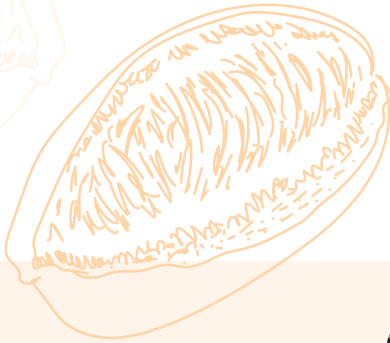


## *Pan*

Pan Artesano  
R\$ 10

Pan con Tomate  
R\$ 18



## *Embutidos y Quesos*

Tábua de Embutidos  
*Jamón, chorizo, fuet, sobrasada, azeitonas e pão*  
R\$ 59

Tábua de Quesos  
R\$ 39

Jamón Pata Negra  
50gr R\$ 79  
100gr R\$ 129



*Pan, Embutidos y Quesos*



Jamón Ibérico

*Jamón Ibérico, aioli de missô*

R\$ 39

*Croquetas*

Vegetariana

*Abóbora, alho poró e tâmaras*

R\$ 29

Rabo de buey

R\$ 39

*Brasileñas*

Pastel Tuy (8 un.)

*Queijo e Carne*

R\$ 36

Lula

*Aioli de sua própria tinta*

R\$ 37



Bolinho de bacalhau

R\$ 42

Bolinho de feijoada

R\$ 29



*Croquetas*

### Patatas Bravas

*Batatas, molho das "bravas" e alioli*

R\$ 32

### Calamar a Andaluza

*Lula empanada e alioli*

R\$ 52

### Batata frita, jamón e ovo frito

R\$ 39

## Las Tapas

### Bacalao en Lascas

*Bacalhau confitado em alho e ervas, azeitona, cebola, batata e pão artesanal*

R\$ 59

### Gambas al Ajillo

*Camarões grelhados com alho e pimenta em azeite de urucum, tomate cereja, cebola em pétalas, limão e pão artesanal*

R\$ 79

### Huevos de Codorniz Perfectos

*Ovos de codorna marinados em azeite picante, empanados em migas de pão japonês e jamón*

