



ENTRADAS & PETISCOS





ENTRADAS



BRUSQUETA AMORA

Com Pêra, Gorgonzola, Mel e Amora.

R\$ 49

COUVERT

Pães com antepasto de berinjela e patê de alho com ervas.

R\$ 35

CASO TENHA ALGUMA ALERGIA OU INTOLERÂNCIA ALIMENTAR, FAVOR INFORMAR AO GARÇOM.

PETISCOS



CAMARÃO À DORÊ

Com Molho Tártaro.

R\$ 99

CAMARÃO AO ALHO E OLÉO

Puxado no Azeite Com Alho Laminado e Salsa.

R\$ 199

CAMARÃO ROSA GG

Ao Alho e Óleo.

R\$ 319

CEVICHE NA TAÇA

Com manga em cubos e torrada de pão Sírio.

R\$ 69



MILHO COZIDO

R\$ 12

ESPETO DE QUEIJO COALHO

R\$ 12

BATATA FRITA

R\$ 39

MANDIOCA FRITA

R\$ 39

CASQUINHA DE SIRI

R\$ 39

BOLINHO DE BACALHAU 12un.

R\$ 95

Com Pimenta da Casa e Molho Tártaro.

LULA À DORÊ

Com Molho Tártaro.

R\$ 99

LULA À VINAGRETE

R\$ 99

ISCA DE PEIXE

Com Molho Tártaro.

R\$ 99

ISCA DE MIGNON ACEBOLADO

Com Cesto de Pães.

R\$ 95

CASO TENHA ALGUMA ALERGIA OU INTOLERÂNCIA ALIMENTAR, FAVOR INFORMAR AO GARÇOM.



LANCHES

MISTO QUENTE

R\$ 35

*Presunto, queijo no pão de forma.
Acompanha fritas.*

BAURU

R\$ 35

*Presunto, queijo, tomate e orégano no pão de forma.
Acompanha fritas.*

BEIRUTE DE MIGNON

R\$ 59

*Mignon Grelhado, Cheddar Cremoso, Alface,
Cebola e Tomate. Molho especial da casa e fritas.*

AMORA BURGUER

R\$ 55

*Burguer de 120 gramas, queijo prato ,bacon,
cebola roxa, picles de pepino, tomate e alface
americana no pão de hamburger.
Molho especial da casa e fritas.*

AMORA RÚSTICO

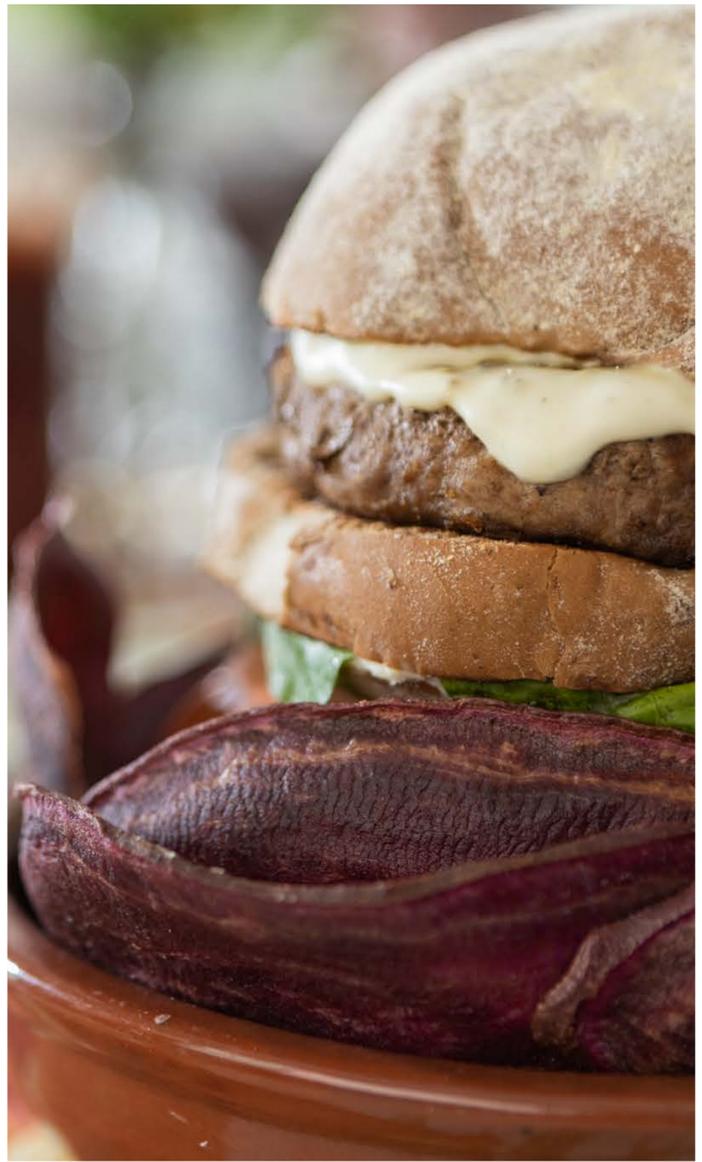
R\$ 55

*Burguer de 120 gramas, creme de gorgonzola,
cebola roxa, tomate e rúcula no pão de australiano.
Molho especial da casa e fritas.*

