

A Casa iniciou suas atividades em **08 de Outubro de 1999**.

Desde então, busca servir com **qualidade e bom atendimento**.

Oferecendo aos seus clientes, **o melhor** que a **gastronomia** da região pode proporcionar.

Seja bem vindo e sinta-se bem na nossa casa!



## AOS ALÉRGICOS

Comunicamos a todos que as refeições listadas nesse cardápio podem conter glúten, lactose e traços de frutos do mar.

Agradeço a Deus, a minha Família  
A todos Colaboradores e Clientes  
Pelo Sucesso.  
Atenciosamente, Valdeci Santana

Taxa de 10% (Opcional) | Meia Porção 70%  
Não Aceitamos Cheque | Wi-Fi - 4733610178

# Petiscos

Camarão (Unidade).....	R\$ 45,00
Camarão Soltinho á Milanesa (Médio) .....	R\$ 125,00
Camarão Soltinho à Panê (Médio) .....	R\$ 135,00
Camarão Soltinho Grelhado (Médio).....	R\$ 135,00
Camarão Alho e Óleo com Casca (Médio).....	R\$ 135,00
Camarão ao Bafo com Casca (Médio).....	R\$ 135,00
Camarão no Palito á Milanesa.....	R\$ 90,00
Coquile de Lagosta .....	R\$ 65,00
Coquile de Camarão.....	R\$ 55,00
Bolinho de Lagosta (Unidade).....	R\$ 21,00
Bolinho de Camarão (Unidade).....	R\$ 18,00
Bolinho de Bacalhau (Unidade).....	R\$ 18,00
Bolinho de Siri (Unidade).....	R\$ 18,00
Casquinha de Siri (Unidade).....	R\$ 19,00
Isca de Peixe Á milanesa (Congrio).....	R\$ 80,00
Isca de Peixe Grelhada (Congrio).....	R\$ 95,00
Lula á Milanesa.....	R\$ 80,00
Lula Grelhada em Anel.....	R\$ 85,00
Marisco Provençal.....	R\$ 55,00
Polvo Vinagrete.....	R\$ 135,00
Polvo Provençal.....	R\$ 135,00
Batatas Fritas.....	R\$ 50,00
Cubos de Frango à Milanesa.....	R\$ 65,00
Petisco de Mignon.....	R\$ 90,00
Petisco de Picanha.....	R\$ 90,00
Molho de Camarão.....	R\$ 30,00
Par de Ovas de Tainha (consultar disponibilidade).....	R\$ 40,00
Guarnição Extra/A parte.....	R\$ 15,00

Taxa de Serviço 10% (Opcional) - 2022/2023

Não é realizado meia porção dos petiscos, apenas porção inteira

Polvo Provençal



# Lagosta

**Lagosta Mista (P/ 2 Pessoas).....R\$ 330,00**

(Lagosta, Camarão, Congrio/ Salmão/ Linguado Grelhado)  
Arroz a Grega, Arroz Amendoim, Molho Tropical, Pirão, Soute

**Lagosta Mista (P/ 3 Pessoas).....R\$ 450,00**

(Lagosta, Camarão, Congrio/ Salmão/ Linguado Grelhado)  
Arroz a Grega, Arroz Amendoim, Molho Tropical, Pirão, Soute

**Lagosta Mista (P/ 4 Pessoas).....R\$ 580,00**

(Lagosta, Camarão, Congrio /Salmão/ Linguado Grelhado)  
Arroz a Grega, Arroz Amendoim, Molho Tropical, Pirão, Soute

**Lagosta à Moda da Casa.....R\$ 320,00**

(Grelhado) – Arroz a Grega, Arroz Amendoim, Molho Tropical, Pirão, Soute

**Lagosta à Thermidor .....R\$ 300,00**

(Molho Bechamel com Mostarda, Champignon, Gratinada)  
Arroz Branco, Arroz Amendoim, Soute

**Lagosta Tropical.....R\$ 300,00**

(Molho Rosado com Palmito, Maçã, Requeijão, Gratinada)  
Arroz Branco, Arroz Amendoim, Soute