R\$ 26

### Pulpo a la Gallega\*

*Polvo com batatas confit e páprica doce*

R\$ 79



## Nuestras bocatas

### Bao de Rabo de Buey

*Pão asiático, rabada desfiada, cebola caramelizada e repolho*

R\$ 39

### Butifarra

*Pão, linguiça, vinagrete e queijo*

R\$ 32

### Prego

*Pão, filet mignon e queijo*

R\$ 32

# Tapas

## Cocas

### Coca de Butifarra

*Ragu de linguiça artesanal, mussarela, tomate ralado, manjericão e gema de ovo*

R\$ 40

### Coca de Abobrinha

*Abobrinha confitada no alho, mussarela e lascas de parmesão*

R\$ 39

### Coca de Jamón

*Jamón e molho de tomate*

R\$ 42

### Coca de Sobrasada y miel

*Sobrasada, favo de mel e queijo de cabra*

R\$39

### Coca de Atum

*Atum, molho de tomate, azeitona e ovo cozido*

R\$ 39

## Pintxos

### Jamón

*Pão, jamón e tomate ralado*

R\$ 12

### Atum

*Pão, atum, tomate ralado, cebola, azeitona e ovo ralado*

R\$12

### Butifarra e Tomate

*Pão, linguiça artesanal com tomate ralado*

R\$ 12

### Caprese

*Pão, mussarela de búfala, tomate cereja e manjericão*

R\$ 12

### Caponata

R\$12

Cocas y Pintxos





## Ensaladas

### Salada Tuy

*Burrata, figo, agrião e redução de balsâmico*

R\$ 44

### Salada de Folhas Verdes

*Folhas verdes, tomate cereja, vinagrete de Romã e queijo de cabra*

R\$ 39

### Salada de Carpaccio

*Folhas verdes, carpaccio e lascas de parmesão*

R\$ 42

## Platitos Frios

### Burrata

*Pesto de manjeriço, acompanha pão artesanal*

R\$ 39

### Tartar de Tomate

*Papel de tomate, alcaparras e tostadas de pão artesanal*

R\$ 30

### Steak Tartar

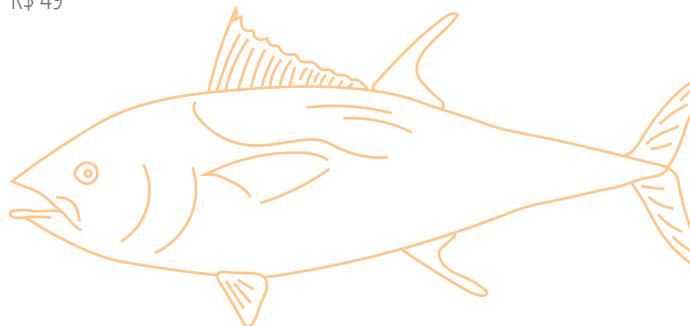
*Salada de rabanete e chips de raízes*

R\$ 49

### Tartar de Atum

*Marinado em molho picante, amoras e rabanetes*

R\$ 49



Ensaladas y Platitos Frios

## Arrozes y Pastas

### Arroz de Pato

*Pato desfiado, linguiça, ovo mollet e molho de ervas*

R\$ 62

### Arroz Negro

*Polvo grelhado, tinta de lula e alioli*

R\$ 64

### Canelone

*Rabada desfiada e cogumelos*

R\$ 49

### Gnocchi de mandioquinha

*Recheado de queijo brie e mel com creme de grana padano e favo de mel*

R\$54

### Canelone Relleno con Ragu de Linguiça

*Canelone recheado com ragu de linguiça e molho de tomate*

R\$49

### Lasaña del mar

*Pasta de tinta de lula recheada com camarão, lula e polvo grelhado  
ao molho pomodoro e molho branco de marisco.*

R\$ 75

### Ravioli

*Ravioli de mussarela de búfala com molho de tomate*

R\$ 43

*\*Todas os arrozes levam em torno de 25min para serem preparados*



Arrozes y Pastas

## A fuego y brasa

### Pulpo Tuy

*Polvo na brasa com espuma de batata,  
bacon crocante e páprica picante*

R\$ 89

### Bacalao

*Bacalhau  gomes de sá*

R\$ 79

### Entrecote\*

300gr R\$ 75

### Picanha\*

260gr R\$ 75

### Butifarra

*Linguiça artesanal  
recheada com provolone*

R\$ 40

### Pollo

*Filé de frango grelhado com limão siciliano  
e musseline de mandioquinha*

R\$ 49

### Milanese com Burrata

*Filé mignon a milanese, molho pomodoro,  
burrata e rúcula*

R\$59

### Pulpo na brasa

(Para 2 pessoas)

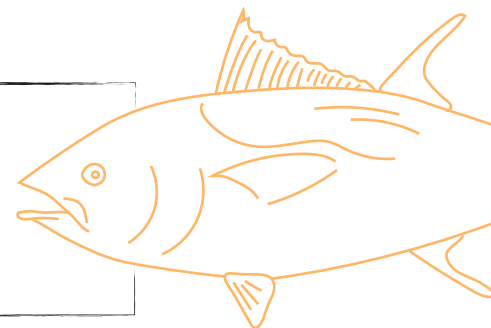
*Polvo na brasa com legumes*

R\$159

\*Acompaa:

Vinagrete + farofa e batata frita ou salada

Farofa porque cozinhamos o Mediterrâneo mas estamos em casa.



Brasa, Carnes y Pescados

## Postres

### Torrija

*Rabanada recheada de doce de leite, creme de baunilha e sorvete de creme*

R\$ 22

### Chocolate

*Brownie, terra, mousse e calda de chocolate*

R\$25

### Churros

*Doce de leite*

R\$ 24

### Torta de Limão

R\$20

### Chocolate ao Estilo Mediterrâneo

*Nossa versão de chocolate, azeite e sal*

R\$ 22

### Sorvetes

*Tapioca ou paçoca*

R\$ 22

### Crema Catalana

R\$ 20

### Frutas da estação

R\$ 14

## Café e Licores

Expresso | R\$ 5,99

Licor 43 | R\$ 24

Grand Marnier | R\$ 24

Fireball | R\$ 16,90

Baileys | R\$ 26,90

Drambuie | R\$ 24,90

Fernet Branca | R\$ 26,90

Cointreau | R\$ 22,90

Frangélico | R\$ 26,90

## Vinhos de Sobremesa

### NOME | UVAS

Sauternes Réserve Mouton Cadet "Sémillon, Sauvignon Blanc" 2016

### PRODUTOR

*Baron Philippe  
Rothschild*

### REGIÃO

*Bordeaux*

### PAÍS

*FRA*

### 60ML

R\$ 35

Alambre José Maria da Fonseca  
"Moscatel" de Setúbal

*Jose Maria  
da Fonseca*

*Setúbal*

*POR*

R\$ 30

Porto Fonseca Bin 27

*Fonseca*

*Porto*

*POR*

R\$ 35

Postres



## Coquetéis Tuz

A Poetisa e os seis Autores

*Inspirada em uma poeta que sobreviveu a areia do tempo e seis obras incríveis que nos contam sobre heróis e vilões. Convidamos vocês a navegarem o Mediterrâneo conosco desfrutando de nossos autorais. Divirta-se!*

Por Vini Lopes | @bartendervinilopes



### Andaluzia GT | R\$ 34,90

Tanqueray, tônica de agrião e espuma de agrião.  
*Cítrico, refrescante, frisante e sedoso*



