

ENTRADAS

- STARTERS -



BOLINHO CAIÇARA

BOLINHO DE CARNE SECA / DRIED MEATBALL

BOLINHO DE BACALHAU

COD DUMPLINGS.

8 UNID.
/UNITS

R\$80

10 UNID.
/UNITS

R\$85



ABRAÃOZINHO

PÃES, LINGUIÇA E QUEIJO COALHO.

BREAD, SAUSAGE AND COALHO CHEESE.

R\$85



CEVICHE DE SALMÃO

SALMÃO, CEBOLA ROXA, PIMENTA DEDO DE MOÇA COENTRO OU SALSA E LIMÃO TAITI.

SALMON, RED ONION, CHILI PEPPER, CILANTRO OR PARSLEY AND LIME.

CEVICHE DE PEIXE BRANCO

PEIXE, CEBOLA ROXA, PIMENTA DEDO DE MOÇA, COENTRO OU SALSA E LIMÃO TAITI.

FISH, RED ONION, CHILI PEPPER, CILANTRO OR PARSLEY AND LIME.

R\$85

R\$80



VIEIRA CAIÇARA

VIEIRAS GRELHADAS NA MANTEIGA, FINALIZADAS COM MOLHO CÍTRICO DE LIMÃO-SICILIANO, RASPAS FRESCAS E QUENELLE CREMOSA DE QUEIJO.

GRILLED SCALLOPS IN BUTTER, FINISHED WITH A CITRUSY LEMON SAUCE, FRESH ZEST AND A CREAMY CHEESE QUENELLE.

4 UNIDADES / UNITS

R\$120



PASTEL DE CAMARÃO

SHRIMP BRAZILIAN PASTEL

PASTEL DE CARNE

MEAT BRAZILIAN PASTEL

PASTEL DE CARNE SECA

DRIED MEAT BRAZILIAN PASTEL

PASTEL DE FRANGO COM CATUPIRY

CHICKEN BRAZILIAN PASTEL WITH CATUPIRY

PASTEL DE QUEIJO

CHEESE BRAZILIAN PASTEL

3 UNID.
/UNITS

R\$65

6 UNID.
/UNITS

R\$90

R\$50

R\$70

R\$50

R\$70

R\$47

R\$60

R\$47

R\$60

DO MAR

PARA 2 PESSOAS

- FROM THE SEA FOR 2 PEOPLE -



CAMARÃO A MODA BADJECO R\$260

6 UNID. DE CAMARÕES EMPANADOS E RECHEADOS COM CATUPIRY, SOBRE UM CREMOSO ARROZ DE MOQUECA COM CAMARÕES E COENTRO, COBERTO COM BATATA PALHA.

6 UNITS SHRIMP BREADED AND STUFFED WITH CATUPIRY, ON A CREAMY MOQUECA RICE WITH SHRIMPS AND CORIANDER, COVERED WITH POTATO STRAW.



CHURRASCO DE FRUTOS DO MAR R\$290

POSTA DE PEIXE, LULA, MEXILHÃO, CAMARÃO, POLVO, PIRÃO E ARROZ BRANCO.

FISH, SQUID, MUSSEL, SHRIMP, OCTOPUS AND MANIOC MEAL AND RICE.



BAIÃO DE 2 DE FRUTOS DO MAR R\$220

FAVA, CAMARÃO, LULA, POLVO, MEXILHÃO, POSTA DE PEIXE, QUEIJO COALHO E ARROZ.

FAVA BEANS, SHRIMP, SQUID, OCTOPUS, MUSSELS, FISH STEAK, CURD CHEESE AND RICE.



MOQUECA DE PEIXE COM CAMARÃO R\$290

POSTA DE PEIXE E CAMARÃO, COENTRO, PIRÃO E ARROZ BRANCO.

FISH PIECES WITH SAUCE, SHRIMP, CILANTRO, MANIOC MEAL AND RICE.

MOQUECA DE PEIXE CAPIXABA R\$250

POSTA DE PEIXE, PIRÃO E ARROZ BRANCO.

FISH PIECES WITH SAUCE, MANIOC MEAL AND RICE.

MOQUECA DE PEIXE BAIANA R\$250

POSTA DE PEIXE, COENTRO, AZEITE DE DENDÊ, PIRÃO E ARROZ BRANCO.

FISH PIECES WITH SAUCE, CILANTRO, MANIOC MEAL AND RICE.

MOQUECA DE CAMARÃO R\$290

CAMARÃO, COENTRO, PIRÃO E ARROZ BRANCO. SHRIMP, CILANTRO, MANIOC MEAL AND RICE.

PAELLA

R\$290

ARROZ ARBÓREO COM CAMARÃO, LULA, POLVO, PEIXE E MEXILHÃO, REFOGADO COM PIMENTÕES, ESPECIARIAS E UM LEVE TOQUE DE AÇAFRÃO.

RICE WITH PRAWN, SQUID, OCTOPUS, FISH, MUSSELS, PEPPERS AND SAFFRON.

CALDEIRADA DE FRUTOS DO MAR

R\$295

POSTA DE PEIXE, FRUTOS DO MAR, COENTRO, ARROZ BRANCO E PIRÃO.

