



	R\$
<b>Porções (acompanhadas por pão artesanal Batard)</b>	<b>Peq / Grande</b>
<b>Mix Pirineus</b> – delicadas fatias de embutidos estilo espanhol: fuet, cantimpalo e chorizo picante	16 / 39
<b>Mix Jais</b> – tenras fatias de pastrami suíno e de cupim e língua bovina defumados. Charcutaria artesanal produzida com dedicação e tradição familiar	18 / 43
<b>Mix de Queijos</b> – mix de queijos de vaca, cabra e ovelha, selecionados entre produtores artesanais de SP e MG	22
<b>Tábua mista</b> – mix dos três itens acima. Excelente opção para degustar todos os sabores, serve 3 pessoas	45
<b>Mix Curiango</b> – salame e chorizo produzidos artesanalmente com matéria prima de primeiríssima qualidade na Serra da Bocaina, SP	25
<b>Mix A.Mar</b> – lascas de tainha defumada, charcutaria do mar e filetes de sardinha curados em azeite 2% extra virgem, com leve toque de pimenta dedo-de-moça	37
<b>Queijo Tulha</b> – generosa fatia desse queijo premiado tipo Pecorino produzido pela Fazenda Atalaia, no interior de SP	26
<b>Bruschette</b> – duas fatias crocantes de baguette cobertas com:	
Lardo com alecrim	7
Rillette de porco (com um toque de canela)	11
Manteiga de bottarga	13
<b>Porção de pão extra</b>	6

