

# Cafeteria

## *Cafés:*

	P	G
<b>Espresso</b>	R\$5,80	R\$10,40
<b>Espresso Macchiato</b>	R\$ 6,40	R\$ 10,40
(Espresso com espuma de leite)		
<b>Café Twist</b>	R\$6,40	R\$10,40
(Espresso e casca de limão)		
<b>Café Canela</b>	R\$6,40	R\$10,40
(Espresso, leite e canela)		
<b>Café Vanilla</b>	R\$6,89	R\$11,80
(Espresso, leite e baunilha)		
<b>Café Irish Cream</b>	R\$10,80	R\$18,80
(Espresso com licor de whisky)		
<b>Café Amar</b>	R\$7,90	R\$14,40
(Espresso com licor de Amarula)		

<b>Porção extra de chantilly</b>	R\$2,90
----------------------------------	---------

## *Capuccinos:*

	P	G
<b>Capuccino</b>	R\$7,40	R\$13,80
(Espresso, leite e chocolate do padre)		

**Capuccino Trufado****R\$18,80 (só****G)**

(Espresso, leite, chocolate do padre, borda de chocolate cremoso com Nutella e xerém)

**Capuccino com canela****R\$8,40****R\$14,80**

(Espresso, leite, chocolate do padre e canela)

**Capuccino di Frade****R\$9,40****R\$16,80**

(Espresso, leite, chocolate do padre e licor de chocolate)

***Cafés especiais quentes:*****Amsterdam Coffee****R\$12,80**

(Espresso, creme de leite, leite condensado, espuma de leite e um leve toque de canela em pó)

**Mocaccino****R\$14,80**

(Espresso, calda de chocolate, leite, chantilly e borda de chocolate cremoso)

**Amarula Coffee****R\$14,80**

(Espresso, leite de coco, leite condensado, licor Amarula servido com borda de chocolate cremoso e coco queimado)

**Café Antique****R\$16,40**

(Espresso, creme de leite, licor Amaretto e espuma de leite)

**Café Cowboy****R\$16,40**

(Espresso, creme de leite, whisky, chantilly e raspas de chocolate)

***Chocolates quentes:***

\*Nossos chocolates são elaborados com chocolate do padre 50% de cacau

**P****G****Chocolate quente****R\$7,80****R\$13,80**

(Leite e chocolate do padre)

<b>Choconhaque</b>	<b>R\$8,80</b>	<b>R\$14,80</b>
(Chocolate quente com conhaque)		
<b>Chocoamar</b>	<b>R\$9,40</b>	<b>R\$16,80</b>
(Chocolate quente com licor de Amarula)		
<b>Chocolate quente trufado</b>	<b>--</b>	<b>R\$18,80 (só G)</b>
(Chocolate quente servido com borda de chocolate cremoso com Nutella e xerém)		

### ***Chás quentes:***

<b>Chás diversos</b>	<b>R\$6,90</b>
(Sabores: natural, camomila, cidreira, jasmim, melissa e hibisco)	
<b>Chá Digestivo</b>	<b>R\$7,40</b>
(Raspas de limão e rodela de gengibre)	
<b>Chai</b>	<b>R\$8,90</b>
(Chá preto, leite, canela em pau, cravo, gengibre e cardamomo)	
<b>Mix de flores 1</b>	<b>R\$8,90</b>
(Jasmim, melissa, camomila e cardamomo)	
<b>Mix de flores 2</b>	<b>R\$8,40</b>
(Hibisco, jasmim e cidreira)	

### ***Cafés especiais gelados:***

<b>Café Itália</b>	<b>R\$24,80</b>
(Espresso, sorvete de creme, chocolate, licor de Amarula, chantilly e chocolate Bis)	
<b>Café Paris</b>	<b>R\$24,80</b>
(Espresso, sorvete de creme, doce de leite, licor de café e chantilly)	
<b>Frapuccino</b>	<b>R\$26,40</b>

(Espresso, sorvete de creme, borda de Chocolate, chantilly e biscoito Oreo)

## ***Sodas Italianas:***

Com gasosa e gelo

**Melancia R\$12,90**

**Maçã verde R\$12,90**

**Limão siciliano R\$12,90**

**Tangerina R\$12,90**

**Romã R\$12,90**

**Cranberry R\$12,90**

**Lichia R\$12,90**

## ***Sucos:***

(Sucos com leite: acréscimo de R\$1,60)

