

Com raízes latino americanas, todos os pratos são inspirados na culinária de países como Bolívia, Peru, Uruguai e Brasil.

Como gostamos de comer bem, buscamos ingredientes sempre frescos e artesanais. E para evitar desperdício, alguns pratos são limitados por dia.

La cocina es abierta para que usted possa ver como tudo é preparado com muito carinho e cuidado!

### **/ SALTEÑA**

Empanada assada típica boliviana, que diferente da argentina, é mais suculenta, com bastante caldo, apimentada e carne picada na faca, feita com batata, ovo cozido, aji vermelho, azeitona preta, uvas passas e ervilhas. 14

### **/ CEVICHE DE MANGA**

Cubos de manga marinados no limão, temperados com pimenta dedo de moça, coentro e cebola roxa. Acompanha batata doce e milhos peruanos. 22

### **/ CEVICHE DE PEIXE & MANGA**

Manga e peixe branco selvagem fresco marinados no limão, temperados com pimenta dedo de moça, coentro e cebola roxa. Acompanha batata doce e milhos peruanos. 28

### **/ CEVICHE DE SALMÃO**

Cubos de salmão marinados no limão, preparados com missô, suco de laranja, coentro, aji peruano, pimenta dedo de moça, cebola roxa e abacate. Acompanha batata doce e milhos peruanos. 44

### **/ CEVICHE DE PEIXE BRANCO**

Peixe branco selvagem fresco marinado no limão, temperado com pimenta dedo de moça, coentro e cebola roxa. Acompanha batata doce e milhos peruanos. Pensando no frescor e na sustentabilidade, podemos mudar o peixe de acordo com a época. 36

**/ MIX DE RAÍZES**

Um aperitivo típico latino americano.  
Banana, batata doce roxa e branca fritas em chips.  
Acompanha molho. 15

**/ SANDWICH DE CHOLA**

Típico sanduíche de rua de Cochabamba, é feito com pernil de porco assado por 14h na cerveja, cebola, aji rojo boliviano, temperos andinos e tomate frescos, no pão levain. Acompanha mix de raízes. 28

**/ SANDWICH DE LULA**

Lula peruana macia grelhada com cebolas carameladas, bacon crocante, alface e maionese caseira no pão de leite. Acompanha mix de raízes. 39

**/ SANDWICH DE COSTELA**

Costela janela assada por 14h com aji rojo e marinada na CCPS, desfiada no pão sourdough, com mostarda caseira fermentada com jabuticabaca, queijo de cabra e rúcula. 39

**/ LOMO SALTADO**

Prato de raiz peruana feito com iscas de filé mignon marinadas no vinagre, alho e cominho, depois salteadas no shoyo com coentro e flambadas na APL com pimentão vermelho, cebola roxa caramelada e batata rústica. Acompanha fatias de pão levain. 48

**/ CHORIPÁN VEGANO**

Linguiça de grão de bico marinada em salsa anticuchera (alho, vinagre, orégano, aji amarelo e azeite) e depois grelhada, em um pão levain com alface, chimichurri e maionese de abacate. Acompanha mix de raízes. 29

**/ MOLHOS EXTRAS**

Molho de abacate com pimenta rosa ou maionese de páprica picante defumada. 3

**/ TORTA ALFAJOR**

Sobremesa típica argentina, feita com discos de massa crocante intercalados com doce de leite e finalizado com chantilly. Tudo feito aqui! 18

## ¿COMO HACER?

Assim é o nosso sistema: bem fácil e transparente.

Após efetuar a recarga do seu cartão Perro Libre via aplicativo ou no caixa, é só ir até às 15 torneiras e escolher o que tomar. Aproxime o cartão do leitor, incline o copo a 45° embaixo da torneira e puxe na sua direção.

Usted se serve como preferir e na quantidade que quiser. Ao lado dos leitores estão os tablets com informações específicas de cada cerveja e os preços por 100ml.

## ¡MIRA ACÁ!

Nuestra cámara fría possui 4 zonas de temperaturas, possibilitando servir cada cerveja em uma temperatura mais adequada a cada estilo, o que favorece a percepção sensorial de cada uma.

Por aqui só cerveja não pasteurizada, por isso mantemos todos os barris armazenados ali dentro, refrigerados.

Temos uma matilha que sabe muito sobre cerveja e está aqui pra te ajudar, por lo tanto no te quedes con dudas: habla con nosotros!

