

PRA COMEÇAR

CEVICHE DE PEIXE DO DIA

CEVICHE DE PEIXE DO DIA COM LIMÃO SICILIANO, PICLES DE CEBOLA, CROCANTE DE COUVE, ESFERAS DE COENTRO E PIMENTA AGRIDOCE.

R\$ **34**



PRA QUEIMAR A BOCA

CREME DE MANDIOCA COM CAMARÃO

CREME DE MANDIOCA COM CAMARÕES GRELHADOS

R\$ **27**

CALDO VERDE

TRADICIONAL CALDO VERDE COM COUVE

R\$ **16**



PANELINHAS GOURMETS

PANELINHA CARIOCA

RELEITURA DO FAMOSO PICADINHO CARIOCA, ALCATRA PICADINHA, COUVE, CROCANTE DE BANANA, MUÇARELA, FAROFA DE BACON E OVO FRITO.

R\$ **33**

PANELINHA CAIPIRA RAIZ

PEDAÇOS DE COSTELINHA SUÍNA DESOSSADA TEMPERADA A MODA CAIPIRA, TOMATE CEREJA CONFITADOS, MUÇARELA, CEBOLINHA FRESCA, FAROFA DE ALHO E MANDIOCA FRITA

R\$ **26**

PANELINHA DO MAR

CAMARÕES SELECIONADOS, AÇAFRÃO DA TERRA, FAROFA DE ALHO, MUÇARELA, PIMENTA BIQUINHO, COENTRO FRESCO E LIMÃO TOSTADO .

R\$ **24**



PRA MATAR A FOME

VEG LEMON R\$ **23**

150G DE HAMBURGUER DE BATATA DOCE COM ERVAS, QUEIJO, ALFACE, TOMATE FRESCO MOLHO BBQ DE GOIABADA, SERVIDO NO PÃO DE HAMBURGUER.

XXX BURGUER R\$ **34**

170G DE HAMBÚRGUER ARTESANAL ANGUS COM MUUUUITO QUEIJO, BACON, ALFACE AMERICANA, TOMATE FRÊSCO E MOLHO BBQ DE GOIABADA, SERVIDO NO PÃO DE HAMBURGUER.

EMERGENCIAL BURGUER R\$ **17**

80G DE HAMBURGUER ARTESANAL, QUEIJO, BACON, ALFACE AMERICANA, TOMATE FRESCO, SERVIDO NO PÃO DE HAMBURGUER.

EMERGENCIAL BURGUER FRANGO R\$ **17**

80G DE HAMBURGUER ARTESANAL DE FRANGO COM BACON, QUEIJO, ALFACE AMERICANA, TOMATE FRESCO, SERVIDO NO PÃO DE HAMBURGUER.

***TODOS OS SANDUÍCHES ACOMPANHAM
BATATA RÚSTICA OU SALADA VERDE.**



PARA DIVIDIR

BATATA R\$ **32**

RÚSTICA DEFUMADA

COM QUEIJO E CROCANTE DE BACON
SERVIDO COM BARBECUE DE GOIABADA.

COCORICÓU R\$ **32**

RELEITURA DO FRANGO A PASSARINHO
(800g) COM CRISPY DE ALHO,
TOMATE CEREJA CONFITADO E SALSINHA
FRESCA.

SALGADINHOS R\$ **21**

22 UNIDADES DE COXINHA OU KIBE RECHEADO
COM QUEIJO ACOMPANHA MOLHO GOLF.

CONTRA FILÉ R\$ **52**

DA CASA COM MANDIOCA

250 G DE CONTRA FILÉ ACEBOLADO
COM ROTI, PÃO DA CASA E 300g DE
MANDIOCA FRITA.

LINGUIÇA R\$ **33**

ARTESANAL NA CACHAÇA

COM ESPUMA DE ALHO E PÃO DA
CASA.

