

● COMES ●

Palitos de tapioca, queijo provolone e melão picante 22,00

São 6 palitos fritos e servidos em uma cumbuca de ágata. Leve crocância do provolone por fora e a consistência da nossa velha conhecida tapioca. Banhe o palito no molho picante e leve a boca. Antes de mastigar, tome um gole de breja. Sugerimos uma IPA. Isso, tudo ao mesmo tempo! Sinta os novos sabores que nascem deste encontro da comida e bebida! Dica de Sommelier!

Taco de camarão, guacamole, repolho roxo fatiado e maionese de gergelim 22,00

Uma especiaria, um charme....camarões com pasta de avocado temperado. Vem com uma maionese feita na com uma leve picância e um toque de gergelim tostado. Vai bem com uma cerveja delicada de leve amargor como a nossa Lurdes German Pils

Tulipas crocantes de frango com geleia de pimenta caseira (6 unidades)

22,00

Para tudo! Talvez você nunca tenha comido um frango assim. Ele desmancha na boca, tem um leve croc no morder e um dulçor que conversa perfeitamente com uma IPA ou uma TRIPELL Belga! São apenas 6 unidades, mas pode repetir!

Rigatoni gratinado ao molho de parmesão 32,00

Sabe aquela pasta básica, sem alarde, de boas, que você num dá a mínima no cardápio. Pois é....aí você dá a primeira garfada e o mundo inteiro fica confortável e com gosto de parmesão gratinado. Então é isso, simples assim. Ah, temos bons vinhos para acompanhar

Porção de Batata Rústica

15,00 / 28,00

Dozen pork peat powls & Honey Mustard

28,00

● NOSSOS HAMBURGERS ●

X - Salada 32,00

Pão Brioche, carne de Wagyu, queijo cheddar, alface, tomate, cebola roxa e picles com molho especial. Ele vem no prato com uma porção de Chips da casa e um molho defumado. A gente come parecendo criança no méqui!

Bacon & Avocado 32,00

Pão brioche, carne de Wagyu, fatiada de bacon, alface, tomate e guacamole. Acompanha uma porção de batata chips da casa

Cheddar Sweet Melt

32,00

Pão Brioche prensado, carne de Wagyu, queijo Cheddar, rodela fina de tomate e cebola caramelizada. Acompanha uma porção de batata chips da casa

• SOBREMESA DA CASA •

Bolo gelado de coco, calda de doce de leite e coco fresco

16,00

Esse bolo, ah esse bolo! Ele vem coberto por raspas de coco fresco. No prato, uma fina cama de doce de leite. Harmoniza muuuito bem com cervejas escuras; uma Stout ou Porter. Fale com nossos atendentes.

• TAPS •

350ml

Pint

MENTAL MOON – LURDES GERMAN PILS – 4,8% ABV – 27 IBU	R\$ 21,00	R\$ 28,00
MENTAL MOON – LURDES – IPA – 6,5% ABV – 65 IBU	R\$ 23,00	R\$ 29,00
JIMMY EAGLE – EDDIE HORSE – TRIPEL – 8% ABV – 30 IBU	R\$ 21,00	R\$ 28,00
JUPITER – APA – 5,4% ABV – 37 IBU	R\$ 21,00	R\$ 28,00
SYNERGY – HOP IT UP – NEIPA – 7,4% ABV – 55 IBU	R\$ 31,00	R\$ 43,00
SYNERGY – REBORN – BOHEMIAN PILSNER – 7,4% ABV – 55 IBU	R\$ 21,00	R\$ 28,00
TARANTINO – DRY STOUT – 3,8% ABV – 35 IBU	R\$ 21,00	R\$ 28,00
PILSENER URQUEL – PILSEN – 4,4% ABV – 40 IBU	R\$ 21,00	R\$ 28,00
STARTUP – UNICORN – WITBIER – 5% ABV – 13 IBU	R\$ 21,00	R\$ 28,00
ANDERSON VALLEY – GOSE - FRAMBOISE - 4,2% ABV – 12 IBU	R\$ 21,00	R\$ 28,00

SAMPLER TAPS – Uma tábua com 3 copos de 200ml para você degustar novos estilos R\$ 28,00

• COQUETÉIS AUTORAIS •

ASPICUELTA SOUR

33,00

Evan Willians, Limão Tahiti, Capim Santo, Erva Doce e Vinho Tinto

CAIPIRINHA DA LURDES

27,00

Cachaça, Limão Siciliano, Limão Tahiti, Gengibre, Capim Santo

LURDES SOUR

29,00

Gin Lurdes, açúcar, limão tahiti e espuma de Lurdes IPA

RABO DE GALO CARIJÓ

27,00

Cachaça com infusão de Laranja Bahia e Café, Cynar, Vermute Tinto

LURDES SNAPPER

33,00

Suco de tomate, Gin Lurdes, Lea & Perrins, pimenta tabasco, pimenta do reino, limão e sal

