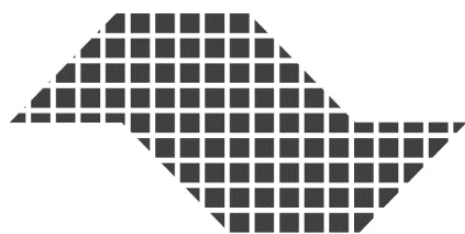


Hocus
pocus



PRA COMEÇAR

AZEITONAS FRITAS 28,

Um dos itens mais surpreendentes do cardápio, na nossa opinião.

FININHAS 25,

Nossas batatas fritas com páprica e maionese de alho assado.

CROQUETA DE VÓ 35,

São 4 unidades das nossas Croquetas cremosas de carne cozida lentamente na cerveja, cebolas, pimentões, tomates e cheiro verde. A verdadeira comida da casa da Vó em forma de bolinho.

FALAFEL DO CHEF 28,

Típico falafel do Oriente Médio, receita de família do nosso Chef, com muitas especiarias e nossa maionese de curry.

CHICKEN CHICKEN NO FUBÁ 38,

Cubos de frango marinados com mostarda, manjerona e limão, empanados na farinha Panko e fubá, servidos com a nossa maionese de alho assado.

COXINHA DE CARNE SECA 32,

4 Coxinhas cremosas e crocantes em cada mordida, recheadíssimas com um belo molho de carne seca, ervas e Catupiry®. Pra garantir a crocância extra, empanamos tudo isso na farinha Panko e também servimos com nossa maionese de alho, porque vocês sempre pedem mesmo.

BOLINHO PORÓ 32,

5 bolinhos de queijo, com a melhor de combinação dos queijos prato, montanhês e curado e um belo de um soffrito Ítalo-Paulista, acompanhados do molho de pimenta da casa.

TORRESMO CARNUDO 33,

4 belíssimos torresmos de barriga de porco marinada, cozidos, prensados e fritos, servidos com limão siciliano.

GUIOZA MELADO 30,

Porção de 5 guiozas fritos de legumes e especiarias, acompanhados de molho de mel queimado e flor de sal.

SANDUÍCHES

CACHORRO-QUENTE 32,

Linguiça artesanal mineira com molho de cheddar, sofrito, aioli de alho assado e farofa de bacon.

BURRITO DE COGUMELOS 29,

Nosso burrito vegetariano é recheado de cogumelos Paris e Shitake salteados com chimichuri e shoyu, uma camada da maionese de alho assado da casa, rúcula e mostarda, envoltos no pão folha.

BURGUERS

BACON BURGUER 40,

Pelo nome você já deve imaginar o que vai nesse aqui, mas quando experimentar a combinação da maionese da casa com os queijos prato e muçarela, o blend de carne e o bacon caramelizado no pão brioche amanteigado com gergelim você vai ver que não é só um hambúrguer de bacon comum.

CHEDDAR BURGUER 38,

Blend de carne Hocus Pocus, cheddar derretido e cebola caramelizada com especiarias no pão brioche amanteigado com gergelim.

HAMBÚRGUER 35,

Blend de carne Hocus Pocus, maionese da casa com os queijos prato e muçarela e salada no pão brioche amanteigado com gergelim.

SOBREMESA PRA COMPARTILHAR

SPACE FUDGE 40,

Assim que você o pedir, começamos a preparar seu fudge, feito com chocolate belga, creme de confeiteiro e farofa de cookies.

Demora uns 20 minutinhos para ficar pronto, então lembra de pedir com antecedência!

TAP LIST – HOCUS POCUS

ALMA | Oat Lager 4,4% ABV - 300ml - **14,**

Nossa Oat Lager com um pouco mais de 4% ABV é leve e tem um corpo extremamente cremoso, com maltes que servem como a base perfeita para os lúpulos frescos. Nenhum ingrediente é protagonista e tudo se junta em uma coisa só, inseparável, em uma só essência onde nada poderia ser retirado ou adicionado.

ORANGE SUNSHINE | American Blonde Ale com Laranja, 5% ABV – 300ml - **15,**

Uma das cervejas mais leves que já criamos, bem fácil de beber, mas aromática e com uma personalidade de cerveja extrema. A refrescância cítrica dos lúpulos e da laranja se equilibram para que cada gota só transmita sentimentos leves e o teor alcoólico baixo, de 5%, permite que você possa aproveitar milhares dessas gotas sem maiores preocupações.

MANA | German Pils, 5% ABV – 300ml - **15,**

Nossa German Pils feita com o lúpulo Crystal, que entrou ainda na fervura com uma quantidade suave, e o malte Melano, que trouxe sua personalidade deixando a base com um toque caramelado e uma sensação crispy no fim. Os aromas se misturam entre os cítricos e frutados, combinados com uma camada floral que traz lembranças de rosas e um leve amadeirado lá no fundo, tudo isso sem tirar o protagonismo do malte.