**Abacaxi R\$8,90**

**Acerola R\$9,80**

**Caju R\$9,80**

**Manga R\$9,80**

**Melão R\$9,80**

**Tangerina R\$9,80**

**Limão R\$8,90**

**Laranja R\$8,90**

**Laranja com Acerola R\$10,80**

**Laranja com Morango R\$10,80**

**Abacaxi com Hortelã R\$9,80**

**Amora R\$10,80**

**Framboesa R\$10,80**

**Morango R\$9,80**

**Maracujá R\$10,80**

**Melancia R\$9,80**

**Frutas vermelhas R\$10,80**

**Açaí R\$10,80**

## ***Sucos medicinais***

**Anti-inchaço R\$10,80**

(Melancia, lima da pérsia e erva cidreira)

**Desintoxicante R\$10,80**

(Morango, hortelã, manjerição e suco de limão)

**Imunológico R\$10,80**

(Suco de limão, tangerina, abacaxi e gengibre)

**Antioxidante R\$11,80**

(Suco de laranja, mamão e manga)

**Anticelulite R\$11,80**

(Água de coco, abacaxi, morango e hortelã)

**TPM R\$12,80**

(Framboesa, laranja, mel e hortelã)

**Green Detox R\$13,80**

(Água de coco, suco de limão, abacaxi, hortelã, manjerição, erva doce e couve)

**Yellow Detox R\$14,80**

(Melão, abacaxi, manga, gengibre e água de coco)

## ***Sucos especiais***

**Limonada Caipira R\$9,80**

(Suco de limão com capim cidreira)

**Brad Pitt R\$10,80**

(Abacaxi, hortelã e gengibre)

**Reggae R\$10,80**

(Melão, laranja e morango)

**Limonada Suíça R\$10,80**

(Limão com casca batido com leite)

**Suprassumo R\$10,80**

(Melancia, suco de limão e hortelã)

**Bella R\$12,80**

(Frozen de amora e maracujá)

**Rihanna R\$13,80**

(Frozen de framboesa e melão)

**CAFÉ DO LADO VEGGIE****PORÇÕES:****Dumplings (12 unidades) R\$ 24,80**

Bolinhos asiáticos de massa fina e delicada, fritos e recheados com legumes. Acompanha molho oriental.

**Falafel (12 unidades) R\$28,40**

Clássicos bolinhos fritos do Oriente Médio, feitos à base de grão de bico e temperos. Servido com babaganuche.

**Minibrusqueta di Zucchini (10 unidades) R\$34,80**

Fatias de pão italiano, abobrinha com ervas grelhadas, requeijão vegano e pimenta rosa.

**Minibrusqueta Mediterrânea Vegana (10 unidades) R\$36,40**

Fatias de pão italiano, requeijão vegano, tomates cereja salteados no azeite, folhas de manjeriço e tapenade de azeitonas pretas.

**SALADAS**

**Bowl Jay-Z R\$29,80**

Mix de folhas, tomates cereja, palmito, cenoura, brócolis, couve flor, rabanete, grão de bico, mix de gergelim e semente de girassol. Acompanha molho de tangerina com melão de cana e gengibre.

**Bowl Beyoncé R\$ 28,40**

Mix de folhas, rabanete, folhas de hortelã, folhas de manjeriço, nozes, pera grelhada e crispies de erva doce. Acompanha molho de tangerina com melão de cana e gengibre.

**Pratos:**

**Spaghetti Bruna Marquezine R\$39,80**

Spaghetti de abobrinha, puxado com alho, sálvia, pimentões, brócolis, alho-poró, tomates cereja, mix de cogumelos e finalizado com pangritata.

**Moqueca Bela Gil R\$39,80**

Moqueca baiana de palmito com leite de coco, azeite de dendê, pimentões, batata, cebola e tomate. Acompanha farofa de banana e arroz de jasmim com capim santo e xerém.

**Kibe Serena Willians R\$42,40**

Kibe assado de berinjela com nozes, montado em camadas de vinagrete, requeijão vegano, babaganuche e cebola crispies.

**Parmegiana Gabriela Pugliese R\$39,80**

Rodelas de berinjela empanadas na farinha Panko, montadas em camadas com requeijão vegano, molho de tomates da casa e orégano fresco. Acompanha batatas fritas.

### **Gnocchi Paul McCartney R\$39,80**

Gnocchi artesanal de batatas puxado no azeite trufado com sálvia e salsa, ragu de cogumelos e pangritata.

### **Risotto Tatá Werneck R\$36,40**

Tradicional risotto de arroz arbóreo com açafrão, requeijão vegano, lâminas de abobrinha grelhadas com azeite de ervas, couve flor grelhada e tomates cereja.

