

arp

amanhecer

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

café da manhã arp 93

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 93

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 (v)

homus, ovo pochê, ervas frescas 53

linguiça e ovo

linguiça feita no arp, cogumelos, tomates, ovo frito e pasta de abacate 55

blt bagel

bacon, alface e tomate com pasta de abacate e maionese cítrica no bagel com sementes 44
+ ovo frito 6

bagel vegetariano (v)

bagel caseiro com sementes, pasta de cabra, conservinha de legumes, rúcula 44

misto quente

presunto artesanal, mix de queijos brasileiros, orégano fresco, brioche 43

ovos caipiras royale

salmão gravlax, dois ovos pochê, hollandaise 53

ovos caipiras beneditinos

lombo canadense, hollandaise 51

trio de pães de queijo (v)

queijo canastra 29

cogumelos (v)

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

tosta de vegetais (v)

fatia de sourdough da casa, maionese de castanhas, conserva de legumes, tapenade, rúcula, tomatinhos 44

shakshuka (v)

dois ovos caipiras, molho de tomate, iogurte grego, pão de fermentação natural 54

sanduíche de pastrami

pastrami artesanal no sourdough da casa, mostarda dijon e picles 73

bagel de salmão

mix de salmão gravlax e defumado no bagel artesanal e creme azedo de aneto 76

babka de canela (v)

babka de canela tostadinha, caramelo e chantilly 43

croissant arp (v)

delicado croissant feito na casa, manteiga, geleia do dia 33

arepas y mantequilla (v)

nossas queridinhas arepas tostadas com manteiga de castanha e geleia 21

frutas, iogurte, granola, mel (v)

frutas frescas, iogurte natural, granola caseira e mel cru 44

açaí orgânico da amazônia (v)

pérolas de tapioca, melado 35
+ granola do arp 14

arp pancake (v)

com maple syrup 53

bolinho do dia (v)

uma doce surpresa 7

arp cookie (v)

nossos inigualáveis cookies de chocolate

- ao leite
- branco
- meio amargo
- vegano 14

a
r
p

café

café espresso ou coado 10
espresso duplo 16

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

san pellegrino 505ml 44

acqua panna 505ml 44

limonada 16

suco de laranja 16

suco do dia 16

suco de uva orgânico 26

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

gin tônica
gin, tônica 40

aperol spritz
espumante, aperol, água com gás, laranja 45

macchiato 12
macchiato duplo 16

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

a
r
p

morning

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

arp breakfast 93

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 93

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 ^(v)

hummus, poached egg, fresh herbs 53

sausage and egg

homemade sausage, mushrooms, tomatoes, fried egg and avocado paste 55

blt bagel

bacon, lettuce, tomato, avocado spread and citrus mayo on a seed bagel 44
+ fried egg 6

veggie bagel ^(v)

homemade bagel with seeds, goat cheese paste, vegetables preserves, arugula 44

ham and cheese sandwich

artisanal ham, mix of brazilian cheeses, fresh oregano, brioche 43

royale eggs

gravlax salmon, two poached eggs, hollandaise 53

eggs benedict

canadian bacon, hollandaise 51

brazilian cheese bread ^(v)

with canastra cheese 29

mushrooms ^(v)

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

vegetable toast ^(v)

slice of our sourdough, nut mayo, vegetables preserves, tapenade, arugula, cherry tomatoes 44

shakshuka ^(v)

two free range eggs, tomato sauce, greek yogurt, bread 54

pastrami sandwich

homemade pastrami on our sourdough bread, dijon mustard and pickles 73

salmon bagel

mix of gravlax and smoked salmon on artisan bagel, dill sour cream 76

cinnamon babka ^(v)

cinnamon babka, caramel, whipped cream 43

arp croissant ^(v)

homemade croissant, butter, served with jam 33

arepas y mantequilla ^(v)

our favorite arepas toasted with chestnut butter and jam 21

fruit, yogurt, granola, honey ^(v)

fresh fruit, natural yogurt, homemade granola, raw honey 44

amazonian organic açaí ^(v)

