

“ AAAAR! Vimos pilhar, saquear e te embebedar. Além de navegar os sete mares e trazer sabores de todo o mundo, pirateamos vários cocktails clássicos, bem ao nosso estilo. Agora, caso prefira não se aventurar em águas misteriosas, não há problema: basta pedir os originais aos nossos imediatos do convés e será prontamente atendido! AHOY!

PIRATAS

FOOD * BEER * DRINKS

LOS PIRATEADOS

Acqua de Vida (Aperol)

\$24

Seguimos o destemido Ponce de León em busca da mística fonte da juventude para trazer a água da vida. O dulçor e o amargor do Aperol se combinam com os sabores da baunilha, da canela e de sucos cítricos, todos guardados e protegidos pela espuma de gengibre.

Exclusivo



Anne Bonny Daiquiri (rum blanco)

\$ 24

(rum: Havana Club 3 ou Angostura White Oak) \$ 32

Delicado e potente tal qual a pirata irlandesa. Cítrico e levemente doce, à base de rum com um toque de maçã-verde.



Black Flag Margarita Cuervo (tequila silver)

\$ 26

(tequila: Cuervo Tradicional 100% Agave) \$ 48

“¡¡¡¡Vamos a saquear México!!!!” Já era cítrico e elegante na versão original. À base de tequila, limão e licor de laranja, aqui, essa maravilha do porto de Acapulco se une a um sabor de frutas negras e um visual inusitado.



Caraíba* (cachaça)

\$ 16

Invadimos São Paulo e pilhamos até o Macunaíma, o novo clássico dos marujos bebedores brasileiros. Os tradicionais cachaça e Fernet, com aquele toque cítrico, ganharam “tapa-olho” e uma “perna de pau” para deixar essa delícia do nosso jeito.



*Créditos a Arnaldo Hirai, bartender do Boca de Ouro (SP), pela criação do Macunaíma. inspiração desta releitura.

Ching Shih Sling (gin)

\$ 24

(Gin: Tanqueray ou Beefeater) \$ 32

(Gin: Zuur) \$ 28

Atracando nos mares de Singarupa, a brava capitã chinesa pirateou o exótico Singapore Sling: delícia frutada e cítrica à base de gin e frutas tropicais, como abacaxi e limão taiti, ganhou a companhia de amora e do manjeriço.



Davy Jones' Locker (tequila Silver)

\$ 38

(Tequila: Cuervo Tradicional 100% Agave) \$ 50

O “armário de Davy Jones”, o inferno dos 7 mares: o local para onde o capitão do Holandês Voador mandava marujos de navios afundados. Inspirado em tradições mexicanas do Día de los Muertos, misturamos suco de tomate picante com tequila e cerveja. Uma efervescente e refrescante surpresa neste cocktail caliente.

Exclusivo



El Destello Verde (Sailor Jerry spiced rum)

\$ 26

(rum: The Kraken) \$ 38

Quando o brilho verde surge entre o céu e o oceano, nosso mundo se encontra com o de Davy Jones: momento em que vidas podem transitar por eles. Para essa lenda, um drink à base de spiced rum, suco de frutas cítricas, gengibre, xarope de manga e poções mágicas de feiticeiras caribenhas. Cítrico, spiced e ligeiramente amadeirado.

Exclusivo



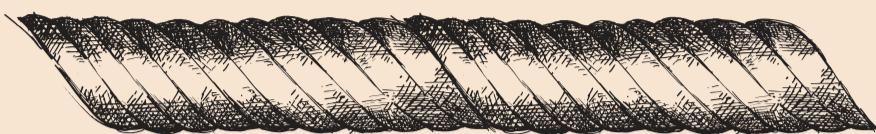
El Holandês Volador (vodka e Amarula)

\$ 24

(vodka: Absolut ou Ketel One ou Stolichnaya) \$ 34

Um clássico do Piratas, agora remodelado! Cremoso, adocicado e cítrico. Potentes tiros de canhão de sabores à base de Amarula, maracujá e café. Pra completar coberto pela nossa exclusiva e deliciosa espuma de paçoca.

