



por Rodrigo Oliveira, Marcela Calegari e equipe

## menu executivo

de terça à sexta acrescente ao prato principal a focaccia da casa,  
a entrada do dia e sorvete por \$27

## pra começar

**focaccia** feita na casa, manteiga de amburana,  
antepasto \$24

## petiscos

**dadinhos de tapioca** os originais \$25/36

**pastel de verduras** da horta, queijo da canastra \$23

**pastel de angu** porco, ora-pro-nóbis, queijo Mantiqueira,  
fubá crioulo \$39

**mandioca crocante** pó de cogumelos, pimenta jiquitaia,  
creme de alho \$32

## entradas

**peixe curado** coalhada, caju, saladinha de ervas \$59

**steak tartare** beiju de mandioca amanteigado \$59

**gauchinho** brioche, costela bovina, queijo Yamandú,  
maionese de chimarrão, chucrute \$45 (2unid)

**bochecha de boi braseada** picles, focaccia \$46

**salada verde** folhas frescas, tomate verde, abobrinha,  
falafel de ervilha, semente de abóbora, coalhada \$45

**salada cesar** alface romana, jiló, milho, croutons, molho de  
mostarda, queijo tulha \$45

• adicione espeto de frango na sua salada \$29

## principais

### fogo

**picadinho de angus** arroz, feijão,  
couve fresca, ovo perfeito, farofa \$85   
somente de terça a sexta no almoço

**maminha na brasa** mil folhas de  
mandioca, molho de café, picles de cebola  
roxa \$112

**carne-de-sol de porco** baião  
cremoso, cebola roxa \$86

**arroz de linguiça bragantina**  
costelinha, quiabo \$86

### terra

**lasanha caipira** massa de couve, ricota  
fresca, bechamel de abóbora, queijos  
brasileiros \$76

**moqueca de caju** palmito, banana-da-  
terra, arroz vermelho, farofa de coco  
\$159 (2 pessoas)

**cogumelos** salsa de tucupi preto,  
berinjela, chibé, couve bok choy \$79   
acrescente ovo perfeito por +\$6

**nhoque de mandioquinha** tucupi,  
cogumelo, molho branco \$79

### mar e rio

**peixe do dia** pirão de frutos do mar,  
farofa de coco, banana-da-terra \$96

**pirarucu na brasa** purê de  
banana-da-terra, folhas da horta, beurre  
blanc de castanha-do-pará \$105

**arroz de tomate** mini arbóreo do  
Vale do Paraíba, lula, alheira de  
carapau \$99

por Leandro Matias e equipe

## coquetéis exclusivos \$45

**pólvoras e rosas** brandy Osborne, xarope de coco, Moonshine smoked, abacaxi, clara de ovo pasteurizada, limão siciliano, bitter - leve, frutado e levemente defumado

**tama gin tonic** gin Yvy, jambu, tamarindo, tangerina, água tônica - refrescante e levemente frutado

**areimar** cachaça Saliníssima em balsamo, cachaça Porto do Viana em carvalho americano, erva mate tostado, semente de amburana, xarope de gengibre, mel silvestre, limão tahiti - cítrico, amadeirado e levemente picante

**dalipa** gin Yvy com pimenta biquinho, amaro amazônico, vermute branco, tintura de pimenta baniwa, jerez Manzanilla la guita - amargo, encorpado e levemente picante

**mariô** cachaça Santa Terezinha sassafrás, Campari, vermute tinto carpano clássico, vermute seco Noilly Prat, amaro di angostura - amargo e condimentado

**pequiii** gin Yvy, creme de pequi, maracujá, abacaxi, licor St.Germain flor de sabugueiro - refrescante, frutado e cítrico

**robert cocktail** gin Yvy, caju, açúcar, limão siciliano, bitter - frutado e cítrico

**kombopolitan** kombucha com abacaxi e frutas vermelhas, licor de jabuticaba, licor de laranja, vodka Yvy - cítrico, frutado e refrescante

**gin tônica do sertão** gin Yvy, caju, casca de limão tahiti, água tônica - refrescante, leve amargor e levemente frutado

**renascença** whiskey bourbon Buffalo Trace, licor de banana, limão siciliano, xarope de gengibre, água com gás - picante, amadeirado, refrescante e frutado

**capixaba cocktail** blend de cachaças Princesa Isabel (carvalhos, jaqueira e amburana) licor de jabuticaba, especiarias, vermute tinto carpano clássico, tintura de café conilon - amadeirado, levemente amargo e frutado com notas de café

**matéria prima** rum Norma, shurb de rapadura, amargo amogutta, limão tahiti, hortelã - refrescante, cítrico com acidez leve

