

urbana
coquetelaria



coquetéis autorais

Pinga Colada

R\$38

(Harmonização: Shrimp Roll)

Cachaça branca, rum branco, abacaxi, creme de coco artesanal.

🍷 Clarificado e carbonatado | Contém lactose.

🍹 Leve, refrescante e tropical.

Cumarú, Cupuaçu e Cacau

R\$45

(Harmonização: Manjuba)

Rum branco infundado 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.

Tybyra

R\$45

(Harmonização: Sando de Linguiça)

Tequila blanco, soda artesanal de acerola, mel de agave, limão siciliano, bitter de laranja - Nossa versão do coquetel clássico 'Paloma'

🍷 Carbonatado.

🍹 Ácido, frutado e refrescante.

Cambuci Fizz

R\$38

(Harmonização: Tartare de alho negro)

Gin infundado com pêra, soda artesanal de cambuci, licor de flor de sabugueiro, limão siciliano.

🍷 Carbonatado.

🍹 Ácido, floral e refrescante.

Raibôru

R\$38

(Harmonização: Mix de legumes com cogumelos)

Scotch Whisky, soda artesanal de melão, limão siciliano.

🍷 Carbonatado.

🍹 Frutado, umami e refrescante.

Mamangava

R\$38

(Harmonização: *Dumpling de Cogu*)

Gin London Dry, Sauvignon Blanc, mix artesanal de maracujá, triple séc, ginger ale - Nossa versão do clássico Pornstar Martini.

 Elegante, ácido e adocicado.

Seu nome não é Caju à toa

R\$45

(Harmonização: *Tartare de Banana-da-terra*)

Cachaça branca infundada com caju e pimenta cambuci, limão tahiti, xarope simples, borbulhante de caju da Cia dos Fermentados.

 Levemente picante, refrescante e aromático.

Coentro Santo

R\$38

(Harmonização: *Crudo de Peixe do dia*)

Rum branco, coentro, chá de capim santo, xarope de coco, limão tahiti.

 Herbal, encorpado e surpreendente.

Sombra Y Guava Fresca

R\$45

(Harmonização: *Cheesecake de chocolate branco*)

Cachaça branca, vodka, redução de hibisco, goiaba, limão tahiti e um splash de espumante brut.

 Elegante, fresco e frutado.

Rabada de Galo

R\$38

(Harmonização: *Dumpling de Rabada*)

Cachaça branca infundada com agrião, vermute tinto, Cynar.

 Picante, intenso e requintado.

Dry do Pará

R\$45

(Harmonização: *Crèmeux de chocolate meio amargo*)

Beefeater lavado com azeite de castanha do Pará, vermute seco - O Dry Martini mais Brasileiro que você já viu.

 Seco, untuoso e salino.

Do Galho pro Copo

R\$45

(Harmonização: *Tartare de Wasabi*)

Campari infundado com café especial, vermute de jabuticaba da Cia. dos Fermentados, Gin London Dry - O perfeito equilíbrio entre a acidez da jabuticaba e o amargor do café.

 Ácido, complexo e intenso.

coquetéis clássicos

Daiquiri R\$38
Rum envelhecido, limão tahiti,
xarope simples.

Fitzgerald R\$38
Gin London Dry, limão siciliano,
xarope simples, bitter aromático.

Army and Navy R\$38
Gin London Dry, xarope de orgeat,
suco de limão siciliano.

Macunaíma R\$38
Cachaça envelhecida, Fernet
Branca, limão tahiti, xarope simples.

Maria Mole R\$38
Brandy, vermute bianco, bitters de
laranja e cacau.

Negroni R\$45
Campari, Gin London Dry, vermute
rosso.

Boulevardier R\$50
Bourbon Whisky, Campari, vermute
rosso.

Rob Roy R\$38
Scotch Whisky, vermute rosso, bitter
aromático.

Sidecar R\$38
Brandy, licor de laranja, limão
siciliano, xarope simples.

Tommy's Margarita R\$38
Tequila blanco, limão tahiti, mel de
agave.

cervejas

Everbrew Evertreze R\$18
Pilsen

Everbrew Evertreze R\$25
IPA

mocktails

Hibisco, já! R\$28
Chá de hibisco, mix de maracujá
artesanal e mel de agave.

Sereno R\$28
Chá de capim-limão, xarope de
baunilha, limão tahiti.

Basílico R\$28
Soda de cambuci, xarope de orgeat
e manjeriço.

soft drinks

Água Prata R\$8
Natural ou com gás

Coca-Cola R\$10
Original ou Zero

Guaraná Antarctica R\$10
Original ou Zero

pratos

**Sando de linguiça toscana artesanal
com maionese verde e gremolata**

R\$45

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

**Mix de legumes e cogumelos
marinados com parmesão**

R\$40

Abóbora, cogumelos, abobrinha e tomates cereja marinados com manteiga, shoyu, pó de funghi e raspas de limão siciliano. Servido frio. Vegetariano.

Dumpling de Ragu de Rabada com Chili Oil

R\$45

Dumpling recheado com ragu de rabada e acompanhado de óleo picante e crocante. Contém amendoim.

Dumpling de mix de cogumelos

R\$45

Dumpling recheado com trio de cogumelos, molho ponzu, pó de funghi e óleo de salsinha. Vegetariano.

**Manjuba na salmoura
com maionese verde**

R\$35

Manjuba maçaricada, servida no pão de brioche com maionese verde e pickles de rabanete.

**Shrimp Roll de Siri
com Camarão**

R\$55

Salada de camarão com carne de siri e coentro, servido no pão de cará fresco.

Crudo de peixe do dia

R\$50

Peixe curado, servido com caldo de moqueca frio e óleo de cebolinha.

Acompanhado de fatias de sourdough.

Steak Tartare

com creme de alho negro

R\$65

Carne bovina picada na ponta da faca, creme de alho negro.

Acompanhado de fatias de sourdough.

Steak Tartare

com nori e wasabi

R\$65

Carne bovina picada na ponta da faca, maionese de wasabi e pó de nori.

Acompanhado de fatias de sourdough.

Tartare de Banana-da-Terra

com espuma de coco

R\$40

Banana-da-terra cortada em cubos, temperada com azeite de castanha-do-pará, pimentas dedo-de-moça e cambuci, cebola roxa, salsinha e espuma de coco.

Acompanhado de fatias de sourdough.

sobremesas

Crèmeux de chocolate

com azeite e flor de sal

R\$40

Creme de chocolate meio amargo, azeite extravirgem e flor de sal, servido delicadamente sobre um waffle.

Cheesecake de cumaru,

frutas frescas em crumble de caramelo

R\$40

Creme de chocolate branco com cumaru - também conhecido como 'Baunilha da Amazônia' - servido delicadamente acima

de um crumble de caramelo salgado, guarnecido com raspas de limão e gel de goiaba.