### **Risotto Giovana Ewbank R\$39,80**

Tradicional risotto de arroz arbóreo com palmitos, requeijão vegano, pimentões, tomates cereja e cebola crispies.

## **SANDUÍCHES**

### **Rodrigo Santoro R\$32,40**

Lâminas de abobrinha e berinjela grelhadas, tomates cereja caramelizados, requeijão vegano e azeite de ervas. Servido no pão sírio.

### **Djokovic R\$32,40**

Beirute de Falafel, babaganuche, cebola roxa, tomate e alface picados. Servido no pão sírio.

## **BURGUERS**

**\*Hambúrguer 150gr. de soja com legumes**

**\*Pão de hambúrguer francês**

**\*Acompanham batatas rústicas e maionese vegana**

### **Cheese salada veggie R\$28,40**

Pão, hambúrguer, requeijão vegano, alface e tomate.

### **American Burger veggie R\$29,80**

Pão, hambúrguer, requeijão vegano, pickles de pepino, cebola crispies, molho barbecue, alface e tomate.

### **Italian Burger veggie R\$34,40**



Pão, hambúrguer, requeijão vegano, pesto de manjeriço, tapenade de azeitonas pretas, tomate, rúcula e folhas de manjeriço.

### **Don Corleone veggie R\$34,80**

Pão, hambúrguer, requeijão vegano, lâminas de abobrinha e berinjela grelhadas, tomate, folhas de manjeriço e molho de tomates da casa.

## ***Saladas:***

Acompanha molho de aceto balsâmico com mel

### **Salada Spot R\$38,40**

Mix de folhas, tomates cereja, mussarela de búfala, azeitonas pretas, lascas de presunto de Parma e croutons.

### **Salada de Carpaccio da Chef R\$38,40**

Lâminas de carpaccio servidas com buquê de folhas, honey mustard Dijon com alcaparras e lascas de parmesão.

### **Salada Juliana Paes R\$58,80**

Escalopes de filet mignon grelhados e regados com azeite de ervas, acompanhados de mix de folhas, palmito, rabanete, cenoura, tomate cereja e lascas de parmesão.

### **Maik Salad R\$39,80**

Tiras de frango grelhadas, mix de folhas, cebola roxa, tomate cereja, palmito, cenoura, rabanete, mix de gergelim, semente de girassol, lascas de parmesão e redução de aceto balsâmico. Acompanha vinagrete de mostarda Dijon.

### **Salada Paolla Oliveira R\$ 58,80**

Lascas de salmão grelhadas com raspas de limão, mix de folhas, cebola roxa, cenoura, rabanete, folhas de hortelã e manjeriço, mix de gergelim, tomate cereja e supreme de laranja, finalizada com flor de sal e azeite de limão. Acompanha vinagrete de mostarda Dijon.

## ***Caldos e Cremes:***

Acompanha cesta de pão, crostini e queijo parmesão ralado.

### **Capeletti in brodo R\$39,80**

Capeletti de carne com caldo.

### **Caldo de Mandioquinha com carne R\$39,80**

Caldo de mandioquinha com carne.

### **Caldo de Mandioquinha sem carne (vegano) R\$32,40**

Caldo de mandioquinha.

### **Caldo Verde R\$29,80**

Creme de batata, linguiça portuguesa e couve.

### **Canja da Nonna R\$28,40**

Nossa famosa canja de galinha com arroz, batatas e cenoura.

## ***Entradas (para 2 pessoas)***

### **TARTAR DE SALMÃO R\$68,40**

Lombo de salmão em cubos, temperado com cebola roxa, pimenta dedo de moça, suco de tangerina, azeite e cebolinha, acompanhado de molho pesto, milho crocante e minissalada de folhas temperada com vinagrete Dijon.

### **TARTINE DE SALMÃO R\$58,80**

Delicados canapés de salmão gravlax, servidos com honey mustard, sour cream com alcaparras e finalizados com redução de aceto balsâmico.

### **CEVICHE DE MARACUJÁ R\$48,40**

Cubos de tilápia, maracujá, limão siciliano, hortelã, cebola roxa, pimentas biquinho e dedo-de-moça, cheiro verde, alcaparras e milho crocante. Acompanham chips de batata doce.

### **CEVICHE DE CAJÚ R\$48,40**

Cubos de tilápia, caju, limão siciliano, hortelã, cebola roxa, pimentas biquinho e dedo-de-moça, cheiro verde, alcaparras e milho crocante. Acompanham chips de batata doce.