**Lagosta Punta Del Leste.....R\$ 300,00**

(Molho Bechamel com Presunto, Azeitonas, Champignon, Gratinada)  
Arroz Branco, Arroz Amendoim, Soute

**Lagosta Catupiry.....R\$ 300,00**

(Molho Bechamel com Queijo Catupiry, Gratinada)  
Arroz Branco, Arroz Amendoim, Soute

**Meia Porção 70%**

**Taxa de Serviço 10% (Opcional) - 2022/2023**

**Lagosta Mista (P/ 4 Pessoas)**



# Camarão

<b>Camarão à Moda da Casa.....</b>	<b>R\$ 225,00</b>
(Com Cabeça e Cauda Grelhado) – Arroz Amendoim, Arroz a Grega,Pirão, Molho Tropical, Soute	
<b>Camarão Grelhado.....</b>	<b>R\$ 225,00</b>
(Grelhado) – Arroz Amendoim, Arroz a Grega, Pirão, Molho Tropical, Soute	
<b>Camarão à Paulista.....</b>	<b>R\$ 225,00</b>
(Frito com Casca no Alho e Óleo) – Arroz Amendoim,Arroz a Grega, Pirão, Molho Tropical, Soute	
<b>Camarão ao Bafo.....</b>	<b>R\$ 225,00</b>
(Cozinho com Casca) – Arroz Amendoim,Arroz a Grega, Pirão, Molho Tropical, Soute	
<b>Camarão à Panê.....</b>	<b>R\$ 225,00</b>
(Empanado com Queijo Parmesão) – Arroz Amendoim,Arroz a Grega, Pirão, Molho Tropical, Fritas	
<b>Camarão à La Grega.....</b>	<b>R\$ 210,00</b>
(À milanesa com Cubos de Queijos) - Arroz Amendoim, Arroz a Grega, Pirão, Molho Tropical, Fritas	
<b>Camarão Pôr Do Sol.....</b>	<b>R\$ 210,00</b>
(Á Milanesa) – Arroz Amendoim, Arroz a Grega, Pirão, Molho Tropical, Fritas	
<b>Camarão Tropical.....</b>	<b>R\$ 210,00</b>
(Molho Rosado com Palmito, Maçã, Requeijão, Gratinado) - Arroz Amendoim, Arroz Branco, Soute	
<b>Camarão à Moda do Chef.....</b>	<b>R\$ 210,00</b>
(Molho Bechamel com Banana e Milho, Gratinado) - Arroz Amendoim, Arroz Branco, Soute	
<b>Camarão Catupiry.....</b>	<b>R\$ 210,00</b>
(Molho Bechamel com Queijo Catupiry, Gratinado) - Arroz Amendoim, Arroz Branco, Soute	
<b>Camarão ao Cury.....</b>	<b>R\$ 210,00</b>
(Molho Bechamel com Cury, Gratinado) – Arroz Amendoim, Arroz Branco, Soute	
<b>Camarão Casa da Lagosta.....</b>	<b>R\$ 210,00</b>
(Ensopado com Palmito) – Arroz Amendoim, Arroz Branco, Pirão, Farofa de Dendê, Soute	
<b>Camarão à Baiana.....</b>	<b>R\$ 210,00</b>
(Ensopado com Pimenta) – Arroz Amendoim,Arroz Branco, Pirão, Farofa de Dendê, Soute	
<b>Camarão Puntal Del Leste .....</b>	<b>R\$ 210,00</b>
(Molho Bechamel com Presunto, Azeitonas, Champignon, Gratinado) Arroz Amendoim, Arroz Branco, Soute	
<b>Strogonoff de Camarão .....</b>	<b>R\$ 210,00</b>
Arroz Amendoim, Arroz Branco, Soute	
<b>Camarão à Thermidor .....</b>	<b>R\$ 210,00</b>
(Molho Bechamel com Mostarda e Champignon, Gratinado) - Arroz Amendoim, Arroz Branco, Soute	
<b>Risoto de Camarão .....</b>	<b>R\$ 210,00</b>