● GIN TÔNICAS ●

HIBISCO – Gin Lurdes infusionado com Hibisco, Menta e Tônica – R\$ 29,00

CÍTRICO – Gin Lurdes infusionado com laranja bahia e limão siciliano e Tônica - R\$ 29,00

LUPULADO – Gin Lurdes com Lúpulo, triple sec, licor de lúpulo e Tônica - R\$ 29,00

HERBAL – Gin Lurdes com Capim Santo, Hortelã e pimenta e Tônica - R\$ 29,00

BOMBAY – Gin Bombay, tônica, tomilho e Laranja Bahia – R\$ 30,00

TANQUERAY – Gin Tanqueray, Alecrim, Limão Siciliano – 31,00

MARTIN MILLER'S – Gin Martin Miller's, Tônica Fever Tree, Morango e Pimenta do Reino 41,00

HENDRIX – Gin Hendrix, Pepino, limão e Tônica Fever Tree – 39,00

SAN BASILE – Gin New Wave, Tônica e Tangerina – 31,00

SAN BASILE – Gin Classic, Tônica, Limão Siciliano e Cardamomo – 32,00

● CLASSICOS ●

APEROL SPRITZ – Aperol, prosecco e água com gás R\$ 29,00

BLOODY MARY – Vodka Stolichnaya, Suco de Tomate, Lea&Perrins, Limão, e Condimentos - 35,00

BOULEVARDIER – Bourbon Evan Willians, Punt E Mês e Campari – R\$ 35,00

CAIPIRINHA 2 LIMÕES – Cachaça Nova, Limao Tahiti, Limao Siciliano – R\$ 27,00

CAMPARI&TONIC – Campari, Água Tônica e Limão – R\$ 27,00

CARDINALE – Gin Tanqueray, Campari, Carpano – R\$ 33,00

COSMOPOLITAN – Stolichnaya, Tripel Sec, Suco de Limão, Cramberry – R\$ 31,00

DRY MARTINI – Gin Bombay, Noilly Prat e Azeitona – R\$ 31,00

FITZGERALD – Gin Bombay, Limão Siciliano e Angostura – R\$ 31,00

MANHATTAN – Evan Willians, Martini Rosso, Luxardo e Cereja – R\$ 35,00

MARGARITA – Tequila José Cuervo, Triple Sec e Limão Tahiti – R\$ 29,00

MOJITO – Rum Bacardi, Limão, Água com Gás e hortelã - R\$ 29,00

NEGRONI – Gin Tanqueray, Punt E Mês, Sweet Vermouth San Basile - R\$ 32,00

NEW YORK SOUR – Jim Beam, Limão e Vinho Tinto – R\$ 33,00

OLD FASHIONED – Bourbon Evan Willians - R\$ 35,00

OLD PAL – Evan Willians, Campari e Carpano - R\$ 35,00

PAPER PLANE – Jim Beam, Amaro San Basile's, Aperol, Limão Siciliano - R\$ 31,00

RABO DE GALO – Cachaça, Cynar e Carpano - 25,00

SPICED MOJITO – Spiced Rhum San Basile's, limao, Água com Gás e Hortelã - R\$ 31,00

TOM COLLINS – Gin Bombay, Limão Siciliano, Club Soda – R\$ 31,00

WHISKEY SOUR – Bourbon Jim Beam, suco de limão siciliano, açúcar – R\$ 29,00

● WHISKYS, WHISKEYS, BOUBONS E TENESSES ●

JIM BEAM - White – Bourbon – R\$ 23,00

JAMESON – Standard Irish Whiskey – R\$ 25,00

CHIVAS REGAL 12 anos – Blended Scotch Whisky – R\$ 27,00

JOHNNY WALKER – Black Label - Blended Scotch Whisky – R\$ 27,00

SINGLETON – Dufftown – Single Malt Scotch Whisky – R\$ 33,00

JACK DANIELS – Single Barrel Select Tennessy Whiskey – R\$ 33,00

EVAN WILLIAMS – Kentucky Straight Bourbon – R\$ 27,00

• VODKAS •

STOLICHNAYA - Premium Vodka – R\$ 21,00

GREY GOOSE – French Vodka – R\$ 27,00

• TEQUILA •

TEQUILA JOSÉ CUERVO – 4 AÑOS – R\$ 21,00

• CACHAÇAS •

PRINCESA ISABEL - Bálsamo e Jaqueira – 42%GL – Linhares ES - A mistura encontrou harmonia na picância das madeiras com a leve untuosidade da jaqueira – R\$ 15,00

MATRIARCA 4 MADEIRAS – 42%GL – Medeiros Neto – BA - Um dos mais importante lançamentos de 2019, este inusitado blend leva cachaças envelhecidas em jaqueira, louro canela, amburana e bálsamo – R\$ 22,00