FISH PIECES WITH SAUCE, SEAFOOD, CILANTRO, RICE AND MANIOC MEAL.



CAMARÃO NO ABACAXI

R\$220

ARROZ BRANCO E SALADA DE ALFACE, TOMATE, CENOURA E PALMITO.

SHRIMP IN CURRY SAUCE IN PINEAPPLE WITH WHITE RICE AND LETTUCE, TOMATO,



SALMÃO AO MOLHO DE MARACUJÁ

R\$270

FILÉ DE SALMÃO, MOLHO DE MARACUJÁ, ARROZ COM BRÓCOLIS E SALADA.

SALMON FILLET, PASSION FRUIT SAUCE, RICE WITH BROCCOLI AND SALAD.



BOBÓ DE CAMARÃO

R\$275

ARROZ E BATATA FRITA.

SHRIMP BOBÓ RICE AND FRENCH FRIES.



FILÉ DE PEIXE À BELLE MEUNIERE

R\$220

FILÉ DE PEIXE, ARROZ COM BRÓCOLIS E PURÊ DE BATATA.

FISH FILLET, RICE WITH BROCCOLI AND MASHED POTATOES.



FILÉ DE PEIXE AO MOLHO DE CAMARÃO

R\$250

FILÉ DE PEIXE FRITO COM MOLHO DE CAMARÃO, PIRÃO E ARROZ BRANCO.

FILLET OF FISH FRIED WITH SHRIMP SAUCE, MANIOCMEAL AND RICE.

PRATOS INDIVIDUAIS

- INDIVIDUAL DISHES -



CONTRAFILÉ

R\$70

ARROZ, FEIJÃO, SALADA E BATATA FRITA.
RIBEYE STEAK, RICE, BEAN, SALAD AND FRENCH FRIES.

PICANHA

R\$120

FAROFA, ARROZ, FEIJÃO, MOLHO À CAMPANHA E BATATA FRITA.
TOASTED MANIOC FLOUR, RICE, BEAN, VINAIGRETTE AND FRENCH FRIES.

FILE DE FRANGO

R\$55

ARROZ, FEIJÃO, SALADA E BATATA FRITA.
CHICKEN FILLET, RICE, BEAN, SALAD AND FRENCH FRIES.



BIFE À PARMEGGIANA

R\$80

BIFE À MILANESA AO MOLHO DE TOMATE, QUEIJO, ARROZ E BATATA FRITA.
BREADED MEAT FILLET WITH TOMATO SAUCE, CHEESE, RICE AND FRENCH FRIES.

FRANGO À PARMEGGIANA

R\$72

FRANGO À MILANESA AO MOLHO DE TOMATE, QUEIJO, ARROZ E BATATA FRITA.
BREADED CHICKEN FILLET WITH TOMATO SAUCE, CHEESE, RICE AND FRENCH FRIES.

STROGONOFF DE CARNE

R\$72

ARROZ E BATATA FRITA.
STROGONOFF OF MEAT, RICE AND FRENCH FRIES.

STROGONOFF DE FRANGO

R\$62

ARROZ E BATATA FRITA.
STROGONOFF OF CHICKEN, RICE AND FRENCH FRIES.



FILE DE PEIXE FRITO

R\$55

FILE DE PEIXE, ARROZ, FEIJÃO, SALADA E BATATA FRITA.
FILLET OF FISH FRY, RICE, BEAN, SALAD AND FRENCH FRIES.

SALADA DA CASA

R\$60

ALFACE, RÚCULA, TOMATE, CENOURA, PALMITO E AZEITONA.
LETTUCE, ARUGULA, TOMATO, CARROT, HEARTS OF PALM AND OLIVES.

SALADA CAESAR

R\$65

ALFACE, CROUTONS, FRANGO, PARMESÃO RALADO E MOLHO CAESAR.
LETTUCE, CROUTONS, CHICKEN, GRATED PARMESAN CHEESE AND CAESAR DRESSING.

MENU KIDS

- KIDS INDIVIDUAL MENU -

INFANTIL ISCA DE FRANGO

R\$45

ISCA DE FRANGO, ARROZ, FEIJÃO E FRITAS.
BAIT OF FILET, RICE, BEANS AND FRIES.

INFANTIL CONTRAFILÉ

R\$49

ISCA DE CONTRAFILÉ, ARROZ, FEIJÃO E FRITAS.
SIRLOIN STEAK STRIPS, RICE, BEANS AND FRIES.

CHURRASCO

NA PEDRA PARA 2 PESSOAS

- STONE BRAZILIAN BARBECUE -

- FOR 2 PEOPLE -



PICANHA PREMIUM

R\$280

PICANHA, ARROZ, FAROFA, FEIJÃO, MOLHO À CAMPANHA E BATATA FRITA.
BEEF FILLET, TOASTED MANIOC FLOUR, RICE, BEAN, VINAIGRETTE AND FRENCH FRIES.



CHURRASCO MISTO

R\$230

CONTRAFILÉ, FILÉ DE FRANGO, LINGUIÇA, FAROFA, ARROZ, FEIJÃO, MOLHO À CAMPANHA E BATATA FRITA.
FRUMP FILLET, CHICKEN FILLET, SAUSAGE, TOASTED MANIOC FLOUR, RICE, BEAN, VINAIGRETTE AND FRENCH FRIES.