Meia Porção 70%

Taxa de Serviço 10% (Opcional) - 2022/2023

Camarão à Panê

# Sequência de Camarão

**Sequência de Camarão.....R\$ 330,00**

(Bolinhos de Camarão, Camarões Médio à Panê, Camarões Médios ao Bafo, Camarões Médios ao Alho e Óleo, Filé de Linguado à Milanesa, Camarões Grelhados Com Cabeça e Cauda, Camarões com Queijo à Milanesa)

**Acompanhamento:** Arroz com Amendoin, Arroz A Grega, Pirão, Molho Tropical, Soute

**Observação:** Com Linguado Grelhado Acréscimo de R\$ 25,00 ou com Congrio de R\$ 35,00

Meia Porção 70%

Taxa de Serviço 10% (Opcional) - 2022/2023

Sequência de Camarão



# Salmão

<b>Salmão à Belle Meunière.....</b>	R\$ 210,00
(Grelhado, Alcaparras, Champignon, Aspargo e 2 Camarões Médio Arroz a Grega, Arroz Amendoim, Pirão, Molho Tropical, Soute)	
<b>Salmão Mar Azul.....</b>	R\$ 195,00
(Grelhado) Arroz a Grega, Arroz Amendoim, Pirão, Molho Tropical, Soute	
<b>Salmão à Tropical .....</b>	R\$ 195,00
(Grelhado, Molho Rosado com Palmito, Maçã, Requeijão, Gratinado) Arroz Branco, Arroz Amendoim, Soute	
<b>Salmão ao Molho de Laranja ou de Maracujá.....</b>	R\$ 195,00
(Grelhado, Molho de Laranja ou de Maracujá, Flambado) Arroz Branco, Arroz Amendoim, Soute	
<b>Salmão Baden-Baden.....</b>	R\$ 195,00
(Grelhado, Molho Bechamel com Bacon, Gratinado) Arroz Branco, Arroz Amendoim, Soute	
<b>Salmão ao Creme de Espinafre.....</b>	R\$ 195,00
(Grelhado, Molho Bechamel com Creme de Espinafre, Gratinado) Arroz Branco, Arroz Amendoim, Soute	
<b>Salmão Punta Del Leste.....</b>	R\$ 195,00
(Grelhado, Molho Bechamel com Presunto, Azeitonas, Champignon, Gratinado) Arroz Branco, Arroz Amendoim, Soute	
<b>Salmão Com Catupiry.....</b>	R\$ 195,00
(Grelhado, Molho Bechamel com Queijo Catupiry, Gratinado) Arroz Branco, Arroz Amendoim, Soute	
<b>Salmão à Thermidor.....</b>	R\$ 195,00
(Grelhado, Molho Bechamel com Mostarda, Champignon, Gratinado) Arroz Branco, Arroz Amendoim, Soute	

**Meia Porção 70%**

**Taxa de Serviço 10% (Opcional) - 2022/2023**

**Salmão ao Molho de Laranja**

# Congrio

**Congrio-Rosa à Belle Meuniére.....R\$ 210,00**

(Grelhado com Alcaparras, Champignon, Aspargo, 2 Camarões Médio)  
Arroz a Grega, Arroz Amendoim, Pirão, Molho Tropical, Soute

**Congrio-Rosa Mar Azul.....R\$ 195,00**

(Grelhado) – Arroz a Grega, Arroz Amendoim, Pirão, Molho Tropical, Soute

**Congrio-Rosa à Tropical.....R\$ 195,00**

(Grelhado, Molho Rosado com Palmito, Maçã, Requeijão, Gratinado)  
Arroz Branco, Arroz Amendoim, Soute

**Congrio-Rosa Baden-Baden.....R\$ 195,00**

(Grelhado, Molho Bechamel com Bacon, Gratinado)  
Arroz Branco, Arroz Amendoim, Soute

