LUPE
.bar

Entradas e petiscos

EMPADINHA DE MOELA DE PATO (1 unid) R$18
nossa empadinha é feita com os miúdos do pato, emulsão bernaise e pó de hibisco.

BAO DO LUPE (6unid) R$37
pão chinês no vapor, barriga de porco em baixa temperatura, glaceada com melaço de cana e cachaça, compota de cupuaçu, picles de mostarda e maionese de pimenta fermentada, finalizado com pururuca de porco e broto de coentro.

SANDUÍCHE DE CARNE LOUCA (2unid) R$37
pão de leve fermentação natural, recheado com a nossa carne louca. Junto, aioli confit, picles de pimentão com caramelo e vinagrete de cebola roxa.

EMPADA DE PALMITO (1unid) R$18
massa filo pincelada com azeite de dendê e assada. Recheio de palmito, leite de coco e legumes tostados, finalizado com vinagrete de palmito pupunha, rabanete e castanha de caju.

PASTEL DA MANTIQUEIRA (5unid) R$36
com queijo da Serra da Mantiqueira, acompanha compota de cebola caramelizada.

FALAFEL (6unid) R$33
de feijão fradinho e especiarias brasileiras, acompanha molho de tahine e azeite de manjericão.

DADINHO DE TAPIOCA (12unid) R$34
com muito queijo coalho, da fazenda Atalaia, acompanha geléia de abacaxi com pimentas.

PASTEL DE VATAPÁ (5unid) R$40
com sabor da Bahia, recheado de vatapá e camarão fresco, acompanha nossa emulsão de camarão e capim limão.

CROQUETE DA MINHA AVÓ (6unid) R$36
croquete de carne de panela, aquele que desmancha por dentro, com temperinho do Lupe.

COXINHA DE PATO COM TUCUPI (4unid) R$28
muito bem recheadas de pato com tucupi, acompanha aioli de jambú.

CROQUETA CRUDA (6unid) R$38
releitura do famoso steak tartare, em rolinho de massa crocante.

CASQUINHA DE SIRI (6unid) R$38
telha de sagu, brandade de siri com mexilhão, aioli de coentro e ar de leite de coco com marisco.

Pratos

ARROZ DE PATO CAIPIRA R$58
arroz suculento com pato, acompanhado de ovo caipira estralado com gema devidamente cremosa, farofa crocante de cebola caramelizada, quiabo frito e picles de cebola roxa.

MOQUECA DESCONSTRUÍDA R$62
nessa releitura usamos a lula e o peixe da estação, ambos selados, acompanhados de purê de banana da terra, cebola brule, tomate confit, farofa de castanhas brasileiras e azeite de dendê, coentro, espuma de marisco e, claro, o molho da moqueca guarnecido no momento de servir.

CAPELETTI DE JERIMUM R$54
massa feita à base de beterraba, recheada com abóbora e castanha de caju, e servido com fonduta de queijos, tuíle de beterraba e azeite de manjericão.

VACA ATOLADA R$56
costela Angus cozida lentamente, desfiada e prensada com texturas de mandioca, acompanhada de purê de mandioquinha com queijo coalho, polenta de mandioca, farofa da casa, picles de cenoura, mandioca suflada e molho roti.

SALADA DA CASA R$36
Mix de folhas, redução de aceto balsâmico, castanha do pará, figo caramelizado e queijo feta.

Para crianças

CURUMIM - CARNE COM BATATA R$40
Bife de alcatra com batata frita, e molho bernaise a parte.

CUNHATÃ - MASSA COM CARNE R$40
Talharim na manteiga, acompanha bife de alcatra.

Sobremesas

Cardápio elaborado pela Giovanna Simioni, @pequenachef_simioni

QUINDIM DE MARACUJÁ (2unid) R$22
deliciosa sobremesa para os amantes do quindim, com toque especial de maracujá.

PUDIM DE LEITE (2unid) R$22
clássica sobremesa, leve e bem lisinha como todos amam.

COCADA COM SORVETE R$30
quadrado de cocada quente, acompanhado de uma bola de sorvete de doce de leite. Impossível resistir.

Bebidas e coquetéis

Zero álcool

MATE R$12
chá mate e limão galego.

HIBISCUS R$12
chá de hibisco infusionado com laranja Bahia.

SODA FRESCA R$15
soda artesanal de capim limão, toque de maracujá e ácido cítrico.

GINGER ALE R$15
soda artesanal de gengibre, mel e especiarias brasileiras.

Água e refrigerantes

ÁGUA SEM GÁS R$5,5
ÁGUA COM GÁS R$5,5
COCA COLA R$6,5
COCA ZERO R$6,5
FANTA GUARANÁ R$6,5
FANTA GUARANÁ SEM AÇÚCAR R$6,5
TÔNICA R$6,5
TÔNICA SEM AÇÚCAR R$6,5

Autorais

AMIGO DO CAJU AMIGO R$36
cachaça prata, cajuína, mel, suco de abacaxi clarificado, dash de angostura bitter, gotas de concentrado de pimenta de cheiro e perfume de cumarú.

MACAXEIRA R$36
tiquira prata (aguardente à base de mandioca do Maranhão), polpa de cajá, suco de limão, angostura bitter e água com gás.

