

MENU

COCKTAILS

FRENCH 75 Gin, Limão, Açúcar e Espumante	R\$ 32
BOULEVARDIER Bourbon, Vermute, Campari	R\$ 43
OLD FASHIONED Bourbon, Angostura, Cubo de Açúcar	R\$ 39
MINT JULEP Bourbon, Hortelã e Açúcar	R\$ 39
DRY MARTINI Gin e Vermute Seco	R\$ 49
CAIPIRINHAS Cachaça, Vodka ou Saquê	R\$ 32
DAIQUIRI Rum, Limão e Açúcar	R\$ 35
WHITE LADY Gin, Cointreau, Limão e Açúcar	R\$ 49
NEGRONI Gin, Vermute, Campari	R\$ 39
ESPRESSO MARTINI Licor Kahlúa, Vodka e Café Expresso	R\$ 29
MOSCOW MULE Vodka, Xarope de gengibre, limão, água com gás	R\$ 29
GIN TÔNICAS	R\$ 35
GIN TÔNICA AMAZZONI	R\$ 42
GIN TÔNICA TANQUERAY	R\$ 50
GIN TÔNICA PLYMOUTH	R\$ 60
GIN TÔNICA HENDRICK'S	R\$ 74
GIN TÔNICA MONKEY 47	

MENU

ENTRADAS PARA COMPARTILHAR

Starters to Share

BRIOCHE COM MANTEIGA E FLOR DE SAL <i>Brioche bread, butter and fleur de sel</i>	R\$ 24
PORQUINHO NA COUVE <i>Pork on green cabbage</i>	R\$ 35
CARNE DE ONÇA COM OVO DE CODORNA E TORRADAS <i>Steak tartare on crunchy bread and quail egg</i>	R\$ 55
NORI CROCANTE COM PEIXE CRU E MAIONESE DE GEMA CURADA <i>Crunchy nori with raw fish and cured yolk mayonnaise</i>	R\$ 35
QUEIJOS BRASILEIROS <i>Selection of brazilian cheese</i>	R\$ 79
POLENTA BRUSTOLADA COM MAIONESE DE CAMARÃO <i>Polenta with shrimp mayonnaise</i>	R\$ 35
OSTRAS NATIVAS COM CAPIM LIMÃO E BOTTARGA <i>Native oysters with lemon grass and bottarga</i>	R\$ 30
CROQUETE DE BACALHAU COM MANDIOQUINHA <i>Codfish and yellow cassava croquettes with red pepper sauce</i>	R\$ 55

ENTRADAS

Starters

SALADA NOMADE - FOLHAS ORGÂNICAS COM PICLES DE VEGETAIS, VINAGRETE DE LIMÃO ROSA E TORRADAS <i>Nomade Salad - Organic leaf and vegetables pickles with pink lemon and honey vinaigrette</i>	R\$ 34
ABÓBORA ASSADA, BRÓCOLIS TOSTADO, SEMENTES E QUEIJO DE CABRA <i>Roasted pumpkin, toasted broccoli, seeds and goat cheese</i>	R\$ 40

MENU

PRATOS PRINCIPAIS

Main Courses

- PEIXE DO DIA NA BRASA, ALHO PORÓ, PUPUNHA, PISTACHE, TOMATINHOS, ESPUMA DE LIMÃO, RABANETE E CAPUCHINHA R\$ 167
Fish of the day, leek, pupunha, pistachio, tomatoes, lime foam, radish and nasturtium
- CAMARÃO ROSA GRELHADO COM CREME DE ABÓBORA E ARROZ DE COCO R\$ 155
Grilled pink shrimp with pumpkin, pink lemon vinaigrette and coconut rice
- RAVIOLI DE CORDEIRO COM COGUMELOS E ESPUMA DE GRANA PADANO R\$ 116
Lamb ravioli with mushroom and grana padano sauce
- RAVIOLI DE MOZZARELLA DE BÚFALA COM MOLHO DE TOMATE E ESPUMA DE MANJERICÃO R\$ 75
Bufala mozzarella ravioli with tomato sauce and basil foam
- NHOQUE BOLONHESA COM ESPUMA UMAMI E QUINOA CROCANTE R\$ 90
Gnocchi a bolognese with umami foam
- PESCOÇO DE CORDEIRO COM PURÊ DE BATATAS, COGUMELOS E ESPINAFRE R\$ 130
Lamb Neck with mashed potatoes, mushrooms and spinach
- ENTRECÔTE COM CREME DE PUPUNHA, BRÓCOLIS TOSTADOS, CASTANHA DO PARÁ E CALDO DE CARNE R\$ 130
Entrecot, pupunha cream, toasted broccoli, brazilian nuts and meat broth
- COSTELINHA DE PORCO LAQUEADA COM QUIRERA CREMOSA E COUVE NO LIMÃO R\$ 107
Lacquered pork ribs with creamy quirera and kale in lime
- ARROZ DE COSTELA BOVINA DEFUMADA, QUIABO, AIOLI DE SALSINHA, AIOLI DE PÁPRICA E FAROFA DE PÃO CROCANTE R\$ 95
Smoked beef rib rice, okra, parsley aioli, paprika aioli and crispy bread crumbs
- ARROZ DE BACALHAU COM OVO PERFEITO E CHIPS DE MANDIOQUINHA R\$ 95
Codfish rice with perfect egg and crispy manioc

