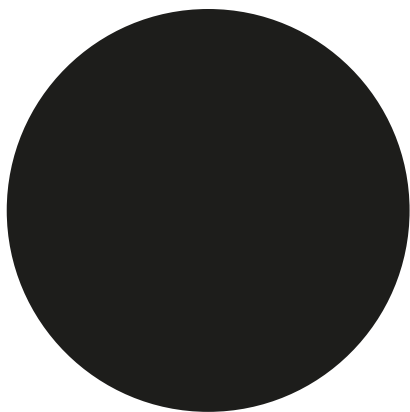
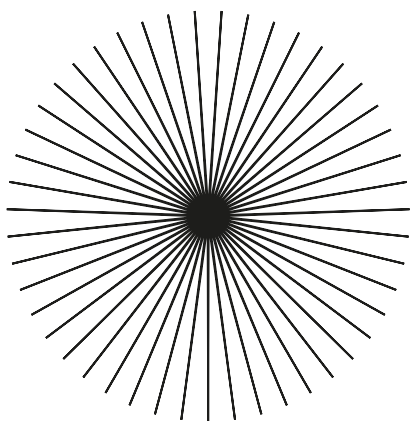
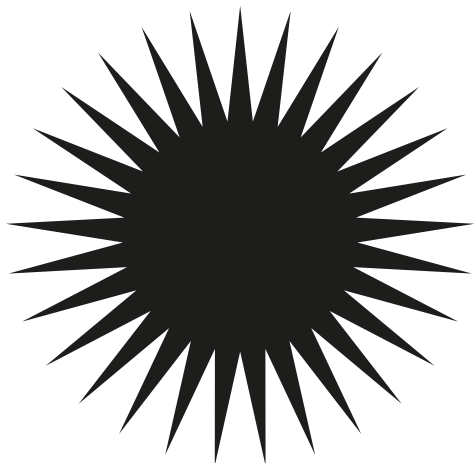


para comer

- batatas bravas** R\$13
passadas na páprica defumada, acompanha aioli
- tiradito de camarão e abóbora** R\$17
tortilla de milho crocante, com abóbora cremosa e camarão
- croqueta de cabra** R\$18
bolinho crocante recheado de queijo de cabra e hortelã
- arancini de costela** R\$18
bolinho de risoto recheado com costela bovina desfiada
- korean wings** R\$20
asinhas de frango desossadas e fritas, com molho ao estilo coreano
- ceviche oriental** R\$38
atum, cebola, limão, óleo de gergelim tostado, shoyu e sriracha, com chips de batata doce
- taco de peixe** R\$25
peixe empanado, molho tártaro, picles de jalapeño e coentro na tortilla de milho
- taco de bochecha** R\$25
bochecha de porca cozida lentamente, pico de gallo e palha de batata doce
- bao de pato** R\$25
pato desfiado ao estilo chinês e picles de beterraba no pão de vapor
- sanduíche de porco** R\$27
costela desfiada, barbecue de abacaxi, picles de cebola, amendoim e broto de coentro no pão brioche
- sanduíche vegano** R\$27
cogumelo defumado, barbecue de abacaxi, picles de cebola, amendoim e broto de coentro no pão australiano
- burrata cremosa** R\$35
om tomates confitados e fatia de pão sourdough
- salada de quinoa e abóbora** R\$27
quinoa temperada, abóbora assada e queijo de cabra
- salada waldorf** R\$25
salsão, maçã verde, cevadinha, damasco e nozes a o molho de iogurte



caracol

gostou da música?

gostou da música? sugerimos uma contribuição de r\$10 ou mais na hora de fechar sua conta para quem tocou os discos que embalaram sua noite hoje. obrigado ;)

drinks

dercy cachaça branca, brasilberg, mel e limão	R\$18
elza cachaça em amburana, mix de cítricos, xarope de rapadura e aroma de cumaru	R\$25
basil smash gin, manjeriçã, limão siciliano e açúcar	R\$28
daiquiri #4 rum branco, maraschino e limão	R\$28
ginger mojito rum, limão, hortelã, gengibre e açúcar	R\$28
amaretto highball whisky 12 anos, licor de amaretto, limão e açúcar	R\$29
g&t gin e água tônica	beefeater R\$28 plymouth R\$40 monkey 47 R\$48
caracol g&t gin, limão, gengibre, páprica picante, alecrim e água tônica	beefeater R\$30 plymouth R\$40 monkey 47 R\$50
bramble gin, limão, açúcar e licor caseiro de amora	R\$30
negroni gin, vermute tinto e campari	R\$30
petruchio gin, aperol, limão siciliano, clara de ovo e bitter de laranja	R\$30
pineapple express rum, limão, jerez oloroso, abacaxi caramelizado	R\$32
tommy's margarita tequila reposado, limão e xarope de agave	R\$32
evil twin vodka, saint germain, vermute seco, limão e hibisco	R\$32
aperol (venetian) spritz aperol, suco de laranja e espumante brut	R\$35
french 76 gin, limão, açúcar e espumante	R\$35
occhiali rum envelhecido, jerez oloroso e cynar	R\$35
bamboo jerez fino, vermute seco, vermute branco e bitters	R\$35
godfather amaretto disaronno e whisky 12 anos	R\$35

clássicos?

dry, old fashioned, fitzgerald...
pergunte a nossxs bartenders

não alcoólicos

jordi chá mate, mel, limão e hortelã	R\$11
hibisco fizz chá de hibisco, maracujá, hortelã e água com gás	R\$11
maracuginger maracujá, gengibre, limão, hortelã e água com gás	R\$13

vinhos

branco casa grande, arte e viña sauvignon blanc (uruguai)	taça R\$24 garrafa R\$99
rosé faces, lidia carraro pinot noir (brasil)	taça R\$21 garrafa R\$89
tinto mucho mas, chilean wines company carménère (chile)	taça R\$21 garrafa R\$89
tinto manz platônico, manz wine touriga nacional/aragonez (portugal)	taça R\$25 garrafa R\$110
espumante casa verrone, casa verrone pinot noir (são paulo)	taça R\$24 garrafa R\$99

doses

whiskey chivas regal 12 anos	R\$28
whiskey bulleit bourbon	R\$28
gin beefeater	R\$26
vodka absolut	R\$24
aperol	R\$20
cachaça branca yaguara	R\$18
campari	R\$18

cervejas

stella artois	R\$10
beck's	R\$12

softs

água prata (com ou sem gás)	R\$6
água tônica prata	R\$6
citrus prata	R\$8
bær mate	R\$10