BURGUER CREAM CHEESE AMORA

R\$ 55

*Burguer de 120 gramas, cream cheese, geleia de amora,
cebola roxa, rúcula e tomate no pão de australiano.
Molho especial da casa e fritas.*



SALADAS



SALADA MISTA

R\$ 39

Mix de folhas com cenoura, beterraba, pepino e tomate.

SALADA PALMITO

R\$ 59

Mix de folhas com Palmito e Tomates.

SALADA DE FRUTOS DO MAR

R\$ 85

Mix de folhas com Frutos do Mar.



SALADA CAESAR

R\$ 79

Mix de folhas com molho caesar, parmesão e croutons.

FRANGO

R\$ 59

FILÉ DE SALMÃO

R\$ 79

FILÉ MIGNON

R\$ 79

PRATOS KIDS

Acompanha arroz, feijão e legumes salteados

FRANGUINHO

R\$ 39

Acompanha arroz branco, feijão e legumes.

CARNINHA

R\$ 49

Acompanha arroz branco, feijão e legumes.

PEIXINHO

R\$ 49

Acompanha arroz branco, feijão e legumes.

SOPINHA DE LEGUMES

R\$ 33

Acompanha pão.

SOPINHA DE LEGUMES COM CARNE

R\$ 35

Acompanha pão.

MACARRÃOZINHO

R\$ 33

*PENNE OU SPAGUETTI
Na manteiga, Ao Sugo, Molho Branco,
alho e azeite ou bolonhesa.*

CASO TENHA ALGUMA ALERGIA OU INTOLERÂNCIA ALIMENTAR, FAVOR INFORMAR AO GARÇOM.

PRATOS ESPECIAIS





PRATOS INDIVIDUAIS

PEIXES E CAMARÃO

LINGUADO À SANCHEF **R\$ 99**

Acompanha Creme de Moqueca e Arroz de Banana.

SALMÃO COM MANTEIGA DE ERVAS **R\$ 129**

Com Risoto de Frutos do Mar picados.

LINGUADO COM MANTEIGA DE ERVAS **R\$ 99**

Com Baião Caiçara e Batata Sauté.

SALMÃO COM MOLHO DE IOGURTE E MARACUJÁ **R\$ 119**

Brócolis alho e Batata sauté.

BADEJO À BELLE MEUNIÈRE **R\$ 135**

Batata sauté e legumes salteados.

CAMARÃO À SANCHEF **R\$ 135**

Camarões salteados com risoto de frutos do mar picados.

CARNES

Informe ao garçom o ponto da carne

MIGNON A SANCHEF **R\$ 125**

Ao Molho de Gorgonzola e Batata Sauté

MIGNON AO MOLHO MOSTARDA **R\$ 125**

Batata sauté.

BIFE CHORIZO À SANCHEF **R\$ 135**

Filé de Chorizo grelhado e fatiado com batatas saute ao molho de gorgonzola.

BIFE CHORIZO COM CHIMICHURRI **R\$ 135**

Filé de Chorizo grelhado no puff de mandioquinha.

Acompanhamentos para os pratos individuais

ARROZ BRANCO **R\$ 10**

ARROZ INTEGRAL **R\$ 12**

ARROZ À GREGA **R\$ 18**

FEIJÃO **R\$ 10**

BAIÃO CAIÇARA **R\$ 20**

Arroz branco com cenoura ralada, ervilha, palmito picado e queijo coalho

LEGUMES SALTEADOS **R\$ 19**

FAROFA **R\$ 10**

FRITAS **R\$ 19**

MANDIOCA FRITA **R\$ 19**

VINAGRETE **R\$ 12**

SALADA NA CUMBUCA **R\$ 15**

BATATA SAUTÉ **R\$ 19**

PURÊ **R\$ 19**

Batata ou Mandioquinha



EXECUTIVOS

FILÉ DE FRANGO GRELHADO **R\$ 59**

FILÉ DE LINGUADO GRELHADO **R\$ 75**

FILÉ DE BADEJO GRELHADO **R\$ 95**

FILÉ SALMÃO **R\$ 95**

FILÉ MIGNON GRELHADO **R\$ 85**

BIFE CHORIZO GRELHADO **R\$ 119**

ARROZ BRANCO

ARROZ INTEGRAL

FEIJÃO

FAROFA

MINI SALADA

FRITAS

LEGUMES SALTEADOS

MANDIOCA FRITA

PURÊ DE BATATA

PRATO VEGETARIANO

CARRETEIRO DE SHIMEJI

Arroz integral, tomate cereja, palmito, ervilha, shimeji, cenoura e banana da terra.