CHORIZO

R\$250

2 BIFES DE CHORIZO, BATATA, ARROZ, FEIJÃO, MOLHO À CAMPANHA E BATATA FRITA.
BEEF FILLET, TOASTED MANIOC FLOUR, RICE, BEAN, VINAIGRETTE AND FRENCH FRIES.



NORDESTINA

R\$195

CARNE DE SOL, QUEIJO COALHO, CALABRESA, FAROFA, ARROZ, FEIJÃO, MOLHO À CAMPANHA E AIPIM FRITO.
SUN DRIED MEAT, COALHO CHEESE, CALABRESE SAUSAGE, TOASTED MANIOC FLOUR, RICE, BEAN, VINAIGRETTE AND FRIED CASSAVA.



PARNAIOÇA

R\$190

CONTRAFILÉ, FILÉ DE FRANGO, CALABRESA, FAROFA, ARROZ, FEIJÃO, MOLHO À CAMPANHA E BATATA FRITA.
FILET STEAK, CHICKEN FILLET, CALABRESE SAUSAGE, TOASTED MANIOC FLOUR, RICE, BEAN, VINAIGRETTE AND FRENCH FRIES.

FILÉ DE FRANGO

R\$160

FILÉ DE FRANGO, FAROFA, ARROZ, FEIJÃO, MOLHO À CAMPANHA E BATATA FRITA.
CHICKEN FILLET, TOASTED MANIOC FLOUR, RICE, BEAN, VINAIGRETTE AND FRENCH FRIES.

PARMEGGIANA P/ 2 PESSOAS

- PARMEGGIANA FOR 2 PEOPLE -

BIFE À PARMEGGIANA

R\$150

BIFE À MILANESA AO MOLHO DE TOMATE, QUEIJO, ARROZ E BATATA FRITA.
BREADED BEEF FILLET WITH TOMATO SAUCE, CHEESE, RICE AND FRENCH FRIES.

FRANGO À PARMEGGIANA

R\$130

FRANGO À MILANESA AO MOLHO DE TOMATE, QUEIJO, ARROZ E BATATA FRITA.
BREADED CHICKEN FILLET WITH TOMATO SAUCE, CHEESE, RICE AND FRENCH FRIES.

PORÇÕES E PETISCOS

- PORTIONS AND STONE BRAZILIAN BARBECUE -



LULA À DORÉ

QUID MILANESE STYLE.

R\$140

ISCA DE PEIXE

FISH BAIT.

R\$130

ISCA DE FRANGO

CHICKEN BAIT.

R\$90

POSTA DE PEIXE FRITO

POSTA DE PEIXE EMPANADA E FRITA
BREADED AND FRIED FISH FILLET

R\$90



VARAL CAÇARA

CAMARÃO COM CATUPIRY.
SHRIMP WITH CATUPIRY CHEESE.

6 UNIDADES/ UNITS

R\$160



CAMARÃO À PAULISTA

CAMARÃO AO ALHO E ÓLEO.
GARLIC SHRIMP AND OIL.

R\$200

CAMARÃO EMPANADO

BREADED AND FRIED SHRIMP.

R\$230

BATATA FRITA COM QUEIJO E BACON

FRENCH FRIES WITH CHEESE AND BACON.

R\$66

BATATA FRITA

FRENCH FRIES.

R\$50

AIPIM FRITO

FRIED CASSAVA.

R\$60



PICANHA COM FRITAS

TOP SIRLOIN WITH FRENCH FRIES.

R\$195

MISTA NORDESTINA

CARNE DE SOL, QUEIJO COALHO, CALABRESA E AIPIM FRITO.
CALABRESE SAUSAGE AND FRIED CASSAVA.

R\$165

CARNE DE SOL COM QUEIJO COALHO E AIPIM FRITO

SUN DRIED BEEF WITH COALHO CHEESE AND FRIED CASSAVA.

R\$170

MISTA PARNAIOÇA

CONTRAFILÉ, FILÉ DE FRANGO, CALABRESA E BATATA FRITA.
BEEF FILLET, CHICKEN FILLET, CALABRESE SAUSAGE AND FRENCH FRIES.

R\$150

FRANGO A PASSARINHO COM FRITAS

FRIED CHICKEN IN SMALL PIECES WITH FRENCH FRIES.

R\$100

PASTAS

- PASTA -



CARBONARA DE CAMARÃO

R\$180

CARBONARA DE CAMARÃO COM FETTUCCINE, MOLHO FEITO COM GEMA DE OVO, QUEIJO PARMESÃO, CREME DE LEITE FRESCO, PIMENTA DO REINO E BACON.
SHRIMP CARBONARA WITH FETTUCCINE AND SAUCE MADE WITH EGG YOLK, PARMESAN CHEESE, SOUR CREAM, PEPPER AND BACON.

ESPAGUETE AO MOLHO DE CAMARÃO

R\$155

SPAGHETTI WITH SHRIMP SAUCE.

ESPAGUETE A PRIMAVERA

R\$77

TOMATE CEREJA, MANJERICÃO, ALHO E QUEIJO RALADO.
CHERRY TOMATOES, BASIL, GARLIC AND GRATED CHEESE.



