

amanhecer

7h às 11h30 | até meio-dia aos finais de semana e feriados

café da manhã arp 89

café, chá ou chocolate quente | leite | suco de laranja ou do dia | pães | queijos | presunto | ovos | frutas | iogurte | granola | geleia | bolinho do dia

café da manhã vegano 89

café, chá ou cacau quente | leite vegetal | suco de laranja ou do dia | pães | homus | manteiga de castanha | berinjela cremosa | cogumelos | legumes | frutas | iogurte de coco | granola | melaço | cookie vegano

abacate na tosta

homus, ovo pochê, ervas frescas 49

linguiça e ovo

linguiça feita no arp, cogumelos, tomates, ovo frito e pasta de abacate 49

blt bagel

bacon, alface e tomate com pasta de abacate e maionese cítrica no bagel com sementes 39
+ ovo frito 6

bagel vegetariano

bagel caseiro com sementes, pasta de cabra, conservinha de legumes, rúcula 39

misto quente

presunto artesanal, mix de queijos brasileiros, orégano fresco, brioche 38

ovos caipiras royale

salmão gravlax, dois ovos pochê, hollandaise 48

ovos caipiras beneditinos

lombo canadense, hollandaise 48

trio de pães de queijo

queijo canastra 26

cogumelos

batata, maionese caseira, cogumelos, ovo pochê e azeite trufado 49

tosta de vegetais

fatia de sourdough da casa, maionese de castanhas, conserva de legumes, tapenade, rúcula, tomatinhos 39

shakshuka

dois ovos caipiras, molho de tomate, iogurte grego, pão de fermentação natural 48

sanduíche de pastrami

pastrami artesanal no sourdough da casa, mostarda dijon e pickles 65

bagel de salmão

mix de salmão gravlax e defumado no bagel artesanal e creme azedo de aneto 68

babka de canela

babka de canela tostadinha, caramelo e chantilly 38

croissant arp

delicado croissant feito na casa, manteiga, geleia do dia 29

arepas y mantequilla

nossas queridinhas arepas tostadas com manteiga de castanha e geleia 18

frutas, iogurte, granola, mel

frutas frescas, iogurte natural, granola caseira e mel cru 39

açaí orgânico da amazônia

pérolas de tapioca, melado 35
+ granola do arp 14

arp pancake

com maple syrup 49

bolinho do dia

uma doce surpresa 7

arp cookie

nossos inigualáveis cookies de chocolate

- ao leite
- branco
- meio amargo
- vegano 12

arp

café

- café** 10
espresso ou coado
- cappuccino** 16
espresso, crema de leite
- mocaccino** 18
espresso, leite, chocolate diluído, canela e espuma de leite, com lâminas de chocolate 70%

bebidas

- água mineral**
com ou sem gás 8
- água de coco** 16
- água tônica** 9
- san pellegrino** 505ml 44
- acqua panna** 505ml 44
- limonada** 16
- suco de laranja** 16
- suco do dia** 16
- suco de uva orgânico** 26
- baer mate** 19
- baer matcha** 21
- kombucha** 29
- coca cola | coca zero** 9
- guaraná | guaraná zero** 9
- água tônica** 9

bar

- bloody mary**
suco de tomate, vodca, temperos 38
- mimosa**
espumante, suco de laranja 32
- o gosto e o sumo**
espumante, gim bombay sapphire, shrub de manga 39
- gim tônica**
gim, tônica 40
- aperol spritz**
espumante, aperol, água com gás, laranja 45

- macchiato** 12
- café latte ou iced coffee** 15
- chocolate orgânico** 19
frio ou quente
- chá espírito do chá** 12
blends mar, cidade, montanha, floresta

cervejas

- praya** golden ale 21
- praya** lager 19
- corona** pilsen 19
- heineken** lager 19
- heineken 0%** 19
- stella artois pure gold** 18
- hocus pocus orange sunshine**
blonde ale 35
- chope heineken** 19

- COQUETÉIS SEM ÁLCOOL
- mate arp**
mate da casa com ervas brasileiras 16

- espresso tônica**
água tônica, café espresso, limão taiti 22
- da manga rosa**
shrub de manga, alecrim e água tônica 22

morning

7am to 11:30am | until noon on weekends and holidays

arp breakfast 89
coffee, tea or organic hot chocolate | milk | orange juice or juice of the day | bread | cheese | ham | jam | eggs | fruits | natural yogurt | homemade granola | jam | sweet surprise of the day

vegan breakfast 89 
coffee, tea or hot cocoa | vegetable milk | orange juice or juice of the day | bread | chestnut butter | hummus | creamy eggplant | mushrooms | vegetables | fruits | coconut yogurt | homemade granola | molasses | vegan cookie

avocado on toast 
hummus, poached egg, fresh herbs 49

sausage and egg
homemade sausage, mushrooms, tomatoes, fried egg and avocado paste 49

blt bagel
bacon, lettuce, tomato, avocado spread and citrus mayo on a seed bagel 39
+ fried egg 6

veggie bagel 
homemade bagel with seeds, goat cheese paste, vegetables preserves, arugula 39

ham and cheese sandwich
artisanal ham, mix of brazillian cheeses, fresh oregano, brioche 38

royale eggs
gravlax salmon, two poached eggs, hollandaise 48

eggs benedict
canadian bacon, hollandaise 48

brazilian cheese bread 
with canastra cheese 26

mushrooms 
hashbrown, homemade mayo, mushrooms, poached egg with truffle olive oil 49

vegetable toast 
slice of our sourdough, nut mayo, vegetables preserves, tapenade, arugula, cherry tomatoes 39

shakshuka 
two free range eggs, tomato sauce, greek yogurt, bread 48

pastrami sandwich
homemade pastrami on our sourdough bread, dijon mustard and pickles 65

salmon bagel
mix of gravlax and smoked salmon on artisan bagel, dill sour cream 68

cinnamon babka 
cinnamon babka, caramel, whipped cream 38

arp croissant 
homemade croissant, butter, served with jam 29

arepas y mantequilla 
our favorite arepas toasted with chestnut butter and jam 18

fruit, yogurt, granola, honey 
fresh fruit, natural yogurt, homemade granola, raw honey 39

amazonian organic açai 
tapioca pearls, molasses 35
+ arp granola 14

arp pancake 
with maple syrup 49

cake of the day 
a sweet surprise 7

arp cookie 
our freshly baked homemade cookie

- milk chocolate
- white chocolate
- 70%
- vegan 12

arp

coffee

- brazilian coffee** 10
espresso or filtered
- cappuccino** 16
espresso, cream
- mocaccino** 18
espresso, milk, diluted chocolate,
cinnamon and milk foam, with 70%
chocolate chips

beverages

- mineral water**
still or sparkling 8
- coconut water** 16
- tonic water** 9
- san pellegrino** 505ml 44
- acqua panna** 505ml 44
- lemonade** 16
- freshly squeezed
orange juice** 16
- juice of the day** 16
- organic grape juice** 26
- baer mate** 19
- baer matcha** 21
- kombucha** 29
- coca cola | coca zero** 9
- guaraná | guaraná zero** 9

bar

- bloody mary**
tomato juice, vodka, spices 38
- mimosa**
sparkling wine, orange juice 32
- o gosto e o sumo**
sparkling wine, bombay sapphire gin,
mango shrub 39
- gin & tonic**
gin, tonic 40
- aperol spritz**
sparkling wine and water, aperol,
orange 45

