

FLAME

LOUNGE BAR

FICHAS TÉCNICAS COMPLETAS

60 fichas técnicas | 67 itens | Protocolo GPCP/DOC/2024/004

COCKTAILS AUTORAIS FLAME

FT-01: FLAME SIGNATURE

Preço: R\$ 38 | CMV: 43,8% | Margem: 56,2% | Tempo: 3-4 min

Ingredientes

Ingrediente	Qtd	Custo
Vodka Infusionada Pimenta Rosa	50ml	R\$ 6,00
Licor de Maracujá	25ml	R\$ 3,00
Suco de Limão	25ml	R\$ 1,00
Xarope de Gengibre	15ml	R\$ 0,75
Clara de Ovo	20ml	R\$ 2,00
Gelo	150g	R\$ 1,50
TOTAL		R\$ 14,65

Preparo

1. Dry Shake SEM gelo 15s
2. Wet Shake com gelo 12s
3. Double strain para coupe
4. Pimenta rosa na espuma

FT-02: MAGENTA DREAM

Preço: R\$ 42 | CMV: 55,7% | Margem: 44,3% | Tempo: 5-6 min

Ingredientes

Ingrediente	Qtd	Custo
Gin London Dry	50ml	R\$ 7,50
Infusão Hibisco	30ml	R\$ 1,50
Licor Lichia	20ml	R\$ 3,00
Água de Rosas	5ml	R\$ 1,50
Dry Ice	10g	R\$ 5,00
Pétala Rosa	1 un	R\$ 2,00
TOTAL		R\$ 22,50

Preparo

1. Shake gin, hibisco, lichia
2. Coar para coupe
3. Dry ice com pinça
4. AVISO: aguardar fumaça

FT-03: BOTAFOGO SUNSET

Preço: R\$ 36 | CMV: 45,3% | Margem: 54,7% | Tempo: 4-5 min

Ingredientes

Ingrediente	Qtd	Custo
Rum Envelhecido	50ml	R\$ 5,00
Aperol	25ml	R\$ 3,00
Suco Laranja	80ml	R\$ 2,40
Grenadine	15ml	R\$ 1,20
Maracujá+Clara	35ml	R\$ 3,50
TOTAL		R\$ 16,30

Preparo

1. Espuma: maracujá+clara dry shake
2. Shake rum, Aperol, laranja
3. Grenadine lentamente
4. Espuma no topo

FT-04: CYAN BREEZE

Preço: R\$ 34 | CMV: 39,1% | Margem: 60,9% | Tempo: 3 min

Ingredientes

Ingrediente	Qtd	Custo
Tequila Prata	50ml	R\$ 6,00
Blue Curaçao	20ml	R\$ 2,00
Água de Coco	100ml	R\$ 2,00
Limão+Sal Bali	22ml+2g	R\$ 1,80
TOTAL		R\$ 13,30

Preparo

1. Borda sal de Bali rosa
2. Shake todos os ingredientes
3. Coar com gelo novo

FT-05: PURPLE HAZE

Preço: R\$ 36 | CMV: 40,6% | Margem: 59,4% | Tempo: 4 min

Ingredientes

Ingrediente	Qtd	Custo
Vodka Premium	50ml	R\$ 6,00
Licor Violeta	20ml	R\$ 3,00
Suco Uva	50ml	R\$ 2,00
Limão+Lavanda	35ml	R\$ 2,60
TOTAL		R\$ 14,60

Preparo

1. Shake vigoroso 15s
2. Double strain coupe
3. Decorar lavanda

FT-06: BRASA

Preço: R\$ 48 | CMV: 37,2% | Margem: 62,8% | Tempo: 5-6 min

Ingredientes

Ingrediente	Qtd	Custo
Mezcal	45ml	R\$ 11,25
Campari	25ml	R\$ 2,50
Vermute Rosso	25ml	R\$ 2,00
Chip Carvalho	1 un	R\$ 1,00
TOTAL		R\$ 17,85