**Congrio-Rosa ao Creme de Espinafre.....R\$ 195,00**

(Grelhado, Molho Bechamel com Creme de Espinafre, Gratinado)  
Arroz Branco, Arroz Amendoim, Soute

**Congrio-Rosa Punta Del Leste.....R\$ 195,00**

(Grelhado, Molho Bechamel com Presunto, Azeitonas, Champignon, Gratinado)  
Arroz Branco, Arroz Amendoim, Soute

**Congrio-Rosa Com Catupiry.....R\$ 195,00**

(Grelhado, Molho Bechamel com Queijo Catupiry,Gratinado)  
Arroz Branco, Arroz Amendoim, Soute

**Congrio-Rosa à Thermidor. ....R\$195,00**

(Grelhado, Molho Bechamel com Mostarda, Champignon, Gratinado)  
Arroz Branco, Arroz Amendoim, Soute

Meia Porção 70%

Taxa de Serviço 10%(Opcional) - 2022/2023

**Congrio a Belle Meuniére**



# Linguado

<b>Linguado à Belle Meuniére.....</b>	R\$ 210,00
(Grelhado com Alcaparras, Champignon, Aspargo e2 Camarões Médio) Arroz a Grega, Arroz Amendoim, Molho Tropical, Pirão, Soute	
<b>Linguado Mar Azul.....</b>	R\$ 195,00
(Grelhado) - Arroz a Grega, Amendoim, Molho Tropical, Pirão, Soute	
<b>Linguado à Milanesa.....</b>	R\$ 155,00
Arroz Branco, Arroz Amendoim, Molho Tropical, Pirão, Soute	
<b>Linguado à Tropical.....</b>	R\$ 195,00
(Grelhado, Molho Rosado com Palmito, Maçã, Requeijão, Gratinado) Arroz Branco, Arroz Amendoim, Soute	
<b>Linguado Atlântico Sul.....</b>	R\$ 195,00
(Linguado Grelhado, Recheado com Camarão, Palmito e Aspargo, Gratinado ao Molho Bechamel e Champignon) Arroz Branco, Arroz Amendoim, Soute	
<b>Linguado Baden-Baden.....</b>	R\$ 195,00
(Grelhado, Molho Bechamel com Bacon, Gratinado) Arroz Branco, Arroz Amendoim, Soute	
<b>Linguado ao Creme de Espinafre.....</b>	R\$ 195,00
(Grelhado, Molho Bechamel com Creme de Espinafre, Gratinado) Arroz Branco, Arroz Amendoim, Soute.	
<b>Linguado Punta Del Leste.....</b>	R\$ 195,00
(Grelhado, Molho Bechamel com Presunto, Azeitonas, Champignon, Gratinado) Arroz Branco, Arroz Amendoim, Soute.	
<b>Linguado Com Catupiry.....</b>	R\$ 195,00
(Grelhado, Molho Bechamel com Queijo Catupiry, Gratinado) Arroz Branco, Arroz Amendoim, Soute.	
<b>Linguado à Thermidor.....</b>	R\$ 195,00
(Grelhado, Molho Bechamel com Mostarda, Champignon Gratinado) Arroz Branco, Arroz Amendoim, Soute.	

**Meia Porção 70%**

Taxa de Serviço 10% (Opcional) - 2022/2023

**Linguado Atlântico Sul**



# Sugestões da Casa

**Moqueca Mista de Frutos do Mar .....**R\$ 230,00

(Caseira ou Baiana de Congrio, Camarão, Lula, Polvo, Marisco com Azeite de Dendê e Pimenta)  
Arroz Branco, Arroz Amendoin, Farofa de Dendê, Soute

**Moqueca só de Camarão e Peixe.....R\$ 250,00**

(Caseira ou Baiana de Congrio, Camarão com Azeite de Dendê e Pimenta)  
Arroz Branco, Arroz Amendoin, Farofa de Dendê, Soute

**Caldeirada de Frutos do Mar.....R\$ 230,00**

(Congrio, Camarão, Lula, Polvo, Marisco com Leite de Coco e Azeite de Dendê)  
Arroz Branco, Arroz Amendoin, Farofa de Dendê, Soute