JAMBIROBA R$36
vodka e cachaça infusionadas com jambu, suco de abacaxi clarificado, limão, xarope de açúcar, xarope de gabiroba e pó de hibisco.

Brasileirinhos

CAIPIRINHA CLÁSSICA R$29
cachaça branca, limão e açúcar.

BANZEIRO R$36
cachaça amburana, suco de limão, açúcar, vinho tinto e espuma de gengibre.

JORGE AMADO R$32
cachaça, cravo e canela, açúcar, limão e maracujá.

MACUNAÍMA R$28
cachaça branca, açúcar, limão e fernet.

CAJU AMIGO R$32
concentrado de caju e vodka com compota de caju.

Caipirinhas (da casa)

CACHAÇA R$29
VODKA R$32

Sabores:

UVA COM HORTELÃ
DOIS LIMÕES
CAJU E LIMÃO
MORANGO E MARACUJÁ

Cervejas

BECKS R$13
BUDWEISER ZERO R$13
CORONA R$14
GOOSE ISLAND IPA R$23
CHOPP STELLA ARTROIS 250ml R$11

Gins

FLOR DA JAMAICA R$34
gin pink, hibisco, abacaxi e tônica, alecrim e abacaxi desidratado.

PEPINO R$34
pepino, licor de siciliano, abacaxi e tônica, abacaxi desidratado e fatias de pepino.

GIN DO LUPE R$34
hortelã, gin, xarope de agave, suco de limão e tônica, buquê de hortelã.

GINGER GIN R$34
gin, xarope de gengibre, limão e tônica, tomilho e zest de siciliano.

GIN TONICA PREMIUM R$36
gin bombay, gin tanqueray. gin Beefeater

GIN TONICA SUPER PREMIUM R$38
gin tanqueray ten, gin bulldog, gin Hendricks.

Clássicos

NEGRONI R$39
gin premium, vermute Carpano clássico e Campari.

BOULEVARDIER R$41
bourbon, vermute e Campari.

DRY MARTINI R$42
gin premium, Noilly Prat e azeitona.

MOJITO R$37
rum Bacardi, açúcar, limão, hortelã e águas com gás.

APEROL SPRITZ R$37
Aperol, espumante brut e água com gás.

FITZGERALD R$39
gin premium, limão, açúcar e angostura.

PENICILIN R$39
scoth whisky, xarope de gengibre e limão.

BLOODY MARY R$37
vodka premium, suco de tomate, temperos especiais e limão.

CARAJILLO R$39
café expresso e licor 43. Servido batido.

WHISKEY SOUR R$39
bourbon, açúcar, limão e clara de ovo pasteurizada.

NEW YORK SOUR R$39
bourbon, açúcar, limão e vinho tinto.

COSMOPOLITAN R$39
vodka, triple séc, suco de cranberry, suco de limão

Vinhos

Tintos

SEIVAL | 2022 R$85
Miolo | Campanha Meridional - RS | Tempranillo

WILD | 2023 R$110
Miolo | Campanha Meridional – RS | Gamay

SINGLE VINEYARD | 2021 R$125
Miolo | Vale do São Francisco-BA | Syrah

CUVÉE GIUSEPPE | 2021 R$149
Miolo|Vale dos Vinhedos | Merlot e Cabernet Sauvignon

Brancos

SEIVAL | 2022 R$85
Miolo | Campanha Meridional-RS | Sauvignon Blanc

SINGLE VINEYARD | 2021 R$125
Miolo | Campanha Meridional-RS | Alvarinho

Rosé

SELEÇÃO ROSÉ| 2022 R$85
Miolo | Campanha Meridional-RS | Cabernet Sauvignon e Tempranillo

Espumantes

SEIVAL ROSÉ BRUT R$89
Miolo | Campanha Meridional-RS | Pinot Noir e Pinot Gris

SEIVAL BRANCO BRUT R$89
Miolo | Campanha Meridional-RS | Chardonnay e Pinot Noir

TERRA NOVA TROPICAL R$85
Miolo | Vale do São Francisco-BA|Moscatel Branco

Vinhos taça

SEIVAL | TEMPRANILLO|TINTO R$20

SEIVAL | SAUVIGNON BLANC|BRANCO R$20

SELEÇÃO ROSÉ | TEMPRANILLO E CABERNET SAUVIGNON R$20

SEIVAL ROSÉ BRUT | PINOT NOIR E PINOT GRIS R$22

SEIVAL BRANCO BRUT | CHARDONNAY E PINOT NOIR R$22

TERRA NOVA | MOSCATEL R$22

terças, quartas e quintas-feiras:
consulte promoção happy hour - das 18h às 20h30
Tome 2 e pague 1

abertos para almoço:
sábado e domingo a partir das 12h45
terça a sexta das 12h às 15h (a partir de 6 de junho)

crianças na mesa: solicite Lupinho - impresso e giz para colorir - cortesia da casa

siga-nos no instagram
@lupe.bar

música ao vivo:
acompanhe programação em nosso insta

compartilhe imagens nas redes
#noLupeBar
#FestanoLupe

quer fazer um evento no Lupe?
bora conversar

chef Gabriel de Lucca
sous chef Lavínia Dezuani
bartender Fernando Xavier