tapioca pearls, molasses 35
+ arp granola 14

arp pancake ^(v)

with maple syrup 53

cake of the day ^(v)

a sweet surprise 7

arp cookie ^(v)

our freshly baked homemade cookie

- milk chocolate
- white chocolate
- 70%
- vegan 14

 vegan

 vegetarian

a
r
p

coffee

espresso or filtered coffee 10
double espresso 16

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

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
double macchiato 16

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 93

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 93 ☺

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 ⑤

hummus, huevo pochê, hierbas frescas 53

salsicha y huevo

salsicha hecha en arp, champiñones, tomates, huevo frito y pasta de aguacate 55

blt bageltocino, lechuga y tomate con pasta de aguacate y mayonesa cítrica en un bagel 44
+ huevo frito 6**bagel vegetariano** ⑤

bagel casero con semillas, pasta de queso de cabra, encurtidos de verduras, rúcula 44

sándwich mixto

jamón artesanal, mezcla de quesos brasileños, orégano fresco, brioche 43

huevos camperos royale

salmon gravlax, dos huevos pochê, hollandaise 53

huevos benedictinos de campo

tocino canadiense, hollandaise 51

trío de pan de queso ⑤

queso canasta 29

champiñones ⑤

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 44

shakshuka ⑤

dos huevos camperos, salsa de tomate, yogur griego, pan de fermentación natural 54

sándwich de pastrami

pastrami artesanal, servido en pan sourdough de la casa, con mostaza de dijon y pepinillos 73

bagel de salmón

mezcla de salmón gravlax y ahumado en bagel artesanal, crema agria con eneldo 76

babka de canela ⑤

babka de canela tostada, caramelo y chantilly 43

croissant arp ⑤

delicado croissant casero, mantequilla, mermelada del día 33

arepas y mantequilla ☺

nuestras queridas arepas tostadas con mantequilla de castaña y mermelada 21

frutas, yogurte, granola, miel ⑤

frutas frescas, yogurt natural, granola casera y miel pura 44

açaí orgánico de la Amazonia ☺tapioca pearls, melaza 35
+ granola de miel de arp 14**arp pancake** ⑤

com maple syrup 53

pastel del día ⑤

una dulce sorpresa 7

arp cookie ⑤

nuestras incomparables galletas de chocolate

- con leche
- blanco
- 70%
- vegano 14

a
r
p

café

café espresso o colado 10

espresso doble 16

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

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

macchiato doble 16

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 tónica

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, leche de tigre, batata doce, milho e tostones 66

tartar de atum

atum fresco, maionese de missô e togarashi, alga wakame, mandiopan de arroz 68

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 89

bolinho de bacalhau

o legítimo bacalhau da noruega | unidade 29

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 | 45

arp fritas

batatas fritas caseiras com maionese de limão caipira 33

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 82

bolinhos de falafel

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

SALADAS

caesar arp salad

mix de alface, molho arp, mix de queijos brasileiros, croutons 65
+ 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 65

principais

camarões ao molho thai

arroz cremoso de coco e abacaxi 114

salmão grelhado

quinoto com mix de grãos, molho cremoso de saquê 98

arroz de tomate com frutos do mar

arroz caldoso de tomate, hortelã, manjericão, mexilhão, lula, camarão 95

pesca do dia

purê de abóbora cabotiá, cogumelos paris, espinafre, molho beurre blanc 97

atum grelhado

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

polvo grelhado

creme de batata e alho assado, tomatinhos, ervas, pálrica defumada, redução de balsâmico 145

cavatelli arp

massa caseira, tofu defumado, castanhas, cogumelos, tomatinhos, basilico 69

linguine ao vÔngole e bottarga

massa grano duro, vÔngole, vinho branco, alho, bottarga 118

doces

chocolate & caramelo

imperdível torta de caramelo, amendoim, chocolate, sorvete de fior di latte 46

pavlova de frutas amarelas

merengue crocante, tartar de manga, maracujá, umbu, cajá, montée de cítrica 42

torta basca de café

uma textura incrível com leve toque de café, doce de leite 48

cannoli arp

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

sorbets & sorvete

escolha duas bolas nos sabores que preferir 38

- manga

- caju

- morango

- chocolate

- + calda de chocolate 10

lagosta com linguine

massa grano duro, molho limone, lagosta grelhada na manteiga noisette, ikura 168

rigatoni ao pesto (v)

massa grano duro, pesto de basílico e rúcula, tomatinhos, ricota cremosa de búfala 72