- macchiato** 12
- latte or iced coffee** 15
- organic chocolate** 19
cold or hot
- tea spirit of the tea** 12
sea, city, mountain and
forest blends

beer

- praya** golden ale 21
- praya** lager 19
- corona** pilsen 19
- heineken** lager 19
- heineken 0%** 19
- stella artois pure gold** 18
- hocus pocus orange sunshine**
blonde ale 35
- heineken draft beer** 19

- ALCOHOL FREE COCKTAILS
- mate arp**
mate cold tea seasoned with brazilian
aromatic herbs 16
 - espresso tonic**
tonic water, espresso coffee, lime 22
 - da manga rosa**
mango shrub, tonic water, rosemary 22

amanecer

de 7:00 a 11:30 | hasta el mediodía los fines de semana y días festivos

desayuno arp 89

café, té o chocolate caliente | leche | jugo de naranja o del día | panes | quesos | jamón | huevos | frutas | yogur | granola | mermelada | pastel del día

café da manhã vegano 89

café, té o cacao caliente | leche vegetal | jugo de naranja o del día | panes | hummus | mantequilla de nueces | berenjena cremosa | champiñones | verduras | frutas | yogur de coco | granola | melaza | galleta vegana

aguacate en tostada

hummus, huevo pochê, hierbas frescas 49

salsicha y huevo

salsicha hecha en arp, champiñones, tomates, huevo frito y pasta de aguacate 49

blt bagel

tocino, lechuga y tomate con pasta de aguacate y mayonesa cítrica en un bagel 39
+ huevo frito 6

bagel vegetariano

bagel casero con semillas, pasta de queso de cabra, encurtidos de verduras, rúcula 39

sándwich mixto

jamón artesanal, mezcla de quesos brasileños, orégano fresco, brioche 38

huevos camperos royale

salmón gravlax, dos huevos pochês, hollandaise 48

huevos benedictinos de campo

tocino canadiense, hollandaise 48

trío de pan de queso

queso canastra 26

champiñones

papas, mayonesa casera, champiñones, huevo escalfado y aceite de oliva trufado 49

tostada de vegetales

sourdough de la casa, mayonesa de nueces, conserva de verduras, tapenade, rúcula, tomates cherry 39

shakshuka

dos huevos camperos, salsa de tomate, yogur griego, pan de fermentación natural 48

sándwich de pastrami

pastrami artesanal, servido en pan sourdough de la casa, con mostaza de dijon y pepinillos 65

bagel de salmón

mezcla de salmón gravlax y ahumado en bagel artesanal, crema agria con eneldo 68

babka de canela

babka de canela tostada, caramelo y chantilly 38

croissant arp

delicado croissant casero, mantequilla, mermelada del día 29

arepas y mantequilla

nuestras queridas arepas tostadas con mantequilla de castaña y mermelada 18

frutas, yogurte, granola, miel

frutas frescas, yogurt natural, granola casera y miel pura 39

açaí orgánico de la Amazonia

tapioca pearls, melaza 35
+ granola de miel de arp 14

arp pancake

com maple syrup 49

pastel del día

una dulce sorpresa 7

arp cookie

nuestras incomparables galletas de chocolate

- con leche
- blanco
- 70%
- vegano 12

arp

café

- café** 10
espresso o colado
- cappuccino** 16
espresso, crema de leche
- mocaccino** 18
espresso, leche, chocolate diluido, canela y espuma de leche, con pedacitos de chocolate 70%

bebidas

- agua mineral**
con o sin gas 8
- agua de coco** 16
- agua tónica** 9
- san pellegrino** 505ml 44
- acqua panna** 505ml 44
- limonada** 16
- jugo de naranja** 16
- jugo del día** 16
- jugo de uva orgánico** 26
- baer mate** 19
- baer matcha** 21
- kombucha** 29
- coca cola | coca cero** 9
- guaraná | guaraná cero** 9

bar

- bloody mary**
vodka, jugo de tomate, mezcla de especias 38
- mimosa**
vino espumoso, jugo de naranja 32
- o gosto e o sumo**
vino espumoso, bombay sapphire gin, shrub de mango 39
- gin & tónica**
gin, agua tónica 40
- aperol spritz**
vino espumoso, agua con gas, aperol, naranja 45

- macchiato** 12
- café con leche o helado** 15
- chocolate orgánico** 19
caliente o frio

- té espíritu del té** 12
mezclas mar, ciudad, montaña, selva

cervezas

- praya** golden ale 21
- praya** lager 19
- corona** pilsen 19
- heineken** lager 19
- heineken 0%** 19
- stella artois pure gold** 18
- hocus pocus orange sunshine**
blonde ale 35
- cerveza de barril heineken** 19

CÓCTELES SIN ALCOHOL

- mate arp**
mate de la casa con hierbas brasileñas 16

- espresso tônica**
agua tónica, café espresso, limón taiti 22

- da manga rosa**
shrub de mango, agua tónica, romero 22

arp

entardecer | anoitecer

a partir de 12h30

entradas

conservarias da casa

- fatias do nosso sourdough
- anéis de lula 39
- polvo 55
- sott’olio de abobrinhas 35
- azeitonas, tremoços, queijo canastra 35

ceviche arp

- cubos de peixe, leite de tigre, batata doce, milho e tostones 57

tartar de atum

- atum fresco, maionese de missô e togarashi, alga wakame, mandiopan de arroz 65

atum selado

- lâminas de atum, gema curada, molho ponzu 59

sashimi de salmão

- lâminas de salmão, ponzu spicy, abacate 62

moules-frites

- mexilhões ao molho de vinho branco, manteiga, alho, salsa, com fritas 86

bolinho de bacalhau

- o legítimo bacalhau da noruega | unidade 26

coquetel de camarão

- camarões cozidos no caldo aromático da casa 79

empanadas mini, as melhores!

- carne de panela
- queijo com cebola e basílico
- camarão na moranga
- | porção com três unidades | 36

arp fritas

- batatas fritas caseiras com maionese de limão caipira 29

bolovo de camarão

- ovo mollet envolto em massa de camarão, maionese de maracujá e pimenta coreana 39

taco caseiro de milho branco

- tomate, cebola, coentro, salsa picante
- porco marinado com abacaxi 29
- camarão crocante com maionese de limão 35

arepas

- trio de arepas, pasta de castanha de caju, conserva de legumes, rúcula 44

camarões al ajillo

- servidos na panelinha com pimenta de cheiro, fatias do nosso sourdough 78

bolinhos de falafel

- hummus, coalhada de raíz forte, molho tahine, saladinha de tomate, ervas e nosso pão pita tostado 49

SALADAS

caesar arp salad

- mix de alfaces, molho arp, mix de queijos brasileiros, croutons 58
- + peito de frango 14
- + bacon crocante 12

mozza! tomate!