MAGNIFICA RESERVA SOLEIRA – carvalho ex bourbon – 43% GL – Vassouras – RJ - Esta soleira de barris de carvalho ex-bourbon empilhados em 7 lances e submetidos ao rodízio do destilado. Movimenta-se 1 vez por ano até a base. Perfil sensorial herbal e picante com toque de frutas secas. Sabores de baunilha, toffel, caramelo e um final longo de coco. Boa presença de álcool e muito equilíbrio. Faz frente a boa parte dos whiskies disponíveis no mercado R\$ 39,00

1000 MONTES 3AOB – carvalho americano – 40% GL – Faria Lemos – MG - Envelhecida por 3 anos em um sistema semelhante a soleira, porem horizontalizado. A Cachaça passa por barris de carvalho americano. Captura da madeira os taninos, baunilha caramelo e fumaça, este ultimo oriundo da tosta 4. É complexa e delicada – R\$ 21,00

CARAÇUIPE – Jequitibá Rosa – 40%GL – Campo Alegre – AL - Com 100 anos de história. Muito leve na boca, fresca e aromática - R\$ 17,00

• GARRAFAS •

MENTAL MOON – LURDES GERMAN – PILS – 4,8% ABV – 27 IBU - 473ml - R\$ 29,00
MENTAL MOON – LURDES – WEST COAST IPA – 6,5% ABV – 67 IBU - 473ml - R\$ 35,00
BACKER – CORLEONE - IMPERIAL RED IPA – 7,7% ABV – 62 IBU - 600ml - R\$ 35,00
BACKER / TRÊS LOBOS – EXTERMINADOR – AM. WHEAT - 4,8% ABV – 18 IBU - 600 ml - R\$ 29,00
BOLD – Step Back – West Coast Double IPA – 8% ABV – R\$ 45,00
DEMONHO – TOCANDO O TERROR – DIPA - 7,7% ABV – 80 IBU - 473 ml - R\$ 47,00
DOGMA – HOPLOVER – IMPERIAL IPA - 8,5% ABV – 90 IBU - 473 ml - R\$ 45,00
DOGMA – TOURO SENTADO – American IPA – 6,5% ABV – 60 IBU – R\$ 45,00
FAZENDA ZALAZ – DO RANCHO - BLOND ALE 6,5% ABV – 375 ml - R\$ 35,00
FAZENDA ZALAZ – IANDÉ – SOUR BARREL AGED CACAU E CAFÉ - 8,9% ABV - 375 ml - R\$ 49,00
FAZENDA ZALAZ - Lúmen - Citrus Pale Lager - IBU 40 - ABV 9% - 375ml - R\$ 37,00
FAZENDA ZALAZ - Spontaneous Saison #1 - Farmhouse Ale - IBU N/A - ABV 6% - 375ml - R\$ 39,00
HANSSENS ARTISANAAL - Lambic com cassis - 6% ABV - 375ml - R\$ 99,00
HATOR - Ramsés III - New England Sour Mango - 5% ABV - 45 IBU - 473ml - R\$ 45,00
HEILIGE BR - Gose com coentro, ameixa e pêssego - 8,4% ABV - 500ml - R\$ 39,00
INFECTED BREWING – Dark Enemy - Belgian Dark Strong Ale - 10% ABV - 33 IBU – R\$ 56,00
JIMMY EAGLE - Billy Bunny - Weiss - IBU 12 ABV 5% - 500ml - R\$ 27,00
JIMMY EAGLE - Buffalo Bill - Russian Imperial Stout - 10% ABV - 50 IBU - 500ml - R\$ 39,00
JIMMY EAGLE - Eddie Horse - Belgian Tripel - 8% ABV - 30 IBU - 500ml - R\$ 39,00
JIMMY EAGLE - Fox McCoy - Irish Red Ale - 5,5% ABV - 20 IBU - 1L - R\$ 65,00
JIMMY EAGLE - Jeff Lion - Imperial IPA - 8,5% ABV - 65 IBU - 500ml - R\$ 45,00
JIMMY EAGLE - Pelican Roy - British Porter - 5,8% ABV - 30 IBU - 500ml - R\$ 35,00
JUAN CALOTO - Fuga de Black River Jail - Black IPA - IBU N/A - ABV 7,2% - 473ml - R\$ 42,00
JUAN CALOTO - Jack Burton Atira y Después Pergunta- ESB - IBU 36 ABV 5,4% - 473ml - R\$ 38,00
MEA CULPA - LUXÚRIA - Stout - IBU 70 ABV 10% - 473ml - R\$ 39,00
MEA CULPA – PREGUIÇA - WitBier - IBU 11 ABV 5% - 473ml - R\$ 35,00
PILSNER URQUELL – PILSNER CZECH - 4,4% ABV - 40 IBU - R\$ 38,00
SATÉLITE – Hop Attack - Ekuanot - IBU 50 - ABV 6,5% - 473ml - R\$ 47,00
SCHÖFFERHOFER - Hefeweizen - 5% ABV - 500 ml - R\$ 29,00
SYNERGY – Snow Wit - Witbier - IBU 13 - ABV 4,6% - 473 ml - R\$ 35,00
SYNERGY – Union Session IPA - IBU 45 - ABV 3,8% - 473ml - R\$ 35,00
SYNERGY – Burst It UP – NEIPA - IBU 45 - ABV 7% - 473ml - R\$ 40,00
TARANTINO - Urban Saison - Saison - IBU 25 ABV 6% - 473ml - R\$ 25,00
TRÊS ORELHAS FT. INFECTED - Belg. Golden Strong Ale - IBU 26 - ABV 7,7% - 500ml - R\$ 32,40
UNICORN – Stout - IBU 30 - ABV 5,3% - 473ml - R\$ 23,00
UNICORN – Fruit - Fruitbeer - IBU 10 ABV 4% - 473ml - R\$ 25,00
ZAPATA – Frida – Porter – 6% ABV – 40 IBU – R\$ 16,00
ZAPATA – Albert – Himalayan Gose Berry – 4,6% ABV – 7 IBU – R\$ 15,00

