

# BOTO

## MENU

“Todos os nossos produtos são oriundos de produtores conscientes no manejo da terra, produtos sazonais onde os mesmos são os protagonistas da nossa cozinha de fogo”

### TAPAS

Couvert com manteiga da casa. R\$16,00.

Mandioca na pedra, pó de couve e mel de urucu amarela. R\$22,00.

Tapioca flocada na pedra com compota de jabuticaba. R\$22,00.

Abóbora, semente crocante picante e coalhada de caju. R\$22,00.

Acém em defumação aberta, creme de alho e chips de cará moela. R\$24,00.

Camarão rosa com toque de defumação de goaibeira. R\$32,00.

Queijo Coalho com melado de cana e jiquitaia. R\$18,00.

Pinhão com capa de filé Angus australiano. R\$16,00/14,00.

Crú de peixe. R\$26,00.

(TALVEZ TENHA HOJE, CONSULTE O GARÇON)

Niguiiri de aba de atum com tarê de tucupi preto. R\$34,00.

Peixe em defumação aberta. R\$26,00.

Frutos do mar em defumação aberta. R\$32,00.

# BOTO

## COMPARTILHAR

Repolho fermentado, farinha + dois acompanhamentos.

Corte bovino disponível. R\$120,00/R\$140,00.

Moqueado do dia. R\$170,00.

Frango. R\$90,00.

Peixe do dia. R\$150,00/R\$170,00.

Porco preto. R\$150,00.

Vegetariano. R\$104,00. R\$52,00 (ind.)

### ACOMPANHAMENTO

Arroz cateto integral vermelho com couve flor assada lentamente. R\$18,00.

Arroz com moquém de Angus, batata doce quebrada, ovo e talos. R\$18,00.

Feijão com vegetal. R\$18,00.

Salada verde com tomate quase seco, beterraba e palmito assados. R\$18,00.

Vegetais. R\$18,00.

Raizes. R\$18,00.

## CLÁSSICOS DO LÉO

(COMA SEM MEDO)

Milanesa grelhado + 2 acompanhamentos. R\$65,00.

Nhoque de batata assada com creme de queijo curado e farofa de pão. R\$52,00.

# BOTO

## SOBREMESAS

Torta de batata doce roxa e creme de nata. R\$18,00.

Panacota vegana, castanha de caju e jabuticabas em granito levemente defumadas em cachaça.  
R\$22,00.

Retângulo de Brioche brûlée, pure de uva passa e picles de uva. R\$18,00.

Brownie do Leo. R\$22,00.

Short Bread de chocolate e caramelo de cachaça. R\$22,00.

## BEBIDAS

Jarra de água da casa.

Água com gás. R\$6,00.

Refrigerante. R\$7,00.

Refresco da casa. R\$10,00.

Suco de tomate temperado. R\$12,00.

Chá mate com limão e mel de abelha nativa. R\$12,00.

KA'A infusões. R\$12,00.

Café. R\$6,00.

# BOTO

## BAR

COCKTAIS CLÁSSICOS. R\$30,00.

COCKTAIS DA CASA. R\$35,00.

**KA'A GIN & TONIKA'A** Gin e tônica artesanal, perfumada com casca de limão e de laranja.

**SPRI-TEA** Vermute artesanal carbonatado, perfumado com casca de mimosa, levemente adoçado com meles de abelhas nativas brasileiras.

**RABO DE GALO** San Basile Artichoke, Vermouth Rosso e Cachaça.

**BLOODY MARY** Vodka Orgânica, suco de tomate defumado artesanal.

**TEQUILIS & GUARANI PATRÓN** tequila silver, KA'A soda artesanal e mel de tomate defumado.

## KA'A

Há mais de 9 mil anos, na microrregião de União da Vitória, extremo sul do Paraná, os GUARANI MBYA cultuavam a KA'A Nativa, a "Árvore Sagrada", utilizando-a para preparar bebidas de grandes virtudes.

# BOTO

## CERVEJAS

Heineken. R\$12,00.

Stella Artois. R\$12,00.

St. Patrick's Hoppy Lager. R\$15,00.

Tupiniquim Weiss Maracujá. R\$14,00.

## CACHAÇAS

Princesa Isabel - Balsamo Com Jaqueira. R\$18,00.

Weber Haus Amburana. R\$18,00.

Matriarca 4 Madeiras. R\$24,00.

Magnifica Bica de Alambique. R\$18,00.