### **STEAK TARTARE R\$58,40**

Tradicional receita francesa de filet mignon delicadamente picado na ponta da faca, servido cru e temperado com ingredientes clássicos como mostardas à l'Ancienne e Dijon, pimenta Tabasco, pickles, cebola roxa e alcaparras. Acompanha cesta de pães da casa ou batatas fritas.

**CARPACCIO DO LENNON R\$49,80**

Servido com honey mustard e tapenade de azeitonas pretas. Acompanha cesta de pães da casa.

**CARPACCIO DO RINGO R\$48,40**

Servido com honey mustard e alcaparras. Acompanha cesta de pães da casa.

**DADINHOS DE BEIJÚ R\$39,80**

Cubinhos crocantes de tapioca com queijo coalho, acompanhados de saborosa geleia de pimenta biquinho.

**BRIE PANÉ R\$49,80**

Bastonetes de queijo brie empanados e fritos, servidos com minissalada de rúcula, torradinhas de pão italiano, mel com pimenta rosa e geleia de pimenta biquinho.

## ***Porções:***

**Minibrusqueta Tradicional (10 unidades) R\$ 44,40**

Fatias de pão italiano, tomates frescos, mussarela e manjerição.

**Minibrusqueta Mediterrânea (10 unidades) R\$ 49,80**

Fatias de pão italiano, tomates frescos, mussarela, tapenade de azeitonas pretas e manjerição.

**Minibrusqueta da Vinci (10 unidades) R\$ 49,80**

Fatias de pão italiano, creme de gorgonzola, lâminas de peras grelhadas e amêndoas torradas.

**Minibrusqueta de Parma (10 unidades) R\$ 54,40**

Fatias de pão italiano, queijo brie, lascas de presunto Parma e geleia de pimenta biquinho.

**Minibrusqueta Caprese (10 unidades) R\$ 49,80**

Fatias de pão italiano, mussarela de búfala, tomates cereja, tapenade de azeitonas pretas e pesto de manjerição.

**Filezitos Mignon à Pavarotti R\$68,40**

Tiras de filet mignon ao molho de queijos. Acompanha cesta de pão e crostini.

**Filezitos Mignon do Barão R\$ 68,40**

Tiras de filet mignon ao molho de provolone, tomate seco e rúcula. Acompanha cesta de pão e crostini.

**Filezitos Mignon U2 R\$ 68,40**

Tiras de filet mignon ao molho de catupiry com brócolis e bacon. Acompanha cesta de pão e crostini.

**Filezitos Mignon au Poivre R\$ 68,40**

Tiras de filet mignon ao molho poivre com mostarda Dijon. Acompanha cesta de pão e crostini.

**Frango Panko R\$54,40**

Tiras de filé de frango empanadas em deliciosa farinha Panko com parmesão. Acompanha trio de molhos da casa.

**Texa's Chicken R\$49,80**

Cubos de filé de frango enrolados com bacon, empanados e fritos. Acompanha trio de molhos da casa.

**Pancetta da Serra R\$49,80**

Pancetta de rolo servida com melaço de cana e vinagrete cítrico.

**Provoletes R\$49,80**

Deliciosos cubinhos de queijo provolone empanados e fritos. Acompanha geleia de pimenta biquinho.

**El Camarón Crocs R\$64,80**

Deliciosos camarões marinados no gengibre e raspas de limão, empanados na farinha Panko e servidos crocantes com molho aioli.

**Bolinho de Bacalhau (10 unidades) R\$59,80**

Tradicional receita portuguesa de bolinhos de bacalhau desfiado e batata.

**Arancini de Búfala (10 unidades) R\$ 49,80**

Clássico receita italiana de bolinho de risotto com parmesão, recheado de mussarela de búfala e empanado na farinha Panko. Acompanha molho arrabiata.

**Croquetes do Gonzaguinha (14 unidades) R\$58,40**

Bolinhos de mandioca recheados de carne seca desfiada e mussarela.

### **Croquetes do Zé Ramalho (14 unidades) R\$56,40**

Bolinhos de batata recheados de costela desfiada, mussarela e pimenta biquinho.

### **Batatas fritas R\$34,40**

### **Batatas fritas Outback R\$49,80**

Batatas fritas regadas com cheddar cremoso e tiras crocantes de bacon.

### **Batatas rústicas R\$38,40**

Batatas cozidas e fritas finalizadas com alecrim e flor de sal.