- tomate orgânico marinado, mozzarella de búfala brasileira, basílico 67

salada de lula

- mix de folhas, anéis de lula confitados com ervas, tomate, cebola roxa, vinagrete de maracujá, mix de grãos 71

salada mediterrânea

- tomates, pepino, cebola roxa, pimentão vermelho, azeitonas marinadas, queijo de cabra com especiarias e nosso pão pita tostado 68

salada da horta

- mix de folhas, legumes diversos, ervas, mix de grãos, tangerina, vinagrete de manga, mel e mostarda 62

principais

camarões ao molho thai
arroz cremoso de coco e abacaxi 98

salmão grelhado
quinoto com mix de grãos, molho cremoso de saquê 89

arroz de tomate com frutos do mar
arroz caldoso de tomate, hortelã, manjerição, mexilhão, lula, camarão 95

pesca do dia
purê de abóbora cabotiá, cogumelos paris, espinafre, molho beurre blanc 87

atum grelhado
purê de couve-flor caramelizada, ponzu de maracujá, saladinha de ervas 92

polvo grelhado
creme de batata e alho assado, tomatinhos, ervas, páprica defumada, redução de balsâmico 134

cavatelli arp 
massa caseira, tofu defumado, castanhas, cogumelos, tomatinhos, basílico 69

linguine ao vôngole e bottarga
massa grano duro, vôngole, vinho branco, alho, bottarga 107

lagosta com linguine
massa grano duro, molho limone, lagosta grelhada na manteiga noisette, ikura 158

rigatoni ao pesto 
massa grano duro, pesto de basílico e rúcula, tomatinhos, ricota cremosa de búfala 61

galeto
galeto sous vide em seu molho, batatinhas douradas com sal de sálvia 76

arroz caldoso de cordeiro
arroz cateto de altitude, nacos de cordeiro 24h, coalhada de cabra caseira, azeite de hortelã, cebola crocante, especiarias 89

filé ao poivre
escalopes suculentos de mignon ao molho de pimentas verdes, com fritas 116

arp burger
blend do chef, maionese de ervas, pickles, queijos brasileiros no brioche caseiro, com salada aromática ou fritas 65
+ alface, tomate, cebola roxa 7
+ bacon 12

arp fish
brioche da casa, peixe crocante, saladinha, molho tártaro, pickles, tomate, com saladinha aromática ou fritas 57

doces

chocolate & caramelo
imperdível torta de caramelo, amendoim, chocolate, sorvete de fior di latte 39

pavlova de frutas amarelas
merengue crocante, tartar de manga, maracujá, umbu, cajá, montée de cítrica 35

torta basca de café
uma textura incrível com leve toque de café, doce de leite 38

cannoli arp
massa crocante, geleia caseira de framboesa, texturas de chocolates 32

sundae
duas bolas de sorvete, calda caseira morna, chantilly, crocante de cacau
• chocolate com calda de chocolate
• fior di latte com calda de goiabada
• avelã, caramelo salgado, crocante e calda de chocolate 38

açaí orgânico da amazônia
pérolas de tapioca, melado 35
+ banana fatiada 6
+ morango 8
+ granola do arp 14

bolinho do dia
uma doce surpresa 7

arp cookie
nossos inigualáveis cookies de chocolate
• ao leite
• branco
• meio amargo
• vegano 12



arp

vinhos

BORBULHAS

casa marques pereira brut charmat

elegante, fresco, notas cítricas e de maçã verde
perfeito com o ceviche arp brasil 35 taça | 168 garrafa

cave amadeu brut

vibrante, cremoso, notas de frutas brancas e maçã verde
harmoniza com mozza! tomate! e conservarias da casa brasil 198

hermann bossa brut rosé n3

elegante, refrescante, notas de morango e framboesa
ideal com o tartar de atum ou o sashimi de salmão brasil 172

victoria geisse extra brut vintage reserva

sofisticado, cremoso, notas de maçã verde e brioche
vai bem com moules-frites, pesca do dia e bolovo de camarão brasil 253

taittinger réserve brut

elegante, notas de frutas brancas, flores e brioche
harmoniza com o tartar de atum, polvo grelhado e linguine ao vôngole França 439

BRANCO

arp chardonnay

vinho da casa, fresco, aromático, notas de frutas tropicais e toque cítrico
harmoniza com a salada de lula e as conservarias da casa brasil 35 taça | 168 garrafa

casas del bosque sauvignon blanc

fresco, notas de maracujá e cítricos
ideal com o atum selado, coquetel de camarão e bolinho de bacalhau Chile 186

gewürztraminer luar do pampa guatambu

aromático, envolvente, notas de lichia, rosas e especiarias suaves
perfeito com o falafel, camarões ao molho thai e cavatelli arp brasil 198

barone montalto due mondi pinot grigio

leve, notas de frutas cítricas e brancas, perfeito para dias à beira-mar
harmoniza com crudos de peixe, realçando o frescor e limpando o paladar Itália 211

segredos da adega gran reserva alvarinho

elegante, notas cítricas e florais
ideal com moules-frites, atum selado e linguine ao vôngole brasil 209

zuccardi serie a torrontés

aromático, fresco, notas de flores brancas e frutas tropicais
ideal com o ceviche arp, o coquetel de camarão e falafel argentina 246

citizen wine sumo cat riesling

fresco, mineral, notas cítricas, levemente adocicado
ideal com camarões ao molho thai e arroz de tomate com frutos do mar Alemanha 211

segredos da adega chardonnay gran reserva

encorpado, elegante, notas de baunilha, frutas maduras, leve toque amanteigado
harmoniza com polvo grelhado, pesca do dia e lagosta com linguine brasil 225

alain geoffroy chablis vieilles vignes

mineral, notas cítricas e de flores brancas. clássico, fresco e sofisticado
harmoniza com o polvo grelhado, realçando o sabor do mar França 346

arp

NATURAIS
| sem sulfito adicionado |

no es pituko orange
aroma de frutas cítricas, damasco seco, chá preto, especiarias. taninos delicados vindos do contato com as cascas, acidez vibrante
harmoniza com falafel e polvo grelhado chile 211

no es pituko chardonnay
cor amarelo-palha turvo e vibrante, aroma de frutas tropicais maduras, notas cítricas, leve toque mineral
harmoniza com a pesca do dia e cavatelli arp, equilibrando os sabores chile 211

ROSÉ
vintage blush rosé
fresco, delicado, notas de frutas vermelhas e leve mineralidade
vai bem com tartar de atum e galeto brasil 35 taça | 168 garrafa

morandé selección de parcelas rosé
elegante, fresco, notas de frutas vermelhas e flores
harmoniza com salmão grelhado chile 172

regalia rosé
leve, vibrante, notas de morango e framboesa frescos
acompanha muito bem a salada da horta e o ceviche arp portugal 169

estandon brise marine rosé
delicado, aromático, notas de frutas cítricas e ervas mediterrâneas
harmoniza com polvo grelhado e salada de lula França 218

bossa vinho rosé
leve, refrescante, notas de frutas vermelhas e toques florais
harmoniza com taco de camarão e sashimi de salmão brasil 180

TINTO
arp tempranillo
vinho da casa, leve, frutado, notas de frutas vermelhas e toque sutil de especiarias
harmoniza com o bolovo de camarão e empanadas de carne brasil 35 taça | 168 garrafa

morandé selección de parcelas cabernet sauvignon
potente, elegante, notas de frutas negras maduras, especiarias e toques de carvalho
harmoniza com o filé ao poivre e o arroz caldoso de cordeiro chile 35 taça | 172 garrafa

s de siegel reserva merlot
sedoso, envolvente, notas de ameixa madura, cereja e especiarias
harmoniza com o arp burger e o galeto, equilibrando sabor e maciez chile 158

leyda reserva syrah
aromático, notas de frutas negras, especiarias e leve toque defumado
harmoniza muito bem com o arroz caldoso de cordeiro chile 204

terranooble pinot noir civis
elegante, leve, notas de frutas vermelhas frescas, toques florais, taninos suaves
acompanha o polvo grelhado chile 186

la flor de pulenta malbec
intenso, frutado, notas de ameixa, violeta, toque de baunilha
harmoniza com o filé ao poivre e arroz caldoso de cordeiro argentina 260

carta de coquetéis

Sombra e Mate 41

Cachaça Cobra Coral, mate com ervas brasileiras, suco de limão, Cynar 70, melado de cana, maracujá, hortelã

