

B O -

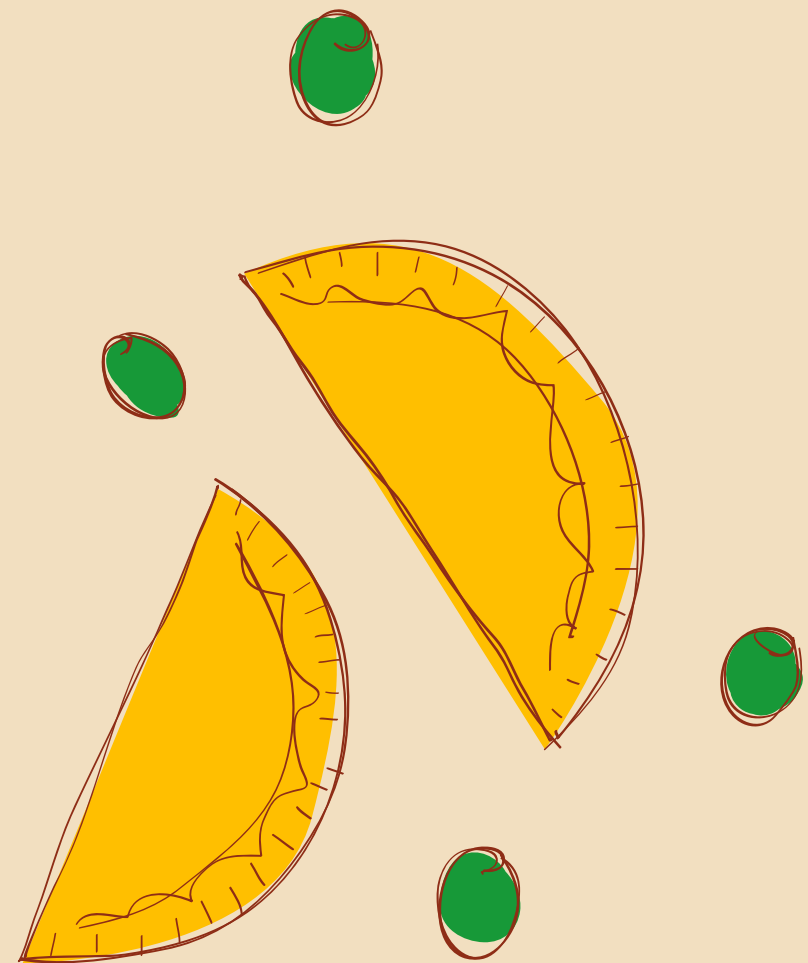
T E C A

G E M

N O M A D E

SEGUNDA A SEXTA

*** 17H ÀS 20H ***

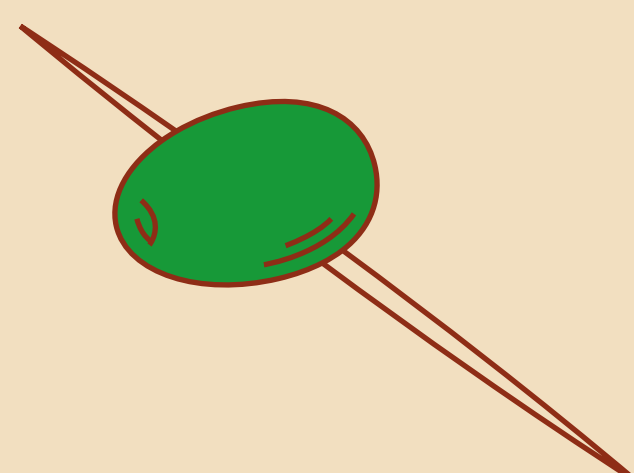


COMIDINHAS

Queijo tostado com mel de abelha nativa	R\$29
Mini pastéis de queijos brasileiros 6un	R\$35
Dadinho de tapioca com 8un compota de goiaba e cítricos	R\$32
Carne de onça tradicional 4un	R\$35
Croquete de cupim com molho de queijo 4un	R\$38
Croquete de bacalhau com molho de pimenta 4un	R\$38
Torresmo com geleia de jabuticaba 8un	R\$45
Mini bolovo de ovo de codorna com salsa de pimentas 4un	R\$38
Mini pão com bolinho de porco 2un	R\$38
Frango frito com molho tártaro porção	R\$48

TÁBUAS

Frios Embutidos selecionados, queijo, picles e conservas	R\$80
Carne com farofa Cortes nobres de porco e boi fatiados e farofa	R\$140
Linguiça artesanal Acompanha pães e vinagrete	R\$99



DRINKS R\$28

LEMON BEAT

Cachaça, limão siciliano e mel

RABO DE GALO

Cachaça e vermute doce

MACUNAIMA

Cachaça, limão, açúcar e fernet

BATIDA ROSA

Rum, abacaxi, laranja e grenadine

XEQUE MATE

Rum, chá mate, limão rosa, guaraná

MARIA MOLE

Brandy osboune, martini bianco, lasca de coco



CAIPIRINHAS

R\$36

FRUTAS

Morango

Três limões

(taiti, siciliano, limão rosa)

Siciliano com uva

DESTILADOS

Cachaça

Vodka

Rum

Saque

CERVEJAS ESPECIAIS

Maniacs Mad Sour R\$24

Framboise lata 350ml

Maniacs 41 Pils R\$22

long neck 355ml

Bastards Café da R\$28

Manhã em Beagá lata 473ml

Bastards Hector R\$28

5 Rounds lata 473ml

Chopp 300ml (sob consulta) R\$16

