

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!

# CASA DA Lagosta

CENTRO . DESDE 1999

## 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 Milanese (Médio) .....              | R\$ 130,00 |
| Camarão Soltinho à Panê (Médio) .....                  | R\$ 140,00 |
| Camarão Soltinho Grelhado (Médio).....                 | R\$ 140,00 |
| Camarão Alho e Óleo com Casca (Médio).....             | R\$ 140,00 |
| Camarão ao Bafo com Casca (Médio).....                 | R\$ 140,00 |
| Camarão no Palito á Milanese.....                      | R\$ 100,00 |
| Tentáculos de Lula Provençal.....                      | R\$ 140,00 |
| Tentáculos de Lula Vinagrete.....                      | R\$ 140,00 |
| Coquile de Lagosta .....                               | R\$ 70,00  |
| Coquile de Camarão.....                                | R\$ 60,00  |
| Bolinho de Lagosta (Unidade).....                      | R\$ 25,00  |
| Bolinho de Camarão (Unidade).....                      | R\$ 19,00  |
| Bolinho de Bacalhau (Unidade).....                     | R\$ 19,00  |
| Bolinho de Siri (Unidade).....                         | R\$ 19,00  |
| Casquinha de Siri (Unidade).....                       | R\$ 20,00  |
| Isca de Peixe Á milanese (Congrio).....                | R\$ 85,00  |
| Isca de Peixe Grelhada (Congrio).....                  | R\$ 100,00 |
| Lula á Milanese.....                                   | R\$ 85,00  |
| Lula Grelhada em Anel.....                             | R\$ 90,00  |
| Marisco Provençal.....                                 | R\$ 60,00  |
| Batatas Fritas.....                                    | R\$ 55,00  |
| Cubos de Frango à Milanese .....                       | R\$ 65,00  |
| Petisco de Mignon.....                                 | R\$ 95,00  |
| Petisco de Picanha.....                                | R\$ 95,00  |
| 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) - 2023/2024

Não é realizado meia porção dos petiscos, apenas porção inteira

Camarão Alho e Óleo com Casca





# Lagosta

**Lagosta Mista (P/ 2 Pessoas)..... R\$ 350,00**

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

**Lagosta Mista (P/ 3 Pessoas)..... R\$ 470,00**

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

**Lagosta Mista (P/ 4 Pessoas)..... R\$ 600,00**

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

**Lagosta à Moda da Casa.....R\$ 330,00**

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

**Lagosta à Thermidor ..... R\$ 310,00**

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

**Lagosta Tropical.....R\$ 310,00**

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

**Lagosta Punta Del Leste.....R\$ 310,00**


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

**Lagosta Catupiry.....R\$ 310,00**

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

**Meia Porção 70%**

**Taxa de Serviço 10% (Opcional) - 2023/2024**



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



# Camarão

**Camarão à Moda da Casa.....R\$ 235,00**

(Com Cabeça e Cauda Grelhado) – Arroz Amendoim, Arroz a Grega, Pirão, Molho Tropical, Soute

**Camarão Grelhado.....R\$ 235,00**

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

**Camarão à Paulista.....R\$ 235,00**

(Frito com Casca no Alho e Óleo) – Arroz Amendoim, Arroz a Grega, Pirão, Molho Tropical, Soute

**Camarão ao Bafo.....R\$ 235,00**

(Cozinho com Casca) – Arroz Amendoim, Arroz a Grega, Pirão, Molho Tropical, Soute

**Camarão à Panê.....R\$ 235,00**

(Empanado com Queijo Parmesão) – Arroz Amendoim, Arroz a Grega, Pirão, Molho Tropical, Fritas

**Camarão à La Grega.....R\$ 220,00**

(À milanesa com Cubos de Queijos) - Arroz Amendoim, Arroz a Grega, Pirão, Molho Tropical, Fritas