**Misto Tamandaré à Milanesa.....R\$ 185,00**

(Filé de Linguado à Milanesa, 2 Bolinhos de Camarão, 4 Camarões Médio à Milanesa)  
Molho de Camarão, Arroz Amendoin, Arroz A Grega, Pirão, Molho Tropical, Soute

**Observação:** Com Linguado Grelhado Acréscimo de R\$ 25,00 ou com Congrio de R\$ 35,00

**Misto Tamandaré Grelhado.....R\$ 255,00**

(2 Bolinhos de Camarão, 4 Camarões, Lula, Linguado/Salmão/Congrio Grelhados)  
Molho de Camarão, Arroz Amendoin, Arroz a Grega, Pirão, Molho Tropical, Soute

**Meia Porção 70%**

**Taxa de Serviço 10% (Opcional) - 2022/2023**

**Caldeirada de Frutos do Mar**

# Pratos Especiais

**Bacalhau à Portuguesa..... R\$ 330,00**

(Pimentão, Tomate, Cebola, Ovos, Batata, Azeitonas e Azeite de Oliva)  
Arroz Branco, Arroz Amendoin, Pirão, Farofa de Dendê

**Congrio à Portuguesa..... R\$ 255,00**

(Pimentão, Tomate, Cebola, Ovos, Batata, Azeitonas e Azeite de Oliva)  
Arroz Branco, Arroz Amendoin, Pirão, Farofa de Dendê

**Polvo à Portuguesa..... R\$ 265,00**

(Pimentão, Tomate, Cebola, Ovos, Batata, Azeitonas e Azeite de Oliva)  
Arroz Branco, Arroz Amendoin, Pirão, Farofa de Dendê

**Paella de Frutos do Mar..... R\$ 320,00**

(Lagosta, Camarão, Lula, Polvo, Marisco e Congrio)  
Acompanhamento: Queijo parmesão ralado

**Meia Porção 70%**

**Taxa de Serviço 10% (Opcional) - 2022/2023**



Paella de Frutos do Mar

# Massas

<b>Massa Bela Praia.....</b>	R\$ 190,00
(Spaguete ao molho vermelho, com Camarão, Lula, Isca de Congrio, Marisco e Polvo)	
Acompanhamento: Queijo parmesão ralado	
<b>Risoto Misto de Frutos do Mar.....</b>	R\$ 190,00
(Camarão, Lula, Isca de Congrio, Marisco e Polvo)	
Acompanhamento: Queijo parmesão ralado	
<b>Massa à Parisiense.....</b>	R\$ 130,00
(Spaguete ao molho Bechamel com Frango, Presunto, Azeitonas e Champignon)	
Acompanhamento: Queijo parmesão ralado	
<b>Massa Sugestão da Casa.....</b>	R\$ 210,00
(Spaguete ao Molho Bechamel, Camarão Gratinado)	
Acompanhamento: Queijo parmesão ralado	

**Meia Porção 70%**

# Saladas e Maioneses

<b>Salada Mista.....</b>	R\$ 50,00
(Alface, Cenoura, Penino, Palmito, Tomate Seco, Rúcula e Agrião)	
<b>Salada Simples .....</b>	R\$ 30,00
(Alface, Tomate, Cenoura e Pepino)	
<b>Salada de Palmito.....</b>	R\$ 50,00
<b>Maionese Simples.....</b>	R\$ 30,00
<b>Maionese de Camarão.....</b>	R\$ 135,00
<b>Maionese de Lagosta.....</b>	R\$ 155,00
<b>Legumes Cozidos.....</b>	R\$ 30,00
<b>Palmito Casa da Lagosta.....</b>	R\$ 70,00
(Palmito ensopado, arroz com amendoin e farofa de dendê )	

**Não é realizada meia porção das saladas e maioneses, apenas porção inteira**  
**Taxa de Serviço 10% (Opcional) - 2022/2023**