**highball coffee** Singleton whisky chá de pêssego Tea Road, água tônica de café, limão siciliano - refrescante, leve, notas de café

## caipirinhas \$36

**dois limões e tangerina** - açúcar de especiarias

**maracujá, tangerina, mel**

**da estação** - consulte nossa equipe

## preparadas com a sua cachaça preferida:

Saliníssima-balsamo / Porto Viana-carvalho / Colombina-jatobá / Colombina branca cristal

## liberados \$29

**cacau maravilhau** melado, hortelã, xarope de nibs de cacau, limão tahiti, água com gás - refrescante e cítrico com notas de nibs de cacau

**organic** umbu, hortelã, pepino, água com gás, açúcar, limão tahiti - vegetal, cítrico e refrescante

**coco mania** melão, xarope de coco, abacaxi, limão tahiti, manjericão, água com gás - refrescante, frutado, cítrico, com notas de coco

**suco de tomate temperado** - nutritivo e condimentado

## cervejas

praya witbier 355ml \$18

praya puro malte 355ml \$18

heineken lager 330ml \$16

heineken zero 330ml \$16

## soft drinks

refrigerantes \$11

kombucha \$18

cajuína \$16

suco do dia \$16

chá mate com mel e limão \$16

água com ou sem gás - 350ml \$7

água filtrada sem gás \$0

## coquetéis clássicos

### **old hickory \$42**

vermute seco noilly prat, vermute punt e mes, peychaud's bitter, angostura bitter - *leve, amargo e vínico*

### **bamboo \$42**

vinho manzanilla fernando de castilla, vermute seco noilly prat, angostura orange bitter - *leve, vínico e seco*

### **vieux carré \$ 69**

whiskey rye jim bean, cognac remy martin v.s.o.p, peychaud's e angostura bitters, dom benedictine, vermute tinto punt e mes - *encorpado, herbáceo, amargo e amadeirado*

### **hanky panky \$39**

gin yvy mar, fernet branca, vermute tinto carpano clássico - *encorpado e amargo*

### **de la louisiane \$56**

whiskey rye jim bean, dom benedictine, vermute tinto punt e mes, absinto absente, peychaud's bitter - *encorpado, amadeirado, herbáceo, levemente picante e amargo*

### **peniccilin \$42**

scotch whisky deward's 12, licor de gengibre com mel, suco de limão siciliano, whisky single malt, talisker 10, perfume de ardbeg

- *cítrico, levemente picante e defumado*

### **daiquiri \$39**

rum havana 3, suco de limão tahiti, açúcar demerara - *cítrico*

### **kir royale \$39**

espumante farfalla brut, licor Chambord - *refrescante e frutado*

### **mojito \$39**

rum havana 3, xarope de açúcar, suco de limão tahiti, hortelã, água com gás - *cítrico e refrescante*

### **red snapper \$39**

gin ivy mar, suco de tomate da casa, suco de limão siciliano, temperos - *condimentado, salgado e levemente picante*

### **brandy crusta \$46**

brandy de jerez carlos I solera, licor luxardo maraschino, licor grand marnier, suco de limão siciliano, angostura bitter, açúcar de especiarias - *cítrico, frutado e amadeirado*

### **dry martini \$39**

gin yvy mar, vermute seco noilly prat, angostura orange bitter, azeitona - *encorpado e seco*

### **tommy's margarita \$39**

tequila espolon prata, suco de limão tahiti, néctar de agave, flor de sal - *cítrico e vegetal*

### **adônis \$42**

vinho de jerez real tesouro oloroso, vermute tinto carpano clássico, angostura bitter - *leve, vínico, levemente amargo, seco e condimentado*

### **tom collins \$39**

gin yvy mar, suco de limão siciliano, xarope de açúcar, água com gás - *cítrico, leve e refrescante*



# coquetéis clássicos

## last word \$68

gin ivy mar, licor luxardo maraschino, licor chartreuse verde, suco de limão tahiti - cítrico, herbáceo e frutado

## mary pickford \$39

rum havana 3, néctar de abacaxi, licor luxardo maraschino, suco de limão tahiti, xarope de amarena - frutado

## negroni \$39

gin ivy mar, campari, vermute tinto carpano clássico

- encorpado e amargo

## negroni sbagliato \$39

espumante farfalla brut, campari, vermute tinto carpano clássico

- refrescante e amargo

## whiskey sour \$39

whiskey bourbon jim bean black, açúcar demerara, limão siciliano, angostura bitter, clara de ovo (opcional)

- cítrico e amadeirado

## pisco sour \$39

pisco capel, limão tahiti, açúcar cristal, clara de ovo, angostura bitter - fresco e cítrico