Exclusivo



El Perla Negra (Jagermeister)

\$ 26

Outro cocktail tradicional do Piratas feito: negro como o lendário navio. No casco, Jagermeister, seguido de licores de amêndoa e de cacau. No convés, um toque cítrico e gaseificado. E, no mastro, a igualmente lendária espuma de gengibre.

Exclusivo



Francis Drake's Mojito (rum añejo e The Kraken)

\$ 24

(rum: Havana Club 7 ou Angostura 5 Years Old) \$ 48

Diz-se que o capitão Drake é o precursor do Mojito, esta conhecida lenda cubana dos 7 mares. Feito ao estilo do capitão, leva hortelã, limão, rum añejo, açúcar mascavo e toques especiais. Originalmente criado para curar febres e resfriados, nossa versão ainda dá conta de mau humor, dor de cotovelo e ressaca.



Grace O'Malley Gin Fizz

\$ 24

(gin: Tanqueray ou Beefeater) \$ 32

(gin: Zuur) \$ 28

À brava capitã irlandesa deu um toque herbal ao refrescante e efervescente clássico Gin Fizz. A base de gin, sucos de frutas cítricas e xarope de gengibre.



Groggy Jack Sparrow (rum blanco e Cynar)

\$ 22

Para o capitão mais complicado da história, uma criação descomplicada e deliciosa. Cítrico e refrescante, como um belo fim de tarde à beira de uma ilha repleta de tesouros enterrados, onde o “rum is never gone”. À base de suco de frutas cítricas, bitter Cynar e rum.

Exclusivo



Yo-Ho-Ho (gin e rum blanco)

\$ 26

(gin: Tanqueray e rum: Angostura White Oak) \$ 48

(gin: Beefeater e rum: Havana Club 3) \$ 48

“Yo-Ho-Ho and a bottle of Rum”... Uma ou quantas forem necessárias. Um pouco de gin para completar. Frutado, cítrico e levemente adocicado, com um toque de amêndoa.

Exclusivo



LES CLASSIQUES

Aos capitães e capitãs do mar que não abandonam seu gosto pelos clássicos tradicionais.

Amaretto Sour (licor de amêndoa) \$ 24
Equilíbrio entre cítrico e doce. A clássica aliança do licor de amêndoa com suco de limão-siciliano.



Bramble (gin) \$ 24
(gin: Tanqueray ou Beefeater) \$ 32
(gin: Zuur) \$ 28
Um verdadeiro clássico contemporâneo com gin. Criado nos anos 80, leva também suco de frutas cítricas e amora. Refrescante e levemente adocicado.



Caipirinha (cachaça) \$ 20
O mais clássico de todos os brasileiros: cachaça, limão e açúcar. Doce e cítrico em perfeita harmonia. E a nossa caipirinha ainda vai com um toque a mais para dar a cara do bar.



La Cubanita (rum blanco) \$ 24
(rum: Havana Club 3 ou Angostura White Oak) \$ 30
A prima caliente do Bloody Mary: suco de tomate temperado e picante com rum. Spicy, ligeiramente cítrica e deliciosa.



Mai Tai (rum ajeado & Sailor Jerry spiced rum): \$ 26
(rum: The Kraken & Angostura 5 Years Old) \$ 55
Carro-chefe, digo, fragata-chefe da coquetelaria tiki: à base de frutas e licores cítricos combinados com dois tipos de rum e um toque de amêndoa. Tem gosto das praias paradisíacas da Polinésia.



Negroni (gin, bitter & vermouth tinto) \$ 24
(gin: Tanqueray ou Beefeater) \$ 34
(gin: Zuur) \$ 28
Clássico absoluto italiano. O equilíbrio perfeito entre três sabores: doce, amargo e amadeirado. Gin, Campari e vermouth tinto. Poucas coisas na vida combinam tanto quanto esses três ingredientes. Nasceram um para o outro.



Old Fashioned (bourbon whiskey) \$ 28
(Bourbon: Bulleit Frontier) \$ 44
Dispensa apresentações. Ano após ano encabeça a lista dos drinks mais vendidos do mundo. Bourbon, bitter Angostura e xarope de açúcar; sabores amadeirados e adocicados que combinam perfeitamente com toques cítricos e amargos.



