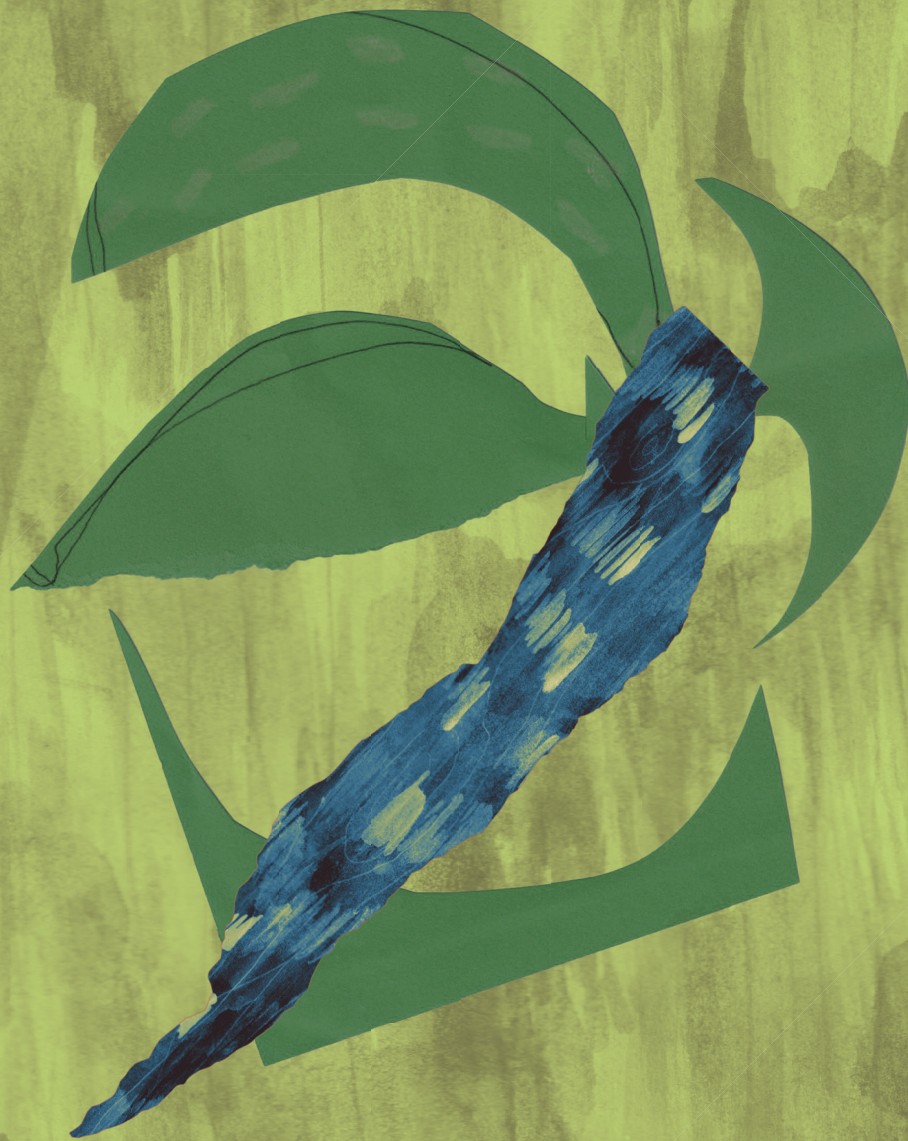


COZINH 



ESCABECHE

MEXILHÃO R\$42

Mexilhão em conserva finalizado com sumac e broto de coentro.

KARE PAN R\$22

Pão frito delicinha, kare de legumes, maionese de kimchi. (v)

MOQUECA

YAKE R\$48

Bolinho de moqueca de legumes, maionese de hondashi, chutney de tomate e katsobushi. (V)

KATSU

SANDO R\$52

Sanduíche de copa lombo à milanesa, pickles de maxixe, lakyo, tarê e maionese de hondashi.

TIRADITO DE

PEIXE R\$58

Peixe marinado, ponzu de pico de gallo, cebola roxa, guacamole de wasabi, pêssego e tobiko.

