

MENU PRINCIPAL

COUVERT (opcional | preço por pessoa)

Cesto de pães, manteiga e patê

R\$12,00

SALADAS

SALADA DENIM BAR

Folhas verdes, tomate, palmito, cenoura, queijo parmesão, batata palha e molho especial

R\$42,00

OVOS

OMELETE DE ERVAS COM SALADA VERDE

R\$28,00

OMELETE DE QUEIJO E CHAMPIGNONS COM SALADA VERDE

R\$36,00

ENTRADAS

BRIE EMPANADO COM MEL e torradas

R\$46,00

BATATAS RÚSTICAS com páprica e parmesão

R\$34,00

POLENTA CREMOSA COM MOLHO DE TOMATES FRESCOS

R\$34,00

POLENTA CREMOSA COM RAGU DE CALABRESA DEFUMADA

R\$34,00

CARPACCIO DE CARNE com molho tradicional e lascas de parmesão

R\$48,00

BOLINHO DE ARROZ com geléia de pimenta

R\$36,00

PASTEL RECHEADO COM QUEIJO cebola caramelizada e vinagrete

R\$47,00

LANCHES RAPIDOS

CROQUE MONSIEUR clássico sanduíche frâces de presunto, queijo e molho bechamel no pão de brioche

R\$39,00

CROQUE MADAME croque monsieur com um ovo frito (gema mole) por cima

R\$41,00

HAMBURGUER DE COSTELA – queijo stepe, salada e fritas

R\$39,90

MASSAS E RISOTTOS

RAVIÓLE DE MUÇARELA DE BÚFALA AO MOLHO DE TOMATE

R\$62,00

RISOTTO DE FUNGHI SECCHI COM ESCALOPE DE MIGNON

R\$78,00

RISOTTO DE CAMARÃO EM BERÇO DE RÚCULA

R\$78,00

PRATOS

BRANDADE DE BACALHAU acompanha arroz	R\$65,00
BACALHAU NUNCA CHEGA lascas de bacalhau, ovos, cebola e batata palha	R\$69,00
SALMÃO GRELHADO ao molho de açafrão e spaghetti de legumes	R\$88,00
STEAK FRITES molhos: Dijon Roquefort Poivre acompanha fritas	R\$78,00
GALETO ASSADO - legumes salteados e demi glace	R\$52,00
STEAK TARTARE com fritas ou salada verde	R\$64,00
FILET MIGNON AU POIVRE acompanha musseline com trufas	R\$92,00
MAGRET DE FRANGO ao molho roti e purê rústico de raízes	R\$56,00
PICADINHO DE MIGNON arroz, caldo de feijão preto, ovo frito, farofa, banana empanada e pastel de queijo. Obs: consultar disponibilidade da opção vegana	R\$68,00

SOBREMESAS

FRUTA DO DIA	R\$18,00
BRIGADEIRO DE COLHER	R\$18,00
TORTA GATEAU	R\$33,00
PUDIM DE LEITE	R\$24,00
PROFITEROLES COM SORVETE DE CREME E CALDA DE CHOCOLATE	R\$27,00
RABANADA DE BRIOCHE COM SORVETE DE CREME	R\$28,00
CRÈME BRÛLÉE	R\$28,00

MENU EXECUTIVO

R\$39,90

(segunda a sexta-feira)

PASTA A LA VODKA – molho de tomate, creme de leite e pimenta dedo de moça

STROGONOFF DE FRANGO – com arroz branco e batata palha

POLPETA - recheada com queijo de cabra, purê rústico, cebola caramelizada e crispy de bacon

SCHNITZEL - de porc e salada de batata

Salada verde R\$6,00

Sobremesa R\$7,00

Todas as quartas Feijoada Light R\$ 49,90

CARTA DE BAR

CERVEJAS

HEINEKEN LONGNECK	R\$ 15,00
BADEN BADEN PILSEN 600ml	R\$ 29,00
BADEN BADEN IPA 600ml	R\$ 29,00

COQUETÉIS CLÁSSICOS

CAIPIRINHA	R\$21,00
CAIPIROSCA NACIONAL	R\$25,00
CAIPIROSCA IMPORTADA	R\$31,00
CAIPISAKÊ	R\$31,00
NEGRONI	R\$29,00
MOJITO	R\$29,00
APEROL SPRITS	R\$31,00
GIN TÔNICA NACIONAL	R\$29,00
GIN TÔNICA IMPORTADA	R\$34,00

