

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



GASTRONOMIA & TURISMO



EDIÇÃO 2025.2

cartão-postal

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



HORÁRIO DE FUNCIONAMENTO

Aberto todos os dias

7h30 à 00h

(82) 3231-7484

*Cardápio servido até as 11h00.

pra começar bem o dia

toast de ovos com bacon R\$ 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 R\$ 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 R\$ 34

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

bowl de açai R\$ 35

Açaí batido
com três
acompanhamentos.

Porção
de whey
R\$12

bowl de açai com whey R\$ 45

Açaí batido com whey
e três acompanhamentos.

acom
panha
mentos

bowl de frutas com iogurte natural R\$ 35

Frutas cortadas com iogurte natural
e 1 acompanhamento.



sanduíche natural R\$ 28 de frango

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

sanduíche natural R\$ 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 R\$ 25

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

Vitamina de açaí com whey R\$ 35

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

Suco do chef R\$ 20

Água de coco, rúcula, limão e gengibre.

Suco da imunidade R\$ 20

Beterraba, laranja e cenoura.

Suco refrescante R\$ 20

Abacaxi com hortelã e gengibre.

Soda italiana R\$ 20

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

Soda de tangerina R\$ 20

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

Chá gelado de hibisco R\$ 20

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

Chá de capim-santo R\$ 20

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

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

*
Aveia em flocos
*
Neston
*
Granola

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



2 mini bruscheta *de beiju*

R\$

79

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

3 camarão *de parma*

R\$

94

Camarão empanado com queijo parmesão. Acompanha maionese de limão.



DICA LOPANA

peça também a 1/2 porção

R\$62

4 tiras *de filé*

R\$

66

Com molho gorgonzola, acompanha torradas.

5 LIMONETE *de polvo*

R\$

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**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\$ 54**

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\$ 79**

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

**CEVICHE DE SALMÃO
COM MOLHO DE MARACUJÁ****R\$ 76**

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\$ 55**

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

CROQUETE DE PEIXE**R\$ 56**

Acompanha molho rosé.

DADINHOS DE TAPIOCA**R\$ 49**

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

ESCONDIDINHO**R\$ 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**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\$ 65**

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.



MEDALHÃO DE FILÉ À PIAMONTESE

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

R\$ 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

R\$ 119

CARNE DO SOL LOPANESA

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

R\$ 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.

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\$ 109

PEIXE À BANANEIRA

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

R\$ 109

POLVO GRELHADO

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

R\$ 109

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

FILÉ DE FRANGO FLAMBOYANT

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

R\$ 75

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

SALMÃO BELEZA PURA

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

R\$ 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.

R\$ 199

Criado por Hilda Santos

ARROZ DE POLVO (serve 2 pessoas)

Arroz a base de caldo de polvo e tomates cerejas.

R\$ 199

Criado por Hilda Santos

PESCADA NORDESTINA

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

R\$ 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.

R\$ 89



Risoto de camarão

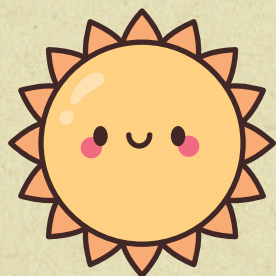


pratos quentes

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

filé mignon R\$ 57

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



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®





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

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 nosso bazar.**



bazar

APRECIE COM MODERAÇÃO.



drinks

itynerantys

ME LEVA

R\$ 39

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

MISSÔ

R\$ 39

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

NOA NOA

R\$ 36

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

SUNSET

R\$ 45

Gin Tanqueray, morango, tangerina e xarope de pimenta.

SUPREMA

R\$ 37

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

SANTA CARAÇUÍPE

R\$ 37

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

SEVILLA GIN

R\$ 49

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

MOSCOW MULE

R\$ 42

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

CLUB LYON

R\$ 49

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



nosso shots

SHOT ALAGOANO

R\$ 20

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

SHOT DA TERRA

R\$ 20

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

SHOT LOPANA

R\$ 20

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

clássicos

MARGARITA

R\$ 36

Tequila, Cointreau e suco de limão.

MOJITO

R\$ 36

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

PIÑA COLADA

R\$ 36

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\$ 42

Com Espumante Brut, Aperol e água com gás.

