



Un tour exclusivo y personalizado para el huésped que destaca en calidad y exclusividad con una combinación de privacidad y naturaleza exuberante con una vista privilegiada a bordo de yates de lujo en Ilhabela Sao Paulo.

I L H A B E L A

Standard Brasil VIP



*Embarque y desembarque en hoteles  
con los pies en la arena o muelle.*

Ofrecemos 3 opciones para cada día de tour en  
Ilhabela:

ISLA DE LAS CABRAS

PLAYA DEL CURRAL

PITANGUEIRAS

PLAYA DE JABAQUARA

ILHABELA LADO NORTE

PLAYA DEL HAMBRE



## IDA Y VUELTA DE HELICÓPTERO

En este servicio el huésped disfruta de la exclusividad con un viaje en helicóptero ida y vuelta desde la capital de Sao Paulo a Ilhabela con regreso programado para regresar a la capital de Sao Paulo u opcional al Aeropuerto Internacional de Guarulhos.

TIEMPO DE VUELO

50 MINUTES

SAO PAULO | ILHABELA

Incluye traslado al helipuerto de Sao Paulo, en Ilhabela desde el helipuerto al hotel o residencia.

Estos servicios están disponibles tanto a la ida como a la vuelta.

# YATES DE LUJO

Enjoy luxurious boats with great comfort, safety and technology.

PLATAFORMA MÓVIL

BARCO DE APOYO

FLYBRIDGE

COCINA | SUITES | BAÑOS

BARBACOA | REFRIGERADOR

SERVICIOS A BORDO

EQUIPO EFICIENTE

DURACIÓN DEL VIAJE

8 HORAS

CAPACIDAD

HASTA 15 PASAJEROS



Presentamos una deliciosa cocina a bordo preparada por Cheff Gourmet servida durante todo el recorrido por un equipo calificado atendiendo al más mínimo detalle con un servicio personalizado.

#### MENÚ DE ENTRADA

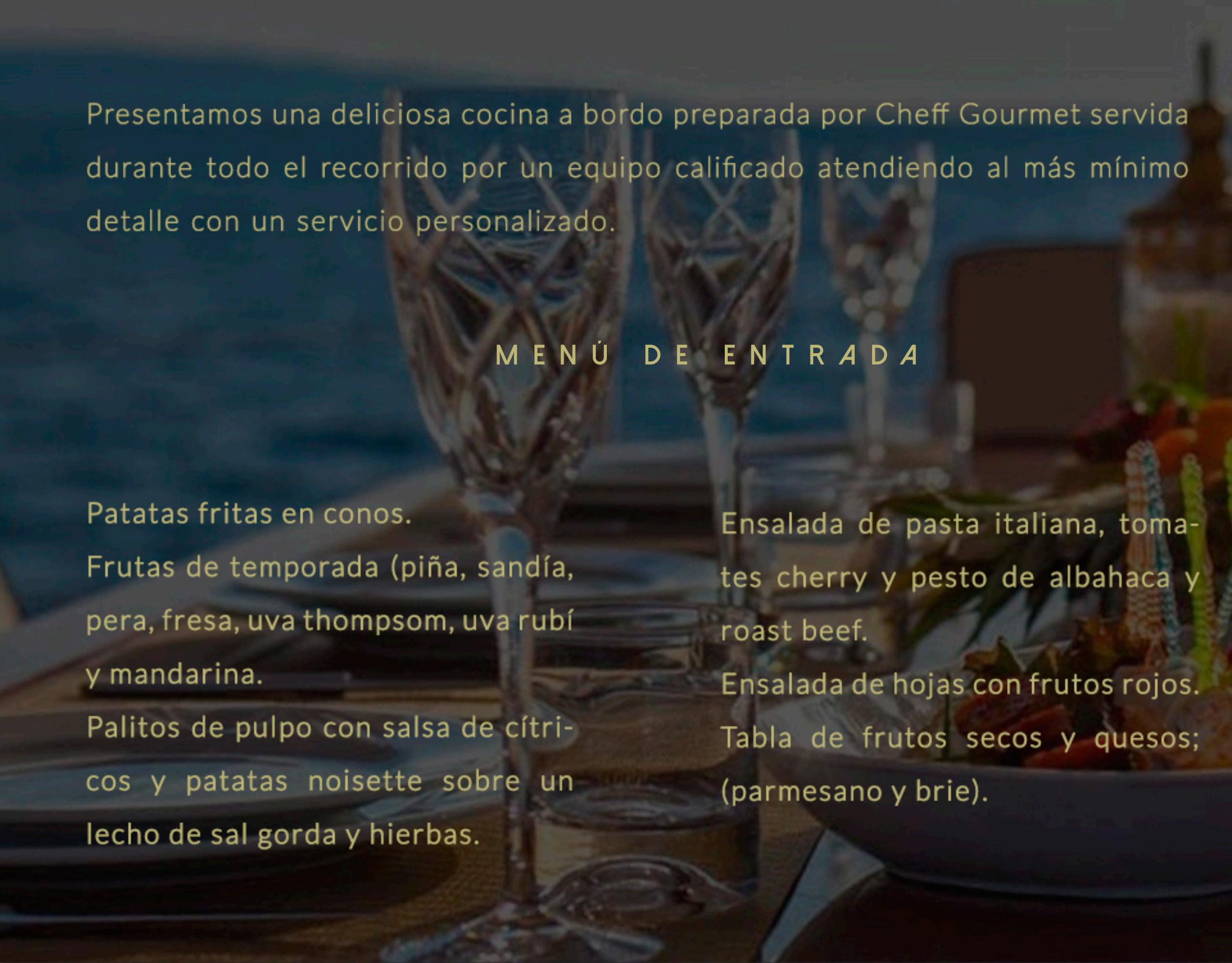
Patatas fritas en conos.

