



## espetinhos

### BBQ

Legumes e cogumelos com pesto de coentro ✓

*Vegetables and mushroom with cilantro pesto*

**R\$48**

Peixe do dia com molhinho de wasabi e pimenta doce

*Fish with wasabi and sweet pepper dip*

**R\$58**

Frutos do mar (camarão, polvo e peixe) com molhinho de missô e coentro

*Seafood (shrimp, octopus and fish) with missô and cilantro dip*

**R\$62**

Carne com molho barbecue de goiaba

*Mignon with guava bbq sauce*

**R\$62**

Queijo coalho com melão de cana

*Coalho cheese with molasses* ✓

**R\$48**

Camarão com pesto de coentro

*Shrimp with cilantro pesto*

**R\$78**

## petiscos

### snacks

Ceviche de coco e manga com tostones de aipim ✓

*Coconut and mango ceviche, aipim tostones*

**R\$48**

Tartare de mignon com chips de banana da terra

*Steak tartare, banana chips*

**R\$78**

Pastel de Queijo ✓

*Cheese Pastry*

**R\$42**

Pastel de Camarão

*Shrimp Pastry*

**R\$48**

Batata Frita ✓

*French Fries*

**R\$32**

Crudités - com coalhada e homus de beterraba ✓

*Crudités - curd and beetroot homus*

**R\$54**

Vinagrete de Polvo e torradas da casa

*Octopus vinaigrette and toasts*

**R\$66**

Croquetes de peixe com aioli de missô

*Crispy fish croquettes, missô aioli*

**R\$58**

## Clássicos

### Classics

Dadinho de tapioca e melão ✓

*Tapioca dice with molasses*

**R\$48**

Casquinha de siri

*Stuffed crab shells*

**R\$52**

Crudo de peixe

*Fish Ceviche*

**R\$68**

## sanduíches

### sandwichs

Vegano - cogumelos, pesto de coentro, tomate confit e rúcula na ciabatta ✓

*Vegan - Mushrooms, cilantro pesto, tomato confit and aragula on ciabatta*

**R\$58**

Club Sandwich - frango, ovos, bacon, tomate e alface - com batatas rústicas

*Club Sandwich - chicken, eggs, bacon, tomato and lettuce - with roasted potatoes*

**R\$58**

Hamburger com queijo, tomate confitado, cebola caramelizada e alface - com batatas rústicas

*Burger, cheese, tomato confit, caramelized onion and lettuce - with roasted potatoes*

**R\$58**

Filé Mignon, pesto, moçarela de búfala, rúcula e tomates na ciabatta

*Mignon, pesto, mozzarella, arugula and tomatoes on ciabatta*

**R\$68**

## drinks autorais

### trademarked drinks

**Cacau Tutabel** - Gin, suco de limão, nibs e mel de cacau

*Gin, lemon juice, cocoa honey and nibs*

**R\$56**

**Eugenia Collins** - Gin, xarope de folhas de pitanga, suco de limão e água com gás

*Gin, pitanga syrup, lemon juice and sparkling water*

**R\$56**

**Netuno Amado** - Netuno, maracujá, limão

*Netuno, passionfruit and lemon juice*

**R\$56**

**Guava Negroni** - Gin, vermute rosso, campari e polpa de goiaba

*Gin, vermouth, campari and guava*

**R\$56**

**Caju Amigo** - Gin ou cachaça, compota de caju, suco de limão e suco de caju

*Gin or cachaça, cashew compote, lemon and cashew juice*

**R\$56**

**Cajurita** - Tequila, Cointreau, caju, xarope de caju e suco de limão

*Tequila, cointreau, caju syrup and lime juice*

**R\$56**

**Juçara** - Juçai, cupuaçu, vodka, cointreau e suco de limão

*Juçai, cupuaçu, vodka, cointreau and lemon juice*

**R\$56**

## para adoçar to sweeten

Salada de frutas

*Fruit salad*

**R\$38**

Sorbet de Juçai Orgânico, banana, lascas de coco e granola

*Organic Juçara Açai Sorbet, banana, coconut and granola*

**R\$38**

Picolé de frutas locais

*Local fruit popsicle*

**R\$15**

## bebidas beverages

Vinho em Taça

*Wine by the glass*

**R\$46**

Clericot - Jarra

**R\$155**

Cervejas

*Beers*

**R\$15**

Suco Natural

*Natural Juice*

**R\$19**

Água de Coco

*Coconut Water*

**R\$15**

Água Mineral e Refrigerantes

*Mineral Water and Soft Drinks*

**R\$9**