### Voyage, voyage! | R\$ 33,90

Lillet, Carpano Classico, Punt e Mes, vinagre doce de melancia, mix cítrico e espuma de lichia.  
*Frutado, seco, leve amargor e sedoso*



### Miguelito | R\$ 32,90

Osborne, Bulleit com especiarias, mate verde, limão e purê de pêssego.  
*Cítrico, refrescante, leve dulçor e amargor*



### Fratelli | R\$ 34,90

Carpano Classico, Punt e Mes, Fernet Branca, espumante e azeitona.  
*Refrescante, frisante e amargo*



### Cthulhu-The beautiful beast | R\$ 35,90

Blend de Rums, Carpano Classico, Carpano Punt e Mes, defumação e grapefruit.  
*Potente, defumado e macio*



### Al-Kimiya | R\$ 37,90

Tanqueray Sevilla, arak, Ismênia, siciliano, e borda condimentada.  
*Cítrico, refrescante, intenso e lúdico*



### Geo-Invited | R\$ 42,90

Tanqueray ten, Ismênia, licor de pêssego, espumante rosé e amora.  
*Forte, cítrico e leve dulçor*

## Chopes

Stella Artois	R\$ 9,90
Colorado APPIA   INDICA	R\$ 9,90
Brahma Black	R\$ 9,90
Wäls	R\$ 16,90
Goose Island Yellow Line	R\$ 16,90

## Long Neck

Stella Artois	R\$ 12,90
Beck's	R\$ 12,90
Corona	R\$ 16,90
Budweiser	R\$ 11,90
Hoegaarden	R\$ 22,90
Brahma Zero	R\$ 11,90

Cerveja do mês \*

\*Consulte opção disponível

## Cerveja 600ml

Original	R\$ 15,90
3 Fidalgas	R\$ 15,90
Norteña	R\$ 29,90

mais na próxima página >

# Bebidas

## *Não alcoólicos*

Água Mineral (Sem Gás / Com Gás) R\$ 5,99

Acqua Panna 505ml R\$ 18,00

San Pellegrino 505ml R\$ 18,00

Água de Coco R\$ 12,50

Refrigerante R\$ 7,50

Suco de fruta R\$ 9,00

H2O Limão / Limoneto R\$ 9,00

Ice Tea Lipton R\$ 9,00

Suco de tomate temperado R\$ 15,90

Energético Fusion R\$ 18,00

## *Sodas artesanais*

Agrião R\$ 12,90

Louro R\$ 12,90

Mate Tuy R\$ 9,90

*Mate verde, limão e pêssego*

Mate Galego R\$ 9,90

*Mate tostado, limão e gengibre*

## *Caipirinhas e Caipiroskas*

3 Limões

Ypióca | R\$ 21

Abacaxi e caju

Ketel One | R\$ 29

Frutas vermelhas

CaipiCuervo | R\$ 27

Tradicional

Smirnoff | R\$ 24

Cîroc | R\$ 39

## *Para Compartilhar*

Clericot | R\$110,00

*Frutas, citrus, triple sec, vinho branco ou espumante*

Sangria | R\$120,00

*Frutas, soda e vinho tinto*

## *Drinks Clássicos*

Gin e tônica\* | R\$ 32,90

*Tanqueray e tônica*

Aperol Spritz | R\$ 29,90

*Aperol, espumante brut e água com gás*

Dry Martini | R\$ 34,90

*Tanqueray e vermouth*

Negroni | R\$ 29,90

*Tanqueray, Campari e Cinzano 1757*

Moscow Mule | R\$ 29,90

*Vodka Ketel One, limão, açúcar, gengibre e espuma de gengibre*

Margarita Cuervo | R\$ 26,90

*Jose Cuervo Silver, cointreau, limão e sal*

Mojito | R\$ 24,90

*Rum, limão, hortelã e açúcar*

Manhattan | R\$ 34,90

*Bourbon Bulleit, Carpano Classico e Angostura*

Bloody Mary Tuy | R\$ 29,00

*Fat Walsh de Ketel One em bacon, suco de tomate, limão e mix de temperos*

Hanky Panky | R\$ 34,90

*Tanqueray, Punt e Mês e Fernet Branca*

Last Word | R\$ 35,90

*Tanqueray, licor de maraschino, Green Chartreuse e limão*

Fitzgerald | R\$ 27,90

*Tanqueray, Angostura, siciliano e açúcar*

Air Mail | R\$ 25,90

*Rum envelhecido, limão, laranja, mel, espumante e hortelã*

**Quer algum outro clássico? Consulte nosso garçom!**

*\*Com água tônica Fever-Tree + R\$10,00*

## Tequila

*servida gelada*

	Dose	Garrafa
Jose Cuervo Especial Gold/Silver	R\$ 15,90	R\$ 209,90
Jose Cuervo Tradicional*	R\$ 23,90	
Jose Cuervo Platino*	R\$ 34,90	
Jose Cuervo Reserva Añejo*	R\$ 42,90	
1800 Tequila Silver*	R\$ 34,90	
1800 Tequila Reposado*	R\$ 34,90	
1800 Tequila Añejo*	R\$ 45,90	

