

BOTO

MENU

“Todos os nossos produtos são oriundos de produtores conscientes no manejo da terra, produtos sazonais onde os mesmos são os protagonistas da nossa cozinha de fogo”

TAPAS

Couvert com manteiga da casa. R\$16,00.

Mandioca na pedra, pó de couve e mel de urucu amarela. R\$22,00.

Tapioca flocada na pedra com compota de jabuticaba. R\$22,00.

Abóbora, semente crocante picante e coalhada de caju. R\$22,00.

Acém em defumação aberta, creme de alho e chips de cará moela. R\$24,00.

Camarão rosa com toque de defumação de goaibeira. R\$32,00.

Queijo Coalho com melado de cana e jiquitaia. R\$18,00.

Pinhão com capa de filé Angus australiano. R\$16,00/14,00.

Crú de peixe. R\$26,00.

(TALVEZ TENHA HOJE, CONSULTE O GARÇON)

Niguiiri de aba de atum com tarê de tucupi preto. R\$34,00.

Peixe em defumação aberta. R\$26,00.

Frutos do mar em defumação aberta. R\$32,00.

BOTO

COMPARTILHAR

Repolho fermentado, farinha + dois acompanhamentos.

Corte bovino disponível. R\$120,00/R\$140,00.

Moqueado do dia. R\$170,00.

Frango. R\$90,00.

Peixe do dia. R\$150,00/R\$170,00.

Porco preto. R\$150,00.

Vegetariano. R\$104,00. R\$52,00 (ind.)

ACOMPANHAMENTO

Arroz cateto integral vermelho com couve flor assada lentamente. R\$18,00.

Arroz com moquém de Angus, batata doce quebrada, ovo e talos. R\$18,00.

Feijão com vegetal. R\$18,00.

Salada verde com tomate quase seco, beterraba e palmito assados. R\$18,00.

Vegetais. R\$18,00.

Raizes. R\$18,00.

CLÁSSICOS DO LÉO

(COMA SEM MEDO)

Milanesa grelhado + 2 acompanhamentos. R\$65,00.

Nhoque de batata assada com creme de queijo curado e farofa de pão. R\$52,00.

BOTO

SOBREMESAS

Torta de batata doce roxa e creme de nata. R\$18,00.

Panacota vegana, castanha de caju e jabuticabas em granito levemente defumadas em cachaça.
R\$22,00.

Retângulo de Brioche brûlée, pure de uva passa e picles de uva. R\$18,00.

Brownie do Leo. R\$22,00.

Short Bread de chocolate e caramelo de cachaça. R\$22,00.

BEBIDAS

Jarra de água da casa.

Água com gás. R\$6,00.

Refrigerante. R\$7,00.

Refresco da casa. R\$10,00.

Suco de tomate temperado. R\$12,00.

Chá mate com limão e mel de abelha nativa. R\$12,00.

KA'A infusões. R\$12,00.

Café. R\$6,00.

BOTO

BAR

COCKTAIS CLÁSSICOS. R\$30,00.

COCKTAIS DA CASA. R\$35,00.

KA'A GIN & TONIKA'A Gin e tônica artesanal, perfumada com casca de limão e de laranja.

SPRI-TEA Vermute artesanal carbonatado, perfumado com casca de mimosa, levemente adoçado com meles de abelhas nativas brasileiras.

RABO DE GALO San Basile Artichoke, Vermouth Rosso e Cachaça.

BLOODY MARY Vodka Orgânica, suco de tomate defumado artesanal.

TEQUILIS & GUARANI PATRÓN tequila silver, KA'A soda artesanal e mel de tomate defumado.

KA'A

Há mais de 9 mil anos, na microrregião de União da Vitória, extremo sul do Paraná, os GUARANI MBYA cultuavam a KA'A Nativa, a "Árvore Sagrada", utilizando-a para preparar bebidas de grandes virtudes.

BOTO

CERVEJAS

Heineken. R\$12,00.

Stella Artois. R\$12,00.

St. Patrick's Hoppy Lager. R\$15,00.

Tupiniquim Weiss Maracujá. R\$14,00.

CACHAÇAS

Princesa Isabel - Balsamo Com Jaqueira. R\$18,00.

Weber Haus Amburana. R\$18,00.

Matriarca 4 Madeiras. R\$24,00.

Magnifica Bica de Alambique. R\$18,00.