Piña Colada (rum blanco) \$ 22
(rum: Havana Club 3 ou Angostura White Oak) \$ 28
Clássico adocicado e refrescante, à base de rum, coco e abacaxi, com um toque cítrico. Uma versão mais leve que a tradicional para ser bebida aos montes.



Tropical Gin (gin) \$ 28
(gin: Tanqueray ou Beefeater) \$ 36
(gin: Zuur) \$ 32
Sabe aquele Tropical Gin que você toma ao longo da Alberto Cintra? Pois é, em nosso convés, ele tem seu charme a mais. Experimente!



THE MULES

O famoso cocktail da canequinha com espuma de gengibre! É tão bom que vamos oferecê-lo em 4 versões.

Moscow Mule (vodka) \$ 22
(vodka: Absolut ou Ketel One ou Stolichnaya) \$ 30



Thy Pirat's Mule (rum ajeado) \$ 22
(rum: Sailor Jerry spiced rum) \$ 32

Muleta Cuervo (tequila silver) \$ 28
(tequila: Jose Cuervo Tradicional 100% Agave) \$ 48

London Mule (gin) \$ 24
(gin: Tanqueray ou Beefeater) \$ 32
(gin: Zuur) \$ 28



THE GIN & TONICS

Nossos mestres de timão tinham sua G&T preferida para navegar ao redor dos sete mares até os confins da Terra.

Apogee \$ 24

Tanqueray ou Beefeater \$ 32

Tanqueray N° TEN ou Tanqueray Flor de Sevilha ou Hendrick's \$ 50

Zuur \$ 28

- Tradicional (limão-siciliano)
- Abacaxi com gengibre e capim limão
- Canela com limão capeta e manjeriço
- Hibisco com laranja-da-bahia e hortelã
- Pepino com pimenta-do-reino preta e alecrim



MOCKTAILS (cocktails sem álcool)

Para capitães e capitãs que estão no comando do leme de suas frotas.

Calico Jack Seabreeze \$ 16
Refrescante, sinuoso e surpreendente. À base de morango, sucos cítricos e xaropes equilibrados entre doce e amargo e espuma de gengibre.



Mary Read Punch Dead \$ 16
Mocktail spicy, cítrico, encorpado e sedutor. À base de sucos cítricos, xarope de frutas tropicais ligeiramente apimentadas e a refrescância do aroma do alecrim.



The Ship Is Ours \$ 16
Suco de frutas tropicais, misturado com um toque de xarope de amêndoa, aroma de hortelã e casca de laranja. Efervescente, refrescante e tropical.



Sodas Italianas \$ 14
Frisantes, ligeiramente cítricas, adocicadas com xaropes. Sabores: amora, bitter, blueberry, cereja, curaçu blue, gengibre, framboesa, laranja vermelha, maçã-verde, spicy mango.



THE GUNNERS (shots)

Aye Capitán!!! \$ 14 **Exclusivo**
Dois copos de shot: um de rum carta oro combinado com spiced bourbon e outro de sangrita. O primeiro bate e o segundo afaga.



Mini Beer 43 \$ 18
Mini drink de licor 43, à base de frutas cítricas, e espuma de gengibre.



Sea Dogs \$ 14
Reinterpretação do Mad Dog. Rum blanco, licor blue curaçu, xarope de maçã-verde, xarope de blueberry e gotas de pimenta. O desafio é quem aguenta mais gotas de pimenta. YO-HO, seus cães do mar!



Strumped Blowjob \$ 14
Reinventamos o blowjob: licor de cacau, xarope de laranja vermelha, Amarula, rum blanco e chantilly. Adocicado, com um toque cítrico e extremamente sexy.



Walk The Plank!!! \$ 14 **Exclusivo**
Refrescante e spicy: gin, xarope de açúcar, suco de limão-taiti, gengibre e pimenta.



