MENU NOITE / SENTADO

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.
. Salada de carne louca com salsinha e tomate.

ESPECIAL 31,4
. Batata bolinha com alcachofra.
. Vinagrete de polvo com feijão branco.
. Pimentão espanhol com queijo de cabra.
. Escabeche de mexilhão.

ENTRADAS 38

CEVICHE DE PEIXE DO DIA
com leite de tigre de tomate, cebola roxa, tomates e coentro.

CEVICHE DE ATUM
atum fresco com leite de tigre de melancia, avocado e coentro.

FRANCISCANOS *68*

XINXIM DE LEGUMES NO DENDÊ
salteados com leite de coco e amendoim, arroz Basmaui, castanhas, mix de ervas e molho picante.

GNOCCHI COM MEIA CURA
feito na casa com mandioquinha, recheado com queijo e molho de alho-poró, sálvia e gremolata.

BRASILEIRINHO
carne seca desflada com cebola, arroz, couve, vinagrete, farofa, banana tostada, feijão e um zoiúdo por cima.

BOCHECHA DE PORCO
bochecha de porco braseado, nhoque de banana da terra, salada de ervas e gremolata.

DO MAR *78*
** acréscimo de R$10 no menu fechado.*

SALADA DE BACALHAU *38 / 71*
grão de bico, bacalhau confltado, tomate cereja, coalhada e pimentão assado

PEIXE FRESCO DO DIA *
peixe fresco do dia, arroz de jasmim com leite de coco, vinagrete de banana e coentro.

ARROZ DO MAR *
arroz molhadinho com lula e camarão, tomate fresco, vinho branco, manjericão e cebolete.

- - -

DOCE ILUSÃO

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 fruta da estação.

SALADA DE FRUTA 19
com caldinho de maracujá e hortelã.

*O serviço é **opcional** e repassado para toda nossa equipe de bar, cozinha, limpeza e salão.* *vegetariano* *vegano*

MENU EM PÉ

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.*
. *Salada de carne louca com salsinha e tomate.*

ESPECIAL 31,4
. *Batata bolinha com alcachofra.*
. *Vinagrete de polvo com feijão branco.*
. *Pimentão espanhol com queijo de cabra.*
. *Escabeche de mexilhão.*

ENTRADAS 38

CEVICHE DE PEIXE DO DIA
com leite de tigre de tomate, cebola roxa, tomates e coentro.

CEVICHE DE ATUM
atum fresco com leite de tigre de melancia, avocado e coentro.

FRANCISCANOS 58
(servido no prato biodegradável)

XINXIM DE LEGUMES NO DENDÊ
salteados com leite de coco e amendoim, arroz vermelho, castanhas, mix de ervas e molho picante.

BOCHECHA DE PORCO
bochecha de porco braseado, nhoque de banana da terra, salada de ervas e gremolata.

DO MAR 68
(servido no prato biodegradável)

ARROZ DO MAR *
arroz molhadinho com lula e camarão, tomate fresco, vinho branco, manjericão e cebolete.

SANDUÍCHES 38

PÃO FOLHA COM TOSTADA DE BERINJELA E QUEIJO DE CABRA
com tomate assado, amêndoas e manjericão.

(Opcão vegana)

ROSBIFE NA CIABATTA
aioli caseiro, rúcula, cebola doce e mostarda artesanal.

DOCE ILUSÃO

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 fruta da estação.

SALADA DE FRUTA *19*
com caldinho de maracujá e hortelã.

*O serviço é **opcional** e repassado para toda nossa equipe de bar, cozinha, limpeza e salão.* *vegetariano* *vegano*

BEBIDAS

6,8 **ÁGUA**

6,2 **CAFÉ ESPRESSO**
Café do Alpendre, Mantiqueira, MG
Torrefação Tocaya

15,2 **REFRESCOS**

Francítrica
Nosso chá gelado com limão, gengibre, hortelã e mel

Soda da Jamaica
Xarope de hibisco, limão e água com gás

17 ***Água Tônica Orgânica Wewi** 250ml*

26 ***Suco de Tomate***
Bem temperado e feito na Casa

CERVEJAS
15,8 *Long Neck Heineken*
17 *Chopp Heineken*

26 ***Xicajá** - witbeer da casa com Cajá 5,3%*
28 ***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 com gengibre, melado de cana, suco de limão Tahiti e limão siciliano.

38 SIRIMBÓ
Cachaça de Jambu, suco de umbu, clara de ovo pasteurizada, xarope de maracujá e suco de limão Tahiti.

38 MILONGA
Chá mate, licor de laranja, pisco e suco de limão Tahiti.

DRINKS TRADICIONAIS

35 CAJU AMIGO
Cachaça, xarope de Compota de Caju, Suco de Caju e suco de limão Tahiti.
** opção com Vodka + R$ 3*

35 TIÃO COLLINS
Cachaça, limão, xarope de especiarias e água com gás.
** opção com Gim + R$ 3*

35 CACHASOUR
Cachaça, suco de limão Tahiti, xarope de rapadura e clara de ovo pasteurizada.

35 GIMGIBRE
Gim, limão Tahiti, 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, suco de limão Tahiti, xarope de açúcar e Angostura.

38 NEGRONI
Gim, Vermouth Clássico e Campari.

38 HIPISCO SOUR
Pisco, limão Tahiti, xarope de hibisco, clara de ovo pasteurizada e Angostura.

38 NY SOUR
Bourboun, limão Tahiti, clara de ovo pasteurizada, xarope de açúcar e vinho tinto.

44 OLD FASHIONED
Bourboun, Angostura e xarope 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.

*O serviço é **opcional** e repassado para toda nossa equipe de bar, cozinha, limpeza e salão.*