Arponche 145

Aperol, Gin Bombay Sapphire, vinho rosé infusionado com goiaba e pimenta rosa, borbulhante de caju Cia dos Fermentados, frutas e flores da estação

Paixão de Baco 41

Gin Bombay Sapphire, licor de framboesa, vinho tinto e shrub de morango, clarificado com iogurte grego

Verão da Lata 41

Vodka Grey Goose La Poire, soda de lúpulo com hortelã e Martini Dry

Dragão do Mar 42

Cachaça Pindorama Ouro, vermu de caju Cia dos Fermentados, cajuína e bitter de laranja

Néctar 45

Bourbon Jim Beam, licor herbal, maracujá, camomila e hidromel de jatai Cia dos Fermentados

O Nômade 42

Whisky Dewar's 12 anos defumado com tomilho, limão, mel com missô, maracujá, pimenta e cerveja Heineken

Tesouro do Oriente 42

Rum Bacardí Carta Blanca, Pimento Dram, Frangelico, licor de café Cabra Lab, café espresso e abacaxi

autorais aclamados

Arp Mule 38

Vodka, suco de tangerina, suco de limão, xarope de tamarindo e espuma de cupuaçu

Akayá 39

Cachaça Jambuzada, cajá e cúrcuma, suco de limão e água tônica

O Gosto e o Sumo 41

Gin Bombay Sapphire, shrub de manga, espumante brut e alecrim

Capuleto Smash 39

Gin Bombay Sapphire, manjerição roxo, xarope de goiaba com hibisco, suco de limão e licor Sur L'Orange

Imperatriz Descolada 39

Gin Bombay Sapphire, abacaxi, mel de cacau, suco de limão e água de coco



arp

clássicos

Caipirinha 36
Cachaça Cobra Coral, suco de limão, açúcar

Aperol Spritz 45
Aperol, espumante e água com gás

Negroni 42
Gin Bombay Sapphire, Campari e Vermute Martini rubino

Penicillin 41
Whisky Dewar’s 12 anos, gengibre, mel, suco de limão e whisky defumado

St. Germain Spritz 48
Licor St. Germain, espumante, água Perrier, hortelã e limão siciliano

Mojito 37
Rum Bacardí, hortelã, limão, açúcar e água com gás

New York Sour 41
Bourbon Jim Beam, limão, açúcar e vinho tinto

Fitzgerald 39
Gin Bombay Sapphire, suco de limão, angostura, açúcar

Cosmopolitan 41
Vodka Grey Goose, cranberry, limão e triple sec

Old Fashioned 42
Whiskey Jim Beam Rye, bitters e açúcar

Bob Burns 85
Whisky Macallan 12 anos Sherry Oak, Licor Dom Benedictine e vermute tinto

Além do Horizonte 42
Se o seu clássico favorito não está aqui, peça ao bartender. Faremos o melhor para atender

mocktails, sem álcool

Mate arp 18
Mate da casa com ervas brasileiras

Cajazinho 21
Xarope de cajá com cúrcuma, suco de limão, água tônica e hortelã

Encanto Botânico 24
Xarope de flor de sabugueiro, suco de limão e chá de hortelã

Da Manga Rosa 23
Shrub de manga, água tônica e alecrim

Espresso Tônica 22
Água tônica, café espresso e limão

Arp Soda 21
Limão
Goiaba com hibiscus e hortelã
Gengibre com limão
Tamarindo com tangerina



drp

cervejas

- praya** golden ale 21
- praya** lager 19
- corona** pilsen 19
- heineken** lager 19
- heineken 0%** 19
- stella artois pure gold** 18
- hoegaarden** belgian witbier 22
- hocus pocus orange sunshine**
blonde ale 500ml 35
- chope heineken** 300ml 19

café

- café espresso ou coado** 10
- macchiato** 12
- capuccino** 16
- mocaccino** 18
- café latte ou iced coffee** 15
- chocolate quente ou frio**
orgânico 19
- chá espírito do chá**
blends mar, cidade, montanha,
floresta 12

bebidas

- água mineral**
com ou sem gás 8
- água de coco** 16
- água tônica** 9
- san pellegrino** 505ml 44
- acqua panna** 505ml 44
- limonada** 16
- suco de laranja** 16
- suco do dia** 16
- suco de uva orgânico** 26
- baer mate** 19
- baer matcha** 21
- kombucha** 29
- coca cola | coca zero** 9
- guaraná | guaraná zero** 9
- água tônica** 9



dr
p

doses 50ml

VODCA

- grey goose 42
- absolut 29
- haku 44

RUM

- havana club 3 anos 32
- havana club 7 anos 39
- bacardi 4 anos 35
- bacardi 8 nors 45

TEQUILA

- spolon 33
- josé cuervo 26

GIM

- bombay sapphire 35
- roku 45
- bulldog 39

LICOR

- licor 43 42
- baileys irish cream 37
- cointreau 28
- licor de café cabra lab 32

WHISKY

- dewar’s 12 anos 36
- dewar’s 15 anos 55
- chivas regal 12 anos 37
- jw black label 12 anos 37
- jameson irish whiskey 27
- jim beam white 27
- jim beam black 31
- howler head 33
- jack daniel’s 35
- wild turkey 38
- maker’s mark 46
- gentleman jack 51
- laphroaig 75

THE MACALLAN

- macallan double cask 12 anos 82
- macallan sherry oak 12 anos 82
- macallan double cask 15 anos 164

THE HOUSE OF SUNTORY

- the chita 72
- hibiki 89
- yamazaki 12 anos 115

CACHAÇA

- pindorama 28
- coqueiro 26
- tellura ouro 26
- jambuzada 26
- soledade pau brasil 33
- soledade ipê 33

APERITIVOS

- aperol 28
- campari 28
- carpano 32
- fernet-branca 32
- noilly prat 28

afternoon and evening from 12:30pm

starters

homemade preserves

- slices of our sourdough
- squid rings 39
- octopus 55
- zucchini sott’olio 35 
- olives, lupins, canastra cheese 35 

ceviche arp

cubes of fresh fish, sweet potato, corn, plantain, tiger's milk 57

tuna tartar

fresh tuna, misso and togarashi mayo, wakame seaweed, crispy rice paper 65

seared tuna

tuna slices, cured yolk, ponzu sauce 59

salmon sashimi

salmon sashimi, spicy ponzu, avocado 62

moules-frites

mussels in white wine sauce, butter, garlic, parsley, with fries 86

codfish dumplings

the authentic cod from norway | unit 26

shrimp cocktail

shrimp cooked in aromatic broth, homemade sauce 79

empanadas mini, the best!

braised meat
cheese with onions and basil 
shrimp in pumpkin
| portion of three | 36

arp fries

our special french fries with lemon mayo 29

prawn scotch egg

in shrimp coating, spicy passion-fruit mayo, korean pepper 39

homemade white corn taco

- tomato, onion, cilantro, spicy salsa
- marinated pork with pineapple 29
- crispy shrimp with lemon mayo 35

arepas

trio of arepas, cashew nut paste, vegetable pickles, arugula 44

shrimps al ajillo

served in a pan with chili pepper, slices of our sourdough 78

falafel dumplings

hummus, horseradish curd, tahini sauce, tomato, herb salad, homemade pita bread 49