ESPAGUETE VEGETARIANO

R\$82

MOLHO DE TOMATE, CENOURA, PALMITO, MILHO E ERVILHA.
FINE MASS WITH TOMATO SAUCE, CARROT, PALM, CORN AND PEA.

FETTUCCINE AO MOLHO DE VIEIRAS

R\$155

FETTUCCINE ENVOLVIDO EM MOLHO CREMOSO DE LIMÃO-SICILIANO E QUEIJO, SERVIDO COM VIEIRAS GRELHADAS NA MANTEIGA.
FETTUCCINE IN A CREAMY LEMON AND CHEESE SAUCE, SERVED WITH SCALLOPS GRILLED IN BUTTER.

ESPAGUETE A BOLONHESA

R\$60

SPAGHETTI BOLOGNESE.

ADICIONAIS

- SIDES -

ARROZ

RICE

R\$28

FRITAS

FRENCH FRIES

R\$25

BIFE DE PICANHA À PARTE

PICANHA STEAK (SERVED SEPARATELY)

R\$60

ARROZ 1/2

RICE

R\$17

PIRÃO

FISH BROTH WITH ASSAVA FLOUR.

R\$28

CONTRAFILÉ

SIRLOIN STEAK

R\$35

ARROZ COM BRÓCOLIS

RICE WITH BROCCOLI

R\$39

FAROFA

TOASTED CASSAVA FLOUR

R\$14

FILÉ DE FRANGO

CHICKEN FILLET

R\$24

FEIJÃO

BEANS

R\$28

FAROFA 1/2

TOASTED CASSAVA FLOUR

R\$10

FILÉ DE PEIXE

FISH FILLET

R\$28

FEIJÃO 1/2

BEANS

R\$17

PURÊ DE BATATA

MASHED POTATOES

R\$29

LINGUIÇA

SAUSAGE

R\$17

VINAGRETE

VINAIGRETTE

R\$15

PURÊ DE BATATA 1/2

MASHED POTATOES

R\$19

POSTA DE PEIXE INDIVIDUAL

INDIVIDUAL FISH STEAK

R\$39

VINAGRETE 1/2

VINAIGRETTE

R\$9

OVO FRITO

FRIED EGG

R\$8

QUEIJO COALHO

GRILLED RENNET CHEESE

R\$35

PIZZA

- ITALIAN PIZZA -



	MÉDIA 30cm	FAMÍLIA 40cm		MÉDIA 30cm	FAMÍLIA 40cm
SUGESTÃO DO PIZZAIOLO PIZZAIOLO SUGGESTION MUÇARELA, FRANGO DESFIADO, BACON, MILHO E ORÉGANO. <i>MOZZARELLA, SHREDDED CHICKEN, BACON, CORN AND OREGANO.</i>	R\$79	R\$130	PORTUGUESA PORTUGUESE MUÇARELA, PRESUNTO, CEBOLA, TOMATE, OVO, PIMENTÃO, AZEITONA E ORÉGANO. <i>MOZZARELLA, HAM, ONION, TOMATO, EGGS, PEPPER, OLIVES AND OREGANO.</i>	R\$85	R\$134
MUÇARELA MOZZARELLA MUÇARELA E ORÉGANO. <i>MOZZARELLA AND OREGANO.</i>	R\$56	R\$110	CARNE SECA DRIED BEEF MUÇARELA, CARNE SECA DESFIADA, CEBOLA E ORÉGANO. <i>MOZZARELLA, SHREDDED DRIED MEAT, ONION AND OREGANO.</i>	R\$85	R\$130
CALABRESA CALABRESE MUÇARELA, CALABRESA, CEBOLA E ORÉGANO. <i>MOZZARELLA, CALABRESE SAUSAGE, ONION AND OREGANO.</i>	R\$63	R\$97	4 QUEIJOS 4 CHEESES MUÇARELA, PROVOLONE, PARMESÃO, CATUPIRY E ORÉGANO. <i>MOZZARELLA, PROVOLONE, PARMESAN, CATUPIRY AND OREGANO.</i>	R\$85	R\$130
PRESUNTO HAM MUÇARELA, PRESUNTO E ORÉGANO. <i>MOZZARELLA, HAM AND OREGANO.</i>	R\$68	R\$107	ACAIÁ MUÇARELA, CARNE SECA COM CATUPIRY E ORÉGANO. <i>MOZZARELLA, DRIED MEAT WITH CATUPIRY AND OREGANO.</i>	R\$97	R\$128
NAPOLITANA NEAPOLITAN MUÇARELA, PARMESÃO, PRESUNTO, TOMATE E ORÉGANO. <i>MOZZARELLA, PARMESAN, HAM, TOMATO AND OREGANO.</i>	R\$65	R\$103	FRANGO COM CATUPIRY CHICKEN WITH CATUPIRY FRANGO DESFIADO, CATUPIRY E ORÉGANO. <i>CHICKEN, CREAM CHEESE AND OREGANO.</i>	R\$85	R\$130
MARGHERITA MUÇARELA, TOMATE, MANJERICÃO E ORÉGANO. <i>MOZZARELLA, TOMATO, BASIL AND OREGANO.</i>	R\$68	R\$110	CAMARÃO SHRIMP MUÇARELA, CAMARÃO E ORÉGANO. <i>MOZZARELLA, SHRIMP AND OREGANO.</i>	R\$90	R\$150
TOMATE SECO COM RÚCULA SUN-DRIED TOMATO WITH ARUGULA MUÇARELA, TOMATE SECO, RÚCULA, PALMITO E ORÉGANO. <i>MOZZARELLA, DRIED TOMATOES, ARUGULA, PALM HEART AND OREGANO.</i>	R\$80	R\$123	CAMARÃO COM CATUPIRY SHRIMP WITH CATUPIRY CAMARÃO, CATUPIRY E ORÉGANO. <i>SHRIMP, CREAM CHEESE AND OREGANO.</i>	R\$98	R\$160
CRENA MUÇARELA, CALABRESA COM CATUPIRY E ORÉGANO. <i>MOZZARELLA, CALABRESE SAUSAGE WITH CATUPIRY AND OREGANO.</i>	R\$77	R\$122	VEGETARIANA VEGETARIAN PALMITO, CHAMPIGNON, TOMATE E AZEITONAS VERDES. <i>HEARTS OF PALM, MUSHROOMS, TOMATO, AND GREEN OLIVES.</i>	R\$78	R\$122