R\$ 89

CASO TENHA ALGUMA ALERGIA OU INTOLERÂNCIA ALIMENTAR, FAVOR INFORMAR AO GARÇOM.



PRATOS PARA 02 PESSOAS

CALDEIRADA FRUTOS DO MAR

Camarão, badejo, lula, polvo e mariscos e molho rústico de tomate, dende e leite de coco. Acompanha arroz branco, pirão e farofa com dendê.

R\$ 299

MOQUECA CAIÇARA

Moqueca de Badejo grelhado com molho a base de tomate, pimentões, cebola, banana da terra e leite de coco. Acompanha arroz branco e pirão.

R\$ 229

CAMARÃO À GREGA

Oito camarões (rosa grande), com quadradinhos de muçarela empanados e fritos. Acompanha arroz à grega e fritas.

R\$ 299



RISOTTOS

FRUTOS DO MAR

Arroz arbóreo com açafrão, vinho branco, parmesão e frutos do mar puxados com temperos.

R\$ 135

ALHO PORÓ COM CAMARÃO

Arroz arbóreo, vinho branco, parmesão e camarão puxados com temperos e alho poró.

R\$ 135

MIGNON

Arroz arbóreo, vinho branco, parmesão e mignon puxados com temperos.

R\$ 109



MASSAS

Spaguetti ou Penne

AO SUGO

Molho de tomate.

R\$ 69

À BOLONESA

Molho de tomate com carne.

R\$ 69

FRUTOS DO MAR

Molho rústico de tomate com lula, camarão e marisco.

R\$ 119

AOS 4 QUEIJOS

Molho branco com Catupiry, parmesão, muçarela e gorgonzola.

R\$ 69



SOBREMESAS



AMORA CHEESECAKE

R\$ 39

PETIT GATEAU C/ SORVETE

R\$ 39

BROWNIE COM SORVETE

R\$ 39

AÇAI NA TIJELA

R\$ 39



BANANA FLAMBADA

R\$ 39

ACOMPANHA 1 BOLA DE SORVETE

ABACAXI FLAMBADO

R\$ 39

ACOMPANHA 1 BOLA DE SORVETE



TAÇA DE SORVETE

1 BOLA SIMPLES COM COBERTURA R\$19

2 BOLAS COM COBERTURA R\$30

CASO TENHA ALGUMA ALERGIA OU INTOLERÂNCIA ALIMENTAR, FAVOR INFORMAR AO GARÇOM.

CARTA DE VINHOS



CHAMPANGE
ESPUMANTES
BRANCOS
ROSADOS
TINTOS



Apresentamos uma seleção de vinhos especialmente escolhidos pelo Enólogo Danielle Ravetta para harmonizar com a rica e variada gastronomia da nossa cozinha e proporcionar uma experiência única.

CHAMPAGNE

CHAMPAGNE VEUVE CLIQUOT PONSARDIN BRUT R\$ 689

Região: Champagne - Uvas: Chardonnay, Pinot Noir e Pinot Meunier. De coloração palha, com borbulhas finas e intensas e aromas finos de maçã, pera madura, flores brancas, brioche e tostado. No paladar apresenta muita elegância, com final longo e mineral. Experimente com: saladas, frutos do mar, lula à provençal, massas com camarões rosa ao limone.

MOET CHANDON BRUT IMPERIAL R\$ 669

Região Champanhe, é a icônica champanhe mais desejada no mundo, formada pelo blend de 40% pinot noir, 30-40% meunier e 30% Chardonnay. Sua cor é amarela dourada com reflexos verdes. Seu aroma é composto pela intensidade picante da maçã verde e das frutas cítricas, com frescor de nuances minerais e flores. Ideal para ser servido ao longo de toda refeição, combina com peixes, carne e frutas.

ESPUMANTES

CHANDON BRUT R\$ 199 CHANDON BRUT ROSE R\$ 199

Harmonização: Peixes grelhados, frutos do mar, saladas de verão e sushis. Brinde em seus momentos mais sublimes.

