

Q

BISTRÔ

COUVERT

com cores e sabores da nossa terra.

Cesta de pães R\$ 32,00

Seleção de pães da casa e acompanhamentos

Cesta de pães da casa, grissini com parmesão e gergelim, caponata, tapenade de azeitona preta e geleia de frutas vermelhas R\$ 54,00

BELISCOS , PETISCOS E ENTRADAS

para todos os gostos.

Dadinho de tapioca com melado R\$ 32,00

Batatas bravas com creme de queijo e crouton de calabresa defumada R\$ 55,00

Steak tartare com geleia de manga caseira e chips de batatas R\$ 78,00

LANCHE

individualmente irresistíveis.

Croissant de chocolate R\$ 20,00

Croissant de queijo com goiabada R\$ 20,00

Torrada com requeijão e geleia de frutas R\$ 21,00

Torrada gratinada de queijo R\$ 21,00

Pão de queijo (porção com 6 unidades) R\$ 28,00

Hambúrguer artesanal
150g de blend bovino, creme de queijo, cebola roxa salteada, geleia de bacon e batata smile R\$ 40,00



Taxa de serviço: não cobramos.

Aniversariantes do dia: ganha um minibolo feito pela casa (mediante a apresentação de documento).

Taxa de rolha: R\$ 40,00 (a partir da segunda garrafa).

Forma de pagamento: Visa, Mastercard, Pluxee, dinheiro e Pix.

LEGENDA NUTRICIONAL



SEM GLÚTEN



SEM LACTOSE



VEGANO

SALADAS

leves, saudáveis e coloridas.

**Mix de folhas com frutas da
estação 🍷 R\$ 40,00**

Quinoa crocante, tomates coloridos e molho Dijon

Ceviche de manga 🍷 R\$ 52,00
Com cogumelos marinados e salteados

Salpicão gourmet 🍷 R\$ 65,00
Frango defumado, cenoura, cheiro-verde, milho,
alho-poró grelhado, cubos de queijo, passas ao
rum, azeitona preta e maionese de especiarias

PRATO PRINCIPAL

com tempero brasileiro e exclusividade.

Polpetone à parmegiana R\$ 90,00
Acompanhado de risoto de manjerição
e alho-poró

**Arroz no abacaxi com
camarões salteados R\$ 105,00**
Arroz aromático, cubos de abacaxi, leite de
coco, camarão, castanhas e mix de pápricas

Tornedor de mignon R\$ 128,00
Ao molho de caramelo salgado acompanhado
de mil-folhas de batatas

**Namorado na crosta
de limão R\$ 89,00**
Filé de namorado acompanhado de
arroz de coco cremoso e aromático

Moussaká 🍷 R\$ 68,00
Lasanha de berinjela desconstruída, maçaricada
e recheada de mix de cogumelos refogados

Frango à caprese R\$ 75,00
Frango empanado, recheado de queijo, tomate
e manjerição, acompanhado de legumes
cítricos e creme de batata-doce

Bacalhau à Joaquim 🍷 🍷 R\$ 132,00
Bacalhau lascado, tomatada, aspargos verdes
tostados, finalizado com azeite de coentro

PRATO INFANTIL

especial para a garotada.

**Carne picadinha com farofa, batata
smile, arroz e feijão R\$ 52,00**

SOBREMESAS

com gostinho de quero mais.

Torta (fatia) R\$ 15,00

**Arroz doce com cocada
queimada R\$ 20,00**

Pudim de laranja algarve R\$ 22,00

**Salada de frutas com chantilly de
laranja e crumble de nuts R\$ 28,00**

**Cheesecake desconstruída de goiabada
com especiarias R\$ 30,00**

**Mousse de chocolate com crocante
acompanhada de ganache de
avelã R\$ 32,00**



NOSSAS BEBIDAS

TRADICIONAIS

aqueles que não podem faltar.

Água (com e sem gás).....	R\$ 9,00
Café Expresso	R\$ 12,00
Capuccino	R\$ 14,00
Água Tônica	R\$ 10,00
Refrigerantes	R\$ 11,00
Chopp	R\$ 15,00
Suco	R\$ 11,00
Cerveja (com e sem álcool)	R\$ 18,00

CLÁSSICOS

nunca perdem o charme.

Caipirinha	R\$ 30,00
Cachaça, limão, açúcar	
Aperol Spritz	R\$ 45,00
Aperol, espumante, água com gás	
Moscow Mule	R\$ 35,00
Vodka, limão, espuma de gengibre	
Dry Martini	R\$ 40,00
Gin, vermute branco seco	
Negroni	R\$ 40,00
Gin, campari, vermute rosso	

MOCKTAILS

sem álcool mas com bossa.

Mate da casa	
tradicional e limão ou laranja com	R\$ 17,00
alecrim	
Flamingo	R\$ 25,00
Tiê	R\$ 27,00
Limonada Rosa	R\$ 25,00
Piña	R\$ 24,00
Canarinho	R\$ 28,00
Sodas Italianas	
Tangerina	R\$ 20,00
Pêssego	R\$ 20,00
Morango	R\$ 20,00

AUTORAIS

únicos e cheios de atitude.