Coquile de Lagosta



# Carnes

**Filé Au Poivre.....**.....R\$ 210,00

(Filé Mignon Grelhado ao Molho Madeira com Pimenta do Reino Preta)  
Arroz Branco, Arroz Amendoim, Batata Sufça

**Filé à Parmegiana.....**.....R\$ 180,00

(Filé Mignon á Milanesa, Recheado com Queijo Prato) - Arroz Branco, Arroz Amendoim, Fritas

**Filé Grelhado.....**.....R\$ 180,00

(Filé Mignon) - Arroz Branco, Arroz Amendoim Fritas, Farofa

**Filé à Gorgonzola.....**.....R\$ 180,00

(Filé Mignon á Milanesa, Recheado com Queijo Prato, Gratinado ao Molho Bechamel  
com Queijo Gorgonzola) Arroz Branco, Arroz Amendoim, Fritas

**Medalhão ao Molho de Champignon.....**.....R\$ 180,00

(Filé Mignon em Medalhões Grelhados ao Molho Madeira com Champignon)  
Arroz Branco, Arroz Amendoim, Fritas, Farofa

**Picanha.....**.....R\$ 180,00

(Grelhada) - Arroz Branco, Arroz Amendoim, Fritas, Farofa

**Strogonoff de Carne.....**.....R\$ 180,00

Arroz Branco, Arroz Amendoim, Fritas



Filé Au Poivre

# Aves

**Meia Porção 70%**  
**Taxa de Serviço 10% (Opcional) - 2022/2023**

**Frango Grelhado.....**.....R\$ 120,00

(Peito) - Arroz Branco, Arroz Amendoim, Fritas, Farofa

**Frango ao Cury.....**.....R\$ 130,00

(Molho Bechamel com Cury) - Arroz Branco, Arroz Amendoim, Soute

**Frango à Suíça.....**.....R\$ 130,00

(Molho Bechamel com Batatas Cozidas e Gratinado) - Arroz Branco, Arroz Amendoim, Soute

**Frango Baden-Baden.....**.....R\$ 130,00

(Molho Bechamel com Bacon e Gratinado) - Arroz Branco, Arroz Amendoim, Soute

**Frango Catupiry.....**.....R\$ 130,00

(Molho Bechamel com Queijo Catupiry e Gratinado) - Arroz Branco, Arroz Amendoim, Soute

# Bebidas

## Aperitivos

Vodka Absolut.....	R\$ 25,00
Vodka Smirnoff.....	R\$ 18,00
Gin Beefeater .....	R\$ 25,00
Campari.....	R\$ 18,00
Domecq.....	R\$ 18,00
Martini.....	R\$ 18,00
Red Bull.....	R\$ 20,00
Red Bull Tropical.....	R\$ 20,00
Cachaça Ypióca 160.....	R\$ 35,00
Cachaça Spézia 15 anos.....	R\$ 25,00

## Cervejas

Original - 600ml.....	R\$ 20,00
Heineken - 600ml.....	R\$ 22,00
Long Neck..... (Stella, Budweiser, Malzebier, Heineken e Heineken Zero)	R\$ 14,00

## Refrigerantes e Sucos

Refrigerante - 350ml.....	R\$ 9,00
(Coca-Cola, Cola-Cola Zero, Guaraná Antártica, Guaraná Antártica Zero, Fanta Laranja, Água Tônica, Soda e Schweppes Citrus)	
Água Mineral - 500ml..... (com e sem gás)	R\$ 8,00
Soda Italiana - 400ml..... (Maçã verde, Limão Siciliano e Frutas Vermelhas com Baunilha )	R\$ 15,00
Suco - 300ml..... (Laranja, Abacaxi, Abacaxi com Hortelã, Maracujá, Acerola, Morango ou Limão)	R\$ 12,00
Suco Misto - 300ml..... (Laranja, Abacaxi, Abacaxi com Hortelã, Maracujá, Acerola, Morango ou Limão)	R\$ 13,00
Uva Natural 500ml (Casa Valduga).....	R\$ 25,00