AURA | Tropical Hazy IPA, 5% ABV- 300ml - **16,**

Feita pros amantes das Hazys poderem aproveitar o estilo também no dia a dia, com sua leveza e alta drinkability, sem perder aquela força aromática. O lúpulo Strata trouxe os aromas de maracujá pra primeira camada sensorial, como se a fruta estivesse sendo aberta nesse exato momento, e depois deixou um toque herbal e mineral no segundo plano. Por estar na família das Hazys, a Aura garante uma textura macia, aquela turbidez bem característica do estilo, e um finalzinho seco que pede pelo próximo gole.

APA CADABRA | American Pale Ale, 5,2% ABV – 300ml – **17,**

Pra confundir quem espera que cervejas leves tenham pouco aroma e sabor, a APA

Cadabra, com seus 5,2% ABV, traz uma drinkability altíssima, e aroma fortemente cítrico e resinoso que normalmente só se encontra em Imperial IPAs extremamente lupuladas.

MAGIC TRAP | Belgian Strong Golden Ale, 8,5% ABV – 300ml - 17,

Dourada, cristalina e reinventada para ser mais frutada e mais forte que outras do mesmo estilo. A Magic Trap usa uma levedura trapista em temperaturas que maximizam o aroma esterificado intenso de banana, o que acaba mascarando seu teor alcoólico elevado. Assim, ela passa a impressão de ser uma cerveja bem leve, enquanto esconde uma força que só se encontra nas belgas mais pesadas.

PINEAPPLE EXPRESS | American IPA com Abacaxi, 6% ABV – 300ml – 18,

Com um de nossos lúpulos preferidos, o Mosaic, e uma quantidade imensa de abacaxi, uma das frutas daqui do nosso continente que mais combinam com uma IPA. Esses dois ingredientes fresquíssimos combinam perfeitamente gerando um aroma que é a definição de “tropical”, parecendo que foi colocada uma fatia de abacaxi recém-cortado dentro do copo. Com 6% de teor alcoólico e um amargor bem levinho, a Pineapple Express é uma cerveja que sem dúvida vai demonstrar o potencial de uma IPA com adição de frutas.

INTERSTELLAR | American IPA, 7% ABV – 300ml - 19,

A 1ª American IPA que lançamos, escolhida como a 2ª melhor cerveja do Mondial de la Bière 2016 pela votação do público logo na sua estreia. A Interstellar utiliza uma quantidade grande de lúpulos que criam uma explosão de aromas de manga e maracujá, com sabor cítrico extremo para uma IPA de apenas 7% de teor alcoólico.

PERGUNTA PROS MAGOS SOBRE AS NOSSAS CERVEJAS SAZONAIS TAMBÉM ;)

SOFT

MATE DA CASA 11,

Feito aqui todos os dias com casca de laranja, canela, açúcar e finalizado com limão siciliano, mas se preferir pode ser sem limão também ;)

PINK LEMONADE 11,

Feito aqui também. Chá de hibisco e limão siciliano, super refrescante e bonito, pede só pra ver.

REFRIGERANTE 10,

Que nem cerveja, só que meio docinho e sem álcool. Temos Pepsi e Guaraná.

ÁGUA 7,

Engarrafada, com ou sem gás.

SUCOS DO BEM 11,

Naturais engarrafados. Pra confirmar os sabores do dia é só perguntar pra nossa equipe.

DRINKS

NEGRONI 32,

Gin, Campari® e Vermute Rosso

FITZGERALD 32,

Gin, Açúcar, Limão Taiti e Bitter Angostura

Whiskey Sour 35,

Bourbon Whiskey, Suco de Limão Siciliano e Açúcar

Rabo de Galo 28,

Cachaça e Vermute Rosso

Maria Sossegada 28,

Brandy e Vermute Seco

GIN & TONIC 28,

Gin e Tônica

CANTALOUPE TONIC 33,

Gin, Vermute Seco, Água Tônica, Angostura Orange e Melão Cantaloupe

CHERRY TONIC 35,

Gin, Grenadine, Água Tônica e Cereja Marrasquino

APEROL SPRITZ 26,

Aperol, Espumante e Água com Gás

HARD LEMONADE 28,

Vodka, Suco de Limão Siciliano, Açúcar e Água com Gás

CACHAÇAS, UÍSQUES & TEQUILA - DOSES

SERRA DAS ALMAS 16,

Cachaça Branca – BA

SELETA 10,

Envelhecida em Amburana - MG

ESPÍRITO DE MINAS 26,

Envelhecida em Carvalho e em Jequitibá - MG

LEANDRO BATISTA 21,

Envelhecida em Amburana, Bálsamo e Canela Sassafrás - RS

BALLANTINE'S - 12 ANOS 28,

Blended Scotch Whisky

JOHNNIE WALKER RED LABEL 28,

Blended Scotch Whisky

JAMESON 20,

Blended Irish Whiskey

JIM BEAM 25,

Bourbon Whiskey

TEQUILA 23,

Jose Cuervo Silver

Aceitamos cartões de crédito e débito de todas as bandeiras



@hocuspocus | @hocuspocussp