Caipiginger	R\$ 30,00
Cachaça, xarope de gengibre, suco de limão e espuma de limão siciliano	
Elsa	R\$ 40,00
Curaçau blue, vodka de grapefruit, limão siciliano e espumante	
Berries	R\$ 40,00
Gin, geleia artesanal de frutas vermelhas e tônica	
Púrpura	R\$ 40,00
Vodka, uva vitória, mirtilo, licor de flor de sabugueiro e majericão fresco	
Brisa	R\$ 37,00
Whisky, xarope de capim-limão, suco de abacaxi e pimenta-do-reino	



Província
Mantanhão



VINHOS - ESPUMANTES - DOSES



BISTRÔ





VINHOS - ESPUMANTES



TINTOS

LOS 3 BODEGUEIROS RED BLEND	R\$ 70,00 / R\$ 25,00
▪ (MENDOZA / ARGENTINA 2021)	(garrafa) (taça)
BISQUERTT PET CARMÉNÈRE	R\$ 135,00
▪ (CHILE 2021)	
CHATEAU LE PEYRAT LA CHAPELLE	R\$ 180,00
▪ (BORDEAUX / FRANÇA 2018)	
GARZÓN ESTATE CABERNET DE CORTE	R\$ 190,00
▪ (URUGUAI 2021)	
PIANO RESERVA	R\$ 200,00
▪ (DOURO / PORTUGAL 2019)	
PREMIER RENDEZ-VOUS MERLOT CABERNET	R\$ 205,00
▪ (FRANCÊS 2020)	
VAV TRES FINCAS	R\$ 215,00
▪ (MENDOZA / ARGENTINA 2020)	
LOS HERMANOS FAMILY RESERVE CABERNET SAUVIGNON	R\$ 252,00
▪ (VALLE CENTRAL / CHILE 2018)	
SODUPE CRIANZA	R\$ 262,00
▪ (RIOJA / ESPANHA 2016)	
MARQUES DEL LAGAR GRAN RESERVA	R\$ 264,00
▪ (RIOJA / ESPANHA 2012)	

BRANCOS

BISQUERTT PETIRROJO CHARDONNAY	R\$ 130,00
▪ (CHILE 2022)	
DAI TERRA ROSSA	R\$ 230,00
▪ (ITÁLIA 2020)	

ESPUMANTES

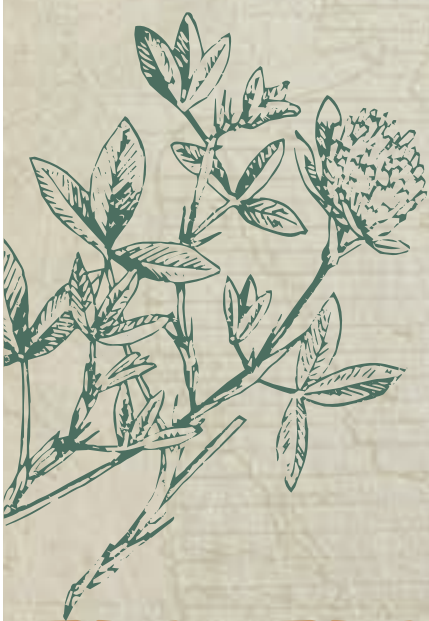
CAVE LIBERAL BRUT ROSE	R\$ 139,00
▪ (CÔTE D'AZUR / FRANÇA)	(garrafa)
J. BOUCHON RESERVA ROSÉ	R\$ 168,00
▪ (CHILE)	
VEUVE AMBAL BLANC DE BLANCS BRUT	R\$ 215,00
▪ (FRANCÊS)	
BAILLY LAPIERRE CREMANT DE BOURGOGNE BRUT	R\$ 252,00
▪ (BOURGOGNE / FRANÇA)	



DOSES



▪ APERITIVO BITTER CAMPARI _____	R\$ 12,00	▪ RUM ZACAPA _____	R\$ 32,00
▪ APERITIVO FERNET BRANCO _____	R\$ 27,00	▪ RUM BACARDI _____	R\$ 42,00
▪ APEROL _____	R\$ 13,00	▪ TEQUILA DON JULIO _____	R\$ 27,00
▪ CONHAQUE HENNESSY _____	R\$ 58,00	▪ TEQUILA JOSE CUERVO _____	R\$ 15,00
▪ GIN AMAZZONI _____	R\$ 23,00	▪ VERMOUTH CARPANO _____	R\$ 15,00
▪ GIN BULLDOG _____	R\$ 15,00	▪ VODKA CIROC _____	R\$ 28,00
▪ GIN HENDRICKS _____	R\$ 24,00	▪ WHISKY BALLANTINES 12 ANOS _____	R\$ 17,00
▪ GIN MARTIN MILLERS _____	R\$ 35,00	▪ WHISKY BLACK LABEL _____	R\$ 20,00
▪ GIN MONKEY _____	R\$ 68,00	▪ WHISKY BLUE LABEL _____	R\$ 110,00
▪ GIN VITORIA _____	R\$ 10,00	▪ WHISKY BOURBON _____	R\$ 15,00
▪ LICOR AMARETTO _____	R\$ 20,00	▪ WHISKY CARDHU _____	R\$ 32,00
▪ LICOR COINTREAU _____	R\$ 19,00	▪ WHISKY CHIVAS 18 ANOS _____	R\$ 40,00
▪ LICOR DE AMÊNDOA AMARGA _____	R\$ 15,00	▪ WHISKY GENTLEMAN _____	R\$ 17,00
▪ LICOR FRANGELICO _____	R\$ 25,00	▪ WHISKY MAKERS _____	R\$ 19,00
▪ LICOR JAGERMEISTER _____	R\$ 17,00	▪ WHISKY ROYAL _____	R\$ 86,00
▪ LICOR LILLET _____	R\$ 15,00	▪ WHISKY SWING _____	R\$ 60,00
▪ LICOR LIMONCELLO _____	R\$ 18,00		
▪ LICOR SHERIDANS _____	R\$ 24,00		
▪ LICOR STOCK CURAÇAU BLUE _____	R\$ 10,00		
▪ LICOR STREGA _____	R\$ 35,00		





SUA EXPERIÊNCIA SEJA INESQUECÍVEL!

Volte sempre!