**Camarão Pôr Do Sol.....R\$ 220,00**

(À Milanesa) – Arroz Amendoim, Arroz a Grega, Pirão, Molho Tropical, Fritas

**Camarão Tropical.....R\$ 220,00**

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

**Camarão à Moda do Chef.....R\$ 220,00**

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

**Camarão Catupiry.....R\$ 220,00**

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

**Camarão ao Cury.....R\$ 220,00**

(Molho Bechamel com Cury, Gratinado) – Arroz Amendoim, Arroz Branco, Soute

**Camarão Casa da Lagosta.....R\$ 220,00**

(Ensopado com Palmito) – Arroz Amendoim, Arroz Branco, Pirão, Farofa de Dendê, Soute

**Camarão à Baiana.....R\$ 220,00**

(Ensopado com Pimenta) – Arroz Amendoim, Arroz Branco, Pirão, Farofa de Dendê, Soute

**Camarão Puntal Del Leste .....R\$ 220,00**

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

**Strogonoff de Camarão .....R\$ 220,00**

Arroz Amendoim, Arroz Branco, Soute

**Camarão à Thermidor .....R\$ 220,00**

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

**Risoto de Camarão .....R\$ 220,00**

**Meia Porção 70%**

**Taxa de Serviço 10% (Opcional) - 2023/2024**



**Camarão à Panê**



# Sequência de Camarão

**Sequência de Camarão.....R\$ 350,00**

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

**Acompanhamento:** Arroz com Amendoim, 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) - 2023/2024

Sequência de Camarão





# Salmão

**Salmão à Belle Meunière.....R\$ 225,00**

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

**Salmão Mar Azul.....R\$ 205,00**

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

**Salmão à Tropical .....R\$ 205,00**

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

**Salmão ao Molho de Laranja ou de Maracujá.....R\$ 205,00**

(Grelhado, Molho de Laranja ou de Maracujá, Flambado)  
Arroz Branco, Arroz Amendoim, Soute

**Salmão Baden-Baden.....R\$ 205,00**

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

**Salmão ao Creme de Espinafre.....R\$ 205,00**

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

**Salmão Punta Del Leste.....R\$ 205,00**

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

**Salmão Com Catupiry.....R\$ 205,00**

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

**Salmão à Thermidor.....R\$ 205,00**

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

**Meia Porção 70%**

**Taxa de Serviço 10% (Opcional) - 2023/2024**



**Salmão ao Molho de Laranja**



# Congrio

**Congrio-Rosa à Belle Meunière.....R\$ 225,00**

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

**Congrio-Rosa Mar Azul.....R\$ 205,00**

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

**Congrio-Rosa à Tropical.....R\$ 205,00**

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

**Congrio-Rosa Baden-Baden.....R\$ 205,00**

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

**Congrio-Rosa ao Creme de Espinafre.....R\$ 205,00**

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

**Congrio-Rosa Punta Del Leste.....R\$ 205,00**

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

**Congrio-Rosa Com Catupiry.....R\$ 205,00**

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

**Congrio-Rosa à Thermidor. ....R\$ 205,00**

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

**Meia Porção 70%**

**Taxa de Serviço 10%(Opcional) - 2023/2024**

**Congrio a Belle Meunière**





# Linguado

**Linguado à Belle Meunière.....R\$ 225,00**

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

**Linguado Mar Azul.....R\$ 205,00**

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

**Linguado à Milanesa.....R\$ 160,00**

Arroz Branco, Arroz Amendoim, Molho Tropical, Pirão, Soute

**Linguado à Tropical.....R\$ 205,00**

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

**Linguado Atlântico Sul.....R\$ 205,00**

(Linguado Grelhado, Recheado com Camarão e Palmito,  
Gratinado ao Molho Bechamel e Champignon) Arroz Branco, Arroz Amendoim, Soute

