

MARTINA



T A P A S & T R A G O S

A ROSA - R\$38

Jerez Manzanilla, limão cravo, açúcar e bitters.
cítrico de corpo leve, notas bem marcadas de Jerez e de especiarias.

MOROCHO - R\$45

Jerez Oloroso, vermute tinto, brandy e cacau.
encorpado e doce, notas de caramelo e chocolate, fundo amadeirado.

OLHOS NOS OLHOS - R\$42

Jerez Manzanilla, saquê, licor Luxardo Maraschino e purê de lichia.
leve, notas de frutas frescas e florais.

E AGORA JOSÉ? - R\$38

Uísque turfado, soda de Cambuci com Matcha e xarope de açúcar.
refrescante, notas cítricas e de defumação, leve adstringência.

GALEANO - R\$38

Gin Beefeater, soda de toranja com pimenta rosa, limão siciliano e tônica.
refrescante, notas cítricas e de especiarias, leve amargor no fundo.

FADO TROPICAL - R\$42

Cachaça branca, licor de lúpulo, cupuaçu e cacau. (contém lactose)
doce no aroma, corpo leve, notas terrosas e herbais, acidez elevada.

FORA DA LEI - R\$36

Cachaça, aperitivo de alcachofra, vermouth seco e vermute tinto.
encorpado, notas herbais e levemente agridoce no fundo.

VERMUTH
da casa
R\$30



MARK TWAIN - R\$38

Uísque bourbon, limão, açúcar e bitters

PORN STAR MARTINI - R\$38

Vodka Absolut, maracujá, baunilha, limão e espumante.

PENICILIN - R\$38

Chivas XII, mel, gengibre e limão.

CARAJILLO - R\$42

Licor 43 e café.

THE LAST WORD - R\$42

Gin Beefeater, licor verde, Luxardo Maraschino, limão e açúcar.

EAST INDIAN - R\$38

Brandy, Luxardo Maraschino, abacaxi, limão e bitters.

WHITE NEGRONI - R\$38

Gin Beefeater, Lillet e Amaro Bianco.

BLOODY MARY - R\$38

Vodka Absolut, bacon e suco de tomate da casa.

WASABI MARTINI - R\$36

Vodka Absolut, limão, açúcar, Wasabi e Nori.

BASIL SMASH - R\$38

Gin Beefeater, açúcar, limão e manjericão.

D R I N K S C L Á S S I C O S

NEGRONI - R\$38
G&T - R\$38
BOULEVARDIER - R\$38
CAIPIRINHA - R\$36
APEROL SPRITZ - R\$38
FITZGERALD - R\$38
DAIQUIRI - R\$38
WHISKY SOUR - R\$38
MANHATTAN - R\$42
OLD FASHIONED R\$42
DRY MARTINI - R\$42



não achou seu clássico? não tem problema. É só pedir para os nossos garçons!

MARTINA



T A P A S & T R A G O S

ROSÉ

Los Vascos | Chile - R\$140
Posadas | Espanha - R\$120

BRANCOS

Alamos Torrontes 2021 | Argentina - R\$130
Animal Orgânico Chardonnay | Argentina - R\$180
Pinot Grigio Campagnola | Itália - R\$150
La Vieille Ferme | França - R\$140

TINTOS

Carmen Insigne Carmenere | Chile - R\$110
Lapostolle Apalta | Chile - R\$220
Animal Orgânico Cabernet Sauvignon | Argentina - R\$180
Alamos Malbec | Argentina - R\$130
Monarquia das Marias | Portugal R\$120
Altano Douro | Portugal - R\$130
Barcalle Biondi Santi | Itália - R\$220



V I N H O S

CERVEJAS

becks - R\$16
corona - R\$18
hoegaarden - R\$22
goose island - R\$22

SEM ALCOOL

soft drink da casa - R\$16
suco de tomate - R\$18
refrigerantes - R\$8
água - R\$6

S O F T S

MENU DE TAPAS, COM UM POUCO DE TUDO, PARA COMPARTILHAR.

T A P A S

PORÇÃO DE AZEITONAS TEMPERADAS R\$20 | PORÇÃO DE TREMOÇO R\$22

PAN TOMACA

Pão de fermentação natural e tomate ralado R\$25 (VEG)
Com presunto cru R\$45 | Com filés de anchova R\$43

BATATAS BRAVAS (VEG)

Típica da catalunya, batatas com aioli e molho para os "bravos" apimentado R\$35

CROQUETAS DE JAMON

4 unidades de croqueta de jamon, com aioli de limão siciliano e Katsubushi R\$48

SWEET CORN (VEG)

Milho grelhado com toque de páprica, limão siciliano e parmesão ralado fininho R\$38

TUNA TAPAS

Tartar de atum com molho asiático no gohan frito, wassabi e aioli de limão siciliano R\$48

BERI NO GOCHU (VEG)

Berinjela assada no molho de Gochujang. Agridoce com uma leve picância R\$38

HOMMUS DE FEIJÃO BRANCO COM POLVO

versão de hommus de feijão branco com polvo à galega. Servido com pão R\$55

COGUS (VEG)

mix de cogumelos grelhados e marinados. Servido com bastante azeite e pão R\$48

BAO

Para fomes maiores, três mini baos com sunomono e pickles de cebola roxa
Versão costelinha desfiada R\$52 | Versão camarão R\$52

CHURROS

Com doce de leite R\$28

BRIGADEIRO DE COLHER

Com farofinha R\$24

