

COUVERT DA CASA 25

ENTRADAS · STARTERS

🕒 SALADA DE CAMARÃO 78

Alface roxa, palmito, manga, camarão grelhado e azeite de ervas
Shrimp Salad • Red leaf lettuce, palm hearts, mango, grilled shrimp and herbs infused olive oil

SALADA DE MELÃO 38

Mix de folhas, presunto parma, melão, amêndoas laminadas e redução de balsâmico
Melon Salad • Mix green leaves, parma ham, melon, toasted almond flakes and balsamic reduction

TARTARE 47

Snack de pão italiano crocante com tartare de mignon, molho de Dijon e alcaparras fritas
Tartare • Mignon tartare with Dijon sauce and fried capers on crispy Italian bread

PICANHA NA CHAPA 122

Em tiras acebolada com shoyu e fio de sal. Acompanha pães
Picanha Roasted meat • Slice beef and onions with shoyu and salt flower • Served with Italian bread

🕒 CAMARÃO À PROVENÇAL 109

Camarão com ervas de Provence, vinho branco e tomate cereja
Acompanha cesta de pão
Provence Prawns • Provençal herbs, white wine and cherry tomatoes

BRUSCHETTA DE COGUMELOS 58

Mix de cogumelos frescos e chutney de cebola com manga
Mushrooms Bruschetta • Fresh mushrooms mix with onion and mango chutney

CROQUETAS 45

Croqueta de batata com bacon e blend de queijos • Acompanha molho de pimentão assado
Potato croquette with bacon, blend of cheeses • Served with roasted bell pepper sauce

SOPA DO DIA 29

Acompanha pão italiano
Soup of The Day • Served with Italian bread

BURGERS E SUBS

HAMBURGUER 59

220g de blend do chef, queijo cheddar, picles e tomate. Acompanha fritas, molho barbecue e aioli
Hamburger • 220g chef's blend, cheddar cheese, pickles and tomato. Served with french fries, barbecue and aioli sauces

*** Para opções de pratos free glutén e lactose, veganos e vegetarianos. Consulte-nos
*** Consult one of our staff for gluten and lactose free, vegetarian and vegan meals

🕒 Para Pacotes Gourmet, acréscimo de R\$ 15,00 entradas e R\$ 30,00 Principal

SANDUÍCHE VEGETARIANO	42
Pão australiano, shimeji na manteiga de ervas e alho, tuille de parmesão, tomate confit e rúcula	
<i>Vegetarian Sandwich • uAussie bread, sautéed shimeji in herbs butter and garlic, parmesan tuille, tomato confit and arugula</i>	
SANDUÍCHE DE SALMÃO	55
Pão malte, salmão defumado e pasta dill	
<i>Salmon Sandwich • Malt bread, smoked salmon and creamy dill paste</i>	

PRINCIPAIS ▸ MAIN COURSES

Ⓢ RISOTO DE CAMARÃO	98
Pesto, camarão rosa, limão siciliano e hortelã	
<i>Prawn risotto • Pesto, prawns, lemon and mint</i>	
RISOTO DE RABADA	60
Cozida lentamente ao vinho tinto, desossada e servida com agrião	
<i>Oxtail Risotto • Slowly cooked in red wine, deboned and garnished with watercress</i>	
RISOTO DE COGUMELoS	52
Arroz carnarolli, seleção de cogumelos e queijo parmesão	
<i>Mushrooms Risotto • Carnarolli rice, mushrooms selection and cheese parmesan</i>	
Ⓢ FETTUCCINE COM CAMARÃO	110
Ervas de Provence da casa, camarão rosa e tomate cereja	
<i>Fettuccine with Prawns • House made provençal herbs, prawns and cherry tomato</i>	
ESPAGUETE AO POMODORO	42
O clássico com mussarela de búfala e manjericão fresco	
<i>Spaghetti al Pomodoro • The classic with buffalo mozzarella and fresh basil</i>	
ORECCHIETTE COM COGUMELoS	64
Abobrinha, mix de cogumelos, manteiga clarificada, pimenta calabresa, queijo e tomate cereja	
<i>Orecchiette with mushrooms • Zucchini, mushrooms mix, clarified butter, calabrian peppers, cheese and cherry tomato</i>	
PEIXE COM MOUSSELINE DE BRIE	96
Peixe do dia grelhado com mousseline de batata e Brie, tomate cereja, azeitona, macadâmia e manjericão fresco	
<i>Fish with Brie mousseline • Grilled fish of the day with potato and Brie mousseline, cherry tomato, olive, macadamia nut and fresh basil</i>	
Ⓢ BIFE ANCHO BLACK ANGUS	98
Grelhado com purê de batata, alcaparra e molho roti	
<i>Ribeye Black Angus • Grilled with potato purée, capers and roti sauce</i>	
FILÉ MIGNON COM PAPPARDELLE	78
Grelhado com pappardelle no alho e óleo, tomate cereja e manjericão fresco	
<i>Filet Mignon with Pappardelle • Grilled and served with aglio and olio pappardelle, cherry tomato and fresh basil</i>	