## ***Salgados:***

(Acompanha molho picante da casa)

### **Empanada de carne R\$12,40**

(Tradicional receita argentina de massa assada recheada com carne moída, pimentão verde grelhado e ovo cozido)

### **Empanada vegetariana R\$11,40**

(Tradicional receita argentina de massa assada recheada com abobrinha, berinjela, tomate seco, mussarela e manjerição)

### **Trio de coxinhas de frango com catupiry R\$12,80**

(Massa artesanal de batata, empanada e recheada com frango e catupiry)

## ***Beirutes***

\*No pão sírio, para até duas pessoas. Acompanham batatas chips e maionese da casa.

### **Beirute de Frango R\$44,40**

Filé de frango grelhado, mussarela, catupiry, alface e tomate.

### **Beirute de Filé Mignon R\$48,80**

Filé mignon grelhado, mussarela, alface e tomate.

### **Beirute de Rosbife R\$48,80**

Rosbife de filet mignon grelhado, queijo prato, ovo, alface e tomate.

**Beirute Light**

**R\$36,40**

Lâminas de abobrinha e berinjela grelhadas com azeite de ervas, mussarela de búfala, mix de folhas e fatias de tomate.

## ***Clássicos***

\*Servidos na baguete de pão francês.

\*Acompanham batatas chips e maionese da casa.

**Bauru “o verdadeiro”**

**R\$39,80**

Rosbife de filet mignon, mix de queijos fundidos, tomate e pickles de pepino.

**Paulista**

**R\$36,40**

Filet mignon grelhado, queijo prato, tomate e orégano. Servido fatiado.

**Philadelphia**

**R\$38,40**

Filet mignon grelhado, provolone, rúcula e honey mustard Dijon.

**Da Granja**

**R\$29,80**

Filé de frango grelhado, queijo prato, ovo, tomate e orégano.

## ***Premium Burgers***

\*Opcional no pão brioche com gergelim ou pão australiano

\*Acompanham batatas chips e maionese da casa

**Hambúrguer**

**R\$23,40**

Pão, hambúrguer de Angus 150g. grelhado e maionese da casa.

**Cheese Burger**

**R\$26,40**

Pão, hambúrguer de Angus 150g. grelhado, queijo mussarela e maionese da casa.

**Cheese Salada**

**R\$28,40**

Pão, hambúrguer de Angus 150g. grelhado, mussarela, alface, tomate e maionese da casa.

**Cheese Bacon** **R\$31,40**

Pão, hambúrguer de Angus 150g. grelhado, mussarela, bacon e maionese da casa.

**Cheese Bacon Salada** **R\$33,80**

Pão, hambúrguer de Angus 150g. grelhado, mussarela, bacon, alface, tomate e maionese da casa.

**Cheese Cheddar Burger** **R\$32,40**

Pão, hambúrguer de Angus 150g. grelhado, cheddar cremoso, cebola chapeada e tomate.

**Gorgonzola Burger** **R\$31,40**

Pão, hambúrguer de Angus 150g. grelhado, creme de gorgonzola e fatias de tomate grelhadas.

**Crispy Chicken Burger** **R\$26,80**

Pão, burger de frango empanado na farinha Panko, molho de mostarda Dijon, pickles de pepino, cebola roxa e alface.

## ***Burguers Gourmet***

\*Opcional no pão brioche com gergelim ou pão australiano

\*Acompanham batatas chips e maionese da casa

**Don Corleone** **R\$36,40**

Pão, hambúrguer de Angus 150g. grelhado, lâminas de abobrinha e de berinjela grelhadas, rodela de tomate, manjeriço, queijo parmesão e um leve toque de molho de tomates da casa.

**Italian Burger** **R\$38,40**

Pão, hambúrguer de Angus 150g. grelhado, mussarela de búfala, pesto de manjeriço, tomate rúcula e tapenade de azeitonas pretas.

**Burger aux Brie** **R\$36,40**

Pão, hambúrguer de Angus 150g. grelhado, creme de queijo brie, folhas de rúcula e geleia de pimenta biquinho.

**Cheddar Marley** **R\$39,80**

Pão, hambúrguer de Angus 150g. grelhado, cheddar cremoso, bacon e anéis de cebolas caramelizadas.

**Pulled Pork Burguer** **R\$39,80**

Pão, hambúrguer de Angus 150g. grelhado, queijo prato, onion rings e costelinha suína desfiada com molho barbecue.

**Provolone Burguer** **R\$38,40**

Pão, hambúrguer de Angus grelhado, provolone empanado na farinha Panko, tomate seco, rúcula e creme de mostarda Dijon.

**Bulldog Burguer** **R\$38,40**

Pão, hambúrguer de Angus 150g. grelhado, cheddar cremoso, bacon, pickles de pepino, cebola crispies, alface, tomate e molho de mostarda Dijon.

