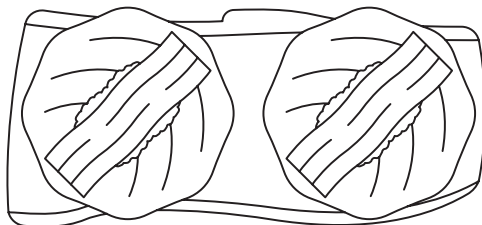


JANTAR E ALMOÇO DE SÁBADO
DINNER AND SATURDAY LUNCH



JANTAR

Dinner

segunda a sábado

19h - 23h

monday to saturday

7pm - 11pm

ALMOÇO DE SÁBADO

Saturday Lunch

sábado

12h - 15h

saturday

12pm - 3pm

COUVERT

PÃES DE FERMENTAÇÃO NATURAL, MANTEIGA DA CASA 28,
Sourdough bread, house butter

SNACKS

CANELONE CROCANTE DE QUEIJO, ESPUMA DE TRUFA 59,
 4 UNIDADES
Crunchy cheese cannelloni with truffle foam

CARNE DE ONÇA, OVO DE CODORNA, TORRADAS 55,
 6 UNIDADES
Steak tartare, quail egg, crunchy bread

PORQUINHO, COUVE, BACON 40,
 2 UNIDADES
Pork, green cabbage, bacon

CROQUETE DE CUPIM, MOLHO DE QUEIJO TULHA DEFUMADO 60,
 4 UNIDADES
Hump steak croquete, smoked tulha cheese sauce

CROQUETE DE BACALHAU, MOLHO DE PIMENTA 62,
 4 UNIDADES
Codfish croquete, pepper sauce

GUIOZA, CAMARÃO PICANTE 42,
 4 UNIDADES
Spicy shrimp gyoza

GOHAN FRITO, TARTAR DE ATUM, MAIONESE DE ABACATE 60,
 4 UNIDADES
Crispy rice, tuna tartar, avocado mayonnaise

CROCANTE DE PORCO, ATUM, NORI, WASABI E MISSÔ 65,
 4 UNIDADES
Crunchy pork, tuna, nori, wasaki and missô

ROLINHO VIETNAMITA DE PATO, VEGETAIS 50,
 E MOLHO ORIENTAL
 4 UNIDADES
Vietnamese duck roll, vegetables and oriental sauce

OSTRA* NA BRASA, LIMÃO 35,
 2 UNIDADES
Oyster on the grill, lemon

OSTRA*, SORBET DE FRUTAS VERMELHAS FERMENTADAS 38,
 2 UNIDADES
Fresh oyster, fermented red fruits sorbet*

SELEÇÃO DE QUEIJOS 79,
Selection of brazilian cheese

*Somente de quinta a sábado / Only from thursday to saturday

ENTRADAS

Starters

SALADA NOMADE - FOLHAS ORGÂNICAS, 🌱 34,
PICLES DE VEGETAIS, TORRADAS

Nomade salad - Organic leafs, vegetables pickles, toasts

SALADA DE VEGETAIS E TUBÉRCULOS NA BRASA, 🌱 56,
COALHADA E VINAGRETE

Grilled vegetables and tubers, curd and vinaigrette

ABÓBORA ASSADA, BRÓCOLIS TOSTADO, 🌱 40,
SEMENTES, QUEIJO DE CABRA

Roasted pumpkin, toasted broccoli, seeds and goat cheese

POLVO CONFITADO, ALHO, CEBOLA E TOMATES 🌱 88,
Acompanha pão de fermentação natural

Confit Octopus, garlic, onion and tomatoes with sourdough bread

SALADA DE BACALHAU, HOMUS, VEGETAIS E PÃO PITA 🌱
Cod salad, hummus, vegetables and pita bread

LULAS E PUPUNHAS NA BRASA, TUCUPI, 🌱🌱 72,
LARANJAS E GREMOLATA

Grilled squid and pupunhas, tucupi, oranges and gremolata (italian herb sauce)

STEAK TARTARE NOMADE, BATATAS FRITAS E CHIPS 75,
Steak tartare, french fries and chips