Preparo

1. Fumaça: chip no copo
2. Mexer 30s
3. Flambar casca laranja

FT-07: QUINTELA 19

Preço: R\$ 44 | CMV: 40,2% | Margem: 59,8% | Tempo: 4 min

Ingredientes

Ingrediente	Qtd	Custo
Cachaça Premium	50ml	R\$ 7,50
Mel de Cacao	20ml	R\$ 4,00
Café Expresso	30ml	R\$ 4,50
Bitter Laranja	3 dash	R\$ 0,90
TOTAL		R\$ 17,70

Preparo

1. Café expresso, esfriar
2. Shake 15s
3. Grãos de café

FT-08: VELVET NIGHT

Preço: R\$ 52 | CMV: 47,4% | Margem: 52,6% | Tempo: 5 min

Ingredientes

Ingrediente	Qtd	Custo
Whisky japonês	50ml	R\$ 15,00
Vermute Branco	20ml	R\$ 1,60
St. Germain	15ml	R\$ 3,75
Clara	25ml	R\$ 2,50
TOTAL		R\$ 24,65

Preparo

1. Dry shake 15s, wet shake 15s
2. Double strain coupe
3. Bitter na espuma

FT-09: NEON GLOW

Preço: R\$ 46 | CMV: 46,7% | Margem: 53,3% | Tempo: 4 min

Ingredientes

Ingrediente	Qtd	Custo
Gin London Dry	50ml	R\$ 7,50
Chartreuse Verde	15ml	R\$ 6,00
Limão+Pepino	45ml	R\$ 3,00
Tonica	80ml	R\$ 4,00
TOTAL		R\$ 21,50

Preparo

1. Build com gelo
2. Tonica
3. BRILHA luz UV

FT-10: THE CLOSER

Preço: R\$ 50 | CMV: 40,6% | Margem: 59,4% | Tempo: 4 min

Ingredientes

Ingrediente	Qtd	Custo
Cognac VS	40ml	R\$ 10,00
Amaretto	20ml	R\$ 2,00
Café Expresso	30ml	R\$ 4,50
Chantilly	30ml	R\$ 3,60
TOTAL		R\$ 20,30

Preparo

1. Shake cognac, amaretto, café
2. Chantilly
3. Cacau em pó

COCKTAILS CLASSICOS

Receitas consagradas

FT-11: NEGRONI | R\$ 32 | CMV 34,4% | **Margem 65,6%**

Gin+Campari+Vermute = R\$ 11,00

FT-12: APEROL SPRITZ | R\$ 32 | CMV 52,5% | **Margem 47,5%**

Aperol+Prosecco+Água Gás = R\$ 18,70

FT-13: MOSCOW MULE | R\$ 30 | CMV 45,7% | **Margem 54,3%**

Vodka+Ginger Beer+Lima = R\$ 13,70

FT-14: MOJITO | R\$ 28 | CMV 36,1% | **Margem 63,9%**

Rum+Hortela+Lima = R\$ 10,10

FT-15: MARGARITA | R\$ 32 | CMV 40,2% | **Margem 59,8%**

Tequila+Cointreau+Lima = R\$ 12,85

FT-16: CAIPIRINHA | R\$ 22 | CMV 23,6% | **Margem 76,4%**

Cachaca+Lima+Acucar = R\$ 5,20 | MELHOR MARGEM!

FT-17: GIN TONICA | R\$ 28 | CMV 55,2% | **Margem 44,8%**

Gin+Tonica = R\$ 15,45

FT-18: WHISKY SOUR | R\$ 34 | CMV 36,8% | **Margem 63,2%**

Bourbon+Lima+Clara = R\$ 12,50

FT-19: DAIQUIRI | R\$ 28 | CMV 22,5% | **Margem 77,5%**

Rum+Lima+Xarope = R\$ 6,30 | 2a MELHOR!

