

TRAGO

DRINKS

EXCLUSIVOS



MANGA ROSA

Vodka infusionada com pimenta dedo de moça, suco de limão Taiti, purê de manga, xarope simples, borda de flor de sal e pimenta rosa.

R\$28



ENCRUZILHADA

Cachaça envelhecida em barril de balsamo com fatwash de azeite de dendê, suco de limão cravo, xarope de rapadura, e pimenta biquinho flambada em Jerez.

R\$27



LAGUN

Bourbon, suco de limão Taiti, extrato de gengibre, xarope simples, finalizado com cerveja Lagunitas IPA.

R\$29



SAKURA

Bourbon infusionado em cerejas maraschino, blend de vermute rosso, amaretto e angostura.

R\$34



CAFEIRO

ColdBrew, Gin infusionado com cascas de laranja bahia e Campari.

R\$34

RELEITURAS



BLUE BEE'S

(Bee's Knees)

Gin infusionado em um blend de chá cítricos e de clitoria, suco de limão siciliano e xarope de mel.

R\$30



R.I.P MAINE

(Remember the Maine)

Bourbon infusionado em cereja maraschino, blend de vermute rosso e um toque de absinto.

R\$28



BITTERSWEET NEGRONI

(Negroni)

Gin infusionado com cascas de laranja bahia, blend de Vermute Rosso com Fatwash de chocolate amargo e Campari.

R\$34



COLDBREW MARTINI

(Espresso Martini)

ColdBrew, Vodka, Amaro e xarope simples.

R\$29



OLIVE MARTINI

(Dirty Martini)

Gin infusionado em azeitonas verdes e Noilly Prat.

R\$33



CAUDA GALLUS

(Rabo de Galo)

Cachaça envelhecida em barril de balsamo com fatwash de manteiga de garrafa, Cynar, Vermute Rosso e spary de cataia.

R\$27

CLÁSSICOS

BLOODY MARY

Suco de tomate feito na casa, Vodka, Worcestershire, suco de limão, pimenta tabasco e sal.

R\$28

BOULEVARDIER

Bourbon, blend de Vermute rosso e Campari.

R\$34

BRAMBLE

Gin, suco de limão Taiti, xarope simples, finalizado com licor de amora.

R\$27

FITZGERALD

Gin, suco de limão siciliano, xarope simples e angostura bitter.

R\$28

PENICILLIN

Whisky Scotch, suco de limão siciliano, xarope de mel e gengibre artesanal e finalizado com spray de whisky single malt.

R\$35

RED SNAPPER

Gin, Suco de tomate feito na casa, suco de limão, Worcestershire, sal, pimenta tabasco e um toque de xarope simples.

R\$30

NEGRONI

Gin, blend de vermute rosso e Campari.

R\$30

PAPER PLANE

Bourbon, Amaro, Aperol e suco de limão siciliano

R\$27

TOM COLLINS

Gin, suco de limão siciliano, Xarope simples, finalizado com Club soda.

R\$27

WHITE LADY

Gin, Triple Sec, suco de limão siciliano e clara de ovo.

R\$27

Não encontrou algum cocktail, nós podemos reproduzir qualquer clássico. Verifique a disponibilidade com a nossa equipe.



@TRAGO_BAR

GIN TÔNICA ESPECIAIS

POP

Gin, Agua Tônica e Zimbro.

R\$20

LILA

Gin infusionado em um blend de cha cítricos e Clitoria, Agua Tônica, Limão siciliano e Zimbro.

R\$24

HIBIS

Gin com infusão de hibiscos secos, um leve toque de xarope de gengibre, Agua Tônica e cardamomo.

R\$24

TROPICAL GIN

Gin com Redbull Tropical

R\$29

VODKA COM REDBULL

(escolha seu sabor)

R\$33

VINHO

consulte a disponibilidade

CERVEJAS

HEINEKEN LONG NECK

R\$10

LAGUNITAS IPA LONG NECK

R\$18

SOL LONG NECK

R\$10

SOFTS

AGUA DO FILTRO
CORTESIA

AGUA
R\$5

CAFÉ NESPRESSO
R\$6

SUCO DE TOMATE
feito na casa
R\$10

SUCO DE UVA ORGÂNICO
R\$12

SUCO DE LARANJA
natural
R\$9

REFRIGERANTES
R\$6

REDBULL
(Energy Drink, Sugarfree e Tropical)
R\$15



TRAGO

ENTRADAS

- BOLOVO** R\$15
Ovo gema mole envolto em blend da casa.
- ARANCINI** R\$29
Bolinho de risoto de abóbora recheado com bochecha de porco.
- BURRATA** R\$42
Compota de tomate, pesto de manjeriçã, toffee de alho e focaccia da casa.
- PANZAROTTO** R\$34
Camembert envolto em massa de focaccia, pomodoro e folhas amargas.
- BATATA BEEF POUTINE** R\$32
Batatas rústicas com glace de carne e queijo coalho.
- CROQUETE DE PASTRAMI** R\$38
Acompanha molho de mostardas com melaço de cana.

PRATOS

- PARMEGGIANA**
Mignon empanado, pomodoro, burrata e batatas rústicas.
R\$44
- STEAK TARTARE**
Mignon picado na ponta da faca, condimentos, pistache e chips da casa.
R\$42
- SPAGUETTI TRIFOLATI**
Grano duro, cogumelos salteados, creme de leite e parmesão.
R\$38

SANDUÍCHES

-
- POLPETONE BURGER**
Polpetone recheado com mussarela e provolone, pomodoro, ovo gema mole e batatas rústicas.
R\$33
-
- PASTRAMI**
Pão brioche, pickles da casa e mix de mostardas.
R\$42

SOBREMESAS

- DOCE DE ABÓBORA**
Abóbora, quenelle de nata e raspas de laranja.
R\$14
- TORTA DE CHOCOLATE**
Chocolate meio amargo e creme de doce de leite.
R\$20