CROCANTE DE PEIXE R\$ **41**

200 G DE PEIXE DO DIA EMPANADOS
NO PANKO COM MOLHO AIOLI.

MIGNON R\$ **65**

GOURMET COM FRITAS ARTESANAIS

250 G DE MIGNON COM QUEIJO
DERRETIDO, CEBOLA, CRISPY DE ALHO,
ROTI DE CARNE, PÃO DA CASA E 250
G DE FRITAS ARTESANAIS.

FRANGO CRISPY R\$ **37**

250 G DE PEITO DE FRANGO EMPANADOS
NO PANKO COM MOLHO DE ERVAS.

CROQUETE DE R\$ **32** **CARNE ASSADA**

15 UNIDADES COM PIPETA DE MOSTARDA.



PARA COMPARTILHAR PARA 2 OU MAIS PESSOAS

CHURRAS LEMON R\$ 75

CHURRASCO MISTO, CONTRA FILÉ,
FRANGO E LINGUIÇA ACEBOLADOS,
ACOMPANHA FAROFA, BATATA FRITA E
VINAGRETE (SERVE 2 PESSOAS)

PICANHA NA CHAPA R\$ 160

500G DE PICANHA COM ARROZ,
FAROFA, MANDIOCA OU BATATA FRITA
E VINAGRETE (SERVE DE 2 A 3 PESSOAS)



GLICOSE PARA NÃO PASSAR VERGONHA

BROWNIE COM CASTANHA DE BARU R\$ 28

SERVIDO COM SORVETE DE BAUNILHA

BANANA FLAMBADA R\$ 18

SERVIDO COM SORVETE DE BAUNILHA



DRINKS

PREVENÇÃO COVID — 43

3 SHOTS DE LICOR 43 COM CHANTILY E AROMA DE CAFÉ.

R\$ **38**

OS DRINKS COM GIN PODERÃO SER FEITOS COM:

GIN IMPORTADO R\$ **35** **GIN NACIONAL** R\$ **26**

GIN LEMON

GIN TÔNICA COM INFUSÃO DE CHÁ DE LIMÃO SICILIANO, COM ESPUMA DE GENGIBRE E UM TOQUE DE ALECRIM FRESCO

GIN TROPICAL

GIN COM INFUSÃO CHÁ DE FRUTAS, LARANJA E RED BULL TROPICAL

GIN ABRICÓ

GIN TÔNICA COM INFUSÃO DE GELEIA ARTESANAL DE DAMASCO E MANJERICÃO FRESCO

GIN RED LEMON

GIN, MORANGO FRESCO, RASPAS DE LIMÃO SICILIANO E MANJERICÃO

GIN HÍBRIDO GREEN

GIN, PEPINO, ÁGUA TÔNICA E ZIMBRO



DRINKS

APEROL SPRITZ R\$ 28

APEROL, ESPUMANTE E CEREJA

JOHNNIE LEMON R\$ 28 **DEFUMADO**

SUCO DE MARACUJÁ, SUCO DE LIMÃO SICILIANO,
WHISKY E MANJERICÃO

NEGRONI DEFUMADO R\$ 28

CAMPARI, GIN, VERMUTE E LARANJA. É UM
DRINK DEFUMADO ARTESANALMENTE

CAIPIFUSÃO

MARACUJÁ PICANTE R\$ 25

MARACUJÁ COM PIMENTA DEDO DE MOÇA E MANJERICÃO FRESCO

QUASE AZEDOU R\$ 25

LIMÃO SICILIANO, LIMÃO TAITI E LIMÃO GALEGO COM HORTELÃ E RASPAS
DE RAPADURA

ROMANCE COM SAFADEZA R\$ 28

MORANGO FRESCO BATIDO COM VODKA E LEITE CONDENSADO

MOSCOW MULE R\$ 25

CLÁSSICO DOS ANOS 1950, O MOSCOW MULE É O
DRINQUE PERFEITO. FEITO COM VODKA, ESPUMA DE
GENGIBRE E SUCO DE LIMÃO. ESSE DRINK APRESENTA
UM SABOR DOCE COM UMA LEVE ACIDEZ



