

clássicos

mocktails não tem álcool, tá?

negroni R\$45

campari, gin london dry, vermute rosso

dry martini R\$45

gin london dry, vermute dry

old fashioned R\$45

bourbon whiskey, açúcar, bitter aromático

old fashioned reserve R\$60

bourbon whiskey woodford reserve, açúcar, bitter aromático

fitzgerald R\$45

gin london dry, limão siciliano, xarope simples, bitter aromático

caipirinha R\$35

cachaça, limão, açúcar

cosmopolitan R\$45

vodka, suco de limão, xarope de hibisco, triple séc

hibisco, já! R\$28

chá de hibisco, mix de maracujá artesanal e mel de agave

fim de tarde R\$28

chá de camomila, mix de maracujá, xarope de baunilha e limão tahiti

basílico R\$28

soda de cambuci, xarope de orgeat e manjeriço

cervejas

corona long neck R\$18

heineken long neck R\$15

soft drinks

água prata natural ou com gás R\$8

coca-cola original ou zero R\$10

guaraná antarctica original ou zero R\$10

urbana coquetelaria

menu

autores



do gabs pro copo

(nosso "do galho pro copo" foi renomeado em homenagem ao seu criador, a pessoa mais doce e amável que tivemos a sorte de conhecer, Gabriel Guaitolini)

campari infusionado com café especial, vermú de jabuticaba da cia. dos fermentados, gin london dry

- ácido, complexo e intenso -

R\$45



rabada de galo

cachaça branca infusionada com agrião, vermute tinto, cynar.

- picante, intenso e requintado -

R\$38



cumaru, cupuaçu e cacau

rum branco infusionado com cumaru, xarope artesanal de cupuaçu, licor de mel de cacau, bitter de cacau, limão tahiti, clara de ovo, perfume de cumaru

- encorpado, frutado e aromático -

R\$45



sombra y guava fresca

cachaça branca, vodka, redução de hibisco, goiaba, limão tahiti, splash de espumante brut

- elegante, fresco e frutado -

R\$45



mamangava

gin london dry, sauvignon blanc, mix artesanal de maracujá, triple séc, ginger ale

- elegante, ácido e adocicado -

R\$45



tybyra

tequila blanco, soda artesanal de acerola, mel de agave, limão siciliano, bitter de laranja

- ácido, frutado e refrescante -

R\$45



cambuci fizz

gin infusionado com pêra, soda artesanal de cambuci, licor de flor de sabugueiro, limão siciliano

- ácido, floral e refrescante -

R\$38



raibôru

scotch whisky, soda artesanal de melão, limão siciliano

- frutado, umami e refrescante -

R\$38

sanduíche de linguiça toscana artesanal

sanduíche no brioche, recheado com linguiça toscana empanada e frita, maionese verde e tempero italiano de salsa fresca, alho e raspas de limão

R\$45

mix de legumes e cogumelos marinados com parmesão

abóbora, cogumelos, abobrinha e tomates cereja marinados com manteiga, shoyu, pó de funghi e raspas de limão siciliano
- servido quente, vegetariano.

R\$40

guioza de ragu de rabada com chili oil

recheada com ragu de rabada e acompanhado de óleo picante e crocante
- contém amendoim.

R\$45

guioza de mix de cogumelos

recheada com trio de cogumelos, molho ponzu, pó de funghi e óleo de salsinha
- vegetariano.

R\$45

steak tartare com creme de alho negro

carne bovina crua picada na ponta da faca, creme de alho negro - acompanhado de fatias de sourdough

R\$65

ceviche de peixe do dia

peixe branco marinado no leite de tigre clarificado, cebola roxa e coentro

R\$45

doguinho caramelo

pão de leite, linguiça vegetariana ou comum defumada,
purê de batata, ketchup e maionese da casa, vinagrete e
batata palha da casa com páprica

R\$40

sanduiche de carne na cerveja

carne bovina cozida lentamente na cerveja preta, cebola,
agrião, pimentão assado, queijo mussarela e ketchup
artesanal servido no pão de leite

R\$55

croqueta de cogumelos

com maionese de alho negro finalizado com cebote e
pimenta dedo de moça (8 unidades)

R\$50

croqueta de carne na cerveja

com sweet chilli finalizado com cebote e dedo de moça
(8 unidades)

R\$50

cheesecake de cumaru em crumble de caramelo

creme de chocolate branco com cumaru, servido
delicadamente acima de um crumble de caramelo salgado,
guarnecido com gel de goiaba

R\$40

ops, derrubei o pudim

pudim de leite condensado, com chantilly
e doce de leite da casa

R\$35