Taxa de Serviço 10% (Opcional)  
2022/2023

# Bebidas

## Licores

Licor 43.....	R\$ 30,00
Cointreau.....	R\$ 30,00
Frangelico.....	R\$ 30,00
Jagermeister.....	R\$ 30,00
Amarula.....	R\$ 30,00

## Batidas e Caipiras

Batida.....	R\$ 28,00
Caipira de Limão.....	R\$ 28,00
(Vodka/Stenhageir/Pinga/Saquê)	
Caipira Com Uma Fruta.....	R\$ 29,00
(Morango/Kiwi/Abacaxi ou Maracujá)	
Caipira Com Duas Frutas.....	R\$ 30,00
Caipira Tropical.....	R\$ 35,00
(Morango, Abacaxi, Maracujá, Kiwi)	
Caipira de Limão Com Vodka Absolut.....	R\$ 35,00
Caipira Com Uma Fruta e Vodka Absolut.....	R\$ 36,00
Caipira Com Duas Frutas e Vodka Absolut.....	R\$ 37,00
Caipira Tropical com Vodka Absolut.....	R\$ 40,00

## Drinks

Pinã Colada.....	R\$ 28,00
Alexander.....	R\$ 28,00

## Whiskys

Johnnie Walker Red Label.....	R\$ 30,00
Johnnie Walker Black Label (12 anos).....	R\$ 35,00
ChivasRegal.....	R\$ 35,00
Ballantine's.....	R\$ 35,00

## Gin

Gin Tonic Classic.....	R\$ 35,00
Gin Tanqueray, Água Tônica e Gelo	
Gin Tropical.....	R\$ 35,00
Gin Tanqueray, Red Bull Tropical, Fatia de Laranja e Gelo	
Gin Aromático .....	R\$ 35,00
Gin Tanqueray, Alecrim, Limão Siciliano, Água Tônica e Gelo	
Red Gin.....	R\$ 35,00
Gin Tanqueray, Monin de Grenadine, Água Tônica, Frutas vermelhas e Gelo	
Aperol Spritz.....	R\$ 35,00
Clericót.....	R\$ 35,00

Taxa de Serviço 10% (Opcional) - 2022/2023



# Bebidas



Chopp na Caneca (350ml)..... R\$ 15,00

Patagonia Weisse ..... R\$ 35,00

**Teor Alcoólico:** 4,4%

**Amargor:** 18 IBU

Feita com lúpulo e trigo patagônicos, a Patagonia Weisse tem aroma cítrico e a cor clara. As notas de laranja, limão e abacaxi equilibram perfeitamente o aroma e o sabor refrescante e pouco adocicado desta cerveja. **Acompanha** muito bem com vários pratos com peixe.



Patagonia Amber Lager..... R\$ 35,00



A cor marrom acobreada e o sabor equilibrado de malte e lúpulo da Cerveja Patagonia Amber Lager 740ml não deixam dúvidas: está é uma American Amber Lager clássica! Os maltes Melanoidin, Carared e Carapils usados em sua produção, lhe conferem um aroma sutil de caramelo e boa formação de espuma. **Acompanhe** esta cerveja com bacalhau, anchovas ou frutos do mar para realçar ainda mais sua refrescância

**Teor alcoólico:** 4,5%

**Amargor:** 13,5 IBU

Colorado Indica..... R\$ 35,00

**Teor alcoólico:** 7%

**Amargor:** 46 IBU

Tradicional India Pale Ale, lupulada e alcoólica, inspirada na escola inglesa de cervejas. Composta por lúpulo inglês, malte pilsen, malte caramelo e a rapadura brasileira. **Acompanha** muito bem pratos fortes, como mariscos e caças, queijo gorgonzola e pratos picantes.



Taxa de Serviço 10% (Opcional) - 2023

# Sobremesas



Uma Bola de Sorvete de Creme.....R\$ 10,00

Creme de Papaia com Cassis.....R\$ 25,00

Mini Skibom .....R\$ 18,00

Petit Gateau.....R\$ 25,00

Petit Gateau