



TIRA GOSTO

- Chips de Raízes** \$9
Mandioca, mandioquinha, batata asterix, cará, batata doce e jiló temperados com sal e pimenta do reino.
- Acepipes** \$16
Azeitona, tremoço, pimenta biquinho, batata bolinha, linguiça calabresa curada e provolone.

ENTRADAS E PETISCOS

- Bolinho de arroz** \$15
8 bolinhos de arroz com ervas, bacon e queijo parmesão.
- Batatas Fritas da Casa** \$18
Cortadas bem fininhas e temperadas com lemon pepper.
- Buraco Quente** \$20
4 francesinhos com carne de panela e pimenta biquinho.
- Coxinha de Frango** \$20
8 deliciosas mini coxinhas.
- Quibe com coalhada** \$22
8 mini quibes recheados de coalhada fresca.
- Tábua de 2** \$39
Queijo da Serra e calabresa curada.
- Moules à la bière et frites** \$49
Mexilhões na cerveja witbier e fritas.
- Costeletas de tambaqui** \$49
Costelas de peixe fritas e servidas com molho chimichurri.
- Tábua cheia** \$79
Misto de queijos e embutidos artesanais servidos com pães.
Consulte nossa equipe.

BRUSQUETAS

- Brusquetas do Juan** \$19
Pão australiano feitos com *levain* cheios de guacamole e chorizo espanhol.
- Brusquetas da Paola** \$19
Pão de malte feitos com *levain* cobertos de presunto parma e tomate, azeite e ervas.
- Brusquetas do Akira** \$19
Pão de malte feita com *levain* cheios de cogumelos, tomate e parmesão artesanal.
- Brusquetas da Lurdes** \$19
Pão australiano feitos com *levain* cobertos gorgonzola nacional e tomate *confit*.

BURGERS

- Cheese Burguer** \$19
Tradicional cheese burguer de 120g.
- Nosso Vegetariano** \$25
Batata doce, quinoa e chia com misto de cogumelos e agrião.
- Burger Vórtex** \$29
Queijo Serra da Canastra, tomate e cebola roxa no pão de brioche.
- Burger Caprese** \$32
Muçarela de búfala, tomate cereja orgânico, pesto de manjeriço e rúcula no pão integral.
- Burger Royal** \$36
Queijo Cheddar inglês, cebola caramelizada na Stout e bacon crispy no pão preto.

Pratos

- Salada Voadora** \$28
Seleção de folhas, cenoura, azeitonas, cebola roxa e tomatinhos com molho balsâmico.
- Sorrentine de berinjela tostadas** \$38
Salteados na manteiga e servido com molho de tomate fresco, coalhada seca e hortelã.
- Risoto de alho *confit* e Assado de Tira** \$65
Servido com amêndoas e *croutons*.

Aos sábados

- | | | | |
|---------------------------|------|---------------------------|------|
| Feijoada para um | \$39 | Caldinho de feijão | \$12 |
| Feijoada para dois | \$69 | Torresmo | \$16 |

Sobremesas

O melhor pudim de leite	\$12
Trio de 2 Cubinhos fritos de tapioca, queijo e coco e caramelo de cerveja.	\$16

BEBIDAS

Água sem gás com gás	330ml	\$4,5
Refrigerantes	255ml	\$4,5
Suco de limão	250ml	\$5,0
Suco de laranja	250ml	\$7,0
Schweppes Tônica Citrus	355ml	\$5,0
Pink Lemonade suco de limão, cranberry e água com gás.	473ml	\$9,0
Simpático Xarope de açúcar mascavo com cascas de laranja e limão siciliano servidos com água com gás.	473ml	\$9,0
Café Expresso	xícara	\$4,5

Caipirinhas

Caipirinha Guaraciaba	\$18	Caipiroska Ketel one	\$24
Caipirinha <i>Weber Haus</i>	\$24	Caipiroska Ciroc	\$32
Caipiroska Smirnoff	\$18		

Coquetéis

Mojito	\$24	G&T London Dry	\$32
Aperol Spritz	\$24	<i>Gin tônica Tanqueray com fatias morango e laranja</i>	
Aperol weisse	\$24	G&T Passion Rose	\$32
<i>Aperol com espuma de berliner weisse.</i>		<i>Gin tônica Tanqueray com fatias morango e laranja</i>	
Rabo de galo	\$26	Old fashioned	\$32
G&T Tanqueray	\$28	Dry Martini	\$36
		Negroni	\$36

Doses

Campari	Dose	\$9	Tanqueray Ten Dose	\$29	
Smirnoff	Dose	\$13	Bulleit	Dose	\$25
Chivas Regal	Dose	\$19	Buchanas	Dose	\$30
Ketel one	Dose	\$20	Red Label	Dose	\$20
Ciroc	Dose	\$29	Black Label	Dose	\$26
Tanqueray	Dose	\$23	Gold label	Dose	\$38
			Blue Label	Dose	\$82

Vinhos

Por favor, consulte a carta de vinhos com nossa equipe.

CARTA DE CACHAÇA

Cachaça	Envelhecimento	Origem	Álcool Preço	
Boazinha	Bálsamo por 2 anos	Salinas - MG	42%	\$6
Guaraciaba	Jequitibá	Guaraciaba – MG	40%	\$6
Serra Morena	Inox	Belo Vale – MG	41%	\$6
Patrimônio	Bálsamo	Pirassununga – SP	44%	\$7
Cristal	Castanheira e Carvalho 2,6 anos	Pindamonhangaba - SP	40,5%	\$8
Lua Nova	Umburana	Salinas – MG	42%	\$8
Sapucaia Florida Cristal	Amendoim	Pindamonhangaba – SP	40,5%	\$8
Claudionnor	Umburana	Januária – MG	48%	\$9
Colombina	Jatobá	Alvinópolis – MG	41,5%	\$9
Matriarca	Jaqueira	Medeiros Neto – BA	42%	\$9
Mato dentro	Amendoim 1 ano	S. Luiz do Paraitinga - SP	41%	\$10
Da Tulha (2007)	Carvalho, Jequitibá, bálsamo e Umburana	Mococa – SP	40%	\$10
Vale Verde	Carvalho 3 anos	Betim - MG	40%	\$11
Tiê Branca	1 ano em inox	Aiuruoca – MG	42%	\$12
Weber Haus Amburana	Umburana 1 ano	Ivoti – RS	38%	\$12
Serra das Almas Orgânica	1 anos inox	Rio de Contas - Bahia	40%	\$15
Tiê Carvalho	2 anos em barris de carvalho	Aiuruoca – MG	42%	\$15
Magnífica Reserva Soleira	Carvalho 3 anos	Vassouras – RJ	43%	\$15
Sanhaçu	Freijó	Chã Grande – PE	40%	\$15
Século XVII	Inox	Cel. Xavier Chaves – MG	47%	\$15
Paratiana	Jequitibá	Paraty – RJ	43,5%	\$15
Armazém Vieira	Ariribá e Grápia	Florianópolis – SC	40%	\$15
Cedro do Líbano Sebastiana	Carvalho de 1 a 3 anos	S.G do Amarante – CE	41%	\$19
Porto Morretes	Castanheira e Carvalho a 2,5 anos	Américo Brasiliense – SP	39%	\$19
	Carvalho	Morretes – PR	39%	\$19
Sapucaia Velha Reserva	Amendoim	Pindamonhangaba – SP	40%	\$25
Leblon Signatura Merlet	Carvalho 2 anos	Patos de Minas – MG	42%	\$29
Anísio Santiago	Bálsamo por 8 anos	Salinas - MG	45%	\$49