

CANTI NHOBAR

O CANTINHO É UM REFÚGIO LOCALIZADO ENTRE VILA BUARQUE E SANTA CECÍLIA, PROPORCIONANDO UMA EXPERIÊNCIA ÚNICA QUE CELEBRA A RIQUEZA CULTURAL E GASTRONÔMICA DO BRASIL.

O AMBIENTE É PROJETADO PARA TRANSPORTAR OS VISITANTES POR DIFERENTES CANTOS DO PAÍS, COM DECORAÇÃO QUE MESCLA ELEMENTOS TRADICIONAIS DE DIVERSAS CULTURAS REGIONAIS.

OS DRINKS, INSPIRADOS EM INGREDIENTES BRASILEIROS, BUSCA OFERECER UMA VIAGEM PELOS SABORES AUTÊNTICOS DO BRASIL.

A TRILHA SONORA, QUE VAI DA BOSSA NOVA AO SAMBA, ENRIQUECE A EXPERIÊNCIA, CRIANDO UM AMBIENTE VIBRANTE E DESCONTRAÍDO.

QUEREMOS QUE VOCÊ SE SINTA EM CASA, PROPORCIONANDO MOMENTOS ESPECIAIS, SEJA PARA UM HAPPY HOUR, JANTAR OU ENCONTRO COM AMIGOS. É UM DESTINO PARA QUEM BUSCA UMA EXPERIÊNCIA AUTÊNTICA E ACOLHEDORA NO CORAÇÃO DE SÃO PAULO.

 [cantinhobar.sp](https://www.instagram.com/cantinhobar.sp)

CERVEJA, CHOPP E VARIADOS

CERVEJAS E CHOPP

CHOPP \$8,90
BECKS 600ML \$17
SERRA MALTE 600ML \$17
HEINEKEN 600ML \$18
PATAGONIA 600ML \$21
LONGNECK'S \$14

OUTRAS BEBIDAS:

REFRIS \$7
REFRESCO DO DIA \$13
(PRODUZIDO CONFORME FRUTAS FRESCAS DO DIA)
CHÁ DA CASA \$15
KOMBUCHAS \$18
CHÁS GASEIFICADOS \$15

MOSSOS AUTORAIS

MEGROMI DE JABUTICABA \$36

GIM YVY MAR, VERMU DE JABUTICABA, CAMPARI
COM INFUSÃO DE JABUTICABA.
ALCOÓLICO, FRUTADO, AMARGO. UM
MEGROMI FRUTADO

CANTINHO \$34

GIM YVY MAR, ST VERGER, CALDA DE PITANGA
E CEMOURA, LIMÃO, PIMENTA ROSA, PICLES
DE CEMOURA E CLUB SODA.
DRINK QUE LEVA O NOME DA CASA!

CAJUÍMA HIGHBALL \$42

BOURBON, REDUÇÃO DE CAJUÍMA, BITTER
DE LARANJA E CLUB SODA.
PARA QUEM GOSTA BASTANTE DE WHISKEY, MAS
COM UM PINGO DE CAJUÍMA.

CALMINHO \$32

CACHAÇA EMVELHECIDA, FERMET, LIMÃO, CHÁ
DE MARACUJÁ COM CAMOMILA.
REFRESCANTE, HERBAL E CÍTRICO. UM DRINK
PARA ACALMAR!

MOSSAS BATIDIMHAS

BATIDIMHA DE MARACUJÁ C/ ERVA DOCE \$25

CACHAÇA, MARACUJÁ E ERVA DOCE.
BATIDIMHA COM BASTANTE PRESENÇA DA CACHAÇA,
CÍTRICO E UM TOQUE DE ERVA DOCE
TRAZENDO FRESCOR

BATIDA DE PITANGA \$25

CACHAÇA, PITANGA, CHÁ DE FOLHA DE
PITANGA E FLOR DE SAL.
CÍTRICO, FRUTADO, COM UM TOQUE SALINO.

MOSSOS CLÁSSICOS

BATIDA PAULISTA \$28

CACHAÇA, LIMÃO E AÇÚCAR.
PRECURSOR DA CAIPIRÍMHA E
MUITO REFRESCANTE

BOULEVADIER \$39

BOURBON, BLEND DE VERMOUTH E CAMPARI.
RELEITURA CLÁSSICA DO MEGROMI,
MAS COM BOURBON!

CASINO \$42

GIM, LICOR MARRASQUINO, LIMÃO, BITTER DE
LARANJA. UM CLÁSSICO ESQUECIDO,
MAS EXTREMAMENTE BOM!

COENTRO SMASH \$32

GIM YVY MAR, COENTRO E LIMÃO.
REFRESCANTE, CÍTRICO E MUITO COENTRO!

HANKY PANKY \$39

GIM, BLEND DE VERMOUTH, FERMET BRANCA.
CLÁSSICO, ALCOÓLICO, HERBAL!

RABO DE GALO \$35

CACHAÇA, BLEND DE VERMOUTH,
VERMOUTH DRY E AMGOSTURA
BASTANTE PRESENÇA DA CACHAÇA,
ADOCICADO E LEVEMENTE AMARGO!

