

Para Começar

- Couvert: crudités (beterraba, cenoura e aipo) + chips de raízes brasileiras + mousse de wasabi **R\$29** - Baldinho extra de chips **R\$15**
- Pão sourdough tostado com abacate, limão, coentro, tomate e sementes de girassol **R\$29**
- Coxinha de galinha orgânica com molho de pequi (4 unid) **R\$39**
- Croqueta de cordeiro com chutney de tamarindo (5 unid) **R\$49**
- Costelinha com molho cítrico de goiaba (4 unid) **R\$49**
- Sirijú, Bolinho vegano de siri 100% vegetal a base de fibra de caju com óleo de sacha inchi e farinha d'água de Bragança (4 unid) **R\$39**

*Me desculpe
por tudo o que
disse quando
estava com
fome*



Entradas

- Salada de folhas orgânicas, queijo feta, beterraba assada no balsâmico, rabanete, amêndoas caramelizadas no masala, azeitona e nosso deli vinagrete Dijon com mel **R\$39**
- Sashimi de atum fresco com tartar de abacate e molho teriaki de abacaxi **R\$45**
- Ceviche de peixe branco, leite de tigre com lima da pérsia, aneto e milho peruano. Servido com sorbet de manga **R\$47**
- Vatapá de abóbora e chips de raízes com tartar de vegetais **R\$39**

Especial almoço final de semana



- Feijoada de Frutos do Mar com feijão branco e piri-piri servida com arroz jasmim com pupunha e farofa de maracujá **R\$75 - R\$145** para 2 pessoas

Pratos

- Atum selado em crosta de limão siciliano acompanhado de risoto de gengibre e castanha de caju **R\$82**
- Salmão curado com aneto e emulsão de laranja, noodles de feijão verde, teriaki de gengibre e sunomono de pepino e lichia. **R\$79**
- Moqueca Caiçara de lula e peixe branco com banana da terra, arroz jasmim de coco crocante e farofa de maracujá **R\$79 - R\$ 145** para 2 pessoas
- Pirarucu – peixe de manejo sustentável da Amazônia – com purê de banana da terra, emulsão de tucupi e vinagrete de carambola **R\$82**
- Curry de frango ao leite de coco com legumes, cogumelos, capim santo, limão kaffir, gengibre e banana. Servido com arroz jasmim, damasco e castanhas **R\$79 - R\$145** p 2 pax
- Tortelone Artesanal de beterraba com agrião orgânico tostado, fondant de queijo feta (opção de versão vegana sem queijo) e amêndoas **R\$65**
- Paleta de cordeiro braseada com especiarias sobre ravioli de batata baroa com molho de iogurte trufado, pesto de hortelã e amêndoas crocantes **R\$92**
- Prato pra Dois: Filé Mignon ou Costelinha (a escolher) na brasa com legumes grelhados, chimichuri, farofa de alecrim (legumes: batata doce / palmito / cogumelo / brócolis) **R\$120**
- Moqueca vegana com palmito e banana da terra, arroz jasmim de coco crocante e farofa de maracujá **R\$62 - R\$110** para 2 pessoas
- Double Steak vegano de fibra de caju Amazonika Mundi com tucupi negro e maionese de alho, servido com mandioca rústica, purê de banana da terra, saladinha fresca orgânica e pãozinho crocante de polvilho e cúrcuma **R\$69**

O Amor tem Sabor



- Carpaccio de banana brúleé sobre creme de ovos moles e canela com sorvete de tapioca **R\$39** – serve 2 (opção vegana com sorvete de tapioca com leite de coco e creme inglês vegano)
- CoCoLoco - falso coco recheado de sorvete de tapioca com cocada mole e banana da terra grelhada **R\$33** (opção vegana doce de leite de castanhas e sorvete de tapioca com leite de coco)
- Angels Cake - bolo mousse de chocolate com caramelo de Baileys e flor de sal **R\$33**
- Pudim de leite com rapadura e crocante de manjeriço **R\$29**
- Pina Colada: Abacaxi Tostado na cachaça mineira, sorvete de tapioca (ou sorbet de manga para opção vegana) e lascas de coco **R\$29**