**Trio de Miniburguers** **R\$44,80**

Um mini Cheddar Marley, um mini Burguer aux Brie e um mini Gorgonzola Burguer todos servidos no pão de brioche.

**Rockin Burguer** **R\$46,40**

Pão, hambúrguer Angus de 300gr. grelhado, ovo estalado coberto com parmesão gratinado, cebola caramelizada, alface chifonade e maionese da casa.

**Cowboy Buguer** **R\$48,80**

Pão, hambúrguer Angus de 300gr. grelhado, cheddar cremoso, bacon, pickles de pepino e molho barbecue.

## ***Acompanhamentos:***

**Batata chips R\$ 6,40**

**Batata Palito R\$7,80**

**Batata Rústica R\$8,80**

**Onion Rings R\$9,80**



### ***Extras:***

***Mussarela R\$3,60***

***Cheddar cremoso R\$5,40***

***Catupiry R\$3,20***

***Bacon R\$5,40***

***Ovo R\$1,90***

***Cebola roxa crua R\$1,50***

***Cebola chapeada R\$1,80***

***Cebola caramelizada R\$2,00***

***Picles R\$1,50***

***Salada R\$2,40***

***Hambúrguer Angus 150g R\$9,40***

### ***Sobremesas:***

**Petit Gateau de Chocolate R\$19,80**

Bolinho de chocolate quente e cremoso, servido com sorvete de creme)

**Petit Gateau Black and Red R\$23,40**

Bolinho de chocolate quente e cremoso, servido com sorvete de creme e calda de frutas vermelhas.

**Strudell R\$19,80** (retirar? Pq não?)

Fina massa folhada recheada com maçã e uvas passas, servida com sorvete de creme, farofa doce e calda de doce de leite.

**Crazy Lover R\$23,80**

Uma combinação de loucos sabores: Chocolove quente, bolacha umedecida no licor de café, sorvete de creme e paçoca.

#### **Brownie de Chocolate e Nozes R\$22,40**

Deliciosa sobremesa americana com casquinha crocante por fora e recheio cremoso por dentro, servido com sorvete de creme, calda de chocolate e praliné.

#### **Tiramissú R\$23,80**

Sobremesa tipicamente italiana elaborada com camadas de creme mascarpone, biscoito champagne embebido no café, chocolate e chocolate em pó.

#### **Verrine R\$22,40**

Surpreendente sobremesa montada em delicadas camadas de pão de ló umedecido em café, Chocolove, creme de baunilha, raspas de limão e caramelos crocantes com flor de sal.

#### **Cheesecake de Frutas vermelhas R\$24,80**

(descrição?)

#### **Cheesecake de Goiabada R\$22,40**

(descrição?)

#### **Waffle R\$19,80**

Clássica sobremesa com waffle belga, banana, sorvete de creme e calda de caramelo com flor de sal.

#### **Mil folhas R\$ 23,40**

Massa folhada caramelizada, Chocolove branco e calda de maracujá com manjerição, fazem dessa levíssima sobremesa a companhia ideal para o final do seu jantar. Opcional: calda de maracujá e manjerição ou calda de goiabada cremosa.

### ***Chocoloves:*** *(opcionais: quente ou frio / preto, branco ou misto)*

#### **Chocolove R\$21,80**

Chocolate italiano, chantilly e morango.

#### **Love Kat R\$23,40**

Chocolate italiano, doce de leite, bolacha Negresco, Kit Kat, chantilly e morango.

### ***Bebidas diversas:***

<b>Água natural</b> (garrafa 500ml)	<b>R\$4,20</b>
<b>Água com gás</b> (garrafa 500ml)	<b>R\$4,60</b>
<b>Água de Coco</b> (copo 350ml)	<b>R\$7,90</b>
<b>Água Perrier</b> (garrafa 330ml)	<b>R\$14,80</b>
<b>Água Tônica</b>	<b>R\$6,40</b>
<b>Citrus</b>	<b>R\$6,40</b>
<b>H2OH (limão ou limoneto)</b>	<b>R\$6,80</b>
<b>Refrigerantes</b> (lata)	<b>R\$5,90</b>
<b>Energético Red Bull</b>	<b>R\$15,80</b>
<b>Smirnoff Ice</b>	<b>R\$10,80</b>

### ***Cervejas 600ml / 550ml***

<b>Stella Artois (550ml)</b>	<b>R\$13,80</b>
<b>Budweiser</b>	<b>R\$12,90</b>
<b>Original</b>	<b>R\$12,90</b>
<b>Serra Malte</b>	<b>R\$13,80</b>
<b>Bohemia</b>	<b>R\$11,80</b>
<b>Brahma</b>	<b>R\$11,40</b>
<b>Skol</b>	<b>R\$11,80</b>
<b>Antarctica</b>	<b>R\$10,80</b>