## aperol spritz \$39

aperol, espumante farfalla brut, suco de laranja, água com gás

- amargo e refrescante

## kingston \$47

rum appleton signature blend, campari, vermute tinto carpano clássico - amadeirado e amargo

## espresso martini \$39

vodka ketel one, licor de café kahlua, café espresso  
- levemente amargo

## french martini \$39

vodka ketel one, licor chamborg, abacaxi, limão siciliano  
- leve e frutado

## sidecar \$39

brandy osborne, licor de laranja, limão siciliano - cítrico

## old fashioned \$39

whiskey jim bean black, açúcar demerara, angostura bitter, angostura orange bitter - amadeirado e encorpado

## perfect manhattan \$44

whiskey jim bean black, vermute seco noilly prat, vermute tinto carpano classico, vermute punt e mes, angostura bitter, angostura orange bitter - cítrico

## blood and sand \$46

whisky deward's 12, licor cherry heering, vermute tinto carpano clássico, suco de laranja - amadeirado, frutado e levemente amargo

## sazerac \$69

whiskey rye jim bean black, cognac remy martin v.s.o.p., açúcar demerara, angostura bitter, peychaud's bitter, absinto absente encorpado, amargo e amadeirado

## sobremesas

por Mariana Campos e equipe

**quindim** doce de gemas, anglaise de coco,  
merengue, coco crocante \$35  

**torta de pequi** chocolate, gianduia branca  
de pequi \$32

**panacota de macadâmia** figo, erva doce,  
crocante de mel \$32 

**brioche caramelizado** sorvete de chocolate e  
cumaru \$29

**suspiro maltado** chocolate caramelado, mousse  
de chocolate intenso 70%, malte em pó \$35

**frutas amarelas** creme de pequi, sorbet de cajá,  
compota de maracujá \$32  

**queijaria** queijo lua cheia (*Serra das Antas, MG*), queijo  
Capim Canastra (*Serra da Canastra, MG*), mel de uruçu \$39 