\* 100% Agave

## Vodka

	Dose	Garrafa
Cîroc	R\$ 29,90	R\$ 329
Ketel One	R\$ 23,90	R\$ 239

## Cachaça

	Dose
Ypióca 5 chaves	R\$ 39,00
Ypióca 160	R\$ 25,90
Ypióca 150	R\$ 19,90

## Gin

	Dose	Garrafa
Tanqueray	R\$ 25,90	R\$ 299
Tanqueray Sevilla	R\$ 29,90	R\$ 359
Tanqueray Ten	R\$ 38,90	R\$ 449

## Sakê

	Dose
Jun Daiti	R\$ 19,90
Gekkeikan Silver	R\$ 28

## Rum

	Dose	Garrafa
Rum Zacapa 23	R\$ 49,90	R\$ 500

## Whisky

	Dose	Garrafa
Bulleit Bourbon	R\$ 29,90	R\$ 249
JW Red Label	R\$ 22,90	R\$ 229
JW Black Label	R\$ 24,90	R\$ 299
JW Double Black	R\$ 29,90	R\$ 369
Old Parr	R\$ 24,90	R\$ 299
Singleton (single malt)	R\$ 39,90	R\$ 399
Talisker (single malt)	R\$ 49,90	R\$ 599
Glenkinchie (single malt)	R\$ 44,90	R\$ 499
JW Gold Label		R\$ 550
JW Blue Label		R\$ 1290

## Outros

Jhonnie Highball | R\$ 28,90

*Black Label, água de coco e tônica\**

Jose Cuervo Muletta | R\$ 28,90

*Jose Cuervo Silver, açúcar e espuma de gengibre*

Campari Tonic | R\$ 22,90

*Campari, tônica\* e laranja*

Cuervo Sunrise | R\$ 27,90

*Jose Cuervo Silver, suco de laranja e grenadine*

Rosita | R\$ 49,90

*1800 Anejo, Carpano Classico, Carpano Dry e Campari*

Carajillo 43 | R\$ 22,90

*Licor 43 e café.*

Pisco Sour | R\$ 30,90

*Pisco Capel, Angostura, limão, clara de ovo e açúcar*

Mini beer 43 (shot) | R\$ 19,90

\* Com água tônica Fever-Tree + R\$10,00

## Menü

*De segunda a sexta-feira*

### Ensalada de Rúcula

*Rúcula, manga, queijo de cabra, alcaparra e cebola crocante*

R\$ 32

### Ensalada de Jamón

*Mix de folhas verdes, jamón, melão, lascas de queijo Tulha, nozes caramelizadas e pão frito*

R\$ 36

### Panzanella

*Mix de folhas, abacate, tomate, cebola roxa e tostas*

R\$ 29

### Fricandó

*Picadinho de filé mignon, ovo mollet, farofa e arroz*

R\$ 39

### Solomillo com puré de batata e salada de brotos

*Filé mignon ao molho de vinho, aligot e brotes verdes*

R\$ 42

### Atum a la brasa com salada de quinoa

*Atum marcado a brasa, teryaki e salada de quinoa*

R\$ 46

### Pollo

*Filé de frango grelhado com limão siciliano e musseline de mandioquinha*

R\$ 34

## Sugestão do chef

### 2ª feira | Salmón

*Salmão, parmentier de batata violeta e verduras*

R\$ 42

### 3ª feira | Arroz de bacalhau

*Bacalhau confitado, ovo frito e farofa cítrica*

R\$ 42

### 4ª feira | Feijoada Transmontana

*Feijoada de feijão branco, paio, linguiça, lombo, costela, couve, farofa e arroz branco*

R\$ 39

### 5ª feira | Lasaña

*Lasanha com ragu de pato, molho de trufa negra e creme de queijo tulha*

R\$ 44

### 6ª feira | Arroz Socarrat (Paella Catalã)

*Arroz caldoso de camarão, polvo e frutos do mar*

R\$ 46

## Aos Sábados e Domingos

### Sábado | Feijoada Transmontana

*Feijoada de feijão branco, paio, linguiça, lombo, costela, couve, farofa e arroz branco*

R\$49

### Domingo | Arroz Socarrat (Paella Catalã)

*Arroz caldoso de camarão, polvo e frutos do mar*

R\$56 (individual) | R\$96 (Para 2 pessoas)

Além de nossas sugestões, todas as outras opções do cardápio estão disponíveis.

Almoço Sugestões do Chef