**Linguado Baden-Baden.....R\$ 205,00**

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

**Linguado ao Creme de Espinafre.....R\$ 205,00**

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

**Linguado Punta Del Leste.....R\$ 205,00**

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

**Linguado Com Catupiry.....R\$ 205,00**

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

**Linguado à Thermidor.....R\$ 205,00**

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

**Meia Porção 70%**

**Taxa de Serviço 10% (Opcional) - 2023/2024**



**Linguado Atlântico Sul**



# Sugestões da Casa

**Moqueca Mista de Frutos do Mar.....R\$ 240,00**

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

**Moqueca só de Camarão e Peixe.....R\$ 260,00**

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

**Caldeirada de Frutos do Mar.....R\$ 240,00**

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

**Misto Tamandaré à Milanesa..... R\$ 195,00**

(Filé de Linguado à Milanesa, 2 Bolinhos de Camarão, 4 Camarões Médio à Milanesa)  
Molho de Camarão, Arroz Amendoim, 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\$ 270,00**

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

**Meia Porção 70%**

**Taxa de Serviço 10% (Opcional) - 2023/2024**



**Caldeirada de Frutos do Mar**



# Pratos Especiais

**Bacalhau à Portuguesa (Gadus Morhua)..... R\$ 350,00**

(Pimentão, Tomate, Cebola, Ovos, Batata, Azeitonas e Azeite de Oliva)

Arroz Branco, Arroz Amendoim, Pirão, Farofa de Dendê

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

(Pimentão, Tomate, Cebola, Ovos, Batata, Azeitonas e Azeite de Oliva)

Arroz Branco, Arroz Amendoim, Pirão, Farofa de Dendê

**Tentáculos de Lula Giga a Portuguesa (Espanhola)..... R\$ 275,00**

(Pimentão, Tomate, Cebola, Ovos, Batata, Azeitonas e Azeite de Oliva)

Arroz Branco, Arroz Amendoim, Pirão, Farofa de Dendê

**Paella de Frutos do Mar..... R\$ 350,00**

(Lagosta, Camarão, Lula, Tentáculo de Lula, Marisco e Congrio)

Acompanhamento: Queijo parmesão ralado

**Excepcionalmente, não realizamos meia porção da Paella**

**Meia Porção 70%**

**Taxa de Serviço 10% (Opcional) - 2023/2024**



**Paella de Frutos do Mar**



# Massas

**Massa Bela Praia.....R\$ 195,00**

(Spaguete ao molho vermelho, com Camarão, Lula, Tentáculo de Lula, Isca de Congrio e Marisco)

Acompanhamento: Queijo parmesão ralado

**Risoto Misto de Frutos do Mar.....R\$ 195,00**

(Camarão, Lula, Tentáculo de Lula, Isca de Congrio e Marisco)

Acompanhamento: Queijo parmesão ralado

**Massa à Parisiense.....R\$ 130,00**

(Spaguete ao molho Bechamel com Frango, Presunto, Azeitonas e Champignon)

Acompanhamento: Queijo parmesão ralado

**Massa Sugestão da Casa.....R\$ 220,00**

(Spaguete ao Molho Bechamel, Camarão Gratinado)

Acompanhamento: Queijo parmesão ralado

**Meia Porção 70%**

## Saladas e Maioneses

**Salada Mista.....R\$ 50,00**

(Alface, Cenoura, Penino, Palmito, Tomate Seco, Rúcula e Agrião)

**Salada Simples .....R\$ 30,00**

(Alface, Tomate, Cenoura e Pepino)

**Salada de Palmito.....R\$ 50,00**

**Maionese Simples.....R\$ 30,00**

**Maionese de Camarão.....R\$ 140,00**

**Maionese de Lagosta.....R\$ 160,00**

**Legumes Cozidos.....R\$ 30,00**

**Palmito Casa da Lagosta.....R\$ 70,00**

(Palmito ensopado, arroz com amendoim e farofa de dendê )

