PIÑA COLADA

Rs 36

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

MICHELADA

Rs 39

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

APEROL SPRITZ

Rs 42

Com Espumante Brut, Aperol e água com gás.

TROPICAL GIN

Rs 42

Gin Tanqueray com Red Bull Tropical e fatia de laranja.

MELANCITA

Rs 45

Gin Tanqueray com Red Bull Melancia e rodelas de limão.

DON PALOMA

Rs 45

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

FITZGERALD

Rs 42

Gin Tanqueray, suco de limão-siciliano, bitter angostura e xarope de açúcar.

NEGRONI

Rs 42

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

COQUETEL DE FRUTAS COM ÁLCOOL

Rs 29

COQUETEL DE FRUTAS SEM ÁLCOOL

Rs 25

COQUETEL NO ABACAXI COM ÁLCOOL

Rs 39

COQUETEL NO ABACAXI SEM ÁLCOOL

Rs 35

cachaças

	DOSE	GARRAFA
CARAÇUIPE EXTRA PREMIUM	*	Rs 399
CARAÇUIPE OURO/PRATA	Rs 16	Rs 219
ESCORREGA OURO/PRATA	Rs 16	Rs 219
ESCORREGA MEL E LIMÃO	Rs 16	Rs 219



1 garrafa + 6 unidades
de Red Bull a sua escolha

vodkas

	GARRAFA	DOSE	COMBO
SMIRNOFF	Rs 280	Rs 20	Rs 400
KETEL ONE	Rs 400	Rs 26	Rs 500
CIROC (750ML)	Rs 470	Rs 32	Rs 570
ABSOLUT	Rs 490	Rs 32	Rs 590
BELVEDERE (700ML)	Rs 410	Rs 38	Rs 510

DICA
LOPANA
Adicione a porção
de mix de frutas
Rs 15

gin

	GARRAFA	DOSE	COMBO
TANQUERAY LONDON DRY	Rs 305	Rs 26	Rs 405
TANQUERAY SEVILLA/ROYALE	Rs 370	Rs 32	Rs 470
TANQUERAY TEN	Rs 370	Rs 32	Rs 470



whisky

	GARRAFA	DOSE	COMBO
JOHNNIE WALKER BLONDE	Rs 300	Rs 20	Rs 400
JOHNNIE WALKER RED	Rs 315	Rs 20	Rs 415
JOHNNIE WALKER BLACK	Rs 530	Rs 34	Rs 630
JOHNNIE WALKER GOLD	Rs 630	Rs 41	Rs 730
JOHNNIE WALKER BLUE	Rs 2.199	*	*
OLD PARR	Rs 530	Rs 34	Rs 630
SINGLETON MALT	Rs 630	Rs 41	Rs 730
BUCHANAN'S	Rs 530	Rs 34	Rs 730
JACK DANIEL'S	Rs 530	Rs 34	Rs 730

su cos

SUCO COM ÁGUA	Rs 18
SUCO COM LEITE	Rs 20
SUCO MISTO (2 FRUTAS)	Rs 20
SUCO COM SORVETE DE CREME	Rs 26

copo batido	jarra batido	copo socado	jarra socado
	Rs 30	Rs 22	Rs 32
	Rs 32	Rs 24	Rs 42
	Rs 32	Rs 24	Rs 42
	Rs 45	*	*

cer ve jas



CERVEJA LOPANA (500ML) Rs 30

Cerveja de estilo Pilsen, muito leve e aromática.

COLORADO (600ML) Rs 18

APPIA - CAUIM - ÍNDICA
Consulte disponibilidade.

CORONA (LONGNECK) Rs 18

STELLA ARTOIS SEM GLÚTEN (LONGNECK) Rs 19

STELLA ARTOIS (LONGNECK) Rs 17

SPATEN (LONGNECK) Rs 18

BUDWEISER (LONGNECK) Rs 17

MALZBIER (LONGNECK) Rs 18

CERVEJA SEM ÁLCOOL (LONGNECK) Rs 17

desti lados

CAMPARI

dose	garrafa
Rs 26	Rs 350

TEQUILA JOSÉ CUERVO

Rs 26	Rs 350
-------	--------

RUN BARCADI

Rs 26	Rs 350
-------	--------

LICOR AMARULA/COINTREAU

Rs 28	Rs 350
-------	--------

LICOR 43

Rs 39	Rs 399
-------	--------

TEQUILA DON JULIO

Rs 49	Rs 499
-------	--------

caipi fruta

SMIRNOFF NACIONAL Rs 29

CIROC Rs 39

ABSOLUT Rs 42

BELVEDERE IMPORTADA Rs 45

KETEL ONE IMPORTADA Rs 35

CARAÇUÍPE PRATA Rs 28

CARAÇUÍPE OURO Rs 28

ESCORREGA PRATA Rs 28

ESCORREGA OURO Rs 28

SAKÊ NACIONAL Rs 28



DICA LOPANA

Experimente sua caipifruta com Ciroc

diver sos

ÁGUA MINERAL (COM OU SEM GÁS) Rs 9

ÁGUA DE COCO COPO Rs 10 JARRA Rs 18

REFRIGERANTE LATA Rs 10

CAFÉ / CAPPUCCINO / CAFÉ COM LEITE Rs 9

RED BULL Rs 22

(TRADICIONAL/SUGAR FREE/TROPICAL)

SMIRNOFF ICE Rs 20





**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