

ENTRADAS

COM AS MÃOS

BOLINHO DE SIRI | 4un | R\$ 48
duas emulsões, pickles de biquinho,
mini coentro

TEMPURA DE QUIABO | 4un | R\$ 45
recheado com camarão, maionese de pimentas
frescas, furikake de camarão seco

TAQUINHO DO PEIXE DO DIA | 4un | R\$ 58
massa crocante, avocado, vinagrete
de pimenta de cheiro

DADINHO DE CUPIM | 2un | R\$ 52
pão delícia da Bahia, maionese
de cominho, pickles de maxixe

✓ CROQUETAS DE PUPUNHA | R\$ 48
e queijo coalho - veggie

CRUS & FRIOS

CRUDO DE ATUM | R\$ 78
creme de castanhas brasileiras, texturas
de laranjas, saladinha de ervas

CEVICHE | R\$ 65
pescado fresco marinado, sorbet de manga,
creme de coco com gengibre e capim santo,
vai com chips de tubérculos

PESCA DO DIA | R\$ 65
“ponzu” de pimenta de cheiro fermentada,
supreme de cítricos & crocante de arroz

TARTAR DE CARNE E BETERRABAS | R\$ 78
carne crua marinada em misso e melado,
beterrabas carbonizadas, emulsão de alho
negro, gema curada em shoyo & tapioca suflada

SALADA DE PUPUNHA & CAMARÕES | R\$ 95
camarões no vapor, palmito fresco, folhas
frescas, manga & vinagrete de frutas amarelas

ENTRADAS QUENTES

CAMARÕES AO AZEITE E ALHO | R\$ 75
camarões salteados ao azeite e alho, maionese de alho
assado & pão da casa tostado na brasa

POLVO SALTEADO | R\$ 82
cumbuquinha de polvo salteado em azeite com batatinhas, cebolas, alho
e páprica, maionese de alho assado & pão da casa tostado na brasa

✓ BERINJELA COM MISSÔ | R\$ 95
assada na Parrilla laqueada com Missô e Melado
e finalizada com Castanhas brasileiras



PRINCIPAIS

FILE DE PESCADO

R\$ 195 para 2 | R\$ 117 para 1
assado na brasa, molho de lambretas
com vinho branco, coentros e alho,
vem com mil folhas de banana da terra

PEIXE DO DIA

R\$ 220 para 2
assado inteiro em chama aberta,
vegetais assados no carvão
& chimichurri de ervas frescas

POLVO NA BRASA

R\$ 235 para 2 | R\$ 132 para 1
assado inteiro, servido com batatinhas
defumadas, brócolis ramosos e cebolas
assadas, romesco e iogurte seco

ARROZ DE LAGOSTA

R\$ 315 para 2 | R\$ 189 para 1
arroz cozido em caldo aromático de
lagosta e tomates, finalizado com
lagostas assadas na brasa, tomates
defumados & iogurte fresco

ENTRECOT

R\$ 238 para 2 | R\$ 142 para 1
assado em chama aberta, chimichurri
de ervas frescas, mandioca ao murro
com manteiga de garrafa & queijo curado

COSTELINHA SUÍNA | R\$ 130

molho de catuaba, couscous de milho
verde com ovo molinho e molho lambão

VEGGIE

STEAK DE COUVE FLOR | R\$ 110

assado da brasa humus de feijão fradinho
e vinagrete de limão siciliano e hortelã

SOBREMESAS

COM AÇUCAR E COM AMOR

CHOCOLATE DE ORIGEM LOCAL | R\$ 49

torta basca de chocolate baiano com caramelo de misso,
sorvete de leite & tuile de cacau

FRUTO PROIBIDO | R\$ 42

mousse de chocolate branco com iogurte, sorbet
de morango, caldinha de morango & tuile de merengue



DRINKS APERITIVOS, IDEAIS PARA COMEÇAR

VERMUCITO MEU AMOR! | R\$ 35

clássico serviço espanhol, vermute rosso, rodela de laranja, água com gás & acompanha azeitonas para petiscar.