La Bomba Irlandesa
Single \$ 40
Double \$ 70
Versão do famigerado Irish Carbomb, um desafio para qualquer marujo implacável: shot de irish whiskey, Amarula e xarope de amora mergulhado num copo de cerveja dry stout.





Tanqueray

“ Nós somos todos Piratas, audazes e temerários. Terríveis e sanguinários... somos os donos do mar. HEY! ”

Saqueamos e pilhamos sabores do mundo e trouxemos pra você:

PIRATAS

FOOD x BEER x DRINKS

O BOM E VELHO CHURRASQUINHO: \$ 10

- Alcatra com chimichurri
- Almôndega recheada com queijo
 - Coraçãozinho
- Filé de peito de frango marinado na laranja
- Linguíça calabresa com cebola, parmesão e orégano
 - Muçarela bolinha
- Salsichão com mostarda de maracujá
 - PÃES DE ALHO

(Alho Poró c/ Queijo Suíço, Bacon c/ Cheddar, Frango c/ Requeijão, Pepperoni c/ Queijo, Quatro Queijos c/ Ervas Fina, Tomate c/ Provolone Crocante e Tradicional)

PÉROLAS DO ESPETO:

- Brochete de frango xadrez com pimentão e cebola ao alho e mel - \$ 10
- Kafta recheada com cheddar e bacon - \$ 12
 - Medalhão de frango - \$ 12
 - Medalhão de frango com cheddar ao barbecue de pimenta biquinho - \$ 14
 - Medalhão de boi ao chimichurri - \$ 12
- Medalhão de batata gratinada com parmesão - \$ 12
 - Medalhão de muçarela - \$ 12
- Picanha suína com pepperoni e abacaxi - \$ 12
- Salsichão empanado estilo americano ao molho búffalo - \$ 12

• Xispeto: \$ 25

Sanduíche de espeto no pão de alho à escolha, com cheddar furioso, batata palha, barbecue de goiabada caipira e parmesão.

• Espeto feito: \$ 25

Prato feito com espeto à escolha, fritas cobertas com maionese especial da casa, banana da terra empanadinha, farofa crocante e salada de tomatinhos temperados.

PETISCOS DOS 7 MARES:

• Apenas Fritas \$ 22

Fritas temperadinhas acompanhadas da nossa maionese especial da casa.

• Bruschettas de choripan \$ 22

Bruschettas no pão de alho com calabresa, tomate-uva e chimichurri.

• Coxinhas na prancha! \$ 22

Mini coxinhas de frango com requeijão acompanhadas de curry catchup.

• Espetadinhas de pastel \$ 22

Mini espetinhos de tomate uva com pastelzinho (muçarela, frango ou carne), pepperoni, azeite e alho.

• Pança do bucaneiro \$ 28

Fatias de panceta enrolada e pururucada ao creme agridoce de pimenta suave com gengibre.

• Buffalo chicken \$ 35

Tiras de frango empanadas ao molho buffalo picante amanteigado e acompanhadas de sour cream de cebola refrescante.

• O ataque das tilápias \$ 40

Iscas de tilápia empanadas, sour cream de cebola, alho, mel, limãozinho e cheiro verde.

• Flor de cebola \$ 40

Flor de cebola empanada ao molho à sua escolha (barbecue de goiabada caipira, barbecue de pimenta biquinho, buffalo cheese, curry chatchup, geleia de pimenta biquinho, maionese da casa, mostarda com maracujá, pimenta suave com gengibre, sour cream de cebola)

• Tortuga burgers \$ 40

Mini cheeseburgers no espeto com barbecue de goiabada caipira e fatias de cheddar no pãozinho especial assado na brasa.