CERVEJAS

**CHOPE ARTESANAL
COLOMBINA PILSEN** R\$ **8,99**

300 ML

COLOMBINA IPA R\$ **20**
600ML

COLOMBINA PILSEN R\$ **18**
600 ML

BRAHMA DUPLO MALTE R\$ **15**
600ML

CERVEJA HEINEKEN R\$ **13**
LONG NECK

CERVEJA BUDWISER R\$ **10**
LONG NECK

**COLOMBINA
SALT LEMON** R\$ **10,99**

RELEITURA DO COZUMEL, CHOPE COLOMBINA
COM PIPETA DE LIMÃO ESPREMIADO E SAL ROSA

CLÁSSICOS (DOSES)

• WHISKY E BOURBON

JOHNNIE WALKER R\$ **29**
BLACK LABEL

JOHNNIE WALKER R\$ **21**
RED LABEL

WHISKY OLD PARR R\$ **25**

• TEQUILAS

JOSÉ CUERVO R\$ **20**
OURO E PRATA

• VODKAS

VODKA IMPORTADA R\$ **25**
**ABSOLUT, STOLICHNAYA E
KETEL ONE**

VODKA NACIONAL R\$ **17**
SMIRNOFF

• LICORES

43 DIEGO R\$ **30**
ZAMORA PURO

COMBOS

GIN TROPICAL R\$ 320

1 GARRAFA DE GIN TANQUERAY E
5 RED BULLS TROPICAIS

GIN TÔNICA R\$ 280

1 GARRAFA DE GIN TANQUERAY E
5 ÁGUAS TÔNICA

OLD PARR R\$ 320

1 GARRAFA DE OLD PARR E 5 RED BULLS

ABSOLUT R\$ 295

1 GARRAFA DE ABSOLUT E
5 RED BULLS

SMIRNOFF R\$ 190 COM SUÇO

1 GARRAFA DE SMIRNOFF E 1 LITRO DE SUÇO

SMIRNOFF COM R\$ 220 RED BULL

1 GARRAFA DE SMIRNOFF E 5 RED BULLS

RED LABEL R\$ 280

1 GARRAFA DE RED LABEL E
5 RED BULLS



VINHOS

• TINTOS

SANTA HELENA R\$ **80**
CABERNET SAUVIGNON

TRAPICHE MALBEC R\$ **72**
PINOT NOIR

VINHO CONCHA R\$ **72**
Y TORO RESERVADO
MERLOT

VINHO CASILLERO R\$ **85**
DEL DIABLO CABERNET
SAUVIGNON

VINHO CASILLERO R\$ **85**
DEL DIABLO MALBEC

• ROSÉ

NATURELLE ROSÉ R\$ **80**

• BRANCOS

VINHO CASAL R\$ **80**
GARCIA VERDE

VINHO CONCHA R\$ **65**
Y TORO RESERVA
SAUVIGNON BLANC

VINHO CONCHA R\$ **65**
Y TORO RESERVA
CHARDONNAY

ESPUMANTES

ESPUMANTE R\$ **150**
CHANDON BRUT

CHANDON R\$ **165**
BRUT ROSÉ

ESPUMANTE R\$ **95**
CASA PERINI BRUT

ESPUMANTE R\$ **95**
CASA PERINI MOSCATEL

CADÊ O ÁLCOOL

ÁGUA MINERAL SEM GÁS

R\$ **4**

ÁGUA MINERAL COM GÁS

R\$ **4**

REFRIGERANTES

R\$ **6**

H2O

R\$ **8**

SUCO DEL VALLE

(UVA E PÊSSEGO)

R\$ **8**

ÁGUA DE COCO

R\$ **8**

SUCO NATURAIS

R\$ **8**

RED BULL TROPICAL

R\$ **18**

RED BULL

R\$ **18**

CHÁ ARTESANAL GELADO DA CASA

CAPIM LIMÃO, INFUSÃO DE FRUTAS VERMELHAS, GENGIBRE E UM TOQUE DE LIMÃO SICILIANO

R\$ **8**