

DRINQUES CÍTRICOS

Coentrudo 28

(herbal e carbonatado)

Cachaças Tiê e Serra das Almas prata, coentro, pepino, açúcar orgânico e limão taiti.

Pereira 30

(encorpado e levemente amargo)

Uvaia orgânica e Campari.

Cantalupo Collins 32

(amadeirado e carbonatado)

Bourbon Jim Beam White, jerez manzanilla, licor de melão, chás branco e verde, melão, açúcar orgânico e ácido cítrico.

Melocotón 34

(frutado e levemente defumado)

Cachaça Weber Haus amburana, licor de pêssego, limão siciliano, açúcar orgânico, visque single malt defumado e água de rosas.

Piña do Pina 40

(adocicado e levemente amargo)

Runs San Basile branco e Havana 7 lavados no óleo de coco, água de coco, abacaxi, limão taiti, açúcar orgânico, licor de café e café Tocaya extraído a frio (clarificado com leite de coco).



DRINQUES AMARGOS

Milano Giuseppe 28

(leve e agridoce)

*Campari, vermute
Carpano Classico,
toranja e mel Mbee.*

Rabo de Galo 30

(encorpado e alcoólico)

*Cachaças Tiê prata,
Weber Haus bálsamo
e Sebastiana Carvalho
Single Barrel 1 ano,
Cynar, Carpano Classico
e café Tocaya extraído
a frio.*

Negroni

Bergamoncello 32

(alcoólico e levemente
frutado)

*Gim Barrel Aged Single
Fin, Bergamoncello
Single Fin, Campari e
vermute Carpano Dry.*

Matraga 34

(encorpado e alcoólico)

*Pisco Capel, Cachaça
Weber Haus amburana,
vermutes Carpano
Classico e Bianco, Cynar,
jerez fino e licor de café.*

Acuérdate de la Pensión 36

(seco e alcoólico)

*Tequila El Jimador
prata, Cynar e jerez fino.*



BLOODY MARYS

Bloody Joseph 34

(apimentado e defumado)

Uísque escocês, uísque single malt defumado, suco de tomate, limão taiti, molho inglês, coentro, alho, orégano, pimenta jalapenho e sal.

Maria Sangrenta 36

(encorpado e mineral)

Jerez fino, suco de tomate, limão taiti, molho inglês, salsaão, endro, raiz forte, pimenta preta, aceto balsâmico e sal.

Bloody Maria 38

(vegetal e apimentado)

Tequila El Jimador prata, suco de tomate, limão taiti, molho inglês, coentro, alho, orégano, pimenta jalapenho e sal.

Salsa Jerezana 40

(umami e carbonatado)

Jerez fino, água de tomate, nori, gergelim, chá preto lapsang souchong, missô, mel Mbee, ácido cítrico e tintura de levedura.

* Caso queira algum drinque clássico, fale com a gente.

MARTINIS

Pina Martini #2 34

(seco e alcoólico)

Gim Beefeater, jerez fino, água mineral importada e levedura nutricional.

Tequila Martini Sujo 36

(salino e untuoso)

Tequila El Jimador prata, azeitona verde, vermute Carpano Dry e pimenta La-yu.



BLOODY MARYS

Maria Arretada 28

(encorpado e vegetal)

Cachaça Serra das Almas prata, suco de tomate, limão taiti, molho inglês, salsaão, endro, raiz forte, pimenta preta, aceto balsâmico e sal.

Maria Bonita 30

(amadeirado e apimentado)

Cachaça Weber Haus amburana, suco de tomate, limão taiti, molho inglês, coentro, alho, orégano, pimenta jalapenho e sal.

Red Snapper 32

(encorpado e herbal)

Gim Single Fin, suco de tomate, limão taiti, molho inglês, salsaão, endro, raiz forte, pimenta preta, aceto balsâmico e sal.

Frango frito 34

Asinhas e coxinhas fritas servidas com quiabo. Acompanha maionese de tucupi.

Pastel de rabada 36

Pasteizinhos recheados com rabada desfiada. Acompanha molho ponzu com uvaia e cachaça.

- ① vegano
- ② sem glúten

* Caso tenha alguma restrição alimentar, avise nossa equipe.

COZINHA

Pan tumaca 28 🌱

Meia baguete de fermentação natural com tomate cru, pimenta jalapenho, alga nori e gergelim.

Buraco quente 28

Pão francês recheado com carne moída temperada.

Conserva de mini berinjelas 32 🌱🌱

Mini berinjelas recheadas com castanha de caju. Acompanha pão de fermentação natural.

Hummus e escabeche de legumes 34 🌱🌱

Hummus de feijão fradinho com escabeche de legumes defumados. Acompanha patacones.

Coração de galinha 34

Finalizado com manteiga de rum e café. Acompanha pão de fermentação natural.