### ***Cervejas long neck***

<b>Stella Artois</b>	<b>R\$8,80</b>
----------------------	----------------

<b>Budweiser</b>	<b>R\$8,40</b>
<b>Corona</b>	<b>R\$9,80</b>
<b>Beck's</b>	<b>R\$8,80</b>
<b>Malzbier</b>	<b>R\$8,40</b>
<b>Brahma</b>	<b>R\$7,80</b>
<b>Brahma Zero</b>	<b>R\$8,40</b>

## **CHOPP**

<b>Chopp Stella Artois (350ml)</b>	<b>R\$11,80</b>
<b>Chopp Colorado (350ml)</b>	<b>R\$13,80</b>

## **Destilados (doses)**

<b>Vodka Smirnoff</b>	<b>R\$14,80</b>
<b>Vodka Absolut</b>	<b>R\$19,80</b>
<b>Vodka Ciroc</b>	<b>R\$34,80</b>
<b>Tequila José Cuervo</b> (Ouro ou Prata)	<b>R\$19,80</b>
<b>Martini Bianco</b>	<b>R\$13,80</b>
<b>Campari</b>	<b>R\$14,80</b>
<b>Rum Montilla</b>	<b>R\$13,80</b>
<b>Steinhaeger</b> <b>R\$8,90</b>	
<b>Absinto</b> (francês)	<b>R\$26,40</b>
<b>Conhaque Domec</b>	<b>R\$14,80</b>
<b>Brandy Napoleon</b>	<b>R\$23,80</b>
<b>Jägermeister</b>	<b>R\$22,40</b>

<b>Gin Seager's</b>	<b>R\$14,80</b>
<b>Gin Tanqueray</b>	<b>R\$24,80</b>
<b>Aperol</b>	<b>R\$16,40</b>

## ***Cachaças especiais***

<b>Sagatiba prata</b>	<b>R\$13,80</b>
(Patrocínio Paulista – SP / multidestillada)	
<b>Ypioca prata</b>	<b>R\$6,80</b>
(Fortaleza – CE / tonel de freijó)	
<b>Ypioca ouro</b>	<b>R\$9,40</b>
(Fortaleza – CE / tonel de bálsamo)	
<b>Seleta</b>	<b>R\$13,80</b>
(Salinas – MG / tonel de umburana)	
<b>Claudionor</b>	<b>R\$13,80</b>
(Januária – MG / tonel de umburana)	
<b>Boazinha</b>	<b>R\$9,90</b>
(Salinas – MG / tonel de bálsamo)	
<b>Santo Grau</b>	<b>R\$16,40</b>
(Coronel Xavier Chaves – MG / cachaça de origem)	
<b>Nega Fulô</b>	<b>R\$16,40</b>
(Nova Friburgo – RJ / tonel de carvalho)	

## ***Licores***

<b>43 Diego Zamora</b> (francês)	<b>R\$32,40</b>
<b>Drambuie</b> (escocês)	<b>R\$29,80</b>
<b>Bailey's Irish Cream</b> (irlandês)	<b>R\$19,80</b>
<b>Amarula</b> (sul-africano)	<b>R\$18,40</b>
<b>Frangélico</b> (italiano)	<b>R\$29,80</b>

<b>Cointreau</b> (francês)	<b>R\$19,80</b>
<b>Amaretto</b> (italiano)	<b>R\$16,40</b>

## ***Whiskies***

\*participe do nosso clube do whisky. Consulte nossos atendentes.

### **8 anos:**

<b>Passport</b>	<b>R\$16,40</b>
<b>Johnnie Walker Red Label</b>	<b>R\$19,80</b>
<b>Ballantine's</b>	<b>R\$19,80</b>
<b>Famous Grouse</b>	<b>R\$19,80</b>

### **12 anos:**

<b>Johnnie Walker Black Label</b>	<b>R\$25,80</b>
<b>Chivas</b>	<b>R\$27,40</b>
<b>Ballantine's</b>	<b>R\$24,80</b>
<b>Logan</b>	<b>R\$27,40</b>
<b>Buchanan's</b>	<b>R\$27,40</b>
<b>Old Parr</b>	<b>R\$29,80</b>