SALADS

caesar arp salad

- mix of lettuces, aliche sauce, brazilian cheese 58
- + chicken breast 14
- + crispy bacon 12

mozza! tomate!

marinated organic tomatoes, brazilian buffalo mozzarella, basil 67

mediterranean salad

tomatoes, cucumber, red onion, red bell pepper, marinated olives, spiced goat cheese and our toasted pita bread 68

garden salad

mixed leaves, assorted vegetables, fresh herbs, grain mix, tangerine, mango vinaigrette with honey and mustard 62

arp

main dishes

prawn in thai sauce

creamy coconut and pineapple rice 98

grilled salmon

quinoto with mixed grains,
creamy sake sauce 89

tomato rice with seafood

mint, basil, mussels, squid,
prawns 95

catch of the day

kabocha squash puree, paris mushrooms,
spinach, beurre blanc sauce 87

grilled tuna

caramelized cauliflower purée, passion
fruit ponzu, herb salad 92

grilled octopus

roasted garlic potato cream, tomatoes,
herbs, smoked paprika, balsamic
reduction 134

cavatelli arp style

homemade pasta, smoked tofu, chestnuts,
mushrooms, tomatoes, basil 69

vongole and bottarga linguine

grano duro pasta, vongole, white wine,
garlic, bottarga 107

lobster with linguine

grano duro pasta, limone sauce, grilled
lobster in noisette butter, ikura 158

rigatoni al pesto

grano duro pasta, basil pesto and
arugula, tomatoes, buffalo ricotta
cream 61

spring chicken

sous vide chicken in its sauce, fried
new potatoes with sage salt 76

lamb rice

whole grain rice, 24h roasted lamb
ragout, homemade goat curd, mint oil,
crispy onions, spices 89

filet au poivre

juicy tenderloin escalopes in poivre
sauce with fries 116

arp burger

chef's blend, herb mayo, pickles
and brazilian cheese in homemade
brioche, with aromatic salad
or fries 65
+ red onion, lettuce, tomato 7
+ bacon 12

arp fish

homemade brioche, crispy fish, tartar
sauce, pickles and tomato, with
aromatic salad or fries 57

sweets

chocolate & caramel

must have caramel tart, peanut,
chocolate and milk gelato 39

yellow fruit pavlova

crispy meringue, mango tartar,
passion fruit, umbu and cajá, citrus
chocolate cream 35

coffee basque cheesecake

an amazing texture with a light hint of
coffee, dulce de leche 38

cannoli arp

crispy pastry with homemade
raspberry jam and chocolate
textures 32

sundae

two scoops of ice-cream, warm
homemade syrup, whipped cream and
cocoa crumble

- chocolate with chocolate sauce
- fior di latte with guava syrup
- hazelnut, salted caramel, coconut
crumble and chocolate sauce 38

amazonian organic açai

tapioca pearls, molasses 35
+ sliced banana 6
+ strawberry 8
+ arp granola 14

cake of the day

a sweet surprise 7

arp cookie

our freshly baked homemade cookie

- milk chocolate
- white chocolate
- 70%
- vegan 12



arp

wines

SPARKLING

casa marques pereira brut charmat

elegant, fresh, citrus and green apple notes

perfect with the ceviche arp brazil 35 glass | 168 bottle

cave amadeu brut

vibrant, creamy, white fruits and green apple notes

pairs with mozza! tomate! and house preserves brazil 198

hermann bossa brut rosé n3

elegant, refreshing, with strawberry and raspberry notes

great with tuna tartare or salmon sashimi brazil 172

victoria geisse extra brut vintage reserva

sophisticated, creamy, with green apple and brioche notes

matches moules-frites, catch of the day, and prawn scotch egg brazil 253

taittinger réserve brut

elegant, with white fruit, floral and brioche notes

perfect with tuna tartare, grilled octopus, and vongole and bottarga linguine france 439

WHITE

arp chardonnay

house wine, fresh, aromatic, tropical fruit notes, citrus touch

pairs with the squid salad and our homemade preserves brazil 35 glass | 168 bottle

casas del bosque sauvignon blanc

fresh, aromatic, passion fruit and citrus notes

perfect with the seared tuna, the shrimp cocktail, and the codfish dumplings chile 186

gewürztraminer luar do pampa guatambu

aromatic, expressive, notes of lychee, rose, and gentle spices

great with falafel dumplings, prawn in thai sauce, and the arp cavatelli brazil 198

barone montalto due mondi pinot grigio

light, refreshing, notes of citrus and white fruits, perfect for seaside days

pairs beautifully with crudos, enhancing freshness and cleaning the palate italy 211

segredos da adega gran reserva alvarinho

mineral, elegant, citrus and floral notes

perfect with moules-frites, seared tuna, and vongole and bottarga linguine brazil 209

zuccardi serie a torrontés

aromatic, fresh, white flowers and tropical fruit notes

perfect with the arp ceviche, shrimp cocktail, and falafel dumplings argentina 246

citizen wine sumo cat riesling

fresh, mineral, citrus notes and a subtle touch of sweetness

perfect with the prawn in thai sauce, and the tomato rice with seafood germany 211

segredos da adega chardonnay gran reserva

full-bodied, elegant, with vanilla and ripe fruits notes, buttery touch

perfect with the grilled octopus, catch of the day, and the lobster linguine brazil 225

alain geoffroy chablis vieilles vignes

elegant, mineral, with citrus and white flower notes

pairs beautifully with the grilled octopus, enhancing the taste of the sea france 346

arp

wines

NATURAL WINES
| sulfite free |

no es pituko orange

aromas of ripe citrus, dried apricot, black tea, and subtle spices. it has medium body, delicate tannins from skin contact, and vibrant acidity
pairs with falafel dumplings and grilled octopus chile 211

no es pituko chardonnay

cloudy straw-yellow color, tropical fruit aromas like pineapple and mango, alongside citrus notes and a hint of minerality
perfect match with the catch of the day and the arp cavatelli chile 211

ROSÉ

vintage blush rosé

fresh, delicate, with red fruit notes and light minerality
perfect with the tuna tartare and the spring chicken brazil 35 glass | 168 bottle

morandé selección de parcelas rosé

elegant, fresh, red fruit and floral notes
perfect with the grilled salmon chile 172

regalia rosé

light, vibrant, with fresh strawberry and raspberry notes
pairs beautifully with the garden salad and the arp ceviche portugal 169

estandon brise marine rosé

delicate, aromatic, with citrus fruit and mediterranean herb notes
perfect with grilled octopus and the squid salad france 218

bossa vinho rosé

light, refreshing, red fruit, floral notes
perfect with shrimp corn taco and tuna sashimi brazil 180

RED

arp tempranillo

house wine, light, fruity, with red fruit notes and a subtle hint of spice
pairs with the prawn scotch egg and braised meat empanadas brazil 35 glass | 168 bottle

morandé selección de parcelas cabernet sauvignon

powerful, elegant, with ripe dark fruit, spice and oak notes
perfect with the filet au poivre and the lamb rice chile 35 glass | 172 bottle

s de siegel reserva merlot

smooth, velvety, with ripe plum, cherry and subtle spice notes
perfect with the arp burger and the spring chicken chile 158

leyda reserva syrah

aromatic, notes of dark fruits, spices, and a subtle smoky touch
pairs beautifully with lamb rice, balancing the richness of the dish chile 204

terranooble pinot noir civis

elegant, light, notes of fresh red fruits, floral hints, and smooth tannins
perfect with the grilled octopus chile 186

la flor de pulenta malbec

intense, fruity, with plum, violet and a hint of vanilla
perfect with the filet au poivre and the lamb rice argentina 260

cocktail menu

Sombra e Mate 41

Cobra Coral Cachaça, mate with Brazilian herbs, lemon juice, Cynar 70, cane molasses, passion fruit and mint

