

VITRINE DE ACEPIPES

(ESCOLHA 2 OPÇÕES)

DUPLA TRADICIONAL 38

DUPLA ESPECIAL 62

DUPLA MISTA 48

TRADICIONAL 19

- ✓ . Escabeche de Sardinha.
- ✓ . Abobrinha com hortelã e queijo tulha.
- ✓ . Conserva de jiló, cebola e tomate.
- . Vinagrete de moela.
- . Salada de músculo com salsão.

ESPECIAL 31,4

- . Camarão com erva doce.
- . Vinagrete de polvo com fava.
- ✓ . Pimentão espanhol com queijo de cabra.
- . Língua com azeitona preta.



ALMOÇO EXECUTIVO



ESPECIAL DO DIA



SALADINHA DO DIA 17

com ingredientes frescos da estação

FRANCISCANOS



GONZAGÃO 53

baião vegetariano com legumes, queijo coalho, manteiga de garrafa, pickles da casa e ovo frito.



(opção vegana)



XINXIM DE LEGUMES NO DENDÊ 58

salteados com leite de coco e amendoim, arroz vermelho, castanhas, mix de ervas e molho picante.



TORTELI DE ABÓBORA COM

QUEIJO MANDALA 62

na manteiga com espinafre fresco e amêndoas tostadas.

BRASILEIRINHO 68

carne seca desfiada com cebola, arroz, couve, vinagrete, farofa de abóbora e banana tostada, feijão e um zoiúdo por cima.

ROSBIFE COM PESTO DE MANJERICÃO 68

servido frio com salada de batata e folhas.

DO MAR

PEIXE FRESCO DO DIA 78

peixe fresco do dia com palmito de pupunha assada, azeitona preta, tomate, conserva de limão e farofa de pão.

ARROZ DO MAR 78

arroz molhadinho com lula, camarão, polvo, tomate fresco, vinho branco e manjericão.

(TERÇAS)

BIFE À MILANESA 68

com salada de repolho, batata rústica e mostarda da casa.

(QUARTAS)

FRANGO COM QUIABO 62

coxa e sobrecoxa orgânica com quiabo, polenta frita, farofa e vinagrete de milho

(QUINTAS)

JOELHO DE PORCO ASSADO 62

marinado em cachaça e melaço de cana com feijão tropeiro e saladinha com conserva de jiló.

(SEXTAS)

BOBÓ DE CAMARÃO 68

com macaxeira, dendê e leite de coco. Acompanha arroz e farofa.

SOBREMESAS

PUDIM DE LEITE 21,5

com calda de caramelo e flor de sal.

BOLINHO DE MEL 26

com sorvete de tapioca artesanal e pé de moleque de castanha do Pará.

MOUSSE DE CHOCOLATE 28

com chocolate meio amargo, nibs de cacau e calda de uva fresca.

SALADA DE FRUTA 19

com caldinho de maracujá e hortelã.



BEBIDAS

- 6,8 **ÁGUA**
- 6,2 **CAFÉ ESPRESSO**
*Café do Alpendre, Mantiqueira, MG
Torrefação Tocaya*
- 13,4 **REFRESCOS**
- Francítrica*
*Nosso chá gelado com limão tahiti,
gingibre, mel e hortelã*
- Soda da Jamaica*
hibisco, limão e água com gás
- 15,2 **Suco do Dia**
- 26 **Suco de Tomate**
Bem temperado e feito na Casa
- CERVEJAS**
- 15,8 *Long Neck Heineken*
Chopp Heineken
- 26 **ARTESANAIS**
- Xicajá - witbeer da casa com Cajá 5,3%*
Melonrise - juicy ipa clara 7%
- 18 **CACHAÇAS**
- Envelhecida orgânica "Weber Haus"*
Branca orgânica "Serra Limpa"
- WHISKEYS**
- 35 *Jameson 8 anos*
- 38 *Woodford*
- 44 *Glenfiddich 12 anos*
- 20,8 **DIGESTIVOS E APERITIVOS**
- Jerez fino, Campari, Carpano clássico,
Limoncello ou Drambuie.*
- DRINKS AUTORAIS**
- 35 **PISEIRO**
*Cachaça, suco de abacaxi, gengibre, melado
de cana e limão siciliano.*
- 38 **BABAÇU**
*Cachaça, leite de coco, limão Tahiti e raspas
de cumaru.*
- 38 **SIRIMBÓ**
*Cachaça de Jambu, suco de umbu, clara de
ovo pasteurizada, xarope de maracujá e
limão Tahiti.*
- 38 **POLKA PEREIRA**
Shrub de pera, vodka e pera caramelizada.
- 35 **MILONGA**
Chá mate, licor de laranja, pisco, limão taiti.
- 35 **SHANGRILÁ**
*Xarope de camomila, Fernet branca, gim,
suco de limão Tahiti e água com gás.*

DRINKS TRADICIONAIS

- 35 **CAJU AMIGO**
*Cachaça, Nossa Compota de Caju,
Suco de Caju e Limão Tahiti.*
** opção com Vodka + R\$ 3*
- 35 **TIÃO COLLINS**
*Cachaça, limão siciliano, xarope de
especiarias e água com gás.*
** opção com Gim + R\$ 3*
- 35 **CACHASOUR**
*Cachaça, limão Tahiti, melado de cana
e clara de ovo pasteurizada.*
- 35 **GIMGIBRE**
*Gim, limão siciliano, xarope de gengibre
e água com gás.*
- 38 **GIM TÔNICA**
Gim, tônica e limão siciliano.
- 48 **HENDRICKS TÔNICA**
Gim Hendricks, tônica, pepino e zimbro.
- 38 **FITZGERALD**
*Gim, limão, xarope de açúcar
e Angostura.*
- 38 **NEGRONI**
Gim, Carpano Clássico e Campari.
- 44 **APEROL SPRITZ**
Aperol, Espumante e laranja.
- 38 **HIPISCO SOUR**
*Pisco, limão siciliano, xarope de hibisco,
clara de ovo pasteurizada e Angostura.*
- 38 **NY SOUR**
*Bourboun, limão siciliano, clara de ovo,
pasteurizada, açúcar e vinho tinto.*
- 44 **OLD FASHIONED**
*Bourboun, Angostura e torrão de
açúcar.*
- 44 **BLOODY MARY**
*Vodka com suco de tomate
bem temperado e feito na casa.*
** opção com Gim*

VINHOS

Consulte nossa carta de vinhos à parte.

