

CLÁSSICOS

CORPSE REVIVER #2

Gin, Limão Siciliano, Cointreau, Lillet Blanc, Orange Bitter.

Harry Cradock

1930 - The Savoy Cocktail Book

R\$ 26,00

THE LIBERAL

Bourbon, Vermute Tinto, Amaro Averna, Angoustura Bitter, Orange Bitter.

George J. Kappler

1895 - Modern American Cocktail's

R\$ 28,00

VESPER

Vodka Tiiv, Gin, Lillet Blanc, Orange Bitter.

Ian Fleeming

1953 - 007 Cassino Royale

R\$ 23,00

BEACHCOMBER

Rum, Limão Taiti, Cointreau, Luxardo Maraschino.

Trader Vic

1947 - Bartender's Guide

R\$ 28,00

PALOMA

Tequila Prata, Limão Taiti, Grapefruit, Xarope de Agave, Tônica.

La Capilla

Don Javier Delgado Corona

R\$ 25,00

RABO DE GALO

Cachaça Yaguara Branca, Limão Taiti, Cynar, Angoustura Bitter, Vermute Tinto, Xarope de Açúcar.

1950 - São Paulo

R\$ 20,00

ADONIS

Jerez Oloroso, Vermute Tinto, Orange Bitter.

Em homenagem a um musical Broadway de mesmo nome

R\$ 30,00

BRONX

Gin, Vermute Tinto, Dolin Seco, Suco de Laranja.

Johnny Solon

1906 - Hotel Waldorf-Astoria Nova York

R\$ 23,00

DRINK'S

AUTORAIS

MODÉSTIA

Gin, Limão Siciliano, Cointreau, Xarope de Gengibre, Clara de Ovo.

R\$ 30,00

294

Gin, Amaro Averna, Cointreau, Vermute Tinto, Angoustura Bitter.

R\$ 25,00

Lula Mascella - 2017

LULONE

Bourbon, Amaro Averna, Fernet Branca, Luxardo Maraschino, Angoustura Bitter, Orange Bitter.

R\$ 28,00

LEMONADE

Vodka Tiiv, Luxardo Bitter, Vermute Seco, Chartreuse Verde, Orange Bitter.

R\$ 28,00

70'S

Irish Whiskey, Jerez Oloroso, Cynar 70, Orange Bitter.

R\$ 25,00

DOIS DE CINCO

Rum Infusionado com Nibs de Cacau, Amaro Averna, Jerez Oloroso, Cointreau, Orange Bitter.

R\$ 35,00

Gustavo Ometto - 2018

AMADOR

Rum Infusionado com Pêssegos, Campari Infusionado com Café, Vermute Tinto, Orange Bitter.

R\$ 25,00

TEQUILIN

Tequila Prata Infusionada com Chá Preto, Limão Siciliano, Xarope de Agave, Xarope de Gengibre, Mezcal.

R\$ 30,00

GUIMARÃES ROSA

Cachaça Yaguara Branca, Limão Taiti, Limão Siciliano, Xarope de Semente de Cumaru, Angoustura Bitter.

R\$ 20,00

OUTROS CLÁSSICOS:

CONSULTE O GARÇOM OU BARMEN

REGÔ

COMIDAS

COXINHA

Utilizamos Frango Caipira.

5 Unidades R\$ 20,00

BALOTÀ

Bolinho de Polenta, recheado com Queijo Taleggio.

2 Unidades R\$ 20,00

MONDEGHILI

Bolinho de três produtos: Carne de Boi, Linguiça Suína e Mortadela.

5 Unidades R\$ 20,00

PORCOVO

Bolinho de Carne de Linguiça levemente apimentada, com recheio de um Ovo Caipira.

1 Unidade R\$ 20,00

QUEIJOS PAULISTAS

Seleção de Queijos Paulistas. Consulte o atendente sobre os queijos que estão sendo servidos no momento. Servimos acompanhado de Geleia de Pimenta da casa. R\$ 30,00

PORÇÃO DE AZEITONAS

Azeitonas Verde Gordal. R\$ 10,00

4 EM 1

Queijo de Cabra em bolinhas, Azeitona, Sementes e Abobrinha Apimentada. R\$ 10,00

SEMENTES

Mix de Castanhas de Caju, Castanha do Pará, Pistache, Amêndoas e Amendoim. R\$ 18,00

BURRATA R\$ 30,00

POLVO

Polvo com Batatas, ao molho do próprio polvo e Páprica Picante. R\$ 30,00

FRANCESINHA

Lanche típico de Porto (Portugal) que leva Filé Mignon, Linguiça Artesanal, Presunto Royale, Ovo Caipira e Queijos. R\$ 30,00

SALMÃO DEFUMADO

Salmão Defumado sobre Pão com Creme Azedo e Mix de Legumes, temperados com Dill, Sal, Pimenta do Reino e um filete de Azeite. R\$ 30,00

UTILIZAMOS EM NOSSOS LANCHES E COMO ACOMPANHAMENTO, SOMENTE PÃES ARTESANAIS

DOCES

MANJAR BRANCO

Com Calda de Vinho do Porto e Ameixa Preta. R\$ 13,00

DOCE DE ABÓBORA R\$ 12,00

PUDIM DE CHOCOLATE E CAFÉ

Com Creme de Coalhada e Baunilha. R\$ 15,00

CERVEJAS

Becks - R\$ 13,00

Walls Verano - R\$ 13,00

Colorado - R\$ 13,00

Hoeegarden - R\$ 15,00

Goose Island Session IPA - R\$ 18,00

SOFT DRINK'S

Água Com e Sem Gás - R\$ 5,00

Pepsi // Pepsi Zero - R\$ 5,00

Tônica Prata // Prata Zero - R\$ 7,50

Baer Mate - R\$ 12,00

Redbull - R\$ 12,00

REGÔ