

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 feijão branco.
- ✶ . Pimentão espanhol com queijo de cabra.
- . Língua com azeitona preta.

SÁBADO



ALMOÇO MÚSICA

COUVERT ARTÍSTICO 48

FRANCISCANOS 68

BRASILEIRINHO

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

GONZAGÃO ✶

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

(opção vegana) ✓

XINXIM DE LEGUMES NO DENDÊ ✓

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

NHOQUE ARTESANAL ✶

com molho de tomates frescos, berinjela, manjericão e ricota artesanal.

ROSBIFE COM PESTO DE MANJERICÃO

servido frio com salada de batata e folhas.

DO MAR 78

* acréscimo de R\$10 na compra antecipada.

ARROZ DO MAR

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

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*
- 17 *Chopp Heineken*
- ARTESANAIS**
- 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, 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.



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 feijão branco.
- ✶ . Pimentão espanhol com queijo de cabra.
- . Língua com azeitona preta.

DOMINGO



ALMOÇO MÚSICA

COUVERT ARTÍSTICO 48

FRANCISCANOS 68

FEIJOADA DO DION

com carne seca, lombo, paio, calabresa e costelinha defumada.

FEIJOADA VEGANA ✓

com feijão preto, vegetais, tofu defumado e cogumelos.

NHOQUE ARTESANAL ✶

com molho de tomates frescos, berinjela, manjericão e ricota artesanal.

XINXIM DE LEGUMES NO DENDÊ ✓

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

DO MAR

ARROZ DO MAR 78

(acréscimo de R\$10 na compra antecipada).

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

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.