Coquetéis clássicos numa viagem tropical

- Pink Lady – gin vitória régia, calvados, purê de framboesa, sour mix **R\$32**
Cosmopolitan – vodka polonesa sobieski, suco de cranberry, suco de limão, cointreau **R\$32**
Pisco Sour – pisco capel, xarope de açúcar, sour mix, bitter chuncho **R\$32**
Godfather – whisky, south comfort **R\$32**
Tommy's margarita – tequila josé cuervo, suco de limão, mel **R\$32**
Tom Collins- gim, limão siciliano gaseificado e licor artesanal de jabuticaba **R\$32**
Negroni – gin vitória régia, carpano clássico, campari **R\$32**
Old Fashioned – whisky bourboun, açúcar, angostura bitter **R\$32**
Old Cuban - bacardi ocho, suco de limão siciliano, hortelã, angostura bitter, espumante **R\$32**
Hemingway Daiquiri - rum, suco de grapefruit, suco de limão, luxardo marachino **R\$32**
French 75 - gin, suco de limão siciliano, xarope de açúcar, espumante **R\$32**
Mojito – rum, hortelã, suco de limão, xarope de açúcar, água com gás **R\$32**
Paloma – tequila 1800 prata, soda artesanal de grapefruit, mel, água gaseificada **R\$35**
Tom Collins – Gin Tanqueray ten, limão, sugar syrup, clube soda **R\$38**

Assinaturas

- Monkey Monkey - rum carta blanca, licor de banana artesanal, água de coco, gengibre, mel e canela **R\$32**
Morena Tropicana - cachaça infusionada com cacau, caju, mel de urucú, suco de limão, licor 43 **R\$32**
Tropical - rum oro, licor 43, mix cítrico, purê de yuzu, pimenta, hortelã, noz moscada **R\$32**
Bloody Mary Wasabi - vodka, suco de limão, bloody mix com wasabi, suco de tomate, chips da terra com barriga de porco desidratada **R\$32**
Pina Colada desconstruída - blend de rums kraken e bacardi, abacaxi, coco fresco e espuma de coco **R\$32**
Moscow mule – vodka polonesa sobieski, suco de limão, espuma de gengibre com graviola **R\$32**
Spicy berry – tequila josé cuervo, suco de cranberry, suco de limão, tabasco, cointreau **R\$32**
Batidinha Granfina de coco artesanal **R\$29**
Preta Pretinha - Vodka, caju, tangerina, limão Taiti **R\$30**
Shangrila – Gin Tanqueray, morango, purê de framboesa, água de coco, limão siciliano na taça envolvida no pó de cacau **R\$35**
Zaza Baêa - Vodka vanilla, água de coco, coco fresco, água de rosas com especiarias **R\$32**

Desperte sua sede pelo Extraordinário



Gin tónicas Vitória Régia \$30

Gin Forest – gin vitória régia com xarope de camomila e jasmin, limão siciliano, tônica

Gin tangitana pepper – gin vitória régia, licor artesanal de tangerina, pimenta dedo de moça e tônica

Nossas Caipirinhas

Caipiserrote – cachaça orgânica yaguara, gelo de caldo de cana, gengibre, suco de limão **R\$32**

Caipiginger – cachaça mineira, gengibre, limão thaiti, mel **R\$29**

Maracujá com pimenta – cachaça mineira, maracujá, pimenta dedo de moça **R\$29**

Ketel One Botanical Spritz Collection \$34

Ketel one botanical peach & orange blossom, lâminas de frutas da estação e manjeriço

Ketel one cucumber & mint, hortelã, pepino e club soda

Ketel one grapefruit & rose, suco de grapefruit, frutas cítricas e espumante

Cervejas 330ml

Praya Witbier [\$16] Beck's puro malte [\$12] Stella Artois [\$12] Stella Artois sem glúten [\$16]

Mais...

Limonada com água de rosas [\$15]

Abacaxi com capim santo [\$15]

Mate natural caseiro [\$12]

Água de coco natural [\$14]

Soda da casa: [\$12]

Sicilians - Água de limão siciliano gaseificada artesanalmente no Preshh

Bergamota - Água de tangerina com hortelã gaseificada artesanalmente no Preshh

Chá Detox de hibiscos, folhas de amora e anis [\$15]

Kombucha da casa [\$18]

Água mineral gaseificada e aromatizada naturalmente na casa com frutas cítricas [\$12]

Capim santo perfumado com gengibre, limão siciliano e adoçado com mel de engenho [\$15]

Limonada de cranberry [\$12]

Água Prata com e sem gás, Refrigerantes, tônica, Club Soda [\$8]

Água importada

Café Nespresso [\$8]

Cappuccino clássico ou de Ovomaltine [\$8 p - \$13 g]

Chás naturais: de folhas de hortelã ou de folhas de capim santo [\$10]

