

# TROPICO

## Coquetéis Clássicos

Negroni.....	R\$38
Fitzgerald.....	R\$38
Gin Tônica.....	R\$38
Gin Tônica com Gengibre.....	R\$40
Gin Fizz.....	R\$40
Basil Smash.....	R\$40
Jerez Sour.....	R\$42
Boulevardier.....	R\$40
Manhattan.....	R\$44
Penicilin.....	R\$55

## Não Alcoólicos

Rastro de Sol.....	R\$26
Abacaxi, Xarope de coco e Laranja	
Whipala.....	R\$26
Limão Taiti, Xarope de Beterraba e Água com Gás	

## Outros

Água.....	R\$7
Com ou Sem Gás	
Sucos Naturais.....	R\$15
Verde, Laranja ou Abacaxi com hortelã	
Baermate.....	R\$14
Bebida Energética Natural Gaseificada	
Refrigerante.....	R\$9

## Cervejas

Heineken.....	R\$15
Heineken 0.0.....	R\$15

## Releituras

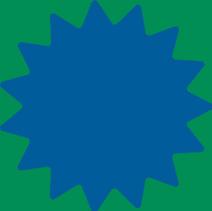
Batuque no Cais (Batidinhas).....	R\$25
Coco, Papaya ou Maracujá	
Sucuri.....	R\$32
Caipirinha de Limão	
Travessia.....	R\$32
Vermut, Água com Gás, Rodela de Laranja e Azeitona	
Estrelar.....	R\$38
Aperol, Vinho Branco e Água com Gás	
Aijalo.....	R\$38
Pisco, Suco de limão, Aquafaba e Xarope simples	
Panthera.....	R\$38
Redução de Beterraba, Cachaça, Suco de Limão e pedaços de Beterraba macerada	
Track-Track.....	R\$40
Fernet Branca, Suco de Laranja, Suco de Limão, Xarope simples e Água com Gás	
Havana Colada.....	R\$40
Rum, Cachaça, Suco de Abacaxi, Coco tostado, Laranja, Aquafaba e Angostura	

## Vinhos

Tinto   (Áustrália).....	R\$42   R\$198
The Stump Jump Red	
Branco   (Chile).....	R\$38   R\$175
Viña Los Boldos	
Rosé   (África do Sul).....	R\$38   R\$185
Durbanville Hills	
Bolhas   (Brasil).....	R\$38   R\$175
Cave Amadeu Brut	



Toda semana pesquisamos e selecionamos rótulos novos de países dos Trópicos. Pergunte à nossa equipe a sugestão do dia.



# BRUNCH

## COMBO I.....R\$55,00

Ovos & Bacon  
Panqueca (Doce de Leite ou Geleia de Frutas Vermelhas)  
Salada de Frutas  
Bebida (Café ou Suco)

## COMBO II **VEGANO**.....R\$50,00

Tostada de Berinjela e Caju  
Bolo de Chocolate  
Salada de Frutas  
Bebida (Café ou Suco)

## COMBO III **VEGETARIANO**.....R\$50,00

Tostada de Cogumelos ou Tostada com Ovo  
Bolo (Chocolate, Banana ou Laranja)  
Iogurte com Granola (com Mel & Geleia de Frutas Vermelhas)  
Bebida (Café ou Suco)

### EXTRAS

Ovo Frito – R\$5,00  
Ovo Mexido – R\$12,00  
Bacon – R\$13,00  
Pão Fermentação Natural – R\$8,00  
Pão Miga – R\$8,00

### CAFÉS

Expresso Tônica.....R\$14,00  
Dose de espresso e tônica

Mocha Doce de Leite.....R\$14,00  
Uma dose de Espresso manchada pela espuma de Leite com Doce de Leite