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 98

filé ao poivre

escalopes suculentos de mignon ao molho de pimentas verdes, com fritas 134

arp burger

blend do chef, maionese de ervas, picles, queijos brasileiros no brioche caseiro, com salada aromática ou fritas 71
+ alface, tomate, cebola roxa 7
+ bacon 12

arp fish

brioche da casa, peixe crocante, saladinha, molho tártero, picles, tomate, com saladinha aromática ou fritas 64

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

monte santana savoir giallo

delicado, com notas de maracujá, goiaba, jasmim e de ervas finas
ideal com o sashimi de salmão e mozza! tomate! brasil 169

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

monte santana savoir merlot rosé

fino, elegante, notas de lichia e pêssego, leve toque floral
acompanha muito bem o coquetel de camarão e polvo grelhado brasil 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 172

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

terranoible 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

a
r
p

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, manjericão 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

a
r
p

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

ar
p

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 500ml 35
chope heineken 300ml 19

café

- café espresso ou coado** 10
espresso duplo 16
macchiato 12
duplo 16
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
kombucha 29
coca cola | coca zero 9
guaraná | guaraná zero 9

a
r
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
fernét-branca	32
noilly prat	28

a
r
p

afternoon and evening

from 12:30pm

starters

homemade preserves

slices of our sourdough
squid rings 39
octopus 55
zucchini sott'olio 35 ♀
olives, lupins, canasta cheese 35 Ⓜ

ceviche arp

cubes of fresh fish, sweet potato, corn,
plantain, tiger's milk 66

tuna tartar

fresh tuna, miso and togarashi mayo,
wakame seaweed, crispy rice paper 68

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 89

codfish dumplings

the authentic cod from norway | unit 29

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 | 45

arp fries Ⓜ

our special french fries with
lemon mayo 33

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 82

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 65
+ chicken breast 14
+ crispy bacon 12

mozza! tomate! Ⓜ

marinated organic tomatoes,
brazilian buffalo mozzarella, basil 67

squid salad

mixed leaves, squid rings confit with
herbs, tomatoes, red onion, passion
fruit vinaigrette, mixed grains 71

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 65

a
r
p

main dishes

prawn in thai sauce

creamy coconut and pineapple rice 114

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 97

grilled tuna

caramelized cauliflower purée, passion
fruit ponzo, herb salad 92

grilled octopus

roasted garlic potato cream, tomatoes,
herbs, smoked paprika, balsamic
reduction 145

cavatelli arp style

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

vongole and bottarga linguine

grano duro pasta, vongole, white wine,
garlic, bottarga 118

lobster with linguine

grano duro pasta, limone sauce, grilled
lobster in noisette butter, ikura 168

rigatoni al pesto (v)

grano duro pasta, basil pesto and
arugula, tomatoes, buffalo ricotta
cream 72

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 98

filet au poivre

juicy tenderloin escalopes in poivre
sauce with fries 134

arp burger

chef's blend, herb mayo, pickles
and brazilian cheese in homemade
brioche, with aromatic salad
or fries 71
+ red onion, lettuce, tomato 7
+ bacon 12

arp fish

homemade brioche, crispy fish, tartar
sauce, pickles and tomato, with
aromatic salad or fries 64

sweets

chocolate & caramel

must have caramel tart, peanut,
chocolate and milk gelato 46

yellow fruit pavlova

crispy meringue, mango tartar,
passion fruit, umbu and cajá, citrus
chocolate cream 42