### **Irish Whiskey**

<b>Jameson</b>	<b>R\$21,40</b>
----------------	-----------------

### **Tennessee Bourbon**

<b>Jack Daniel's</b>	<b>R\$22,80</b>
<b>Jack Daniel's Honey</b>	<b>R\$22,80</b>

### **Kentucky bourbon**

<b>Jim Beam</b>	<b>R\$19,80</b>
-----------------	-----------------

## ***Caipirinhas / Caipiroskas / Sakerinhas***

<b>Limão</b>	<b>R\$18,80</b>
<b>Tangerina</b>	<b>R\$19,80</b>
<b>Abacaxi</b>	<b>R\$18,80</b>
<b>Maracujá</b>	<b>R\$20,80</b>
<b>Kiwi</b>	<b>R\$19,80</b>
<b>Lima da pérsia</b>	<b>R\$19,80</b>
<b>Limão siciliano</b>	<b>R\$19,80</b>
<b>Uvas</b>	<b>R\$21,80</b>
<b>Morango</b>	<b>R\$21,80</b>
<b>Frutas vermelhas</b>	<b>R\$21,80</b>
<b>Lichia</b>	<b>R\$22,80</b>
<b>Kiwi com morango</b>	<b>R\$21,80</b>
<b>Morango com Limão siciliano</b>	<b>R\$22,80</b>
<b>Mix de limões com capim santo e hortelã</b>	<b>R\$21,80</b>
<b>Tangerina, framboesa e gengibre</b>	<b>R\$21,80</b>
<b>Melancia, limão siciliano, hortelã e gengibre</b>	<b>R\$21,80</b>
<b>Maracujá, limão siciliano, lima da pérsia e mel</b>	<b>R\$22,80</b>
<b>Maracujá, amora, uva e hortelã</b> <b>R\$22,80</b>	
<b>Frutas cítricas com pimenta dedo de moça e mel</b>	<b>R\$20,80</b>
<b>Manga, mel, pimenta dedo de moça e gengibre</b>	<b>R\$21,80</b>

## ***Gins Tônicas:***

<b>Limão (Gin tônica clássica)</b>	<b>R\$19,80</b>
<b>Limão siciliano, limão taiti e alecrim</b>	<b>R\$ 24,80</b>
<b>Tangerina grelhada com limão</b>	<b>R\$24,80</b>
<b>Hibisco, amora e mel</b>	<b>R\$24,80</b>

**Lichia**

**R\$28,80**

## **Dinks Clássicos**

**Mojito**

**R\$18,80**

(Rum, hortelã macerado, suco de limão e tônica)

**Dry Martini**

**R\$18,80**

(Martini seco, gim, azeitona verde e zest de limão)

**Sex on the Beach**

**R\$19,80**

(Vodka, licor de pêssago, suco de laranja e Grenadine)

**Cosmopolitan**

**R\$21,40**

(Vodka, cranberry, licor de laranja e suco de limão)

**Negroni**

**R\$ 23,80**

(Campari, Grenadine e suco de laranja)

**Margarita**

**R\$26,40**

(Tequila, licor de laranja e limão)

**Aperol Sprtz**

**R\$ 26,40**

(Aperol, Rodelas de laranja e vinho espumante branco)

## **Contemporâneos**

**Moscow Mule com tangerina**

**R\$19,80**

(Vodka, limão, tangerina grelhada, gengibre e capim santo)

**Moscow Mule com chantilly R\$19,80**

(Vodka, limão, capim santo e chantilly)

**Paradise Lagoon**

**R\$18,40**

(Gin, soda italiana, suco de limão)

**Ibiza's Summer**

**R\$18,40**



(Vodka, suco de laranja, morango e maracujá macerados)

**Red Moscow** **R\$19,80**

(Vodka, Grenadine, amora macerada)

**Caipirisky do D2** **R\$21,40**

(Whisky, suco de limão, abacaxi e capim santo)

**Allegra Frozen** **R\$19,80**

(Vodka, suco de limão, capim santo e hortelã)

**Diabolic Fire** **R\$22,40**

(Rum, vodka, licor de morango, licor mandarino, Grenadine, Kaly de lichia e pimenta dedo de moça)

**Hibisco Sprtz** **R\$ 22,40**

(Vinho espumante branco, hibisco, limão siciliano e água com gás)

## **Não alcóolicos:**

**Apple Green** **R\$16,80**

(Suco de maçã, água de coco e soda italiana de maçã verde)

**Katy Perry** **R\$16,80**

(Suco de limão, hortelã, soda italiana de tangerina)

**Maya Bay** **R\$19,80**

(Morango, framboesa e soda italiana de lichia)

**Calypso** **R\$16,80**

(Laranja, água de coco e soda italiana de tangerina)