

# COCKTAILS

## NU

### OLÍVIA BITTER | R\$20

Artichoke, vinho branco, limão siciliano, salmoura de azeitona e bitter de laranja.

### QUIRIDIN | R\$20

White Rhum San Basile, limão Taiti, xarope simples, bitter Elixir de abadia e solução salina.

### AMERICANINHO | R\$20

Campari, Vermute Cinzano e club soda.

## PROSEAR

### CURA | R\$35

Alkermes, Fernet, Limão Siciliano, Xarope Simples e Clara Pasteurizada.

### BASIL BRAZA | R\$35

Cachaça Arbórea, Manjericão, Licor Bizantino, Limão Siciliano e Xarope Simples.

### MACACO CHIQUE | R\$

Howler Head Bourbon, Vinho branco, Vermute tinto e solução salina.

### MAGRÃO FUMÊ | R\$

Havana 7, White Duck smoked, Vermute tinto, Cynar, Bitter cacau e café, Perfume de biscoito.

### BARÍS DE OURO | R\$40

Bourbon, The Glenlivet, Limão Siciliano, Água de Mel e Bitter Aromático.

### LARANJA SECA | R\$40

Triple Sec, Jerez, Amaro Stomático, Cítricos, Club Soda e Solução Salina.

### HIGHBALL DE GALO | R\$30

Arbórea Carvalho, Artichoke, vermute e ginger Ale.

### MÉQUI COLLINS | R\$42

Gin Classic, Schrub de Picles, Cítricos, Club Soda e Óleo de Gergelim.

### AUDACIOSA | R\$38

Cachaça Arbórea branca com infusão de queijo canastra, Licor Bizantino e Triple Sec.

## PROSA CLÁSSICA

### NEGRONI | R\$38

Beefeater, Vermute Cinzano 1757 e Campari.

### SAZERAC | R\$75

Remy Martin, Jim Beam Black, Absinthe, Bitter, Açúcar.

### RABO DE CAVALO | R\$40

Cachaça Arbórea Carvalho, Cynar 70, Vermute Tinto e Bitter de Laranja.

### OLD FASHIONED | R\$42

Jim Beam Black, Açúcar, Bitter Aromático e Amarena.

### CAMPARI TONIC | R\$32

Campari, tônica e laranja bahia.

### ROB ROY | R\$45

The Glenlivet, vermute Cinzano 1757, bitter aromático e amarena.

### TUXEDO No.4 | R\$51

Beefeater 24, Jerez, Bitter de Laranja.

### DRY MARTINI | R\$51

Beefeater 24, Vermute Dry.

### ESPRESSO MARTINI | R\$40

Absolut, Licor Tia Maria e Café Espresso.

### MARK TWAIN | R\$40

The Glenlivet, Suco de Limão, Xarope de Simples, Bitter Aromático.

### PAPER PLANE | R\$38

Jim Beam White, Limão, Aperol e Amaro Stomático.

### PENICILIN | R\$42

The Glenlivet, Suco de Limão, Água de Mel, Gengibre e White Duck Smoked.

### FITZGERALD | R\$35

Gin Classic, Suco de Limão, Xarope Simples, Bitter Aromático.

### BLOODY MARY | R\$42

Vodka, bloody mix defumado e intenso, suco de tomate.

## DOSES

### CACHAÇA

ARBÓREA BRANCA | R\$15  
ARBÓREA AMBURANA | R\$15  
ARBÓREA CARVALHO | R\$15  
ARBÓREA BLEND | R\$15

### VERMUTE

CINZANO ROSSO | R\$15  
CINZANO 1757 | R\$35  
PUNT E MÊS | R\$25  
CARPANO DRY | R\$25

### APERITIVOS

CAMPARI | R\$15  
CYNAR | R\$15  
CYNAR 70 | R\$25  
ARTICHOKE | R\$20  
AMARO STOMÁTICO | R\$25  
AMARO DI ANGOSTURA | R\$40  
FERNET BRANCA | R\$28  
FERNET SAN BASILE | R\$18  
FERNET SANLAB | R\$28  
JEREZ TIO PEPE | R\$40  
APEROL | R\$15  
ABSINTHE VERDE | R\$40  
ABSINTHE BLANC | R\$40