FT-20: OLD FASHIONED | R\$ 38 | CMV 28,9% | **Margem 71,1%**

Bourbon+Acucar+Angostura = R\$ 11,00

LONG DRINKS

FT-21: VODKA LEMONADE | R\$ 24 | CMV 29% | Margem 71%
FT-22: GIN FIZZ | R\$ 28 | CMV 36% | Margem 64%
FT-23: CUBA LIBRE | R\$ 22 | CMV 27% | Margem 73%
FT-24: TEQUILA SUNRISE | R\$ 26 | CMV 35% | Margem 65%
FT-25: SEX ON THE BEACH | R\$ 26 | CMV 38% | Margem 62%
FT-26: LONG ISLAND | R\$ 34 | CMV 36% | Margem 64%
FT-27: PALOMA | R\$ 28 | CMV 36% | Margem 64%
FT-28: DARK & STORMY | R\$ 30 | CMV 37% | Margem 63%
FT-29: LYNCHBURG LEMONADE | R\$ 32 | CMV 34% | Margem 66%
FT-30: SANGRIA TINTA | R\$ 28 | R\$ 85 jarra | CMV 28% | Margem 72%

SHOTS

Unidade | Rodada (5)

FT-31: TEQUILA OURO | R\$ 16 | R\$ 70 | CMV 25% | Margem 75%
FT-32: JAGERMEISTER | R\$ 18 | R\$ 80 | CMV 28% | Margem 72%
FT-33: FIREBALL | R\$ 16 | R\$ 70 | CMV 25% | Margem 75%
FT-34: KAMIKAZE | R\$ 16 | R\$ 70 | CMV 31% | Margem 69%
FT-35: B-52 | R\$ 20 | R\$ 90 | CMV 33% | Margem 67%
FT-36: LEMON DROP | R\$ 16 | R\$ 70 | CMV 28% | Margem 72%
FT-37: MIND ERASER | R\$ 18 | R\$ 80 | CMV 31% | Margem 69%
FT-38: FLAME SHOT | R\$ 18 | R\$ 80 | CMV 28% | Margem 72%
FT-39: PURPLE HOOTER | R\$ 18 | R\$ 80 | CMV 33% | Margem 67%
FT-40: JAGERBOMB | R\$ 24 | R\$ 110 | CMV 42% | Margem 58%

ENTRADAS & PETISCOS

FT-41: TABUA FLAME

Preço: R\$ 89 | CMV: 67,6% | Margem: 32,4% | Tempo: 8 min

Ingredientes

Ingrediente	Qtd	Custo
Queijos	200g	R\$ 22,20
Embutidos	160g	R\$ 19,30
Torradas+Mel+Azeite	-	R\$ 11,30
Frutas Secas+Nozes	60g	R\$ 4,20
TOTAL		R\$ 60,20

Preparo

1. Montar tabua madeira
2. Queijos opostos
3. Pocas mel/azeite

FT-42: CAMARAO CROCANTE | R\$ 68 | CMV 44,7% | Margem 55,3%

Camarão VG 250g + Panko + Wasabi = R\$ 30,40

FT-43: BOLINHO BACALHAU | R\$ 42 (6 un) | CMV 29,7% | Margem 70,3%

Bacalhau + Batata = R\$ 12,46

FT-44: POLVO VINAGRETE | R\$ 78 | CMV 47,8% | Margem 52,2%

Polvo 250g + Vinagrete = R\$ 37,30

FT-45: BRUSCHETTA | R\$ 38 (4 un) | CMV 68,7% | Margem 31,3%

Pao+Bufala+Tomate = R\$ 26,10 | CMV ALTO!