PORÇÕES

MIX DE CASTANHAS \$16

NESTE BLEND TEMOS CASTANHAS DE BARU, CAJU, PARÁ E AMÊNDOAS. UMA BOA OPÇÃO PARA PETISCAR!

BOLINHO BAIÃO DE DOIS \$30

TODOS AQUELES INGREDIENTES DESSE PRATO TÍPICO DENTRO DE UM BOLINHO BEM ESPECIAL. (4 UNID.)

CUBO DE CARNE SECA C/ MANDIOCA \$28

AQUELA RECEITA DA TRAVESSA DE ESCONDIDINHO DE CARNE SECA COM MANDIOCA EM FORMATO DE CUBOS. (4 UNID.)

CROQUETE DE TILÁPIA \$34

CONSIDERADO O MAIS ESPECIAL DO CARDÁPIO, FILÉ DE TILÁPIA ENVOLVIDO EM UM CROQUETE COM CASTANHA DO PARÁ. (4 UNID.)

CROQUETE DE BERINJELA \$36



ESSE É PARA MUDAR DE OPINIÃO, ATÉ QUEM FALOU QUE NÃO GOSTA DE BERINJELA, TEM QUE PROVAR. (6 UNID.)

BOLINHO DE ARROZ C/ COUVE-FLORES \$34



BEM FOFINHO, PARA LEMBRAR DA VOVÓ, RECEITA DE BOLINHO DE ARROZ, NA NOSSA VERSÃO COM COUVE-FLORES. (8 UNID.)

DADINHO DE TAPIOCA \$37



NA VERSÃO, COM INGREDIENTES BASEADOS NO NOSSO FRUTO CASTANHA DE CAJU, TEMOS O NOSSO QUADRADINHO BEM ESPECIAL. (9 UNID.)

PASTÉIS DE CARNE \$36

AQUELE CLÁSSICO DE MUITOS LUGARES. NA COMPOSIÇÃO TEMOS CARNE, OVOS E AZEITOMAS VERDES. (6 UNID.)

DOSES/TRAGOS

CACHAÇA BOM DE BICO \$15.

A PURÍSSIMA DO ESPÍRITO SANTO. FRUTADO COM PRESENÇA AGRADÁVEL DA DOÇURA DA CAMA.

CACHAÇA TIE \$18

NO PRESENTE TRAZ AS MELHORES TRADIÇÕES MINEIRAS. SABOR DE CAMA FRESCA E DE VARANDA DE FAZENDA.

CACHAÇA CASÓRIO PERFEITO \$18

TRATA-SE DO CASÓRIO PERFEITO ENTRE JEQUITIBÁ, BÁLSAMO E AMBURAMA. SEM MAIS O QUE DIZER.

CACHAÇA PRINCESA ISABEL AMBURAMA \$22

NO AROMA CRAVO, CAMELA E UM FINAL DE CHOCOLATE. NA BOCA BAUMILHA, COCO, MEL E RAPADURA E CORPO ALCOÓLICO MAIS ACENTUADO. É UMA BOA PEDIDA!A

CACHAÇA PRINCESA ISABEL JEQUITIBÁ ROSA \$22

NO AROMA, NOTAS FLORAIS E FRUTADAS. MUITO EQUILIBRADA NO PALADAR, COM RETROGOSTO AGRADÁVEL E PERSISTENTE DE CAMA-DE-AÇÚCAR.

CACHAÇA PRINCESA ISABEL CARVALHO \$25

EMVELHECIDA POR TRÊS ANOS EM BARRIS DE CARVALHO AMERICANO, FRANCÊS E AMBURAMA.

AGUARDENTE JAMUÁRIA \$14

TRADICIONAL DE JAMUÁRIA, NO MORTE DE MIMAS.COM 48% DE TEOR ALCOÓLICO, EMVELHECIDA EMDORMAS DE UMBURAMA POR 2 ANOS.

CACHAÇA SERRA LIMPA \$25

CACHAÇA DIRETO DE PARAÍBA, COM PRODUÇÃO LIMITADA E 100% ORGÂNICA. EMVELHECIDA POR 6 MESES EM TONÉIS DE IMOX.

PRINCESA ISABEL BÁLSAMO E JAQUEIRA \$22

INSPIRADO NAS TRADIÇIONAIS CACHAÇAS DE BÁLSAMO, PORÉM, COM NOSSO TOQUE CAPIXABA. AROMA DE AMIS MARCANTE, COM PERFUME FLORAL E DE FRUTAS AMARELAS.

CACHAÇA EMVELHECIDA 1922 \$18

BLEND ELABORADO PARA TRAZER SUAVIDADE NO PALADAR. EMVELHECIDA SEPARADAMENTE EM BARRIS DE CARVALHO, IPÊ E JEQUITIBÁ.

CACHAÇA PRATA 1922 \$15

CACHAÇA PRATA, MUITO SUAVE E COM UM PEQUENO TOQUE DE CACHAÇA EMVELHECIDA EM JEQUITIBÁ.