### COGNAC & BRANDY

CARLOS | R\$75  
ALEXANDRION | R\$25  
METAXA | R\$25  
REMY MARTIN VSOP | R\$85  
REMY MARTIN XO | R\$250

### LICORES

FRANGÉLICO | R\$40  
DISARONNO | R\$40  
TIA MARIA | R\$30  
COINTREAU | R\$30  
COINTREAU NOIR | R\$45  
TRIPLE SEC SAN BASILE | R\$20  
DRY CURAÇAO | R\$35  
LUXARDO MARASCHINO | R\$40  
BIZANTINO | R\$28  
ALKERMES | R\$25  
LICOR 43 | R\$25

### TEQUILA

ESPOLON REPOUSADA | R\$25

### VODKA

ABSOLUT | R\$20  
ABSOLUT ELX | R\$45  
GREY GOOSE | R\$45  
HAKU | R\$40

### GIN

CLASSIC SAN BASILE | R\$20  
BOMBAY | R\$25  
BEEFEATER | R\$25  
BEEFEATER 24 | R\$38  
THE BOTANIST | R\$57  
ROKU | R\$55  
HENDRICKS | R\$32  
MONKEY 47 | R\$88  
MONKEY 47 SLOE | R\$88

### RUM

WHITE RUM SAN BASILE | R\$25  
HAVANA 3 ANOS | R\$18  
HAVANA 7 ANOS | R\$30  
HAVANA CLUB SELECCIÓN | R\$88  
BACARDI 8 ANOS | R\$35  
MOUNT GAY | R\$170

### WHISKY E WHISKEY

CHIVAS 12 | R\$25  
CHIVAS 15 | R\$45  
BLACK LABEL | R\$25  
SINGLETON | R\$30  
TALISKER | R\$87  
PORT CHARLOTE 10 | R\$120  
THE GLENLIVET | R\$48  
DEWAR'S 12 | R\$28  
JAMESON | R\$24  
JIM BEAM WHITE | R\$18  
JIM BEAM BLACK | R\$28  
MAKER'S MARK | R\$30  
WOODFORD RESERVE | R\$38

## INTÉ

### AMARILDO | R\$42

Amaro Stomático, Amaro de Angostura, Bitter Cacau Café e Uisque, Tintura de Coco Queimado e Chips de Cacau.

### 10 PRAS 4 | R\$38

Licor Bizantino, Fernet, Xarope Simples e Café Expresso.

# VINHOS

## TINTOS

### BAGLIO DO STEFANO RUSSO | R\$159

### CAPUZZIMATI PRIMITIVO DO MANDURIA | R\$359

## BRANCO/VERDE

### MARCHESE MONTEFUSCO PINOT GRIGIO | R\$172

### BONINA BRANCO | R\$159

## ROSE

### MARCHESE MONTEFUSCO ROSATO | R\$165

# BEERS

### CERVEJA LONG NECK (CONSULTAR) | R\$15

### CHOPP (CONSULTAR) | R\$

# SOFTS

### ÁGUA SEM GÁS | R\$7

### ÁGUA COM GÁS | R\$7

### REFRIGERANTE | R\$8

THE  
GLENLIVET

CAMPARI



THE  
GLENLIVET

CAMPARI



THE  
GLENLIVET

CAMPARI



# COZINHA

## CONSERVARIA | R\$38

Caponata de Berinjela, Sardela e Tapenade de Azeitona preta.  
Acompanha Pães e Torradas do dia.

## POLENTINHA | R\$35

Polenta com Frango e Quiabo Tostado.

## BOLINHO DE QUEIJO CANSTRA | R\$42

Bolinhas de puro Queijo Canastra com Molho de Goiabada  
Cascão Picante.

## PASTEL DA FIÍCA | R\$32

Pastel de Farinha Recheado com Carne Desfiada.

## PÃO DE QUEIJO LOUCO | R\$41

Carne Desfiada acompanha Mini Pães de Queijo.

## JILÓ RECHEADO | R\$30

Jiló Recheado com Linguiça e Queijo Canastra.

## COSTELINHA | R\$51

Costelinha Assada com Cabotia Caramelizada.

## SOBREMESA

TORTA DE QUEIJO COM DOCE DE LEITE | R\$30



# FIÍCA

COCKTAIL E HOSP.

THE  
GLENLIVET

CAMPARI

