


balaio IMS

por Rodrigo Oliveira e equipe

pipoca com torresmo e jiquitaia \$12 

pão de fermentação natural, manteiga \$14

petiscos

dadinhos de tapioca - não dava pra não ter... \$16/25 

pastel de verduras da horta e queijo da canastra \$14

croquete de linguiça bragantina \$19




beijupirá, coco fresco, leite de umbu \$29  


carne curada, maionese de pipoca, crocante de milho \$29 




rojão de porco montau, farofinha de milho caipira \$29  

queijaria - seleção de queijos artesanais \$49 

saladas


primavera - folhas, flores, frutas,
palmito, macadâmia \$25   



vinagrete de feijão verde, quibebe, queijo de cabra, castanha de
caju \$25 

 - vegano  - sem glúten  - sem lactose

principais

cogumelos, batata doce, hibisco, cítricos,
folhas da horta \$49   

angú de fubá caipira, ovo pochê, ora-pro-nóbis,
vegetais, queijo da Canastra \$49 

arroz de linguiça bragantina, costelinha, quiabo \$54  

peixe do dia, pirão de frutos do mar,

banana da terra \$59  

frango guisado, purê de mandioquinha com pequi,
tempurá de caruru \$54

cupim de panela, cuscuz de milho, fava verde \$49




bife do açougueiro  

com arroz, feijão, mandioca, vinagrete de abóbora \$54
ou

com legumes da estação assados na brasa \$54

compartilhar (2 pax)

moqueca de caju, palmito e banana da terra, arroz vermelho,

farofinha biju \$98   

caldeirada caiçara, arroz vermelho,


farofinha biju \$149  

paleta de cabrito assada, baião cremoso,

legumes assados \$158 

sobremesas por Alex Miyaki e equipe

pudding de pão de mandioca \$14

figo, erva doce, mel \$15 

chocolate, caramelo de cupuaçu,

farofa de chocolate branco \$18




torta de goiaba,

sorbet de goiaba com pimenta rosa \$18

sorvetes: chocolate com maracujá e nibs /

coco queimado com rapadura \$9 


sorbets: goiaba vermelha com

pimenta rosa / morango com poejo \$9   

coquetéis clássicos

manhattan / hanky panky / martinez / margarita / americano / il cardinale / penicillin / blood and sand / godfather / bramble / espresso martini / fitzgerald


coquetéis exclusivos por Rafael Welbert e equipe

caju atômico – cachaça mazzaropi, shrub de caju com especiarias, limão, perfume de caju **\$27** 

cítrico, condimentado

canjica colada – rum, canjica mix, xarope de cumaru, abacaxi, coco queimado, leite **\$27** 


frutado, cremoso com notas de coco


capixaba cocktail – blends de cachaça princesa isabel, licor jabuticaba, vermute, café robusta **\$27** 

leve amargo, leve frutado com notas de café


gin tônica do sertão – gin amazzoni com caju e limão **\$27** 

refrescante, leve amargo e leve frutado

gin tônica – consulte o garçom **\$27** 

bombeirinho - cachaça porto do vianna carvalho americano, xarope de amarena, fernet branca, mix cítricos **\$27** 

frutado, leve cítrico e aromático, leve balsâmico

acid fashioned - whiskey wild turkey, óleos saccharum mix cítricos amargos **\$27** 


encorpado, leve cítrico e condimentado

smoked tommy caipirinha - cachaça weber haus 7 madeiras, mix cítricos, whisky ardbeg, xarope de agave,

clara de ovo (opcional) **\$27** 

cítrico, defumado

caipirinhas

três limões - blend de limões, açúcar de especiarias **\$27** 

maracujá, tangerina, mel **\$27** 

preparadas com a sua cachaça preferida:

colombina jatobá /sagatiba velha carvalho americano /saliníssima balsamo

liberados

organic - umbu, hortelã, pepino, água com gás **\$17** 

herbáceo, cítrico, refrescante

cervejas

walkeriana – farmhouse ale 375ml **\$25**

session citra – session ipa 300ml **\$20**

reticulata - witbier 375ml **\$25**

heinenken - lager 330ml **\$12**

soft drinks

refrigerantes **\$8,50**

suco do dia **\$10**

chá mate com limão **\$10**

água com ou sem gás **\$6**

cachaças

gouveia brasil premium, carvalho, umburana, jequitibá-rosa **\$20**

porto do vianna, carvalho americano **\$12**

colombina chita, jatobá **\$16**

weber haus, umburana **\$11**

sagatiba velha, carvalho americano **\$11**

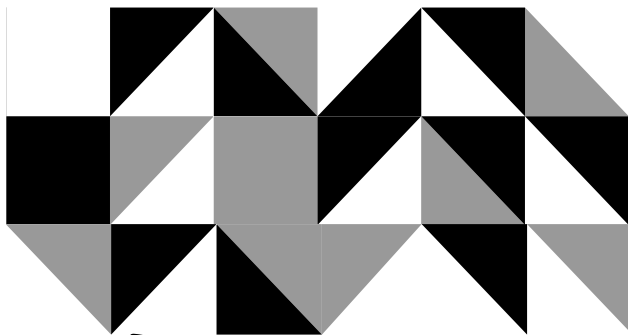
weber haus, branca **\$11**

cafés e chás

café filtrado – orfeu **\$7** com leite **\$8**

café espresso – origem Brasil **\$7** com leite **\$8**

chás **\$6** / Infusões **\$6**



balaio IMS

carta de vinhos

garrafas de 1/4 (187ml)

branco

alamos - chard./ mendoza \$30

tinto

carmen insigne - c. sauv. / vale central \$30

espumantes

cave geisse brut / pinto bandeira \$135

vallontano - moscatel / vale dos vinhedos \$110

aurora procedências brut rose / pinto bandeira \$85

brancos

aurora - chardonnay / pinto bandeira \$85

guaspari - sauv. blanc / espirito santo do pinhal \$175

pizzato legno - chardonnay / vale dos vinhedos \$180

portillo - sauvignon blanc / mendoza \$100

catena zapata - chardonnay / mendoza \$170

bourgogne blanc joseph drouhin - chard. / bourgogne \$250 

trimbach - riesling / alsácia \$345

altano branco - moscatel, viosinho e rabigato / douro \$125 

paço teixeiró - avesso, loureiro e trajadura / vinho verde \$120

tokaji mandolás - furmint e harslevelu / tokaj \$275

tintos

vallontano - cabernet sauvignon / vale dos vinhedos \$90

aurora pequenas partilhas - c. franc / bento gonçalves \$90

pizzato concentus - merl., tannat e c. sauv. / serra gaúcha \$180

vallontano oriundi - tannat, teroldego / vale dos vinhedos \$200

guaspari vista do chá - syrah / espírito santo do pinhal \$260

carmen premier - pinot noir / vale central \$135

montes alpha - cabernet sauvignon / vale central \$210


carmen insigne - carménère / vale central \$95

aquitania - syrah / vale de maipo \$165

alamos - malbec / mendoza \$100

angelica zapata - cabernet franc / mendoza \$255

rutini - cabernet sauvignon e malbec / mendoza \$215

rosso piceno - montepulciano e sangiovese / marche \$110 


gaja barolo dagromis - nebbiolo / piemonte \$900

sassoalloro blondi santi - sangiovese grosso / toscana \$375

vega sicilia macán clásico - tempranillo / rioja \$655

pingus psi - tempranillo e garnacha / ribera del duero \$525 

luis pato - бага e touriga / bairrada \$145

conversa - touriga nacional, tinta roriz e outras / douro \$165 

côtes du rhône belleruche - grenache e syrah / rhône \$185 

vinhos de sobremesa

tokaji late harvest - furmint / tokaj \$325

s. & schyler sauternes - semillon e sauv. blanc / bordeaux \$275

graham's fine tawny - corte tradicional / porto \$170

madeira 3 yrs rainwater - tinta n. mole e verd. / madeira \$105

rose

lagoalva rosado - touriga nacional / tejo \$95 

bayanegra - tempranillo / albacete \$75

le jaja de jau - syrah / languedoc \$110