MENU

SOBREMESAS

Desserts

CUPUAÇU, CHOCOLATE BRANCO E MARACUJÁ <i>Cupuaçu, white chocolate and passion fruit</i>	R\$ 30
MOUSSE DE MILHO COM PIPOCA DOCE <i>Corn mousse with white chocolate and caramel popcorn</i>	R\$ 35
RABANADA COM CALDA DE DOCE DE LEITE E SORVETE DE LEITE <i>French toast with dulce de leche sauce and milk ice cream</i>	R\$ 30
MOUSSE DE CHOCOLATE COM COULIS DE FRAMBOESA <i>Chocolate mousse with raspberry coulis and red fruits</i>	R\$ 35
DEGUSTAÇÃO DE SORVETES <i>Ice creams tasting</i>	R\$ 30
FRUTAS DA ESTAÇÃO <i>Seasonal fruits</i>	R\$ 20

BEBIDAS

Beverages

ÁGUA ÁGUA COM GÁS <i>Water Sparkling Water</i>	R\$ 6,5
ÁGUA PANNA <i>Panna Water</i>	R\$ 22
ÁGUA SAN PELLEGRINO <i>San Pellegrino Water</i>	R\$ 22
REFRIGERANTE <i>Soft Drink</i>	R\$ 8
SUCO DE UVA <i>Grape Juice</i>	R\$ 16
SUCO NATURAL <i>Natural Juice</i>	R\$ 12
CHÁ MATE BATIDO COM LIMÃO <i>Mate Tea with Lemon</i>	R\$ 24
CAFÉ EXPRESSO <i>Espresso Coffee</i>	R\$ 6

MENU

CERVEJAS

Beers

HEINEKEN	R\$ 16
STELLA ARTOIS	R\$ 16
STELLA ARTOIS SEM GLÚTEN	R\$ 18

ARTESANAIS

Craft Beers

MANIACS KRAFT LAGER	R\$ 16
PALTA RED PLANET ALE	R\$ 32
PALTA BLACK LEGEND IPA (NITROGÊNIO)	R\$ 32
PALTA X - LAGER	R\$ 32
PALTA PRIMOS DO MANGUE (IPL - INDIAN PALE LAGER)	R\$ 32
PALTA FRUIT BEER	R\$ 32

VODKA

ABSOLUT	R\$ 32
BELVEDERE	R\$ 36
GREY GOOSE	R\$ 42

GIN

MONKEY 47	R\$ 64
PLYMOUTH	R\$ 44
HENDRICK'S	R\$ 54
TANQUERAY	R\$ 34

MENU

UISQUE

Whisky

JACK DANIEL'S Nº7	R\$ 36
GENTLEMAN JACK	R\$ 46
JACK DANIEL'S SINGLE BARREL	R\$ 52
JACK DANIEL'S HONEY	R\$ 48
BULLEIT BOURBON	R\$ 42
JOHNNIE WALKER RED LABEL	R\$ 32
JOHNNIE WALKER BLACK LABEL	R\$ 38
JOHNNIE WALKER BLUE LABEL	R\$ 165
CHIVAS 12 ANOS	R\$ 34
DIMPLE GOLDEN SELECTION	R\$ 68
GLENMORANGIE THE ORIGINAL SINGLE MALT	R\$ 139
GLENFIDDICH SINGLE MALT 12 ANOS	R\$ 98
THE GLENLIVET SINGLE MALT 15 ANOS	R\$ 109
JAMESON IRISH WHISKY	R\$ 42
THE MACALLAN SINGLE MALT 12 ANOS	R\$ 114

BRANDY E CONHAQUE

Brandy and Cognac

CASA VALDUGA X	R\$ 48
----------------	--------

LICOR

Liqueur

LICOR 43	R\$ 72
LIMONCELLO VILLA MASSA	R\$ 48
PORTO FONSECA TAWNY	R\$ 33
BAILEY'S	R\$ 24
FRANGÉLICO	R\$ 46
COINTREAU	R\$ 32
KAHLUA	R\$ 30
BÉNÉDICTINE DOM	R\$ 56
GRAND MARNIER	R\$ 52