SANDUÍCHES

- SANDWICHES -



DOIS RIOS

R\$59

PÃO DE BRIOCHE, BLEND DE 2 CARNES DE 120G, QUEIJO MUSSARELA EMPANADO, TIRAS DE BACON E GELEIA DE PIMENTA.
BRIOCHE BUN, 2 BEEF PATTIES (120G EACH), BREADED MOZZARELLA CHEESE, BACON STRIPS AND PEPPER JELLY.



PRAIA PRETA

R\$69

PÃO ITALIANO, 120G DE PICANHA EM ISCA, ALFACE, CEBOLA ROXA, QUEIJO COALHO, GELEIA DE PIMENTA, BACON E BATATA FRITA.
ITALIAN BREAD, 120G OF SLICED PICANHA STEAK, LETTUCE, RED ONION, CURD CHEESE, PEPPER JELLY, BACON AND FRENCH FRIES.



BEIRUTE DE CARNE

R\$62

PÃO ÁRABE, CARNE, QUEIJO, BACON, MAIONESE, SALADA E BATATA FRITA.
ARABIAN BREAD, BEEF, CHEESE, BACON, MAYONNAISE, SALAD AND FRENCH FRIES.

BEIRUTE DE FRANGO

R\$52

PÃO ÁRABE, FILÉ DE FRANGO, QUEIJO, BACON, MAIONESE, SALADA E BATATA FRITA.
ARABIAN BREAD, CHICKEN FILLET, CHEESE, BACON, MAYONNAISE, SALAD AND FRENCH FRIES.

BADJECÃO

R\$52

PÃO, HAMBÚRGUER, QUEIJO, PRESUNTO, OVO, BACON, SALADA E BATATA FRITA.
BREAD, HAMBURGER, CHEESE, HAM, EGG, BACON, SALAD AND FRENCH FRIES.

SACO DO CÉU

R\$47

PÃO DE BRIOCHE, 120G DE BLEND DE CARNE, 2 MEDALHÕES DE QUEIJO COALHO COM BACON EMPANADOS, CEBOLA CARAMELIZADA E GELÉIA DE PIMENTA.
BRIOCHE BUN, 120G BEEF BLEND, 2 BREADED CHEESE MEDALLIONS WITH BACON, CARMELIZED ONIONS AND PEPPER JELLY.

PICO DO PAPAGAIO

R\$45

PÃO, FILÉ DE FRANGO CROCANTE, QUEIJO, SALADA E BATATA FRITA.
BREAD, CRISPY CHICKEN FILLET, CHEESE, SALAD AND FRENCH FRIES.

SOBREMESAS

- DESSERT -



PETIT GATEAU

R\$40

PETIT GATEAU DE CHOCOLATE COM SORVETE DE BAUNILHA E CALDA DE CHOCOLATE.
CHOCOLATE PETIT GATEAU WITH VANILLA ICE CREAM AND CHOCOLATE SAUCE.

BROWNIE

R\$40

BROWNIE DE CHOCOLATE COM SORVETE DE BAUNILHA E CALDA DE CHOCOLATE.
CHOCOLATE BROWNIE WITH VANILLA ICE CREAM AND CHOCOLATE SAUCE.

PUDIM

R\$40

LEITE CONDENSADO, LEITE E MELAÇO DE AÇÚCAR.
CONDENSED MILK, MILK, AND SUGAR MOLASSES.

BEBIDAS

- BEVERAGES -

ÁGUA MINERAL | MINERAL WATER

SEM GÁS | COM GÁS. STILL | SPARKLING

R\$9

CAFÉ EXPRESSO | ESPRESSO COFFEE

PEQUENO. STILL | SPARKLING

R\$10

CAFÉ EXPRESSO | ESPRESSO COFFEE

GRANDE. STILL | SPARKLING

R\$15

GUARAVITA

GUARANÁ NATURAL COPO.