ARROZ

CALDOSO R\$68

Arroz caldoso de camarão e pancetta, tomate confit, alho frito, maionese de alho e legumes.

BOCADO DE

ALFACE E

PEQUI R\$38

Alface recheado com salada de alho poró e cebola roxa, vinagrete de feijão fradinho e furikake, molho de laranja e pequi, paçoca cítrica e ajo blanco. (v) (V)

TACO DE

CAMARÃO R\$42

Taco, salada de camarão, guacamole com wasabi e pickles de maçã verde.

ROBATAS

Brócolis R\$18

Taré, lakio, alho frito. (v) (V)

Mini milho R\$18

Molho holandaise, sumac, páprica e limão siciliano.

LULA R\$24

Lula grelhada, molho picante e pebre.

BERINGELA R\$22

Beringela, misso e raspa de limão. (v) (V)

SOBREMESAS

TORTA BASCA

DE MILHO R\$38

Torta de milho, caramelo de misso, pipoca caramelizada e sorvete de baunilha.

PICOLÉ

MATIZ R\$42

Pergunte ao staff os sabores disponíveis.

BAR



1873 1873
Heineken®

AUTORAIS

TROPICANA R\$44

Scotch Whisky,
Coco, Caju e Lichia

SANGUE

BOM R\$45

Tequila Blanco,
Chocolate Branco,
Beterraba e
Framboesa

DR. GREEN

THUMB R\$42

Absolut Vodka,
Salsão, Kiwi e
Iogurte Grego

LOW END THEORY R\$55

Bourbon Whiskey,
Cachaça de
Carvalho, Gergelim,
Rapadura e Nozes

MATITA

PERÊ R\$42

Scotch Whisky,
Gengibre, Tucupí e
Coentro

PARADISE R\$45

Aperol, Café, Ameixa
e Espumante

MAGNÓLIA R\$42

Gin, Acerola e Jasmin

SO NICE R\$48

Rye Whiskey, Melão,
Shissô e Chardonnay

ELZA R\$52

Gin, Azeite de oliva
e Vinagrete

Tcha Tcha

Tcha R\$46

Absolut vodka,
Matcha, Camomila
e licor de ervas

CLÁSSICOS

GARIBALDI R\$40

Campari e Suco de
Laranja fluffy

GIMLET R\$45

Beefeater Gin,
Cordial de Limão,
rosas e Limão
Siciliano

TOM COLLINS R\$45

Beefeater Gin,
Limão e Água com
gás

PORN STAR

MARTINI R\$46

Absolut Vodka,
Maracujá, Baunilha
e Espumante

ESPRESSO

MARTIN R\$46

Absolut Vodka, Cold
Brew de Coco e Licor
de café

DARK AND

STORMY R\$48

Rum Envelhecido,
Limão, Ginger Beer e
Angostura Bitter

PAPER

PLANE R\$50

Scotch whisky,
Vermute doce e licor
Bénédictine D.O.M

BLACK

MANHATTAN R\$70

Rye Whiskey, Amaro
Averna e Angostura
Bitter

MARTIN

MILLERS

MARTINI R\$78

Martin_Millers Gin,
Noilly Prat e Azeitona

CLÁSSICOS

CASK NEGRONI R\$82

The Botanist Gin,
Campari Cask e
Antica Fórmula

LAST WORLD R\$90

Gin, Chartreuse
Verde, Luxardo
Marraschino e
Limão

MACALLAN OLD FASHIONED R\$110

Macallan 12, Cumaru
e Angostura Bitter

CERVEJAS

HEINEKEN R\$17

HEINEKEN ZERO R\$17

LAGUNITAS R\$26

VINHOS

TAÇA R\$35

Consultar com a
nossa equipe pelas
opções do dia.

SOFT

ÁGUA COM E SEM GÁS R\$6

BAERMATE R\$12

REFRI R\$8

MOCK TAILS

não alcóolicos

BERRY SPRITZ R\$28

Óleo de cítricos
com morango,
ervas aromáticas
gaseificadas.

PIÑA COLADA R\$28

Abacaxi, baunilha
e leite de coco
clarificado.

CLOVER QUASE CLUB R\$28

Especiarias,
framboesa, limão e
proteína de leite.