*** Para opções de pratos free glutén e lactose, veganos e vegetarianos. Consulte-nos
 *** Consult one of our staff for gluten and lactose free, vegetarian and vegan meals

PEITO DE FRANGO COM ARROZ NEGRO	55
<i>Arroz negro, brócolis, mix de cogumelos e roti de ave</i>	
<i>Chicken Breast with Black Rice • Black rice, broccoli, mushrooms selection and poultry roti sauce</i>	

SOBREMESAS ▸ DESSERTS

BROWNIE COM SORBET ARTESANAL	32
<i>Brownie de chocolate com nozes, sorbet artesanal de banana e cacao</i>	
<i>Brownie and Sorbet • Chocolate walnut brownie, house made banana sorbet and cacao</i>	
DUO DE CHOUX CREAM	44
<i>Crumble de nozes e açúcar mascavo</i>	
<i>Dulce de Leche Semifreddo • Walnuts crumble and brown sugar</i>	
SEMIFREDDO DE DOCE DE LEITE	30
<i>Calda de frutos silvestres e farofa de castanhas brasileiras</i>	
<i>Cheesecake • Wild berries syrup and brazilian nuts crumbles</i>	
PUDIM	22
<i>Chantilly e a sua escolha: farofa doce ou doce de leite</i>	
<i>Brazilian Flan • Chantilly and your choice of sweet crumble or dulce de leche</i>	
TORTA DE LIMÃO	24
<i>Massa sablée, creme de limão siciliano e merengue suíço</i>	
<i>Lemon Pie • Sablée pastry, lemon cream and Swiss meringue</i>	

*** Para opções de pratos free glutén e lactose, veganos e vegetarianos. Consulte-nos
*** Consult one of our staff for gluten and lactose free, vegetarian and vegan meals

CERVEJAS › BEERS

Heineken	15
Sol Premium	14
Eisenbahn	14

CERVEJAS ESPECIAIS › SPECIAL BEERS

Consulte Carta Anexa • Consult annexed menu

CAIPIRINHAS

Escolha o tema de sua caipirinha
Choose the Spirit of your Caipirinha

Cachaça	33
Rum	34
Saquê	33
Gin	42
Vodka	40

Tradicional

Clássica com limão

Curral

Limão siciliano, tahiti, rosa, geleia de gengibre e rapadura
Lemon, lime, rangpur lime, ginger jelly and rapadura

Borrifos

Tangerina, abacaxi, maracujá, alecrim e geleia de pimenta
Tangerine, pineapple, passion fruit, rosemary and red pepper jelly

Feiticeira

Morango, maracujá, melancia, limão siciliano e hortelã
Strawberry, passion fruit, watermelon, lemon and mint

Perequê

Abacaxi, lascas de limão, redução de maracujá com whisky, limão siciliano e açúcar mascavo
Pineapple, lime zests, passion fruit and whisky reduction, lemon and brown sugar

Veloso

Caju, ameixa, geleia de gengibre e alecrim
Cashew, plum, ginger jelly and rosemary

Ilha das cabras

Kiwi, manjeriçao, manga e angostura bitter
Kiwi, basil, mango and angostura bitter

Da Vila

Melancia, limão rosa, geleia de frutas vermelhas e aceto balsâmico
Watermelon, rangpur lime, red berries jelly and acetum balsamic vinegar

Bonete

Morango, maracujá, melancia, limão siciliano e hortelã
Strawberry, passion fruit, watermelon, lemon and mint

Bexiga

Lichia, limão, maracujá, morango e manjeriço
Lychee, lime, passion fruit, strawberry and basil

Siriúba

Caju, morango e açúcar mascavo
Cashew, strawberry and brown sugar

Enchovas

Abacaxi, maracujá, purê de framboesa e xarôpe de hibisco
Pineapple, passion fruit, raspberry purée and hibiscus syrup

GIN LOVERS

Clássico Gin T

Gin, limão em rodela e tônica
Classic Gin T • Gin, lemon and tonic

50

Hendrick's Tônica

Hendrick's, pepino, pétalas de rosa e tônica
Hendrick's Tonic • Hendrick's, cucumber and tonic