R\$7

H2OH

LIMÃO | LIMONETO

R\$14

REFRIGERANTE LATA 350ML | SODA CAN 350ML

R\$12

MATE COPO | ICED TEA (CUP)

R\$11

RED BULL

R\$25

SUCOS NATURAIS | NATURAL JUICES

ABACAXI | LARANJA | LIMÃO | MANGA | MARACUJÁ | MORANGO.
PINEAPPLE | ORANGE | LEMON | MANGO | PASSION FRUIT | STRAWBERRY

R\$18

SUCO MISTO | MIXED JUICE

2 TIPOS DE FRUTAS | 2 TYPES OF FRUIT

R\$25

CERVEJAS

- BEERS -



BALDE COM 5 LONG NECKS

BUCKET WITH 5 LONG NECKS

CORONA / HEINEKEN

R\$75

STELLA ARTOIS

R\$65

HEINEKEN - 600ML

R\$25

SPATEN - 600ML

R\$21

BRAHMA - 600ML

R\$19

CORONA - 600ML

R\$25

ORIGINAL - 600ML

R\$23

STELLA ARTOIS - LONG NECK

R\$14

CORONA / HEINEKEN - LONG NECK

R\$17

CAIPIRINHAS

- BRAZILIAN CAIPIRINHA -



CAIPIRINHA
LIMÃO, LEMON

R\$20

CAIPIRINHA

CACHAÇAS ESPECIAIS | *SPECIAL CACHAÇAS*

R\$37

CAIPIRINHA VELHO BARREIRO

LIMÃO, LEMON

R\$23

CAIPIFRUTA DE CACHAÇA 51

FRUTA DA ESTAÇÃO | *SEASONAL FRUIT*

R\$25

CAIPIFRUTA DE VELHO BARREIRO

FRUTA DA ESTAÇÃO | *SEASONAL FRUIT*

R\$25

CAIPIRÍSSIMA DE RUM

R\$33

CAIPIVODKA

LIMÃO, LEMON

R\$30

CAIPIVODKA SMIRNOFF

COM FRUTAS | *WITH FRUITS*

R\$33

CAIPIVODKA ABSOLUT

R\$43

CAIPIVODKA ABSOLUT

COM FRUTAS | *WITH FRUITS*

R\$50

DOSES

- SHOTS -

WHISKY - 12 ANOS

BALLANTINES | CHIVAS REGAL | BLACK LABEL |
BUCHANANS | OLD PARR

R\$35

WHISKY - 8 ANOS

BALLANTINES | BLACK AND WHITE | JB |
RED LABEL | WHITE HORSE

R\$30

VODKA ABSOLUT

R\$30

WHISKY SMIRNOFF

R\$19

CACHAÇA

GABRIELA | GENEBRA

R\$25

CACHAÇA

BOAZINHA | MINEIRA | SALINAS | SELETA

R\$18

CACHAÇA

YPIOCA | VELHO BARREIRO

R\$13

CACHAÇA

51

R\$11

LICOR

43 | AMARULA | CONITREAU | DRAMBUIE | FRANGELICO

R\$22

GIN

BOMBAY | TANQUERAY

R\$33

GIN

SEAGERS

R\$19

TEQUILA JOSE CUERVO

R\$25

MARTINI

R\$18

CAMPARI

R\$19

RUM BACARDI

R\$19

CONTINI

R\$18

DREHER

R\$13

MALIBU

R\$15

DOMECQ

R\$18

DRINKS

NÃO ALCOÓLICOS NON-ALCOHOLIC DRINKS



MAR DOCE MAR

R\$34

XAROPE DE FRUTAS VERMELHAS, ÁGUA COM GÁS, MORANGO, SUCO DE LIMÃO E LEITE CONDENSADO.
RED FRUIT SYRUP, SPARKLING WATER, STRAWBERRY, LEMON JUICE AND CONDENSED MILK.

ÁGUA VIVA

R\$34

SUCO DE ABACAXI COM LEITE DE COCO E LEITE CONDENSADO.
PINEAPPLE JUICE WITH COCONUT MILK AND CONDENSED MILK.

CANTO DA SEREIA

R\$34

SUCO DE LARANJA COM XAROPE DE PÊSSEGO E GRENADINE.
ORANGE JUICE WITH PEACH SYRUP AND GRENADINE.

SODA ITALIANA DE GENGIBRE

R\$28

XAROPE DE GENGIBRE COM ÁGUA COM GÁS.
GINGER SYRUP WITH SPARKLING WATER.

SODA ITALIANA DE MAÇÃ VERDE

R\$28

XAROPE DE MAÇÃ VERDE COM ÁGUA COM GÁS.
GREEN APPLE SYRUP WITH SPARKLING WATER.

SODA ITALIANA DE TANGERINA

R\$28

XAROPE DE TANGERINA COM ÁGUA COM GÁS.
TANGERINE SYRUP WITH SPARKLING WATER.

SODA ITALIANA DE FRUTAS VERMELHAS

R\$28

XAROPE DE FRUTAS VERMELHAS E ÁGUA COM GÁS.
RED FRUIT SYRUP AND SPARKLING WATER.



ALCOÓLICOS ALCOHOLIC DRINKS

APERONA

CORONA, APEROL E LIMÃO.
CORONA, APEROL AND LEMON.