**sorvetes** chocolate com cumaru / coco com  
rapadura / banana caramelada \$18 

**sorbets** cajá / jabuticaba / graviola \$18 

## cachaças e licores

**weber haus**, umburana \$18

**santa terezinha**, sassafrás \$32

**limoncello da casa** \$9

**licor de café Gouveia Brasil** \$20

**licor de banana** \$12

**Niagara Natural**, niagara – taça \$18

BellaQuinta – São Roque/SP – Brasil

**Licor de Tannat**, tannat – taça \$20

Bodega Dominio Cassis – Lomas de la Palomas/Rocha – Uruguai

## cafés

**café filtrado** – orfeu \$8

com leite \$9

**Cold Brew** \$15

**espresso origem brasil** \$8

com leite \$9

**espresso duplo origem brasil** \$15

com leite \$16



Proibida a venda de bebidas alcoólicas para menores de 18 anos



## borbulhantes

**Borbulhante de cambuci**, frutos do Instituto AUÁ \$155

Cia dos Fermentados – São Paulo/SP – Brasil

**Cave Geisse** brut, chardonnay/pinot noir \$169

Família Geisse – Pinto Bandeira/RS – Brasil

**Cave Geisse** nature, chardonnay/pinot noir \$169

Família Geisse – Pinto Bandeira/RS – Brasil

**Crémant de Limoux** brut, chardonnay/

pinot noir/chenin blanc. \$254

Domaine Delmas – Languedoc/Limoux – França

**Pét Nat rosé**, pinot noir/chardonnay \$220

Vivente – Colinas/RS – Brasil

**Dom Dionysius** rosé nature, chardonnay/merlot \$139

Dom Dionysius – Caxias do Sul/RS – Brasil

## brancos

**Calabuig**, macabeo \$109

Bodega Arráez – Valencia – Espanha

**Vinho de Combate**, blend não revelado \$28 somente taça

uvas viníferas de agricultura familiar da Serra Gaúcha/RS – Brasil

**Piedra Negra**, friulano \$145 / \$44

Bodega Piedra Negra – Valle de Uco/Mendoza – Argentina

**Vinyes Ocults**, viognier \$160 / \$42

Vinyes Ocults – Los Chacayes - Valle do Uco/Mendoza – Argentina

**Funckenhausen**, chardonnay \$180 – 1LT

Funckenhausen Vineyards – San Rafael/Mendoza – Argentina

**Pizzato legno**, chardonnay \$168 / \$44

Pizzato Vinhas e Vinhos – D.O Vale dos Vinhedos/Bento Gonçalves, RS – Brasil

**Vinhetica**, sauvignon blanc em jequitibá rosa \$138

Vinhetica – Caxias do Sul/RS – Brasil

**Mouton Noir**, melon de bourgogne \$237 / \$62

Domaine Vincent Caillé – Loire – França

**Disznókö Tokaji dry**, furmint \$214

Disznókö Winery – Mezőzombor – Hungria

**Cha Cha Cha**, garnacha blanca/chardonnay \$135

Bodegas Campos de Enanzo – Murchante/Navarra – Espanha

**Pfaffmann** trocken, riesling \$214 – 1LT

Weingut Heinz Pfaffmann – Pfalz – Alemanha

## laranjas

**Laranja Vivente**, chardonnay/moscato antigo \$247 / \$64

Vivente – Colinas/RS – Brasil

**Casa Viccas**, lorena \$146 / \$39

Casa Viccas – Serafina Corrêa/RS – Brasil

**Trebbiano On The Rock**, trebbiano \$239

Era dos Ventos – Bento Gonçalves/RS – Brasil

**Riesling db**, riesling \$340

Bianka&Daniel Schmitt – Rheinhessen – Alemanha

## rosados

**Calabuig**, monastrell \$109

Bodega Arráez – Valencia – Espanha

**Piedra Negra**, pinot gris \$150

Bodega Piedra Negra – Valle de Uco/Mendoza – Argentina

**Manos Andinas** pinot noir \$128

Trasiego Wines – Valle Central – Chile

**Lazy Winemaker**, país \$142

Vinã Echeverría – Curicó/Maule – Chile

**Valparaiso Naturo**, isabel \$142 / \$38

Valparaiso vinhos e vinhedos – Barão/Serra Gaúcha, RS – Brasil

**BellaQuinta**, cabernet franc \$115 / \$32

BellaQuinta – São Miguel Arcanjo/SP – Brasil

**Sonrojo**, garnacha \$169 / \$44

La Calandria – Cintruénigo/Navarra – Espanha



# tintos

**Calabuig**, tempranillo \$109

Bodega Arráez – Valencia – Espanha

**Vinho de Combate**, blend não revelado \$28 somente taça

uvas viníferas de agricultura familiar da Serra Gaúcha/RS – Brasil

**Telas**, carménère \$110



Visionary Wines – Curicó/D.O Vale Central – Chile

**Vinhetica**, pinot noir em jequitibá rosa \$130

Vinhetica – Caxias do Sul/RS – Brasil

**Pfaffmann**, dornfelder \$214 – 1LT



Weingut Heinz Pfaffmann – Pfalz – Alemanha

**Canallas**, monastrell/tempranillo \$149

Bodega Arráez – Valencia – Espanha

**Vinyes Ocults**, cot (malbec) \$160 / \$42



Vinyes Ocults – Valle do Uco/Mendoza – Argentina

**Cara Sucia**, sangiovese \$135 / \$36



Durigutti Family Winemakers – Rivadavia/Mendoza – Argentina

**Pizzato Merlot** de merlots reserva \$140 / 37



Pizzato Vinhas e Vinhos – D.O Vale dos Vinhedos/Bento Gonçalves, RS – Brasil

**Cara Sucia cepas**, bonarda/syrah/



sangiovese/barbera... \$135 / \$36

Durigutti Family Winemakers – Rivadavia/Mendoza – Argentina

**Lupi Reali**, montepulciano \$150



Passione Natura – Abruzzo – Itália

**BellaQuinta**, tannat \$105



BellaQuinta – Caxias do Sul/RS – Brasil

**Piegrande Nattus blend**, malbec/cabernet franc/merlot \$128



Piegrande Wines – Perdriel, Luján de Cuyo/Mendoza – Argentina

**Mario Geisse** reserva blend, cabernet sauv./



carménère \$125 / \$34

Familia Geisse – Marchigue/Valle Conchagua – Chile

**CAP Royal bordeaux supérieur**,



merlot/cabernets sauv \$135

Cap Royal – Bordeaux – França

**Funckenhausen red blend**, malbec/bonarda/syrah \$180 – 1LT



Funckenhausen Vineyards – San Rafael/Mendoza – Argentina

**Piedra Negra**, malbec \$150 / \$39



Bodega Piedra Negra – Valle de Uco/Mendoza – Argentina

**Només**, garnatxa negra \$228

Castillo Perelada Vinos & Cavas – Empordà/Catalunha – Espanha

**Un Air de Rémejeanne**, grenache/syrah \$219 / \$57



Domaine de la Rémejeanne – Côtes Du Rhône – França

**Terroir Girassol**, shirah \$335 / \$88



Vinhedo Girassol – Cocalzinho de Goiás/GO – Brasil

## para finalizar

**Niagara Natural**, niagara – taça \$18



BellaQuinta – São Roque/SP – Brasil

**Ludwig Wagner**, ortega auslese, taça \$32



Ludwig Wagner & Sohn – Pfalz – Alemanha

**Licor de Tannat**, tannat – taça \$20

Bodega Dominio Cassis – Lomas de la Palomas/Rocha – Uruguai

Proibida a venda de bebidas alcoólicas para menores de 18 anos.