Arponche 145

Aperol, Bombay Sapphire Gin, rosé wine infused with guava and pink pepper, sparkling cashew brew by Cia dos Fermentados, seasonal fruits and flowers

Paixão de Baco 41

Bombay Sapphire Gin, raspberry liqueur, red wine, strawberry shrub, clarified with Greek yogurt

Verão da Lata 41

Grey Goose La Poire Vodka, hop soda with mint and Martini Dry

Dragão do Mar 42

Pindorama Ouro Cachaça, cashew vermouth by Cia dos Fermentados, cajuína and orange bitter

Néctar 45

Jim Beam Bourbon , herbal liqueur, passion fruit, chamomile and jatai mead by Cia dos Fermentados

O Nômade 42

Dewar's 12-year smoked whisky with thyme, lemon, miso honey, passion fruit, pepper and Heineken beer

Tesouro do Oriente 42

Bacardí Carta Blanca Rum, Pimento Dram, Frangelico, Cabra Lab coffee liqueur, espresso coffee and pineapple

acclaimed signature creations

Arp Mule 38

Vodka, tangerine juice, lemon juice, tamarind syrup and cupuaçu foam

Akayá 39

Jambuzada Cachaça, cajá and turmeric, lime juice and tonic water

O Gosto e o Sumo 41

Bombay Sapphire Gin, mango shrub, brut sparkling wine and rosemary

Capuleto Smash 39

Bombay Sapphire Gin, purple basil, guava syrup with hibiscus, lemon juice and Sur L'Orange liqueur

Imperatriz Descolada 39

Bombay Sapphire Gin, pineapple, cocoa honey, lemon juice and coconut water

arp

classics

Caipirinha 36

Cobra Coral Cachaça, lemon and sugar

Aperol Spritz 45

Aperol, sparkling wine, sparkling water and orange

Negroni 42

Bombay Sapphire Gin, Campari and Martini Rubino Vermouth

Penicillin 41

Dewar's Whisky 12-year, ginger, honey, lemon juice and smoked whisky

St. Germain Spritz 48

St. Germain liqueur, sparkling wine, Perrier water, mint and lemon

Mojito 37

Bacardí Rum, mint, lemon, sugar and sparkling water

New York Sour 41

Jim Beam Bourbon, lemon, sugar and red wine

Fitzgerald 39

Bombay Sapphire Gin, lemon juice, angostura, sugar

Cosmopolitan 41

Grey Goose Vodka, cranberry, lemon and triple sec

Old Fashioned 42

Whiskey Jim Beam Rye, bitters and sugar

Bob Burns 85

Whisky Macallan 12 years Sherry Oak, Dom Benedictine liqueur and red vermouth

Beyond the Horizon 42

If your favorite classic isn't here, ask the bartender. We'll do our best to fulfill your request

mocktails

Mate arp 18

Mate cold tea seasoned with brazilian aromatic herbs

Cajazinho 21

Cajá syrup with turmeric, lemon juice, tonic water and mint

Encanto Botânico 24

Elderflower syrup, lemon juice and mint tea

Da Manga Rosa 23

Mango shrub, tonic water and rosemary

Espresso Tônica 22

Tonic water, espresso coffee and lemon

Arp Soda 21

Lime

Guava with hibiscus and mint

Ginger with lemon

Tamarind with tangerine



drp

beer

- praya** golden ale 21
- praya** lager 19
- corona** pilsen 19
- heineken** lager 19
- heineken 0%** 19
- stella artois pure gold** 18
- hoegaarden** belgian witbier 22
- hocus pocus orange sunshine**
blonde ale 500ml 35
- heineken draft beer** 300ml 19

coffee

- brazilian coffee or espresso** 10
- macchiato** 12
- capuccino** 16
- mocaccino** 18
- latte or iced coffee** 15
- organic chocolate**
cold or hot 19
- tea spirit of the tea**
sea, city, mountain and
forest blends 12

beverages

- mineral water**
still or sparkling 8
- coconut water** 16
- tonic water** 9
- san pellegrino** 505ml 44
- acqua panna** 505ml 44
- lemonade** 16
- freshly squeezed
orange juice** 16
- juice of the day** 16
- organic grape juice** 26
- baer mate** 19
- baer matcha** 21
- kombucha** 29
- coca cola | coca zero** 9
- guaraná | guaraná zero** 9

dr
pp

doses 50ml

VODKA

- grey goose 42
- absolut 29
- haku 44

RUM

- havana club 3 years 32
- havana club 7 years 39
- bacardi 4 years 35
- bacardi 8 years 45

TEQUILA

- spolon 33
- josé cuervo 26

GIN

- bombay sapphire 35
- roku 45
- bulldog 39

LIQUEURS

- licor 43 42
- baileys irish cream 37
- cointreau 28
- cabra lab coffee liqueur 32

WHISKY & WHISKEY

- dewar’s 12 years 36
- dewar’s 15 years 55
- chivas regal 12 years 37
- jw black label 12 years 37
- jameson irish whiskey 27
- jim beam white 27
- jim beam black 31
- howler head 33
- jack daniel’s 35
- wild turkey 38
- maker’s mark 46
- gentleman jack 51
- laphroaig 75

THE MACALLAN

- macallan double cask 12 years 82
- macallan sherry oak 12 years 82
- macallan double cask 15 years 164

THE HOUSE OF SUNTORY

- the chita 72
- hibiki 89
- yamazaki 12 anos 115

CACHAÇA

- pindorama 28
- coqueiro 26
- tellura ouro 26
- jambuzada 26
- soledade pau brasil 33
- soledade ipê 33

APERITIFS

- aperol 28
- campari 28
- carpano 32
- fernet-branca 32
- noilly prat 28

atardecer y anochecer

a partir de la 12:30h

aperitivos

encurtidos especiales de la casa

- rebanadas de nuestro sourdough
- anillos de calamar 39
- pulpo 55
- calabacines, aceite de oliva, albahaca 35
- lupinos, queso canastra 35

ceviche arp

- cubos de pescado, leche de tigre, batata dulce, maíz, tostones 57

tartar de atún

- atún fresco, mayonesa de miso y togarashi, alga wakame, mandiopan de arroz 65

atún

- yema de huevo curada, salsa ponzu 59

salmón crudo

- rodajas de salmón, ponzu picante, aguacate 62

mejillones y papas

- mejillones en salsa de vino blanco, mantequilla, ajo, perejil, papas fritas 86

buñuelo de bacalao

- el auténtico bacalao noruego | unidad 26

cóctel de camarones

- camarones cocidos en caldo aromático, salsa de la casa 79

empanadas mini

- carne mechada
- queso con cebolla y albahaca
- camarones en calabaza
- | porción de tres | 36

papas arp

- papas fritas caseras con mayonesa de limón campestre 29

huevo escocés de camarones

- huevo mollet envuelto en masa de camarón, mayonesa de maracuyá y pimienta coreana 39

taco casero de maíz blanco

- tomate, cebolla, cilantro y salsa picante
- cerdo marinado y asado con piña 29
- camarones crujientes, ensalada, mayonesa de limón 35

arepas

- trío de arepas con pasta de castañas, conserva de verduras y rúcula 44

camarones al ajillo

- served in a pan with chili pepper, slices of our sourdough 78

falafel

- hummus, yogur de rábado picante, salsa tahini, ensalada de tomate y hierbas, nuestro pan pita tostado 49

ENSALADAS

ensalada caesar arp

- mezcla de lechugas, salsa arp, croutons y mezcla de quesos brasileños 58
- + pechuga de pollo 14
- + bacon crujiente 12

mozza! tomate!