coffee basque cheesecake

an amazing texture with a light hint of
coffee, dulce de leche 48

cannoli arp

crispy pastry with homemade
raspberry jam and chocolate
textures 32

sorbets & ice creams

choose two scoops in the flavors you
prefer 38

- mango
 - cashew fruit
 - strawberry
 - chocolate
- + chocolate sauce 10

amazonian organic açaí

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 14

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! tomato! 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

monte santana savoir giallo

delicate, with notes of passion fruit, guava, jasmine, and fine herbs

pairs with salmon sashimi and mozza! tomato! brazil 169

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

a
r
p

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

monte santana savoir merlot rosé

refined, elegant, with notes of lychee, peach and a subtle floral touch
pairs beautifully with shrimp cocktail and grilled octopus brazil 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 172

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

terranoible 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

a
r
p

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 jataí 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

a
r
p

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 fullfill 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

a
r
c
p

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 500ml 35
heineken draft beer 300ml 19

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
kombucha 29
coca cola | coca zero 9
guaraná | guaraná zero 9

coffee

- brazilian coffee or espresso** 10
double espresso 16
macchiato 12
double 16
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

a
r
p

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**
- soledade ipê** 33

APERITIFS

- aperol** 28
- campari** 28
- carpano** 32
- fernnet-branca** 32
- noilly prat** 28

a
r
p

atardecer y anochecer

a partir dela 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 66

tartar de atún

atún fresco, mayonesa de miso y togarashi, alga wakame, mandiopan de arroz 68

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 89

buñuelo de bacalao

el auténtico bacalao noruego | unidad 29

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 | 45

papas arp Ⓜ

papas fritas caseras con mayonesa de limón campestre 33

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 82

falafel Ⓜ

hummus, yogur de rábano 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 65
+ 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, pimiento rojo, 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 65

plato principal

camarones a la parrilla con salsa tailandesa

arroz cremoso de coco y piña 114

salmón a la parrilla

quinoto con mezcla de granos y salsa cremosa de sake 98

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 97

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 145

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 118

langosta y linguine

pasta de trigo duro, salsa de limón, langosta en mantequilla noisette, ikura 168

postres

chocolate y caramelo

tarta de caramelo, cacahuate, chocolate y helado de nata imperdible 46

pavlova de frutas amarillas

merengue crujiente, tártaro de mango, maracuyá, umbu y cajá, montée de cítricos 42

tarta de queso y dulce de leche

una textura increíble con un ligero toque de café 48

cannoli arp

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

sorbets & helados

elige dos bolas en los sabores que prefieras 38

- mango

- cajú

- fresa

- chocolate

+ salsa de chocolate 10

rigatoni con pesto ✓

pasta de trigo duro, pesto de albahaca y rúcula, tomates cherry y ricota cremosa de búfala 72

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 98

mignon con papas

escalopes jugosos de mignon con papas fritas en salsa de pimienta verde 134

arp burger

brioche casero, receta del chef, mayonesa de hierbas, pepinillos y quesos brasileños, con ensalada aromática o papas fritas 71
+ 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 64

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

monte santana savoir giallo

delicado, con notas de maracuyá, guayaba, jazmín y hierbas finas

ideal con sashimi de salmón y mozza! tomate! brasil 169

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 alemania 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

monte santana savoir merlot rosé

fino, elegante, con notas de lichi, durazno y un delicado toque floral
acompaña muy bien el cóctel de camarón y el pulpo a la parrilla brasil 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 172

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

terranoible 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

a
r
p

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 framboesa, 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

a
r
p

clásicos

Caipirinha 36

Cachaça Cobra Coral, limón y azúcar

Aperol Spritz 45

Aperol, espumante y agua com 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

a
r
p

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 500ml 35
heineken draft beer 300ml 19

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
kombucha 29
coca cola | coca cero 9
guaraná | guaraná cero 9

café

- café espresso o colado** 10
espresso doble 16
macchiato 12
doble 16
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

a
r
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**
- soledade ipê** 33

APERITIVOS

- aperol** 28
- campari** 28
- carpano** 32
- fernnet-branca** 32
- noilly prat** 28