MOLHO EXTRA \$ 4

(barbecue de goiabada caipira, barbecue de pimenta biquinho, buffalo cheese, curry chatchup, geleia de pimenta biquinho, maionese da casa, mostarda com maracujá, pimenta suave com gengibre, sour cream de cebola)

CERVEJAS:

Long Neck:

\$ 9

- Budweiser
- Cacildis
- Coronita (210 ml)

\$ 10

- Eisenbahn Pilsen
- Krug Bier
- Stella Artois

\$ 12

- Beck's
- Heineken

\$ 12

- Corona
- Eisenbahn Especiais (5 anos, IPA, Pale Ale, Strong Golden Ale e Weizenbier)
- Wäls Especiais (Bohemian Pilsen, Session Citra, Verano e Witte)

600 ml :

\$ 18

- Eisenbahn Pilsen
- Heineken
- X Wäls
- Wäls - Copo Lagoinha

\$ 20

- Krug Dry Stout (lata 473 ml)

\$ 26

- Wäls Especiais (Berliner, Hop Corn IPA, Session Citra, Session Haze, Verano)

SEM ÁLCOOL:

- Água (com e sem gás) _____ \$ 4
- Água Tônica e Club Soda _____ \$ 6
- Lipton Ice Tea _____ \$ 6
- Refrigerante _____ \$ 6 (Coca, Coca zero, Fanta, Guaraná, Guaraná zero, Itubaina e Sprite)
- Água de coco _____ \$ 8
- H2OH! _____ \$ 8
- Sucos lata (manga, maracujá, pêssego e uva) _____ \$ 8
- Energético Red Bull _____ \$ 16 (regular, zero açúcar e sabores)

SUCOS NATURAIS

- Laranja _____ \$ 10
- Laranja com morango _____ \$ 10
- Limonada suíça _____ \$ 10
- Shot de limão _____ \$ 2

SOFT DRINKS: \$ 12

- Smirnoff Ice
- Skol Beats (Secrets, Senses e 150 BPM)



ESPADAS DO CAPITÃO

Espetões Especiais Mistos Servidos na Espada de Pirata

• Capitão Picanha \$ 70

(250g de picanha bovina + 150g de calabresa + 100g de bacon)
Picanha bovina com linguíça calabresa, tomate e bacon. Acompanha molho chimichurri, barbecue de pimenta biquinho e farofa.

• Capitão Porcanha \$ 50

(250g de picanha suína + 150g de calabresa + 100g de bacon)
Picanha suína com linguíça calabresa, tomate e bacon. Acompanha molho chimichurri, barbecue de pimenta biquinho e farofa.

BARBAKILL

AS LENDAS DO BBQ

• BBK Ribs (500 g de carne) \$ 60

(Costelinha ao molho barbecue de pimenta biquinho com cachaça, salpicada com alho frito e acompanhada de batata rústica.

• BBK Chicken (500 g de carne) \$ 60

Sobrecoxas desossadas marinadas na laranja, gratinadas ao requeijão com parmesão e acompanhadas de banana da terra assada e bacon.

UMA SOBREMESA PRA CHAMAR DE NOSSA: \$ 18

• Banana Boat:

Sandubinha de banana assada no pão com nutella, passado no açúcar de canela, coberto com creme de leite e finalizado com crocante de amendoim caramelizado.

É EXPRESSAMENTE PROIBIDA:

- A venda de bebida alcoólicas para menores de 18 anos. Favor não insistir;
- A permanência de menores de 18 anos desacompanhados dos pais após às 22h;
- A permanência no estabelecimento sem camisa.

- Aceitamos dinheiro, cartões de débito/crédito e vale-refeição.
- Não aceitamos cheques nem vale-alimentação.

- Caso falte energia ou haja problema de conexão com servidores do banco ou operadoras de cartão, não nos responsabilizamos por pagamento eletrônico. O cliente deverá arcar com o pagamento em dinheiro.
- Cobramos taxa de rolha de 40% do produto em questão ou de categoria similar, caso indisponível em nosso cardápio.
- Gostou dos nossos copos? Eles estão à venda, e você pode ter um (sujeito a disponibilidade de estoque). Consulte nossa equipe sobre preços.
- Obs.: os copos e as taças de marcas de bebida também se encontram à venda.