PRINCIPAIS

Main Courses

RAVIOLI DE MOZZARELLA DE BÚFALA, 95,
 ESPUMA DE ABÓBORA COM SALSA DE NIRÁ, QUINOA
Mozzarella ravioli, pumpkin foam with garlic chives salsa, quinoa

CAMARÃO ROSA NA BRASA, PUPUNHA, 170,
 TOMATES ASSADOS E ESPUMA DE LIMÃO
Grilled shrimp, palm heart pupunha, roasted tomatoes and lemon foam

PEIXE DO DIA NA BRASA, MOLHO DE MOQUECA, 179,
 ARROZ DE COCO E FAROFA CAIÇARA
Grilled fish of the day, moqueca sauce, coconut rice and farofa

BACALHAU, PURÊ DE BATATA TRUFADO, 189,
 REDUÇÃO DE CEBOLA, VAGEM NA BRASA E RABANETE
Codfish, truffled mashed potatoes, onion reduction, braised green beans and radishes

ARROZ DE BACALHAU, ESPINAFRE, 135,
 OVO PERFEITO, CRISPY DE MANDIOQUINHA
Codfish rice, spinach, perfect egg, crispy manioc

ARROZ CREMOSO DE POLVO, LULAS NA BRASA, 170,
 TUCUPI E CROCANTE DE PORCO
Creamy octopus rice, grilled squid, tucupi and crispy pork

RAVIOLI DE CORDEIRO, COGUMELOS, 132,
 ESPUMA DE GRANA PADANO
Lamb ravioli, mushrooms, grana padano foam

CORDEIRO, COUSCOUS MARROQUINO, 150,
 COALHADA, MOLHO DO ASSADO COM ESPECIARIAS
Lamb, couscous, curd, roast sauce

COSTELA DE PORCO LAQUEADA, NHOQUE RECHEADO 158,
 CUESTA AZUL, DEMIGLACE DE CAFÉ
Lacquered pork ribs, stuffed nhoque, brazilian blue cheese, coffe demiglaze

ENTRANHA, MOLHO DE QUEIJO CUESTA AZUL, 155,
 CEBOLA BRULÉE, BACON E DEMI-GLACE
Skirt Steak, cuesta azul cheese sauce, onion brulée, bacon and demi-glaze

ANCHO GRElhADO, CHIMICHURRI, BATATAS ASSADAS, 165,
 MOSTARDA, QUEIJO TULHA E PICLES DE CEBOLA
Grilled ancho, chimichurri, roast potatoes, mustard, tulha cheese and onion pickle

NHOQUE BOLONHESA, ESPUMA UMAMI, QUINOA CROCANTE 98,
Gnocchi, bolognese, umami foam, crispy quinoa