**ale** = cerveja de alta fermentação

**lager** = cerveja de baixa fermentação

**% VOL** = teor alcoólico

**IBU** = unidade de medida do amargor

**pH** = índice que indica a acidez

**dry hopping** = técnica de adição de lúpulo a frio para aumentar o aroma da cerveja

### / AMERICAN PALE LAGER SAO

Faz parte do **Projeto APL Cidades**, feita exclusivamente para **São Paulo**. Leve e fácil, possui perfil limpo com uma base seca e refrescante, com os lúpulos aparecendo sem timidez. 25

4.5% VOL / 28 IBU / 473ml

### / SORACHI BERLINER

Uma Berliner Weisse que valoriza o **perfil sensorial do lúpulo**, com aromas de limão e capim-limão. Usamos cascas de limão siciliano na maturação, ressaltando ainda mais esse perfil cítrico e frutado. Tem acidez leve e limpa. 32

3.4% VOL / 3.4pH / 5 IBU / 473ml

### / INDIA PALE ALE

Possui perfil cítrico e frutado, porém mais enxuta e direta. Amargor mais intenso e persistente, porém equilibrado. Aroma tropical pungente devido aos 2 dry hoppings. 32

6% VOL / 55 IBU / 473ml

### / AMERICAN ALE X LONDON ALE

Fizemos duas IPAs com a mesma receita, porém fermentadas com duas leveduras diferentes, em parceria com a YeastLab. Através da experimentação, temos a cerveja como meio de aprendizado e crescimento de todos àqueles envolvidos com a cultura artesanal. E aí: é **#americanale** ou **#londonale**? 40\*

6.5% VOL / 45 IBU / 473ml

\*valor por lata.

### / CATHARINA SOUR COM CAFÉ

Um corpo bem leve e uma acidez pontual, com uma base um pouco frutada. Possui adição de café arábica tipo bourbon torrado e verde. Cerveja colaborativa entre Perro Libre + Lohn Bier + CBB + Revista da Cerveja.

Um baita projeto!

22

> [perrolibre.com.br/colaborativa-com-cafe](http://perrolibre.com.br/colaborativa-com-cafe) <

4.8% VOL / 3.5pH / 5 IBU / 330ml

**¡ACABOU DE GANHAR BRONZE  
NO WORLD BEER AWARDS!**



### / 803 BLACK RYE IPA

Protagonismo dos lúpulos no aroma e no sabor, com um frutado cítrico na medida. Maltes escuros dão uma leve tosta, necessária para dar suporte e servir de base. Há 3 anos decidimos nos manifestar e compartilhar algo em que acreditamos: **cerveja sem preconceito**, sem rótulos e sem distinção entre homens e mulheres. Acreditamos na cerveja que você gosta > [perrolibre.com.br/803](http://perrolibre.com.br/803) <

39

7.4% VOL / 78 IBU / 473ml

### VAI LEVAR? -15% EM TODAS!

Desconto de 15% em todas as cervejas que usted levar pra casa. É só escolher, pedir e passar no caixa. Muy simples!

**/ CACHAÇA SOUR**

Cachaça envelhecida em barril de Amburana, xarope de American Pale Lager (APL), Angostura e limão. 28

**/ MULA ANDINA**

Vodka orgânica brasileira, limão, xarope de APL, chope APL e gengibre. 28

**/ MOJITO SOUR**

Rum cubano envelhecido, Sorachi Berliner, xarope de APL, limão e hortelã. 24

**/ RABO DE GALO**

Cachaça envelhecida (1 ano) em barril de amburana com dry hopping de Citra, Vermute Carpano e casca de laranja. 28

**/ GIN SALAR TÔNICA**

Gin, Salar Uyuni Gose, bitter floral e cítrico feito aqui, água tônica, limão, anis estrelado e zimbro. 28

**/ PISCO SOUR SORACHI**

Pisco Peruano, xarope de APL, Angostura, limão e clara de ovo desidratada. 30

**/ CAIPIRINHA**

Cachaça envelhecida (3 meses) em barril de amburana, limão e xarope de APL. 18

### / ÁGUA SEM GÁS

Liberada. Grátis. Free. Na faixa!

### / ÁGUA COM GÁS

Garrafa de 300ml. 5

### / REFRI

Gloops: refri feito com suco de fruta natural gaseificado, sem corantes e aromatizantes, em garrafas de 269ml.

Sabores: variados, portanto pergunte pra gente! 8

### / CAVAS CATALÃS

Espumante produzido na região de Penedès, na vinícola artesanal catalã El Más Ferrer.

*taça 160ml / garrafa 750ml*

Brut	26	89
Rosat	-	118
Reserva	-	118

¡Hola! ¿Qué tal?  
Sejam muy bienvenidos!

**Somos a Perro Libre, uma cervejaria cigana  
e latino americana.**

Celebramos a América Latina através das nossas cervejas e no nosso dia a dia, de forma a conectar essa nascente cena cervejeira a um continente tão cheio de histórias e povos.

Queremos, aqui nesse espaço, colaborar para a expansão da cultura cervejeira artesanal, além de transmitir nossos valores e identidade sem coleira.

No espírito de matilha, aqui todo mundo senta, bebe e come junto. As mesas são coletivas!

Vamos criar, compartilhar e aprender juntos, desde papos cervejeiros até o preparo na cozinha. Lúpulo? Fermentação? Aji amarelo? É só perguntar. Fique à vontade!

Estamos funcionando há pouco tempo,  
por isso o seu *feedback*  
es muy importante para nosotros.

Gracias por estar aqui :)



**PERROLIBREPINHEIROS**  
**#PERROLIBREPINHEIROS**