- tomate orgánico marinado, mozzarella de búfala brasileña, albahaca 67

ensalada de calamares

- mezcla de hojas con anillos de calamar confitados, hierbas, tomate, cebolla morada, vinagreta de maracuyá, mezcla de granos 71

ensalada mediterránea

- tomates, pepino, cebolla morada, pimienta roja, aceitunas marinadas, queso de cabra con especias y nuestro pan pita tostado 68

ensalada del huerto

- mix de hojas, variedad de vegetales, hierbas frescas, mix de granos, mandarina, vinagreta de mango, miel y mostaza 62

arp

plato principal

camarones a la parrilla con salsa tailandesa

arroz cremoso de coco y piña 98

salmón a la parrilla

quinoto con mezcla de granos y salsa cremosa de sake 89

arroz de tomate y mariscos

hierbabuena, albahaca, mejillones, calamares, camarones 95

pescado del día

puré de calabaza, champiñones paris y espinacas en salsa beurre blanc 87

atún grillado

puré de coliflor caramelizado, ponzu de maracuyá, ensaladita de hierbas 92

pulpo a la parrilla

crema de papas y ajo asado, tomates cherry, hierbas, pimentón picante y reducción de balsámico 134

cavatelli arp

pasta casera, tofu ahumado, castañas, champiñones, tomates cherry y albahaca 69

linguine con almejas y bottarga

pasta de trigo duro, almejas, vino blanco, ajo, bottarga 107

langosta y linguine

pasta de trigo duro, salsa de limón, langosta en mantequilla noisette, ikura 158

postres

chocolate y caramelo

tarta de caramelo, cacahuete, chocolate y helado de nata imperdible 39

pavlova de frutas amarillas

merengue crujiente, tártaro de mango, maracuyá, umbu y cajá, montée de cítricos 35

tarta de queso y dulce de leche

una textura increíble con un ligero toque de café 38

cannoli arp

massa crujiente con mermelada casera de frambuesa y texturas de chocolate 32

sundae

dos bolas de helado, salsa casera tibia, crema batida y coco crujiente

- chocolate con sirope de chocolate
- fior di latte con salsa guayaba
- avellana, caramelo salado, crujiente y sirope de chocolate 38

rigatoni con pesto

pasta de trigo duro, pesto de albahaca y rúcula, tomates cherry y ricota cremosa de búfala 61

pollo crujiente

pollo sous vide con papas doradas con salvia y su salsa 76

arroz con caldo de cordero

arroz cateto de altitud, cordero 24h, cuajada de cabra casera, aceite de hierbabuena y cebolla crujiente 89

mignon con papas

escalopes jugosos de mignon con papas fritas en salsa de pimienta verde 116

arp burger

brioche casero, receta del chef, mayonesa de hierbas, pepinillos y quesos brasileños, con ensalada aromática o papas fritas 65

+ lechuga, tomate y cebolla morada 7

+ bacon 12

arp fish

brioche casero, pescado crujiente, ensalada, salsa tártara, pepinillos y tomate, con ensalada aromática o papas fritas 57

açaí orgánico de la Amazonia

perla de tapioca, melaza 35

+ banana 6

+ fresa 8

+ granola 14

pastel del día

una dulce sorpresa 7

arp cookie

nuestras incomparables galletas de chocolate

- chocolate con leche
- chocolate blanco
- 70%
- vegano 12



arp

vinos

ESPUMOSO

casa marques pereira brut charmat

elegante, fresco, notas cítricas y de manzana verde
ideal con el ceviche arp

brasil 35 taza | 168 botella

cave amadeu brut

vibrante, cremoso, notas de frutas blancas y manzana verde
marida con mozza! tomate! y los encurtidos especiales de la casa

brasil 198

hermann bossa brut rosé n3

elegante, refrescante, notas de fresa y frambuesa
perfecto con el tartar de atún o el salmón crudo

brasil 172

victoria geisse extra brut vintage reserva

sofisticado, cremoso, notas de manzana verde y brioche
va bien con los mejillones y papas y el pescado del día

brasil 253

taittinger réserve brut

elegante, notas de frutas blancas, flores y brioche
marida con el tartar de atún, pulpo a la parrilla y el linguine con almeja

francia 439

BLANCO

arp chardonnay

vino de la casa, fresco, aromático, notas de frutas tropicales y un toque cítrico
combina con la ensalada de calamares

brasil 35 taza | 168 botella

casas del bosque sauvignon blanc

fresco, aromático, con notas de maracuyá y cítricos
va muy bien con el atún grillado y el buñuelo de bacalao

chile 186

gewürztraminer luar do pampa guatambu

aromático, envolvente, con notas de lichi, rosas y especias suaves
ideal con el falafel, los camarones en salsa thai y el cavatelli arp

brasil 198

barone montalto due mondi pinot grigio

refrescante, con notas de frutas cítricas y blancas, perfecto para días junto al mar
marida muy bien con crudos, resaltando la frescura y limpiando el paladar

italia 211

segredos da adega gran reserva alvarinho

mineral, elegante, notas cítricas y florales
va bien con los mejillones y papas, el atún grillado y el linguine con almejas

brasil 209

zuccardi serie a torrontés

aromático, fresco, con notas de flores blancas y frutas tropicales
va muy bien con el ceviche arp, el cóctel de camarones y el falafel

argentina 246

citizen wine sumo cat riesling

fresco, mineral, con notas cítricas y un leve toque dulce
va bien con los camarones en salsa thai y el arroz de tomate y mariscos

alemanha 211

segredos da adega chardonnay gran reserva

notas de vainilla, frutas maduras y un leve toque mantecoso
ideal con el pulpo a la parrilla, el pescado del día y la langosta con linguine

brasil 225

alain geoffroy chablis vieilles vignes

elegante y mineral, con notas cítricas y de flores blancas
marida muy bien con el pulpo a la parrilla y el salmón crudo

francia 346



arp

VINOS NATURALES
| sin sulfitos añadidos |

no es pituko orange
aromas de cítricos maduros, damasco seco, té negro y sutiles especias.
taninos delicados del contacto con las pieles y una acidez vibrante
se disfruta con el falafel y el pulpo a la parrilla, realzando los sabores chile 211

no es pituko chardonnay
color amarillo pajizo turbio y vibrante, despliega aromas de frutas tropicales
maduras como piña y mango, junto a notas cítricas y un sutil toque mineral
marida con el pescado del día y el cavatelli arp, equilibrando los sabores chile 211

ROSE
vintage blush rosé
fresco, delicado, con notas de frutas rojas y ligera mineralidad
ideal con el tartar de atún y el pollo crujiente brasil 35 taza | 168 botella

morandé selección de parcelas rosé
elegante, fresco, con notas de frutas rojas y flores
ideal con el salmón a la parrilla chile 172

regalia rosé
ligero, vibrante, con notas de fresa y frambuesa frescas
armoniza a la perfección con la ensalada del huerto y el arp ceviche portugal 169

estandon brise marine rosé
delicado, aromático, con notas cítricas y hierbas mediterráneas
ideal con pulpo a la parrilla y la ensalada de calamares francia 218

bossa vinho rosé
refrescante, con notas de frutas rojas y toques florales
ideal con el taco casero de camarones y salmón crudo brasil 180