TROPICAL GIN

R\$ 42

Gin Tanqueray com Red Bull Tropical e fatia de laranja.

MELANCITA

R\$ 45

Gin Tanqueray com Red Bull Melancia e rodela de limão.

DON PALOMA

R\$ 45

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

FITZGERALD

R\$ 42

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

NEGRONI

R\$ 42

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

CARAÇUIPE OURO/PRATA

ESCORREGA OURO/PRATA

ESCORREGA MEL E LIMÃO

DOSE GARRAFA

* R\$399

R\$16 R\$219

R\$16 R\$219

R\$16 R\$219



garrafa
R\$399

vodkas



monte
seu combo

1 garrafa + 6 unidades
de Red Bull a sua escolha

SMIRNOFF

KETEL ONE

CIROC (750ML)

ABSOLUT

BELVEDERE (700ML)

GARRAFA DOSE COMBO

R\$280 R\$20 R\$400

R\$400 R\$26 R\$500

R\$470 R\$32 R\$570

R\$490 R\$32 R\$590

R\$410 R\$38 R\$510

DICA
LOPANA

Adicione a porção
de mix de frutas
R\$15

gin

TANQUERAY LONDON DRY

TANQUERAY SEVILLA/ROYALE

TANQUERAY TEN

GARRAFA DOSE COMBO

R\$305 R\$26 R\$405

R\$370 R\$32 R\$470

R\$370 R\$32 R\$470

whisky



JOHNNIE WALKER BLONDE

JOHNNIE WALKER RED

JOHNNIE WALKER BLACK

JOHNNIE WALKER GOLD

JOHNNIE WALKER BLUE

OLD PARR

SINGLETON MALT

BUCHANAN'S

JACK DANIEL'S

GARRAFA DOSE COMBO

R\$300 R\$20 R\$400

R\$315 R\$20 R\$415

R\$530 R\$34 R\$630

R\$630 R\$41 R\$730

R\$2.199 * *

R\$530 R\$34 R\$630

R\$630 R\$41 R\$730

R\$530 R\$34 R\$730

R\$530 R\$34 R\$730

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	*	*

cervejas



CERVEJA LOPANA (500ML) R\$ 30
Cerveja de estilo Pilsen, muito leve e aromática.

COLORADO (600ML) R\$ 18
APPIA - CAUIM - ÍNDICA
Consulte disponibilidade.

CORONA (LONGNECK) R\$ 18

STELLA ARTOIS SEM GLÚTEN (LONGNECK) R\$ 19

STELLA ARTOIS (LONGNECK) R\$ 17

SPATEN (LONGNECK) R\$ 18

BUDWEISER (LONGNECK) R\$ 17

MALZBIER (LONGNECK) R\$ 18

CERVEJA SEM ÁLCOOL (LONGNECK) R\$ 17

destilados

	dose	garrafa
CAMPARI	R\$ 26	R\$ 350
TEQUILA JOSÉ CUERVO	R\$ 26	R\$ 350
RUN BARCADI	R\$ 26	R\$ 350
LICOR AMARULA/COINTREAU	R\$ 28	R\$ 350
LICOR 43	R\$ 39	R\$ 399
TEQUILA DON JULIO	R\$ 49	R\$ 499

caipi fruta

SMIRNOFF NACIONAL	R\$ 29
CIROC	R\$ 39
ABSOLUT	R\$ 42
BELVEDERE IMPORTADA	R\$ 45
KETEL ONE IMPORTADA	R\$ 35
CARAÇUÍPE PRATA	R\$ 28
CARAÇUÍPE OURO	R\$ 28
ESCORREGA PRATA	R\$ 28
ESCORREGA OURO	R\$ 28
SAKÊ NACIONAL	R\$ 28



DICA LOPANA
Experimente sua caipifruta com Ciroc

diversos

ÁGUA MINERAL (COM OU SEM GÁS) R\$ 9

ÁGUA DE COCO COPO R\$ 10 JARRA R\$ 18

REFRIGERANTE LATA R\$ 10

CAFÉ / CAPPUCCINO / CAFÉ COM LEITE R\$ 9

RED BULL R\$ 22
(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