59

Gin T Sensations

Hendrick's, gelo de camomila, limão siciliano, alecrim e tônica
Gin T Sensations • Hendrick's, chamomile ice, lemon, rosemary and tonic

59

DPNY Spritz

Gin, Aperol, gengibre e tônica
DPNY Spritz • Gin, Aperol, ginger and tonic

42

Easy Gin

Gin, chá mate, limoncello, zimbro e tônica
Easy Gin • Gin, mate tea, limoncello, juniper and tonic

42

Citrus Gin T

Gin, limão, água com gás, açúcar, hortelã e tônica
Citric Gin T • Gin, lime, sparkling water, mint, sugar and tonic

42

Gin T DPNY

Gin, manga, licor de banana, canela flambada, limão siciliano, manjeriço e tônica
Gin T DPNY • Gin, mango, banana liqueur, smoked cinnamon, lemon e tonic

45

CLÁSSICOS ▸ CLASSICS

BARTENDER ESPECIAL

Peça ao bartender um drink exclusivo!
Bartender Special • Ask the bartender for an exclusive drink!

50

MOJITO

Rum, limão, água com gás, açúcar e hortelã
Rum, lime, sparkling water, sugar and mint

37

MARGARITA	37
Tequila, Cointreau e limão	
<i>Tequila, Cointreau and lime</i>	
DRY MARTINI	37
Gin e vermouth	
<i>Gin and vermouth</i>	
BLOODY MARY	37
Vodka, suco de tomate, molho inglês, limão, tabasco e sal	
<i>Vodka, tomato juice, worcestershire sauce, lime and tabasco</i>	
PIÑA COLADA	37
Rum Malibu, abacaxi, coco, leite condensado e leite de coco	
<i>Rum Malibu, pineapple, coconut and condensed milk</i>	
SEX ON THE BEACH	39
Vodka, licor de pêssego, suco de laranja e grenadine	
<i>Vodka, peach liqueur, orange juice and grenadine</i>	
NEGRONI ENVELHECIDO	43
Gin, Campari e vermouth rosso	
<i>Aged Negroni • Gin, Campari and vermouth rosso</i>	
UNUSUAL NEGRONI	49
Hendrick's, vermouth rosso, Campari, Aperol e lascas de pepino	
<i>Hendrick's, vermouth rosso, Campari, Aperol and cucumber garnish</i>	
APPLE MARTINI	43
Vodka, Cointreau e maçã verde	
<i>Vodka, Cointreau and green apple</i>	
OLD FASHIONED	41
Bourbon, angostura bitter, laranja, água com gás e açúcar	
<i>Bourbon, angostura bitter, orange, sparkling water and sugar</i>	
WHISKY SOUR	42
Bourbon, limão siciliano, clara de ovo e açúcar	
<i>Bourbon, lemon, egg white and sugar</i>	
COSMOPOLITAN	41
Vodka, Cointreau, suco de cranberry e gotas de limão	
<i>Vodka, Cointreau, cranberry and lime drops</i>	
MOSCOW MULE	45
Vodka, suco de limão, xarôpe de açúcar e ginger beer	
<i>Vodka, lime and ginger beer</i>	
APEROL SPRITZ	43
Aperol e espumante	
<i>Aperol and sparkling wine</i>	
JÄGER TÔNIC	47
Jägermeister, tônica e limão	
<i>Jägermeister, tonic and lime</i>	

PARA COMPARTILHAR › TO SHARE

Sangria de Vinho Tinto	145
Frutas frescas, vinho, Cointreau, rum e soda de laranja <i>Red Wine Sangria • Fresh fruits, wine, Cointreau, rum and orange soda</i>	
Sangria de Vinho Branco	143
Frutas frescas, vinho, Cointreau, rum e soda <i>White Wine Sangria • Fresh fruits, wine, Cointreau, rum and soda</i>	
Clericot	152
Frutas frescas, espumante, Cointreau, rum e soda <i>Clericot • Fresh fruits, sparkling wine, Cointreau, rum and soda</i>	
Clericot Codorniu	165
Frutas frescas, Cava Codorniu, Cointreau, rum e soda <i>Fresh fruits, Cava Codorniu, Cointreau, rum and soda</i>	
Sangria Rosé Codorniu Classic	178
Frutas frescas, licor de pêssego e Cava Classic Codorniu Rosé <i>Rosé Sangria Codorniu Classic • Fresh fruits, peach liqueur and Cava Codorniu Rosé Classic</i>	