Chocolate quente.....R\$14,00  
Chocolate cremoso com leite quente

Chocolate gelado.....R\$14,00  
Chocolate cremoso com leite gelado

Pingado com Baunilha.....R\$16,00  
Preparado de leite infusado

### BEBIDAS

Mimosa.....R\$35,00  
Suco de Laranja Bahia e Espumante

Sangria..... R\$150,00  
Vinho Tinto, Frutas Vermelhas, Maça e Hortelã (Jarra)

Ponche.....R\$150,00  
Vinho Branco, Espumante, Pêssego e Frutas Amarelas (Jarra)

Suco Verde.....R\$18,00  
Couve, Maça, Gengibre, Pepino e Abacaxi

# COQUETELARIA PARA COMER E BEBER

Cozinha Líquida Por Chula Barmaid

## ENTRADA

### KILLIMANJARO

*Inspirado no Bloody Mary, só que aqui, latino.*

Abóbora de pescoço assada no forno até dourar, suco de manga natural, tempero de mostarda, sal, toque de tabasco chipotle e vinho blanco. Decorado com manjeriço.

*Ideal para compartilhar e comer com colher.*

R\$65.00



### LUA SOBERANA

*A experiência única de mergulhar num aquário.*

Awamori (destilado japonês), água de tomate clarificada com pimenta biquinho e flor de sal. Perfume de casca de limão siciliano.

*Ideal para quem busca sabor e simplicidade. Para beber rápido.*



R\$45.00

## PRINCIPAL

### ATRÁS DO POR DO SOL

*Um clássico com sal e azul do mar*

Base de London Dry Gin (Beefeater), clitória azul, suco de limão, xarope simples, água de casca de limão gasificada. Acompanha uma torradinha furada e salgada (\*Torradinha contém glúten).

*Sinestesia no paladar.*

R\$42.00



### JUBIABÁ

*Um coquetel que une a essência do nordeste e a paixão do queijo mineiro.*

Gin macerado no dendê, vermute dry infundado com queijo meia cura, palmito e perfume de limão.

*Ideal para paladares exigentes. Risco alto de virar uma paixão. Para sempre.*



R\$42.00

### LUZ DEL FUEGO

*Inspirado nos Maías que se conectavam com os deuses por meio das danças.*

Base de tequila patron silver, suco de abacaxi filtrado, xarope de pimentão queimado, pimenta, limão, e sal.

*Ideal para toda hora, harmoniza e acompanha a noite.*

R\$42.00



## SOBREMESA

### DOCE MISTÉRIO

*Uma viagem às suas lembranças mais afetivas. Doce e inesquecível. É simplesmente impossível tomar um só.*

Licor de milho produzido em Minas Gerais, sorvete de milho com notas de caramelo, rum envelhecido 7 anos. Acompanha, mini milho na frigideira caramelizado.

*Ideal para o final do jantar. Ou apenas o começo para aqueles que só querem beber.*

R\$40.00



# COQUETELARIA PARA COMER E BEBER

Cozinha Líquida Por Chula Barmaid

## ENTRADA

### KILLIMANJARO

*Inspirado no Bloody Mary, só que aqui, latino.*

Abóbora de pescoço assada no forno até dourar, suco de manga natural, tempero de mostarda, sal, toque de tabasco chipotle e vinho blanco. Decorado com manjeriço.

*Ideal para compartilhar e comer com colher.*

R\$65.00



### LUA SOBERANA

*A experiência única de mergulhar num aquário.*

Awamori (destilado japonês), água de tomate clarificada com pimenta biquinho e flor de sal. Perfume de casca de limão siciliano.

*Ideal para quem busca sabor e simplicidade. Para beber rápido.*



R\$45.00

## PRINCIPAL

### ATRÁS DO POR DO SOL

*Um clássico com sal e azul do mar*

Base de London Dry Gin (Beefeater), clitória azul, suco de limão, xarope simples, água de casca de limão gasificada. Acompanha uma torradinha furada e salgada (\*Torradinha contém glúten).

*Sinestesia no paladar.*

R\$42.00



### JUBIABÁ

*Um coquetel que une a essência do nordeste e a paixão do queijo mineiro.*

Gin macerado no dendê, vermute dry infundado com queijo meia cura, palmito e perfume de limão.