R\$30

APEROL FLASH

APEROL, XAROPE DE LIMÃO E ÁGUA COM GÁS.
APEROL, LEMON SYRUP AND SPARKLING WATER.

R\$35

NEGRONE

GIN, CAMPARI E VERMUTE.
GIN, CAMPARI AND VERMUTE.

R\$40

CAIPICOCO

RUM MALIBU, CACHAÇA E LIMÃO.
MALIBU RUM, CACHAÇA AND LEMON.

R\$35

GIN CITRUS

GIN, SCHWEPES CITRUS, ESPECIARIAS, HORTELÃ E LIMÃO.
GIN, SCHWEPES CITRUS, SPICES, MINT AND LEMON.

R\$43

CUBA LIBRE

RUM, COCA-COLA E LIMÃO.
RUM, COKE AND LEMON.

R\$35

ALICE

VINHO E LIMÃO.
WINE AND LEMON.

R\$40

FERNET COLA

FERNET BRANCA E COCA-COLA.
WHITE FERNET AND COKE.

R\$40



R\$35

BADJEQUINHO

CACHAÇA DA CASA E GENGIBRE.
HOUSE CACHAÇA AND GINGER.



R\$40

BOTINAS

MALIBU, CURAÇAU BLUE, SUMO DE ABACAXI E SUMO DE LARANJA.
MALIBU, CURAÇAU BLUE, PINEAPPLE JUICE AND ORANGE JUICE.



R\$40

APEROL SPRITZ

APEROL, ESPUMANTE BRUT, ÁGUA COM GÁS E FATIAS DE LARANJA.
APEROL, BRUT SPARKLING WINE, SPARKLING WATER AND ORANGE SLICES.



R\$40

MARACU-GIN

GIN, MARACUJÁ, XAROPE DE GENGIBRE, HORTELÃ E ESPUMA DE GENGIBRE.
GIN, PASSION FRUIT, GINGER SYRUP, MINT AND GINGER FOAM.



R\$40

MOSCOW MULE

VODKA, XAROPE DE GENGIBRE, SUMO DE LIMÃO E ESPUMA DE GENGIBRE.

VODKA, GINGER SYRUP, LEMON JUICE AND GINGER FOAM.



R\$40

SOFIA

VODKA, ENERGÉTICO DE MELANCIA, LIMÃO, HORTELÃ E ESPUMA DE GENGIBRE.

VODKA, WATERMELON ENERGY RINK, LEMON, MINT AND GINGER FOAM.



R\$40

MAR DOCE MAR

VODKA, LICOR FINO DE CASSIS, GRENADINE, MORANGO E LEITE CONDENSADO.

VODKA, CASSIS LIQUEUR, GRENADINE, STRAWBERRY AND CONDENSED MILK.



R\$40

PINA COLADA

RUM BRANCO, SUMO DE LIMÃO, LEITE DE COCO E LEITE CONDENSADO.

WHITE RUM, LEMON JUICE, COCONUT MILK AND CONDENSED MILK.



R\$40

FLOR DE JAMBU

INFUSÃO DE CACHAÇA COM A FLOR DE JAMBU, MARACUJÁ E LIMÃO.

CACHAÇA INFUSION WITH JAMBU FLOWER, PASSION FRUIT AND LEMON.



R\$40

MAGALI GIN

GIN NACIONAL E ENERGÉTICO DE MELANCIA.

NATIONAL GIN AND WATERMELON ENERGY DRINK.



R\$40

GIN TÔNICA

GIN NACIONAL, TÔNICA, LIMÃO E ESPECIARIAS.

NATIONAL GIN, TONIC, LEMON AND SPICES.



R\$40

SEX ON THE BEACH

VODKA, LICOR DE PÊSSEGO, SUMO DE LARANJA E GRENADINE.

VODKA, PEACH LIQUEUR, ORANGE JUICE AND GRENADINE.

PÔR DO SOL R\$45

JACK DENIEL'S, AÇÚCAR MASCADO E MARACUJÁ. JACK DENIEL'S, BROWN SUGAR AND PASSION FRUIT.

GIN TROPICAL R\$40

GIN NACIONAL, ENERGÉTICO TROPICAL, ATÍAS DE LARANJA E LIMÃO. NATIONAL GIN, TROPICAL ENERGY DRINK, SLICES OF ORANGE AND LEMON.

MARGARITA R\$40

TEQUILA, COINTREAU E SUMO DE LIMÃO. TEQUILA, COINTREAU AND LEMON JUICE.

IBIZA 43 R\$40

LICOR 43 E SUMO DE ABACAXI. LICOR 43 AND PINEAPPLE JUICE.



R\$40

JORGE AMADO

CACHAÇA GABRIELA, LIMÃO E MARACUJÁ.

GABRIELA CACHAÇA, LEMON AND PASSION FRUIT.



R\$40

MOJITO

RUM BRANCO, SUMO DE LIMÃO, HORTELÃ E ÁGUA GASEIFICADA.

WHITE RUM, LEMON JUICE, MINT AND SPARKLING WATER.



R\$40

LAGOA AZUL

VODKA, LICOR DE CURAÇAU BLEU, SODA E RODELAS DE LARANJAS.

