

- NADA -

Brejosa - 67

Vodka, limão galego, licor de lúpulo e espuma de IPA servido com Presunto Serrano desidratado e geléia de lúpulo.

Maria Amarelada - 64

Tiquira, manga verde, chutney de manga, solução salina e pickles de maxixe.

Sebastião - 67

Blend de cachaça Nada, vermute tinto, licor de jabuticaba e vinagre de Jerez.

Daiquiri 8 - 54

Rum bacardi 8 anos, limão taiti e xarope de açúcar.

Chá das 6 - 57

Gin Tobermory, limão galego, xarope de semente de coentro, perfume de zimbro e Pêra desidratada.

Vai ter Coentro sim! - 57

Cachaça envelhecida em reserva do Zito com infusão de semente de coentro, purê de umbu com coentro, grapefruit, solução salina e ar salgado de coentro.

Ver muito para ver bem - 57

Vermute tinto de Jerez, vermute seco, vermute branco, óleo sacharum de laranja baia e limão siciliano finalizado com laranja kinkan em calda.

- Trabalhamos com uma coquetelaria repleta de simbolismo onde os ingredientes, muitas vezes, tem finalidades além do sabor, por este motivo, não alteramos a receita –

Couvert artístico sugerido – R\$ 30,00

- NADA -

Não me venhas com essa - 54

Blend de cachaça armazenada em amburana, purê de morango com canela, limão siciliano e melaço de madiocaba.

Galo Preto - 57

Cachaça envelhecida em castanheira com fat wash de óleo de coco, Cynar, Cinzano 1757 e um beiju de tapioca com geleia amanteigada de pimenta de cheiro verde.

Miserê - 64

Hendricks com fat wash de azeite de dendê, infusão de vermute seco com noz moscada, solução salina e camarão seco.

Cubismo - 54

Cubos de melancia com injeção a vácuo de gin com infusão de manjerição, limão siciliano, cointreau e angostura laranja, tudo isso em um drink com folhas de manjerição desidratadas por cima.

Le Finesse - 64

Gin Martin Miller`s, purê de acerola e espumante brasileiro Rio Sol.

Sinar de vida - 64

Blend de cachaça Nada, cynar, cynar 70, jaggermeister, chamboard e vermute seco.

Bananada - 67

Whisky turfado, cachaça envelhecida em ipê, licor de flor de sabugueiro, vermute seco e óleo de sacharum de banana, servido com um delicioso doce de banana defumado.

Bebidas:

Ipa Goose Island - 24

Água Saborizada do dia - 14

Refrigerante - 7

Água St.pierre - 24

Vinhos:

Petit Chablis (branco) - 497

DNA 99 (tinto) - 427

Brunello di Montalcino (tinto) – 670

Bourgogne Rochebin (tinto) - 324

- Trabalhamos com uma coquetelaria repleta de simbolismo onde os ingredientes, muitas vezes, tem finalidades além do sabor, por este motivo, não alteramos a receita –

- Pra beliscar -

Camarão Encapotado - 44

Camarão pistola envolto numa massa cremosa de aipim, empanado com crocante de tapioca

Bijú com Vinagrete de Polvo - 44

Mini-bijú, vinagrete de polvo, aioli de dendê, azeite e um toque de limão galego

Bolinho de Peixe e Molho Lambão – 17

Dupla de croquete de peixe defumado e conserva de pimenta e caldo de peixe

Bolinho de Banana da Terra com Carne de Fumeiro – 24

Trio de croquetes empanados no fubá de milho crioulo

Lula Estufada – 64

Lula recheada com um temperadíssimo cuscuz de milho, bisque de cavaquinha e farofa de acarajé

As Ostras – 54

Dupla de Ostras do dia

- Pra beliscar -

- Trabalhamos com uma coquetelaria repleta de simbolismo onde os ingredientes, muitas vezes, tem finalidades além do sabor, por este motivo, não alteramos a receita –

Couvert artístico sugerido – R\$ 30,00

Canelinha de Siri - 24

Massa de Urucum e páprica recheado com siri catado e gel de maná-cubiu, uma fruta nativa da floresta amazônica e flor de mel

Espetinhos na Manteiga de Garrafa -

- **Cavaquinha** - ou Lagosta sapateira, um fruto do mar, levemente adocicado grelhado, acompanha salada de brotos - 67
- **Camarão** - Camarão Pistola, pimentões, cebola e farofa de pão - 67
- **Carne de Sol** - Nossa carne de Sol maturado por 10 dias, banana da terra e pimentão – 47

Charcutaria do Mar - 87

Sashimi de Tainha defumada, ostras e mexilhão em conserva do Projeto A.mar

Poucini de Rabada - 44

Pedaços de aipim, crocantes por fora, suculentos por dentro, cobertos com nosso ragu de rabada cozido por 8h e queijo da canastra curado

- Trabalhamos com uma coquetelaria repleta de simbolismo onde os ingredientes, muitas vezes, tem finalidades além do sabor, por este motivo, não alteramos a receita –

Couvert artístico sugerido – R\$ 30,00