SOBREMESAS

Desserts

BOLO DE CHOCOLATE EM CAMADAS, SORVETE DE LEITE 🌾 38,
E CRUMBLE DE CHOCOLATE BRANCO

Layer chocolate cake, milk ice cream and white chocolate crumble

TEXTURAS DE COCO 40,

Bombocado, mousse de beijinho,
quebra queixo, sorvete e tuille de coco

Coconut textures

TORTA DE QUEIJO, SORVETE DE GOIABADA 35,

Cheesecake, goiabada ice cream

RABANADA, CALDA DE DOCE DE LEITE, 35,
SORVETE DE LEITE

French toast, dulce de leche sauce, milk ice cream

PARIS BREST, MOUSSE DE AMENDOIM E COCO 42,

Paris brest, peanut mousse and coconut

MOUSSE DE MILHO, PIPOCA DOCE 🌾 35,

Corn mousse, caramel popcorn

DEGUSTAÇÃO DE SORVETES 30,

Ice creams tasting

FRUTAS DA ESTAÇÃO 🌾🌿 20,

Seasonal fruits

COCKTAILS**APEROL SPRITZ 39,**

Aperol, espumante brut, água com gás

MOSCOW MULE 42,

Vodka, xarope de gengibre, limão e espuma de gengibre

COSMOPOLITAN 49,

Vodka, suco de cranberry, licor de laranja e limão

PENICILLIN 49,

Whisky, mel e xarope de gengibre

KIR ROYAL 37,

Licor de cassis, espumante brut e amarena

LILLET VIVE 41,

Aperitivo lillet blanc, tônica, morango e hortelã

SBAGLIATO 42,

Espumante brut, vermute, campari

NEGRONI 45,

Gin, vermouth, campari

WHISKY SOUR 45,

Billet, açúcar, limão, angostura, clara de ovo

OLD FASHIONED 43,

Billet, cubos de açúcar, angostura, laranja

BOULERVARDIER 49,

Billet, vermouth rosso, campari

FITZ GERALD 37,

Gin, limão, açúcar, angostura

BLOODY MARY 35,

Vodka, suco de tomate, limão e temperos

BELLINI 39,

Suco de pêssego, espumante

DARK'S STORM 47,

Bacardi, angostura, gengibre, limão, açúcar

PALOMA 47,

Tequila prata, suco de toranja, mel, limão, água com gás

CAIPIRINHA 28,

Cachaça, limão, açúcar

EXPRESSO MARTINI 44,

Vodka, kahlua, expresso

MARGARITA 42,

Tequila, limão, cointreau, sal

GIN TÔNICA 37,**GIN TÔNICA TANQUERAY 42,****GIN TÔNICA PLYMOUTH 49,****GIN TÔNICA HENDRICK'S 59,****GIN TÔNICA MONKEY 47 69,**

LICOR

Liqueur

LICOR 4 42,
LIMONCELLO VILLA MASSA 46,
BAILEY'S 38,
FRANGÉLICO 56,
COINTREAU 42,
KAHLUA 42,

BITTER'S

CAMPARI 34,
APEROL 34,

CACHAÇA

PORTO MORRETES 29,

COGNAC

HENESSY V.S.O.P 149,

RUM

BACARDI 8 ANOS 54,
BACARDI CARTA BLANCA 32,
HAVANA 3 ANOS 38,

VODKA'S

ABSOLUT 36,
BELVEDERE 68,
GREY GOOSE 56,

GIN

Gin

TANQUERAY 44,
PLYMOUTH GIN 54,
HENDRICKS 64,
MONKEY 47 74,

WHISKY

Whisky

JACK DANIEL'S SINGLE BARREL 94,
JACK DANIEL'S Nº7 42,
GENTLEMAN JACK 54,
BULLEIT BOURBON 60,
JOHNNIE WALKER RED LABEL 36,
JOHNNIE WALKER BLACK LABEL 48,
JOHNNIE WALKER GOLD LABEL 98,
JOHNNIE WALKER BLUE LABEL 189,
CHIVAS 12 ANOS 44,
MACALLAN DOUBLE CASK 12 ANOS 169,
GLENMORANGIE 10 ANOS 138,
GLENFIDDICH SINGLE MALT 12 ANOS 75,
THE GLENLIVET SINGLE MALT 15 ANOS 128,
JAMESON IRISH WHISKY 52,
ROYAL SALUTE 21 ANOS 169,

CERVEJAS

Beers

HEINEKEN 16,
STELLA ARTOIS 16,

ARTESANAIS

Craft Beers

BASTARDS 26,
MANIACS 26,

MOCKTAILS

CORDIAL DE MORANGO 32,
Morangos, manjeriço, tônica, xarope de açúcar
Strawberry, basil, tonic, syrup

CHÁ GELADO 24,
Chá mate, limão, melão de cana
Tea, lemon, syrup

ABACAXI E CRANBERRY SOUR 32,
Suco de cranberry, xarope de abacaxi, clara de ovo
Cranberry juice, pineapple syrup, egg white

MARACUJÁ, GENGIBRE E MEL 30,
Maracujá, gengibre, mel, água com gás
Passion fruit, ginger, honey, sparkling water

SOFT DRINKS

ÁGUA SEM GÁS 7,5

ÁGUA COM GÁS 7,5

ÁGUA TÔNICA 8,

ÁGUA SAN PELLEGRINO 30,

ÁGUA PANNA 30,

REFRIGERANTE 8,

SUCO DE UVA INTEGRAL 18,

ENERGÉTICO RED BULL 18,

SUCO NATURAL 16,

CHÁ TWININGS 8,

CAFÉ COADO 6,

CAFÉ EXPRESSO 8,5

CAFÉ DUPLO 12,

MACHIATTO 9,

CAPPUCCINO 12,

CAFÉ DESCAFEINADO 8,5