• GARRAFAS •

ZAPATA – Ziggy Lemon – Witbier - 4,6% ABV – 12 IBU – R\$ 15,00
ZAPATA – Ziggy Orange – Witbier – 5,4% ABV – 18 IBU – R\$ 15,00
ZAPATA – Mahatma – American IPA – 5,8% ABV – 50 IBU – R\$ 15,00
ZAPATA – Ludwig – Heles – 4,8% ABV – 16 IBU – R\$ 14,00
ZAPATA – Ma Donna – Bohemian Lager Virgin – 5,2% ABV – 40 IBU – R\$ 15,00
ZAPATA – Zumbi Black Beattle – Black IPA – 7,5% ABV – 75 IBU – 18,00
ZAPATA – Toi Maori – New Zeland Pale Ale – 5,2% ABV - 40 IBU
ZAPATA – Tasmania - Australian Sour Ale – 4,2% ABV - 8 IBU

• Vinhos •

Tília - Tinto - Malbec / Syrah - 750ml - Argentina	R\$ 129,00
Tília - Branco - Chardonnay - 750ml - Argentina	R\$ 124,00
Trofeo - Tinto - Carmenere - 750ml - Chile	R\$ 92,00
Ápice - Rosé - Syrah - 750ml - Chile	R\$ 108,00

• Soft Drinks •

Nespresso	R\$ 6,00
Refrigerantes de lata	R\$ 7,00
Água com ou sem gás	R\$ 5,00
Sucos de lata	R\$ 8,00

FARM TO TABLE não é uma moda ou uma grife, aqui no BAR DA LURDES é o conceito que rege nossa rotina, a nossa busca pelas melhores matérias-primas, nosso respeito ao sabor original, sem aditivos ou conservantes, e as formas ancestrais desse cozinhar. Aqui, os grãos, sempre orgânicos, são demolidos e cozinham lentamente. Esse é nosso caminho, a jornada do sabor que alimenta corpo e energiza a alma.

ALMOÇO DA LURDES



Para garantir os ingredientes frescos e orgânicos – e pelo respeito que temos a quem os produz – um dos nossos parceiros é o Instituto Barú, que promove o direito à alimentação e nutrição adequada. Quem coloca as mãos na comida que chega à sua mesa é o chef Guilherme Norce, formado pela Gastromotiva, um movimento social pelo poder transformador da cozinha.

PF ORGÂNICO DA LURDES

Sem firula, mas com muito carinho e todo respeito aos bons ingredientes, esse pêssego promete te renovar a fé na humanidade.

Sirva-se à vontade da nossa salada de dois tipos de folhas com filetes de legumes cozidos. Experimente o pickles de beterraba e o molho da cigana. Nosso prato tem arroz, feijão, farofa, vinagrete e uma proteína a sua escolha:

- Proteína bovina (orgânico criado sem antibiótico) **R\$ 35,**
- Filé de coxa e sobrecoxa (orgânico criado sem antibiótico) **R\$ 28,**
- Falafel (bolinho feito à base de cogumelos paris, grão-de-bico e arroz, tudo orgânico e grelhado) **R\$ 28,**

A água saborizada da cigana e o sorbet de frutas da estação estão inclusos no valor do pêssego que só a Lurdes tem.

ACOMPANHAMENTOS ORGÂNICOS

Purê de batata roxa **R\$ 4,** • Ovo frito **R\$ 4,** • Vegetais do dia **R\$ 4,** • Folha salteada **R\$ 4,**