**Não é realizada meia porção das saladas e maioneses, apenas porção inteira**

**Taxa de Serviço 10% (Opcional) - 2023/2024**

**Coquile de Lagosta**





# Carnes

**Filé Au Poivre.....R\$ 220,00**

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

**Filé à Parmegiana.....R\$ 190,00**

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

**Filé Grelhado.....R\$ 190,00**

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

**Filé à Gorgonzola.....R\$ 190,00**

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

**Medalhão ao Molho de Champignon.....R\$ 190,00**

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

**Picanha.....R\$ 190,00**

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

**Strogonoff de Carne.....R\$ 190,00**

Arroz Branco, Arroz Amendoim, Fritas



# Aves

**Meia Porção 70%**  
**Taxa de Serviço 10% (Opcional) - 2023/2024**

**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\$ 21,00 |
| Heineken - 600ml..... | R\$ 23,00 |
| Long Neck.....        | R\$ 15,00 |

(Stella, Budweiser, Mälzebier, Heineken e Heineken Zero)

## Refrigerantes e Sucos

|  |           |
|--|-----------|
| Refrigerante - 350ml.....  | R\$ 9,00  |
| <small>(Coca-Cola, Cola-Cola Zero, Guaraná Antártica, Guaraná Antártica Zero, Fanta Laranja, Água Tônica, Soda e Schweppes Citrus)</small> |           |
| Água Mineral - 500ml.....  | R\$ 8,00  |
| <small>(com e sem gás)</small>   |           |
| Soda Italiana - 400ml.....   | R\$ 17,00 |
| <small>(Maça verde, Limão Siciliano e Frutas Vermelhas com Baunilha )</small>  |           |
| Suco - 300ml.....  | R\$ 12,00 |
| <small>(Laranja, Abacaxi, Abacaxi com Hortelã, Maracujá, Acerola, Morango ou Limão)</small>  |           |
| Suco Misto - 300ml.....  | R\$ 13,00 |
| <small>(Laranja, Abacaxi, Abacaxi com Hortelã, Maracujá, Acerola, Morango ou Limão)</small>  |           |
| 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

|  |           |
|--|-----------|
| Caipira de Limão.....                        | R\$ 30,00 |
| (Vodka/Stenhageir/Pinga/Saquê)               |           |
| Caipira Com Uma Fruta.....                   | R\$ 31,00 |
| (Morango/Kiwi/Abacaxi ou Maracujá)           |           |
| Caipira Com Duas Frutas.....                 | R\$ 32,00 |
| Caipira Tropical.....                        | R\$ 37,00 |
| (Morango, Abacaxi, Maracujá, Kiwi)           |           |
| Caipira de Limão Com Vodka Absolut.....      | R\$ 37,00 |
| Caipira Com Uma Fruta e Vodka Absolut.....   | R\$ 38,00 |
| Caipira Com Duas Frutas e Vodka Absolut..... | R\$ 39,00 |
| Caipira Tropical com Vodka Absolut.....      | R\$ 42,00 |

## Drinks

|   |           |
|---|-----------|
| Batida.....   | R\$ 35,00 |
| Pinã Colada.....  | R\$ 35,00 |
| Cuba Libre.....   | R\$ 30,00 |
| Gin Tonic Classic.....  | R\$ 35,00 |
| Gin Tanqueray, Água Tônica e Gelo                                       |           |
| Gin Aromático.....  | R\$ 35,00 |
| Gin Tanqueray, Alecrim, Limão Siciliano, Água Tônica e Gelo             |           |
| Gin Tropical.....   | R\$ 35,00 |
| Gin Tanqueray, Red Bull Tropical, Fatia de Laranja 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 |

## 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 |

**Taxa de Serviço 10% (Opcional) - 2023/2024**





# Bebidas



Chopp na Caneca (350ml)..... R\$ 16,00

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\$ 25,00



A cor marrom acobreada e o sabor equilibrado de malte e lúpulo da Cerveja Patagonia Amber Lager 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) - 2023/2024**



# Sobremesas



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

Creme de Papaia com Cassis.....R\$ 30,00

Mini Skibom .....R\$ 20,00

Petit Gateau.....R\$ 30,00  
(acompanha bola de sorvete de creme)

Brownie de Chocolate.....R\$ 30,00  
(acompanha bola de sorvete de creme)



Petit Gateau

Taxa de Serviço 10% (Opcional) - 2023/2024