Frutas de temporada (piña, sandía, pera, fresa, uva thompson, uva rubí y mandarina).

Palitos de pulpo con salsa de cítricos y patatas noisette sobre un lecho de sal gorda y hierbas.

Ensalada de pasta italiana, tomates cherry y pesto de albahaca y roast beef.

Ensalada de hojas con frutos rojos. Tabla de frutos secos y quesos; (parmesano y brie).



S E R V I C I O S   E X C L U S I V O S   A B O R D O

## PARILLA

Brocheta de requesón.  
Brochetas de verduras.  
Pan de ajo.  
Brochetas de cuadril y bistec.  
También versión picante.  
Pollo con salsa barbacoa.

Ensalada de hojas con hojuelas de parmesano.  
Farofa de tocino con zanahoria.  
Vinagreta Suprema.  
Cesta de mini pan francés.  
Ensalada de papas.  
Arroz blanco.

Standard Brasil VIP



## POSTRES

Tabla de frutas tropicales picadas, mango, piña y kiwi.  
Cuchara brigadier con harina crujiente.  
Mini churros con dulce de leche.  
Sagrada Birmania, brigadier blanco, dulce manzana verde y crumble crujiente.

Tarta de queso con frutos rojos o amarillos.  
Brownie de chocolate y nueces con helado de dulce de leche.

### S I N   A L C O H O L

Agua de coco para la recepción.

Agua sin gas (botellas individuales).

Refrescos (Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Guaraná, Guaraná Diet en latas individuales.

Zumo de uva y melocotón Del Valle (botellas individuales).

### A L C O Ó L I C O

Cerveza de cuello largo;

Heineken

Stella Artois

Budweiser

### Bar de Bebidas y Caipirinhas

Caipirinha Bar:

Absolut Vodka, Sagatiba cachaça and Azuma

Kirin sake.

Jar of Clericot (Sparkling wine on behalf of the customer.

Caipifrutitas

Spices ginger, mint, basil, rosemary.

lemon, lychee, grape, pineapple, tangerine, passion fruit, strawberry and blackberry.

### B A R R A   D E   B E B I D A S

Gin Tônica - Gin Tanqueray (choose one of the 3 options)

Gin, lemon and rosemary;

Gin, pomegranate and basil;

Gin, green grape, mint.

Classic Drinks

Mojito, Aperol (Sparkling wine in use at the party),

Cosmopolitan, Kir Royal and Dry

Martini.



## R E S E R V A S   D E   S E R V I C I O

Servicio configurado para hasta 5 personas.

Capacidad por embarcación: 12 personas

Disponibilidad para grupos más grandes de personas.  
y fiestas en las islas previa cotización.

Esta reserva deberá realizarse con hasta 10 días de antelación mediante pago anticipado.

Standard Brasil VIP

+55 11 954803446 +55 11 971448683 | [reservas@standardbrasilvip.com.br](mailto:reservas@standardbrasilvip.com.br)

[WWW.STANDARDBRASILVIP.COM.BR](http://WWW.STANDARDBRASILVIP.COM.BR)