orgânico



biodinâmico



vegano



baixa intervenção



natural

# doses

## cachaça e aguardente 50ml

### brancas

porto do viana 54 .....	16
colombina cristal .....	11
porto do viana tradicional .....	16
santa terezinha série artes .....	30
perfeição .....	50
pindorama .....	25
encantos da marquesa .....	16
colombina 3 anos (jatobá) .....	16
colombina chita (jatóba) .....	20
colombina 10 anos (jatobá) .....	45
serra limpa (freijó) .....	16
paratiana (jequitibá rosa) .....	20
maria izabel (jequitibá rosa) .....	30

### amburana

weber haus (amburana) .....	16
da quinta (amburana) .....	25

### carvalho americano

yaguara (blended) .....	25
porto do viana premium .....	16
sagatiba velha .....	16
gouveia brasil 44 premium .....	35

### carvalho francês

caraúipe ouro .....	25
mazzaropi .....	25
leblon signature merlet .....	30

### bálsamo

anisio de santiago .....	70
canarinha .....	30
salinissima .....	11

### diversas

princesa isabel 7 cores (jaqueria) .....	25
santa terezinha série gourmet (sassafrás) .....	30

### blends

ypioca 5 chaves .....	25
weber haus 7 madeiras .....	20
princesa isabel ouro .....	20
gouveia brasil extra premium .....	35
princesa isabel mocoto .....	16

## aperitivos 50ml

campari oak .....	30
fernét-branca .....	25
amaro lucano .....	25
amaro angostura .....	25
amarogutta .....	20
cynar 70 .....	20
aperol .....	15
averna .....	15
brasilberg .....	15
vermute punt & mes .....	25
vermute cinzano 1757 tinto .....	25
vermute carpano classico bianco .....	20
vermute carpano clasico tinto .....	20

## brandys 50ml

conhaque remy martin v.s.o.p .....	45
grappa casa bucco (carvalho) .....	30
osborne .....	20
grappa miolo .....	25
pisco capel .....	16
jerez carlos I .....	40

## gins 50ml

martin miller .....	25
sylvius .....	55
gin & jhonnie .....	45
apostole .....	40
brooker .....	34
tanqueray sevilla .....	34
beefeater 24 .....	30
tanqueray ten .....	35
Hendricks .....	40
Nordes .....	35
amazzoni negro .....	25
bulldog .....	20
tanqueray london dry .....	25

# **uísques**

## **bourbon**

bulleit .....	30
maker's mark .....	34
wild turkey 81 .....	25
woodford reserve .....	35
jim beam extra aged .....	25

## **rye**

wild turkey rye 81 .....	40
jim beam rye .....	35

## **scotch blended**

johnnie walker blue label .....	140
johnnie walker gold label .....	50
johnnie walker black label .....	35
dewar's 12 .....	25
jhonnie walker red .....	20

## **single malte**

ardbeg 10 .....	80
talisker 10 .....	65
singleton dufftown 12 .....	35

## **irish**

jameson .....	25
---------------	----

## **licores 30 ml**

43(gelado) .....	20
amaretto dell orso (gelado) .....	15
bols creme de cassis .....	15
banana sta terezinha (gelado) .....	10
cedilla .....	15
chamborg .....	15
chartreuse amarelo .....	35
chartreuse verde .....	40
cherry heering .....	15
cointreau (gelado) .....	15
cointreau noir .....	30
dom bénédictine .....	25
drambuie .....	15
grand marnier .....	25
luxardo maraschino .....	30
st.germain elderflower .....	20
limoncello da casa (gelado) .....	8

## **tequila 50ml**

patron silver .....	40
patron anejo .....	65

## **rum 50ml**

botucal diplomatico reserva exclusiva .....	120
mount gay xo .....	45
mount gay black barrel .....	40
angostura 1919 .....	40
bacardi 10 anos .....	35
bacardi 8 anos .....	30
apleton estate .....	25
angostura 5 anos .....	20
havana club 7 anos .....	20
havana 3 anos .....	16

## **vodka 50ml**

belvedere .....	30
ciroc .....	30
grey goose .....	30
ketel one .....	20