Contatos:

R. Alberto Cintra, 80 - União, Belo Horizonte - MG
Telefones: +55 (31) 3568-2540 / 98737-1552
E-mail: ola@piratasbbq.com.br
piratasbbq | piratasbbq

Reservas via inbox das redes sociais ou pelos telefones ou e-mail acima



CÎROC

Doses ou garrafas, a escolha é sua. Na compra de uma garrafa, leve 5 unidades de Red Bull, ou águas de côco, ou club soda, ou tônica, ou citrus*. (Exceto a garrafa de vodka Smirnoff 600 ml- vem acompanhada de 3 unidades)

WHERE IS THE RUM?

Standard:

- Bacardi Superior Carta Blanca** – Dose: \$ 12
2 anos (spanish rum) – 38% (Cuba)
- Bacardi Superior Carta Oro** – Dose: \$ 12
3 anos (spanish rum) – 38% (Cuba)
- Malibu** – Dose: \$ 14
(spanish flavoured rum) – 21% (Barbados)

Premium:

- Angostura White Oak** – Dose: \$ 16 | GRF: \$ 330
3 anos (english rum) – 40% (Trinidad e Tobago)
- Havana Club 3** – Dose: \$ 16 | GRF: \$ 330
3 anos (spanish rum) – 38% (Cuba)
- Sailor Jerry** – Dose: \$ 18 | GRF: \$ 330
8 anos (english spiced rum) – 40% (EUA)
- Kraken Black Spiced** – Dose: \$ 28 | GRF: \$ 480
2 anos (english dark spiced rum) – 40% (México)

Super Premium:

- Angostura 5 Years Old** – Dose: \$ 26 | GRF: \$ 380
5 anos (english rum) – 40% (Trinidad e Tobago)
- Havana Club 7** – Dose: \$ 26 | GRF: \$ 380
7 anos (spanish rum) – 38% (Cuba)



GIMME MY GIN!

Premium:

- Apogee** – Dose: \$ 18 | GRF: \$ 250
(London dry gin) – 40%
- Beefeater London Dry** – Dose: \$ 24 | GRF: \$ 300
(London dry gin) – 47%
- Gordon's Pink** – Dose: \$ 24 | GRF: \$ 300
(flavoured gin) – 37,5% (Inglaterra)
- Tanqueray London Dry** – Dose: \$ 24 | GRF: \$ 300
(London dry gin) – 47,3%
- Zuur** – Dose: \$ 20 | GRF: \$ 280
(London dry gin) – 42%

Super Premium:

- Hendrick's Gin** – Dose: \$ 24 | GRF: \$ 300
(London dry flavoured gin) – 44%
- Tanqueray Flor de Sevilla** – Dose: \$ 40 | GRF: \$ 480
(London dry flavoured gin) – 41,3%
- Tanqueray Nº Ten** – Dose: \$ 40 | GRF: \$ 530
(new western gin) – 47,3%

Tanqueray

PIRATAS

FOOD * BEER * DRINKS

VODKA, NA ZDROWIE!



Standard:

- Smirnoff** – Dose: \$ 12
38% (Brasil)
- GRF (600 ml)** – \$ 120
(acompanhada de 3 unidades de Red Bull, ou água de coco, ou club soda, ou tônica, ou citrus.)

Premium:

- Absolut** – Dose: \$ 16 | GRF: \$ 260
40% (Suécia)
- Absolut Flavours** – Dose: \$ 24 | GRF: \$ 300
40% (Suécia)
(Versões saborizadas da Absolut tradicional. Consultar a equipe para saber os sabores disponíveis.)
- Ketel One** – Dose: \$ 16 | GRF: \$ 300
40% (Holanda)
- Stolichnaya Red** – Dose: \$ 16 | GRF: \$ 260
40% (Rússia)

Super Premium:

- Ciroc** – GRF: \$ 380
(super premium vodka) – 40% (França)
- Grey Goose** – GRF: \$ 350
(super premium vodka) – 40% (França)

TAKE THAT WHISKY!