FT-46: EDAMAME | R\$ 28 | CMV 36,5% | Margem 63,5%

Edamame + Sal + Pimenta = R\$ 10,21

FT-47: CEVICHE FLAME | R\$ 62 | CMV 37,7% | Margem 62,3%

Peixe + Leite Tigre = R\$ 23,40

FT-48: NACHOS SUPREME | R\$ 58 | CMV 57,1% | Margem 42,9%

Tortilhas+Carne+Queijo = R\$ 33,10

PRATOS PRINCIPAIS

FT-49: BURGER FLAME

Preço: R\$ 52 | CMV: 56,1% | Margem: 43,9% | Tempo: 12-15 min

Ingredientes

Ingrediente	Qtd	Custo
Blend 180g	180g	R\$ 10,80
Pão Brioche	1 un	R\$ 3,50
Cheddar+Bacon+Cebola	-	R\$ 6,40
Molho+Fritas	-	R\$ 5,00
TOTAL		R\$ 27,85

Preparo

1. Blend ao ponto 58-62C
2. Bacon caramelizado
3. Montagem clássica

FT-50: FISH & CHIPS | R\$ 58 | CMV 39,7% | Margem 60,3%

Tilápia empanada + Fritas = R\$ 23,05

FT-51: RISOTO CAMARAO | R\$ 72 | CMV 46,1% | Margem 53,9%

Arbóreo + Camarão VG = R\$ 33,20

FT-52: COSTELA NO BAFO | R\$ 78 | CMV 34,7% | Margem 65,3%

Costela confitada 12h = R\$ 27,05

FT-53: STEAK FRITES | R\$ 88 | CMV 34,9% | Margem 65,1%

Ancho 250g + Fritas = R\$ 30,75

FT-54: TACOS CARNITAS | R\$ 48 (3 un) | CMV 41,9% | Margem 58,1%

Tortilhas + Porco = R\$ 20,10

SOBREMESAS

FT-55: PETIT GATEAU FLAME

Preço: R\$ 38 | CMV: 60,5% | Margem: 39,5% | Tempo: 12 min

Ingredientes

Ingrediente	Qtd	Custo
Chocolate 70%	60g	R\$ 6,00
Manteiga+Ovos	-	R\$ 4,50
Sorvete Baunilha	80g	R\$ 3,20
Frutas+Calda	-	R\$ 9,10
TOTAL		R\$ 23,00

Preparo

1. Forno 200C, 10-12min
2. Centro LÍQUIDO
3. Servir IMEDIATAMENTE

FT-56: CHURROS | R\$ 28 (3 un) | CMV 33% | Margem 67%

Massa + Doce de Leite + Chocolate = R\$ 9,25

FT-57: CHEESECAKE | R\$ 34 | CMV 34,8% | Margem 65,2%

Cream Cheese + Coulis = R\$ 11,82

FT-58: AFFOGATO | R\$ 32 | CMV 35,9% | Margem 64,1%

Sorvete + Café + Amaretto = R\$ 11,50

NARGUILE - MELHOR MARGEM!

FT-59a: CLASSICO | R\$ 60/hora | CMV 12% | Margem 88%

Essências tradicionais = R\$ 7,00

FT-59b: PREMIUM | R\$ 75/hora | CMV 15% | Margem 85%

Essências importadas = R\$ 11,00

FT-59c: SIGNATURE | R\$ 80/hora | CMV 19% | Margem 81%

Blends exclusivos = R\$ 15,00

TOP 5 MELHORES MARGENS

1. Narguilé Clássico - CMV 12% - Margem 88%
2. Daiquiri - CMV 22,5% - Margem 77,5%
3. Caipirinha - CMV 23,6% - Margem 76,4%
4. Cuba Libre - CMV 27% - Margem 73%
5. Old Fashioned - CMV 28,9% - Margem 71,1%

ITENS QUE PRECISAM ATENCAO

- Bruschetta Caprese: 68,7% CMV - Aumentar para R\$ 45
- Tabua FLAME: 67,6% CMV - Aumentar para R\$ 95
- Petit Gateau: 60,5% CMV - Manter (item experiencia)

FLAME

Lounge Bar

Rua Arnaldo Quintela, 19 - Botafogo

Protocolo: GPCP/DOC/2024/004 v2.0