*Ideal para paladares exigentes. Risco alto de virar uma paixão. Para sempre.*



R\$42.00

### LUZ DEL FUEGO

*Inspirado nos Maías que se conectavam com os deuses por meio das danças.*

Base de tequila patron silver, suco de abacaxi filtrado, xarope de pimentão queimado, pimenta, limão, e sal.

*Ideal para toda hora, harmoniza e acompanha a noite.*

R\$42.00



## SOBREMESA

### DOCE MISTÉRIO

*Uma viagem às suas lembranças mais afetivas. Doce e inesquecível. É simplesmente impossível tomar um só.*

Licor de milho produzido em Minas Gerais, sorvete de milho com notas de caramelo, rum envelhecido 7 anos. Acompanha, mini milho na frigideira caramelizado.

*Ideal para o final do jantar. Ou apenas o começo para aqueles que só querem beber.*

R\$40.00



# TROPICO

## Para Compartilhar

<b>Pastel (Queijo   Carne)</b> .....R\$32 (04 unidades)
<b>Croqueta (Carne   Palmito   Vatapá)</b> .....R\$32 (05 unidades)
<b>Bolinho (Queijo   Macaxeira)</b> .....R\$32 com Queijo da Canastra (05 unidades)
<b>Coxinha (Frango)</b> .....R\$32 (05 unidades)
<b>Batata Frita</b> .....R\$30 Com Páprica e Queijo Parmesão
<b>Lula Grelhada</b> .....R\$45 Ao Curry
<b>Salada Tropical</b> .....R\$34 Folhas mistas, Queijo de Cabra, Mix de Castanhas, Vinagrete de Mel, Picles de Maçã Verde e Figo

## Lanches

<b>Hamburger dos Trópicos</b> .....R\$45 Pão Amanteigado, Burguer Bovino (blend da casa), Queijo Curado, Molho Chimichurri Vermelho e Folha de Mostarda
<b>Hamburger de Porco &amp; Cordeiro</b> .....R\$45 Pão Brioche, Burguer de Porco e Cordeiro (blend da casa), Queijo Minas, Cebola Roxa, Tomate, Aioli de Pimenta de Cheiro e Molho de Mostarda
<b>Cachorro Quente</b> .....R\$35 Salsicha Artesanal (levemente defumada), Relish de Pepino, Cebola Roxa, Queijo, Ketchup e Mostarda
<b>Choripan</b> .....R\$42 Pão Miga, Linguiça Artesanal, Queijo Muçarela e Pico de Galo
<b>Churrasco</b> .....R\$40 Pão Francês Amanteigado, Maionese da Casa, Bife de Carne e Queijo Curado
<b>Xis Ovo &amp; Bacon</b> .....R\$36 Pão Brioche redondo, Ovo Frito, Bacon, Picles e Queijo Curado
<b>Berinjela &amp; Caju</b> .....R\$35 Pão de Fermentação Natural, Pasta de Castanha de Caju, Berinjela marinada e grelhada, Pesto de Ervas e Tomate
<b>Queijo Quente</b> .....R\$25 Duo de Queijos e Melaço de Cana

## Pratos Principais

<b>Milanesa Argentina</b> .....R\$55 Bife à Milanesa, Arroz, Purê de Batata com Alho Assado e Fatia de Limão Siciliano
<b>Ancho com Fritas</b> .....R\$52 Bife Ancho, Batata Frita e Mostarda da casa
<b>Moqueca Clássica</b> .....R\$65 Peixe Branco, Camarão, Arroz Branco com Tucupi, Castanhas e Farofa de Dendê
<b>Moqueca Vegana</b> .....R\$55 Banana da Terra, Palmito Pupunha, Arroz Branco com Castanhas e Farofa de Dendê (Vegano)
<b>Jollof</b> .....R\$65 Arroz Jollof Senegalês com Camarão, Lula, Gengibre e Leite de Coco. Acompanha Salada de Repolhos com Picles de Chuchu e Especiarias do Oeste Africano
<b>Baião de Dois Vegano</b> .....R\$50 Arroz de Grão curto, Feijão de Corda, Abóbora, Quiabos tostados, Couve e Coentro