UMA TARDE EM ITACARÉ | R\$ 36

gin, suco de pepino fresco, maçã verde, lillet & espumante | spritz. fresco . levemente cítrico

CACAU DÁ SAMBA | R\$ 36

licor caseiro de mel de cacau, à base de cachaça | spritz levemente adocicado

LEMBRANÇAS VERMELHAS | R\$ 36

campari, suco de laranja, aquafaba & raspas de limão | levemente amargo . fresco

FAMOSO BLOODY MARY | R\$ 38

tomates na brasas , bloody mix, suco de laranja, limão, vinho branco & vodka salgado . levemente picante

TROPICAIS & FRUTADOS

Todos nossos sabores são feitos na casa com técnicas de cozinha. Brasa, fogo, forno e monte de produtos escolhidos com amor.

AMIGO DO CAJU | R\$ 36

cachaça, calda de caju, suco de limão | levemente doce. fácil de beber (contém lactose)

IF YOU LIKE PINA COLADA.. | R\$ 40

bourbon, rum, abacaxi na brasa, xarope de coco tostado | sabores incríveis, um drink para experimentar

NOSSA SANGRIA DO FUTURO | R\$ 42

cachaça envelhecida, vinho tinto, frutas vermelhas suco de cítricos | equilíbrio de doce & cítrico

UM MEL DE GENGIBRE | R\$ 43

whisky singleton, suco de limão, mel de gengibre & toque defumado | fresco, cítrico, agrada a todos

LEMBRANDO UM NEGRONI | R\$ 40

gin, old brew de vermute rosso, campari, rodela de laranja | a perfeição do Negroni com um toque de café

OS CLÁSSICOS, SEMPRE SERÃO CLÁSSICOS

DAIQUIRI | R\$ 36

rum . limão . xarope de açúcar fresco, leve e delicado

NY SOUR | R\$ 36

whisky, suco de limão, xarope de açúcar, aquafaba & toque de vinho tinto | fresco, leve e delicado

MANHATTAN DA CHULA | R\$ 42

woodford reserve, bitter angostura, vermute rosso, azeitona & laranja | encorpado, levemente salino

FITZGERALD | R\$ 43

gin, suco de limão, angostura & xarope de açúcar | o famosinho que todos amam

MACUNAÍMA | R\$ 30

cachaça, suco de limão, xarope de açúcar & fernet | fresco, leve e delicado

PORN STAR MARTINI | R\$ 30

vodka de baunilha, suco de maracujá, xarope de açúcar & toque de limão fresco, levemente doce

Consulte-nos sobre outros clássicos.
Se tivermos os ingredientes,
preparamos para você com prazer!



ÁGUA SEM GÁS | ÁGUA COM GÁS | R\$ 10

REFRIGERANTES | R\$ 10

SUCO DO DIA | R\$ 18

MOCKTAILS | R\$ 25

COQUETELARIA SEM ÁLCOOL

- Bloody Mary Virgem
- Mate, Gengibre & Limão
- Hibisco, Frutas Vermelhas & Xarope de Maçã
- Mel de Cacau, Limão & Chá de Frutas Silvestres
- Suco de Cacau, Xarope de Coco queimado & Aquafaba
- Polpa de Manga, Frutas Vermelhas & Mel de Cacau
- Abacaxi, Mel de Cacau & Xarope de Coco

CAIPIRINHA

Rio do Engenho | R\$ 37
envelhecida | R\$ 38

CAIPIROSKA

Absolut | R\$ 40
Belvedere | R\$ 45

CERVEJAS | R\$ 18

Heineken
Corona

GIN TÔNICA

Beefeater | R\$ 40
Bombay | R\$ 42
Tanqueray | R\$ 45

DOSES

WHISKY SCOTCH

Singleton | R\$ 65
Black Label | R\$ 65
Chivas 12 | R\$ 65

WHISKY BOURBON

Jack Daniels | R\$ 60
Bullet | R\$ 65
Woodrford | R\$ 85

RUM

Bacardi
8 anos
R\$ 55

LICOR

Baileys | R\$ 48
Amarula | R\$ 48
Licor de fruta
feito por nós | R\$ 38