ROJO
arp tempranillo
vino de la casa, con notas de frutas rojas y un sutil toque de especias
combina con el huevo escocés de camarón brasil 35 taza | 168 botella

morandé selección de parcelas cabernet sauvignon
potente, elegante, notas de frutas negras maduras, especias y toques de roble
ideal con el mignon con papas y el arroz con caldo de cordero chile 35 taza | 172 botella

s de siegel reserva merlot
sedoso, envolvente, con notas de ciruela madura, cereza y especias sutiles
ideal con el arp burger y el pollo crujiente, equilibrando sabor y suavidad chile 158

leyda reserva syrah
intenso, aromático, con notas de frutas negras, especias y un leve toque ahumado
marida muy bien con el arroz con caldo de cordero chile 204

terranooble pinot noir civis
elegante, ligero, con notas de frutas rojas frescas, toques florales y taninos suaves
ideal con el pulpo a la parrilla chile 186

la flor de pulenta malbec
intenso, frutal, con notas de ciruela, violeta y un ligero toque de vainilla
ideal con el mignon con papas y el arroz con caldo de cordero argentina 260

carta de cócteles

Sombra e Mate 41

Cachaça Cobra Coral, mate con hierbas brasileñas, jugo de limón, Cynar 70, melado de caña, maracuyá y menta

Arponche 145

Aperol, Gin Bombay Sapphire, vino rosado infusionado con guayaba y pimienta rosa, burbujeante de cajú Cia dos Fermentados, frutas y flores de temporada

Paixão de Baco 41

Gin Bombay Sapphire, licor de frambuesa, vino tinto, shrub de fresa, clarificado con yogur griego

Verão da Lata 41

Vodka Grey Goose La Poire, soda de lúpulo con menta y Martini Dry

Dragão do Mar 42

Cachaça Pindorama Ouro, vermut de cajú Cia dos Fermentados, cajuína y bitter de naranja

Néctar 45

Bourbon Jim Beam, licor herbal, maracuyá, manzanilla y hidromiel de jatai Cia dos Fermentados

O Nômade 42

Whisky Dewar’s 12 años ahumado con tomillo, limón, miel con miso, maracuyá, pimienta y cerveza Heineken

Tesouro do Oriente 42

Ron Bacardí Carta Blanca, Pimento Dram, Frangelico, licor de café Cabra Lab, café espresso y piña

originales aclamados

Arp Mule 38

Vodka, jugo de mandarina, jugo de limón, jarabe de tamarindo y espuma de cupuaçu

Akayá 39

Cachaça Jambuzada, cajá y cúrcuma, jugo de limón y agua tónica

O Gosto e o Sumo 41

Gin Bombay Sapphire, shrub de mango, espumante brut y romero

Capuleto Smash 39

Gin Bombay Sapphire, albahaca morada, jarabe de guayaba con hibisco, jugo de limón y licor Sur L’Orange

Imperatriz Descolada 39

Gin Bombay Sapphire, piña, miel de cacao, jugo de limón y agua de coco

arp

clásicos

Caipirinha 36

Cachaça Cobra Coral, limón y azúcar

Aperol Spritz 45

Aperol, espumante y agua con gas

Negroni 42

Gin Bombay Sapphire, Campari y Vermute Martini Rubino

Penicillin 41

Whisky Dewar's 12 años, jengibre, miel, jugo de limón y whisky ahumado

St. Germain Spritz 48

Licor St. Germain, espumante, agua Perrier, menta y limón siciliano

Mojito 37

Ron Bacardí, menta, limón, azúcar y agua con gas

New York Sour 41

Bourbon Jim Beam, limón, azúcar y vino tinto

Fitzgerald 39

Gin Bombay Sapphire, jugo de limón, angostura, azúcar

Cosmopolitan 41

Vodka Grey Goose, arándano, limón y triple sec

Old Fashioned 42

Whiskey Jim Beam Rye, bitters y azúcar

Bob Burns 85

Whisky Macallan 12 años Sherry Oak, Licor Dom Benedictine y vermut rojo

Más allá del Horizonte 42

Si tu clásico favorito no está aquí, pídeselo al bartender. Haremos lo mejor para atender

cócteles sin alcohol

Mate arp 18

Mate de la casa con hierbas brasileñas

Cajazinho 21

Jarabe de cajá com cúrcuma, jugo de limón, agua tónica y menta

Encanto Botânico 24

Jarabe de flor de saúco, jugo de limón y té de menta

Da Manga Rosa 23

Shrub de mango, agua tónica y romero

Espresso Tônica 22

Agua tónica, café espresso y limón taiti

Arp Soda 21

Limón

Guayaba con hibisco y menta

Jengibre con limón

Tamarindo con mandarina



dra
prp

cervezas

- praya** golden ale 21
- praya** lager 19
- corona** pilsen 19
- heineken** lager 19
- heineken 0%** 19
- stella artois pure gold** 18
- hoegaarden** belgian witbier 22
- hocus pocus orange sunshine**
blonde ale 500ml 35
- heineken draft beer** 300ml 19

café

- café espresso o colado** 10
- macchiato** 12
- capuccino** 16
- mocaccino** 18
- café con leche o helado** 15
- chocolate orgánico**
caliente o frio 19
- té espíritu del té**
mezclas mar, ciudad, montaña,
selva 12

bebidas

- agua mineral**
con o sin gas 8
- agua de coco** 16
- agua tónica** 9
- san pellegrino** 505ml 44
- acqua panna** 505ml 44
- limonada** 16
- jugo de naranja** 16
- jugo del día** 16
- jugo de uva orgánico** 26
- baer mate** 19
- baer matcha** 21
- kombucha** 29
- coca cola | coca cero** 9
- guaraná | guaraná cero** 9

dr
pr
p

dosis 50ml

VODKA

- grey goose 42
- absolut 29
- haku 44

RON

- havana club 3 years 32
- havana club 7 years 39
- bacardi 4 years 35
- bacardi 8 years 45

TEQUILA

- spolon 33
- josé cuervo 26

GIN

- bombay sapphire 35
- roku 45
- bulldog 39

LICOR

- licor 43 42
- baileys irish cream 37
- cointreau 28
- cabra lab coffee liqueur 32

WHISKY

- dewar’s 12 years 36
- dewar’s 15 years 55
- chivas regal 12 years 37
- jw black label 12 years 37
- jameson irish whiskey 27
- jim beam white 27
- jim beam black 31
- howler head 33
- jack daniel’s 35
- wild turkey 38
- maker’s mark 46
- gentleman jack 51
- laphroaig 75

THE MACALLAN

- macallan double cask 12 years 82
- macallan sherry oak 12 years 82
- macallan double cask 15 years 164

THE HOUSE OF SUNTORY

- the chita 72
- hibiki 89
- yamazaki 12 anos 115

CACHAÇA

- pindorama 28
- coqueiro 26
- tellura ouro 26
- jambuzada 26
- soledade pau brasil 33
- soledade ipê 33

APERITIVOS

- aperol 28
- campari 28
- carpano 32
- fernet-branca 32
- noilly prat 28