FROZEN

CONDESSA	47
Vodka, lichia, limão siciliano, maracujá e especiarias <i>Vodka, lychee, lemon, passion fruit and spices</i>	
BARCELONA	47
Tequila, lemoncello, triple sec, limão siciliano e manjeriço <i>Tequila, melon, triple sec, lemon and basil</i>	
MAVERIC	47
Vodka, licor de cassis, espumante, limão siciliano e frutas vermelhas <i>Vodka, cassis liqueur, sparkling wine, lemon and red berries</i>	
THE LADIES	52
Vinho rosé, morango, limão siciliano e licor de morango <i>Rosé wine, strawberry, lemon and strawberry liqueur</i>	
MARGARITA	48
Tequila, Cointreau e limão <i>Tequila, Cointreau and lime</i>	

SEM ÁLCOOL › NON-ALCOHOLIC

VIRGIN BLOODY MARY	22
VIRGIN PIÑA COLADA	22
VIRGIN MOJITO	22
VIRGIN CLERICOT	98
VIRGIN FROZEN MADAME	25
VIRGIN FROZEN CAPPUCCINO	29

SUCOS NATURAIS › NATURAL JUICES

SUCO NATURAL Frutas frescas <i>Natural Juice • Fresh fruits</i>	18
SUCO BOA FORMA Maçã, pepino, limão siciliano, laranja, geleia de gengibre e hortelã <i>Good Shape Juice • Apple, cucumber, lemon, orange, ginger jelly and mint</i>	20
SUCO DO BRONZE Cenoura, limão, água de coco e maçã <i>Tan Juice • Carrot, lime, coconut water and apple</i>	20
SUCO REFRESCANTE Maçã, limão, morango, hortelã e água de coco <i>Refreshing Juice • Carrot, lime, coconut water and apple</i>	20
SUCO GERAÇÃO SAÚDE Cenoura, laranja e beterraba <i>Healthy Generation Juice • Carrot, orange and beet</i>	20
SUCO CÍTRICO Laranja, limão rosa, geleia de gengibre, limão tahiti e mel <i>Citric Juice • Orange, rangpur lime, ginger jelly, lime and honey</i>	20
SUCO VERDE Abacaxi, agrião, mel, pepino, maçã verde, limão e laranja <i>Green Juice • Pineapple, watercress, honey, cucumber, green apple, lime and orange</i>	20
SUCO DA PELE Maracujá, pêra, morango, melancia, hortelã e limão <i>Skin Care Juice • Passion fruit, pear, strawberry, watermelon, mint and lime</i>	20
SUCO FITNESS Maracujá, manga, banana e açaí <i>Fitness Juice • Passion fruit, mango, banana and açaí</i>	20
SMOOTHIES Frutas frescas com iogurte <i>Smoothies • Fresh fruits with yogurt</i>	20
AÇAÍ #01 Açaí, banana e morango <i>Açaí #01 • Açaí, banana and strawberry</i>	20
AÇAÍ #02 Açaí, maracujá, água de coco e geleia de gengibre <i>Açaí #02 • Açaí, passion fruit, coconut water and ginger jelly</i>	20

BEBIDAS › BEVERAGES

ÁGUA COM OU SEM GÁS Sparkling or Still Water	22
ÁGUA DE COCO Coconut Water	14
ÁGUA TÔNICA DIET Tonic Water Diet	10
H2O H2O	9
GATORADE Gatorade	15
REFRIGERANTE Soft Drinks	9
CITRUS Citrus	10
RED BULL TRADICIONAL SEM AÇÚCAR Red Bull Traditional / Sugar Free	20

CAFÉS E CHÁS › COFFEES & TEAS

CAFÉ CARIOCA Americano	8
CAFÉ ESPRESSO SIMPLES Espresso	10
CAFÉ ESPRESSO DUPLO Double Espresso	14
CAFÉ MACCHIATO Macchiato	15
CAFÉ LATTE Latte	15
CAFÉ MOCHA Mocha	15
CAPPUCCINO PEQUENO Small Cappuccino	10
CAPPUCCINO MÉDIO Medium Cappuccino	16
CHOCOLATE QUENTE Hot Chocolate	10
CHÁS VARIADOS Assorted Teas	8
CHÁ INFUSÃO ARTESANAL Artisan Infusion Tea	8

AS DOSES › THE SHOTS

CONSULTE CARTA ANEXA • Consult annexed menu

OS VINHOS › THE WINES

Visite nossa adega e conheça a carta de vinhos especialmente selecionados.

visit our wine cellar and take a look at our specially selected wine list