## Massas

<b>Sorrentino</b> .....R\$65 Massa fresca recheada com Queijo da Canastra, Molho de Tomate da casa e Castanhas caramelizadas
<b>Linguine com Filet Mignon</b> .....R\$55 Massa Grano Duro, Cubos de Mignon e Molho Vermelho
<b>Linguine com Camarão</b> .....R\$60 Massa Grano Duro, Camarão, Puxuri e Molho Cítrico

## Risotos

<b>Frutos do Mar</b> .....R\$65 Arroz Cremoso, Camarão e Lula Empanada
<b>Cogumelos</b> .....R\$55 Arroz Cremoso, Mix de Cogumelos e Molho Romesco

## Sobremesas

<b>Cocada de Forno</b> .....R\$25 com Sorvete de Abacaxi
<b>Verrine de Chocoçu</b> .....R\$25 Farofa de Castanhas, Doce de Cupuaçu, Mousse de Chocolate, Ganache e Nibs de Cacau
<b>Torta de Queijo &amp; Doce de Leite</b> .....R\$25 com Doce de Leite e Sorvete de Queijo de Cabra
<b>Sorbet do Dia</b> .....R\$25 Consulte nossos atendentes

# TROPICO

## Coquetéis Clássicos

Negroni.....	R\$38
Fitzgerald.....	R\$38
Gin Tônica.....	R\$38
Gin Tônica com Gengibre.....	R\$40
Gin Fizz.....	R\$40
Basil Smash.....	R\$40
Jerez Sour.....	R\$42
Boulevardier.....	R\$40
Manhattan.....	R\$44
Penicilin.....	R\$55

## Não Alcoólicos

Rastro de Sol.....	R\$26
Abacaxi, Xarope de coco e Laranja	
Whipala.....	R\$26
Limão Taiti, Xarope de Beterraba e Água com Gás	

## Outros

Água.....	R\$7
Com ou Sem Gás	
Sucos Naturais.....	R\$15
Verde, Laranja ou Abacaxi com hortelã	
Baermate.....	R\$14
Bebida Energética Natural Gaseificada	
Refrigerante.....	R\$9

## Cervejas

Heineken.....	R\$15
Heineken 0.0.....	R\$15

## Releituras

Batuque no Cais (Batidinhas).....	R\$25
Coco, Papaya ou Maracujá	
Sucuri.....	R\$32
Caipirinha de Limão	
Travessia.....	R\$32
Vermut, Água com Gás, Rodela de Laranja e Azeitona	
Estrelar.....	R\$38
Aperol, Vinho Branco e Água com Gás	
Aijalo.....	R\$38
Pisco, Suco de limão, Aquafaba e Xarope simples	
Panthera.....	R\$38
Redução de Beterraba, Cachaça, Suco de Limão e pedaços de Beterraba macerada	
Track-Track.....	R\$40
Fernet Branca, Suco de Laranja, Suco de Limão, Xarope simples e Água com Gás	
Havana Colada.....	R\$40
Rum, Cachaça, Suco de Abacaxi, Coco tostado, Laranja, Aquafaba e Angostura	

## Vinhos

Tinto   (Áustrália).....	R\$42   R\$198
The Stump Jump Red	
Branco   (Chile).....	R\$38   R\$175
Viña Los Boldos	
Rosé   (África do Sul).....	R\$38   R\$185
Durbanville Hills	
Bolhas   (Brasil).....	R\$38   R\$175
Cave Amadeu Brut	

 Toda semana pesquisamos e selecionamos rótulos novos de países dos Trópicos. Pergunte à nossa equipe a sugestão do dia.