SOFT DRINKS

ÁGUA NATURAL COM GÁS	R\$8,00
COCA-COLA	R\$8,00
GUARANÁ	R\$8,00
SPRITE	R\$8,00
ÁGUA TÔNICA	R\$8,00
TÔNICA	R\$8,00
H2O LIMONETO	R\$8,00

SUCOS NATURAIS

LIMÃO, LARANJA, ABACAXI, UVA INTEGRAL	R\$12,00
SUCO DE TOMATE	R\$16,00

WHISKYS

RED LABEL	R\$29,00
BLACK LABEL	R\$35,00
GOLD LABEL	R\$50,00
BULLET BOURBON	R\$34,00
JACK DANIELS N.7	R\$34,00

VODKAS

SMIRNOFF	R\$16,00
ABSOLUT	R\$23,00
CIROC	R\$35,00

CAFÉS

CAFÉ EXPRESSO	R\$8,00
CAFÉ DESCAFEINADO	R\$8,00
CAPUCCINO	R\$11,00
CHOCOLATE QUENTE	R\$11,00
CHÁ IMPORTADO	R\$11,00
CHÁ NATURAL de hortelã	R\$11,00

BITTERS

CAMPARI	R\$18,00
CARPANO PUNT MESS	R\$18,00

LICORES

LICOR 43	R\$26,00
BAILEYS	R\$26,00
PEACH TREE	R\$26,00
AMARETTO	R\$26,00

TEQUILA

DON JÚLIO	R\$44,00
-----------	----------

RUM

HAVANA 3 ANOS	R\$29,00
---------------	----------

CARTA DE VINHOS

VINHO EM TAÇA R\$15,00

ESPUMANTES

VIVALTI ROSÉ BRUT - Brasil R\$112,00

VALLONTANO BRUT - Brasil R\$112,00

VINHOS BRANCOS

TROFEU - Sauvignon Blanc - Chile R\$106,00

ORVIETTO CLASSICO - Bonacchi - Grechetto, Trebbiano e Verdello - Itália R\$108,00

ESTIBA 1 - Bodegas Esmeralda - Chardonnay - Argentina R\$122,00

CARMEN INSIGNE - Sauvignon Blanc - Chile R\$138,00

ALAMOS CATENA ZAPATA - Sauvignon Blanc - Argentina R\$151,00

VINHOS ROSÉS

POSADAS VIEJAS - Tempranillo - Espanha R\$106,00

CATENA ROSÉ - Malbec - Argentina R\$232,00

VINHOS TINTOS

MERLOT - Valle Central - Chile R\$98,00

BAYANEGRA - Bodegas Celaya - Tempranillo - Espanha R\$130,00

VALLONTANO - Cabernet Sauvignon - Brasil R\$160,00

ARTE NOBLE- Cabernet Sauvignon - Chile R\$94,00

CARMEN INSIGNE - Carmenere - Chile R\$138,00

PRIMITIVO IGT - Puglia Bonacchi - Itália R\$164,00

ALAMOS Malbec - Argentina R\$168,00

BARDOLINO CLÁSSICO - Campagnola - Corvina e Rondin. - Itália R\$164,00

MONTES RESERVA VIÑA MONTES - Cabernet Sauvignon - Chile R\$176,00

LOS GATOS - Cabernet sauvignon - Chile R\$ 94,00

VIÑA BUJANDA TINTO - Viña Bujanda - Tempranillo - Espanha R\$183,00

MARIUS ROUGE PAYS - Chapoutier - Syrah e Granache - França R\$186,00

DE WET - De Westhof - Pinotage - África do Sul R\$189,00

BEAUJOLAIS NOVEAU - Vale Central - Chile R\$198,00

BOYA - Pinot Noir - Vale Central, Chile R\$228,00

MONTES ALPHA - Cabernet Sauvignon - Chile R\$324,00