VODKA, CURAÇAU BLEU LIQUEUR, SODA AND ORANGE SLICES.



R\$43

JULIANA PAES

CACHAÇA GABRIELA, MORANGO E LIMÃO.

GABRIELA CACHAÇA, STRAWBERRY AND LEMON.

CART D'VIN

- CARTA DE VINHOS -



TINTOS

- REDS -

-  **MIOLO SELEÇÃO CABERNET SAUVIGNON / MERLOT** R\$130
PRODUTO: GRUPO MIOLO REGIÃO: VALE DOS VINHEDOS
-  **DOÑA PAULA ESTATE MALBEC** R\$165
PRODUTO: DOÑA PAULA REGIÃO: LUJÁN DE CUYO
-  **TRAPICHE VINEYARDS MALBEC** R\$99
PRODUTO: TRAPICHE REGIÃO: MEDONZA
-  **AMADEO MALBEC** R\$120
PRODUTO: AMADEO MARAÑÓN REGIÃO: MEDONZA
-  **CALLIA SYRAH** R\$140
PRODUTO: BODEGAS CALLIA REGIÃO: SAN JUAN
-  **SANTELMO CABERNET SAUVIGNON** R\$130
PRODUTO: SANTELMO REGIÃO: MEDONZA
-  **CUESTA DEL MADERO CLÁSSICO BONARDA / MALBEC** R\$120
PRODUTO: BODEGAS CALLIA REGIÃO: SAN JUAN
-  **ALTURAS DE CHILE CABERNET SAUVIGNON** R\$80
PRODUTO: VIÑA DE AGUIRRE REGIÃO: VALE DO MAULE
-  **CLÁSSICO VENTISQUERO MERLOT** R\$140
PRODUTO: VIÑA VENTISQUERO REGIÃO: VALLE CENTRAL
-  **ALBA CARMENÈRE** R\$120
PRODUTO: SANTA LUZ REGIÃO: VALLE CENTRAL
-  **NUCOS RAPAZ CABERNET SAUVIGNON** R\$99
PRODUTO: VIÑA CANTALEJOS REGIÃO: VALLE CENTRAL
-  **DINAMO MERLOT** R\$69
PRODUTO: DINAMO REGIÃO: VALLE CENTRAL
-  **INDÓMITA CABERNET SAUVIGNON 375ML** R\$60
PRODUTO: INDÓMITA REGIÃO: VALLE CENTRAL
-  **TERRAS DE XISTO ARAGONEZ/ CASTELÃO/ MORETE/ TRICADEIRA** R\$140
PRODUTO: SÉGUR REDONDO WINERY REGIÃO: ALENTEJO
-  **MULA VELHA TOURIGA NACIONAL/ SYRAH/ TINTA RORIZ** R\$99
PRODUTO: MULA VELHA REGIÃO: LISBOA
-  **DON LUCIANO TEMPRANILLO** R\$69
PRODUTO: GARCIA CARRION REGIÃO: LA MANCHA

BRANCOS & ROSÉS

- WHITE AND ROSÉS -

-  **DOÑA PAULA ESTATE SAUVIGNON BLANC** R\$165
PRODUTO: DOÑA PAULA REGIÃO: LUJÁN DE CUYO
-  **TRAPICHE VINEYARDS CHARDONNAY** R\$99
PRODUTO: TRAPICHE REGIÃO: MEDONZA
-  **CUESTA DEL MADERO CLÁSSICO CHARDONNAY / CHENIN** R\$120
PRODUTO: BODEGAS CALLIA REGIÃO: SAN JUAN
-  **ALTURAS DE CHILE CHARDONNAY** R\$80
PRODUTO: VIÑA DE AGUIRRE REGIÃO: VALE DO MAULE
-  **DINAMO SAUVIGNON BLANC** R\$69
PRODUTO: DINAMO REGIÃO: VALLE CENTRAL
-  **MULA VELHA CHARDONNAY / FERNÃO PIRES** R\$99
PRODUTO: MULA VELHA REGIÃO: LISBOA
-  **INDÓMITA CHARDONNAY 375ML** R\$60
PRODUTO: INDÓMITA REGIÃO: VALLE CENTRAL

ESPUMANTES

- SPARKLING WINES -

-  **CHANDON BRUT CHARDONNAY / REISLING** R\$180
PRODUTO: CHANDON S.A. REGIÃO: GARIBALD
-  **CHANDON BRUT ROSÉ CHARDONNAY / PINOT NOIR / REISLING ITÁLICO** R\$180
PRODUTO: CHANDON S.A. REGIÃO: GARIBALD
-  **CASA PERINI BRUT CHARDONNAY / REISLING ITÁLICO** R\$145
PRODUTO: CASA PERINI REGIÃO: VALE DOS VINHEDOS
-  **CASA PERINI BRUT ROSÉ ROSÉ CHARDONNAY / GAMMAY / PINOT NOIR** R\$145
PRODUTO: CASA PERINI REGIÃO: VALE DOS VINHEDOS
-  **CASA PERINI AQUARELA MOSCATO GIALLO** R\$145
PRODUTO: CASA PERINI REGIÃO: VALE DOS VINHEDOS