BOURBON E IRISH WHISKEY

Standard:

- Jameson Irish Whiskey** – Dose: \$ 16 | GRF: \$ 330
(blended irish whiskey) – 40% (Irlanda)
- Fireball Cinnamon Whiskey** – Dose: \$ 20 | GRF: \$ 330
(flavoured canadian whiskey) – 33% (Canadá)
- Jack Daniel's No. 7 Tennessee Whiskey** – Dose: \$ 20 | GRF: \$ 360
(straight bourbon whiskey) – 40% (EUA)
- Jack Daniel's Fire Tennessee Whiskey** – Dose: \$ 20 | GRF: \$ 360
(flavoured bourbon whiskey) – 35% (EUA)
- Jack Daniel's Honey Tennessee Whiskey** – Dose: \$ 20 | GRF: \$ 360
(flavoured bourbon whiskey) – 35% (EUA)

Premium:

- Bulleit Bourbon** – Dose: \$ 30 | GRF: \$ 430
(straight bourbon whiskey) – 45% (EUA)

SCOTCH WHISKY

Standard:

- Ballantines Finest** – Dose: \$ 16 | GRF: \$ 280
(blended whisky) – 40% (Escócia)
- Johnnie Walker Red Label** – Dose: \$ 16 | GRF: \$ 280
(blended whisky) – 40% (Escócia)
- The Famous Grouse** – Dose: \$ 14 | GRF: \$ 280
(blended whisky) – 40% (Escócia)

Premium:

- Buchanan's Deluxe** – Dose: \$ 20 | GRF: \$ 430
12 anos (blended whisky) – 40% (Escócia)
- Chivas Regal 12** – Dose: \$ 20 | GRF: \$ 430
12 anos (blended whisky) – 40% (Escócia)
- Grand Old Parr** – Dose: \$ 20 | GRF: \$ 390
12 anos (blended whisky) – 40% (Escócia)
- Johnnie Walker Black Label** – Dose: \$ 20 | GRF: \$ 390
12 anos (blended whisky) – 40% (Escócia)
- Super Premium:**
- Johnnie Walker Double Black** – Dose: \$ 30 | GRF: \$ 450
(blended whisky) – 40% (Escócia)
- Johnnie Walker Gold Label Reserve** – Dose: \$ 40 | GRF: \$ 480
(blended whisky) – 40% (Escócia)
- Johnnie Walker Green Label** – Dose: \$ 50 | GRF: \$ 580
15 anos (blended malt whisky) – 43% (Escócia)

JAMESON



TEQUILA, ARRIBA!

(Não acompanha Red Bull, ou água de coco, ou club soda, ou tônica, ou citrus*.)

Standard:

- Jose Cuervo Special Silver** – Dose: \$ 16 | GRF: \$ 230
38% (México)
- Jose Cuervo Special Gold** – Dose: \$ 16 | GRF: \$ 230
1 ano – 38% (México)

Premium:

- Jose Cuervo Tradicional 100% Agave**
Dose: \$ 38 | GRF: \$ 430
6 meses – 40% (México)



CACHAÇA, MARVADA!

- Flor das Gerais Jequitibá Rosa** – Dose: \$ 8
2 anos (cachaça orgânica premium) – 42%
- Flor das Gerais Blend (Amburana e Jequitibá Rosa)** – Dose: \$ 8
2 anos (cachaça orgânica premium) – 42%
- Sabores** – Dose: \$ 8
25% - (Cravo & Canela / Banana)
- Cachaça Jambruna** – Dose: \$ 12
1 ano (infusão de cachaça com flor de jambu) – 41%

LICORES

- Amarula** – Dose: \$ 18
17% (África do Sul)
- Bailey's** – Dose: \$ 24
17% (Irlanda)
- Licor 43** – Dose: \$ 24
31% (Espanha)

APERITIVOS

- Aperol** – 11% (Itália) Dose: \$ 14
- Campari** – 28,5% (Itália) Dose: \$ 12
- Cynar** – 16,5% (Itália) Dose: \$ 12
- Fernet Branca** – 39% (Itália) Dose: \$ 28
- Jagermeister** – 38% (Alemanha) Dose: \$ 16 | Garrafa: \$ 200
(não acompanha Red Bull ou água de coco, ou club soda, ou tônica, ou citrus)
- Vermouth Cinzano** – 16% (Itália) Dose: \$ 12
Bianco (branco e doce), extra dry (branco e seco) e rosso (tinto)