Harmonização: Sobremesas, salmão e as saladas de frutas tropicais harmonizarão perfeitamente com esse Espumante.

CHANDON PASSION ON ICE R\$ 219 CASA VALDUGA PREMIUM MOSCATEL R\$ 139

Região Serras Gaúchas, Elaborado através do método Asti, com as exuberantes uvas Moscato Alexandria e Moscato Giallo cuidadosamente selecionadas. Este espumante revela um intenso aroma frutado, onde destacam-se notas de frutas brancas e cítricas mescladas a delicadas nuances florais. Leve e elegante, possui perfeita harmonia entre acidez e dulçor.

VINHOS BRANCOS

FAUSTO CHARDONNAY R\$ 59 VALDUGA CHARDONNAY R\$ 79

187 ml

375 ml

Uva: Chardonnay Amarelo-claro com traços esverdeados, brilhante fino e elegante. Aromas de maçã verde, peras, flores brancas e traços minerais. Paladar fresco, equilibrado, de corpo médio e de persistência média para longa. Harmonização: Peixes, saladas e frutos do mar.

Coloração amarelo palha, límpido e brilhante. Destaca-se pela fineza e delicadeza aromática, evidenciando-se notas de frutas frescas como maçã e pera. Sua evolução na taça revela nuances de frutas tropicais, como abacaxi. Pleno, com bom ataque de boca e muito frescor, apresenta equilíbrio e untuosidade, qualidade clássica dos bons Chardonnays. Final de boca persistente, com retrogosto que remete essencialmente às notas de abacaxi. Harmonização: Queijos cremosos, peixes, molhos leves e frutos do mar.

CALITERRA RESERVA SAUVIGNON BLANC R\$ 189 VALDUGA ORIGEM CHARDONNAY R\$ 115

750 ml

Região: Vale Vale de Casablanca, onde a influência do mar dá frescor aos vinhos. Seu aroma é fortemente exótico de frutas cítricas e frutas maduras com notas de vegetal. Na boca é frutado e vivo, com final instigante e fresco.

Região: Bento Gonçalves. Uva: Chardonnay. Vinho com aspecto límpido e brilhante, de coloração amarelo palha. Aroma fino e elegante, ressaltando notas de frutas cítricas e tropicais, como abacaxi, pera e maçã. Equilibrado e refrescante, caracteriza-se pela textura leve e macia, acompanhada por generosas notas frutadas. O final de boca remete a frutas frescas, revelando toda harmonia e vivacidade da uva Chardonnay.

ADEGA COOP PONTE DA BARCA ALVARINHO RESERVA R\$ 210

750 ml

Região: Vinho Verde Uva: Alvarinho Cor amarelo palha. Aromas de frutas cítricas e brancas. Excelente acidez, frescor e final persistente

VINHOS ROSADOS

CALITERRA RESERVA ROSE DE SHIRAH R\$ 189 ROSÉ PISCINE R\$ 219

Região: Vale do Rapel, Vale do Colchagua. Uva: Shirah Cor rosa claro cristalina. É um vinho focado e intenso em frutas vermelhas, como framboesas e cerejas, acrescentando um toque floral. Seu sabor explode na boca, com grande maciez e um volume de frutas. Fresco e com longa persistência.

Região: Sudoeste - França. Um vinho refrescante, de coloração rosé salmão, levemente frutado com notas de lichia e flores. Na boca tem um final bastante exótico. É um vinho para ser consumido exclusivamente com gelo. Muito bom como aperitivo, mas também muito gastronômico, vai bem com frutos do mar, sushi, quiches, canapés, saladas.

VINHOS TINTOS

FAUSTO CABERNET SAUVIGNON R\$ 59 ÍNTIMO MALBEC HUMBERTO CANALE R\$ 189

187 ml

Uva: Cabernet Sauvignon. Frutado, mas com complexidade proveniente de amadurecimento. Passagem moderada por barris de carvalho (2º uso ou mais). Vinhedos próprios, conduzidos em espaldeiras. Das melhores parcelas da propriedade de Dr Fausto. Lotes limitados, com numeração das garrafas.

Região: Patagônia Uva: Malbec Vinho tinto seco, jovem com curta passagem por barricas de carvalho. Vinho frutado com taninos maduros e gastronômico.

VALDUGA ORIGEM CABERNET SAUVIGNON R\$ 115 NANCUL RESERVE COLLECTION CABERNET SAUVIGNON R\$ 245

Vermelho rubi com de aspecto límpido e brilhante, intenso no olfato, com predominância de frutas vermelhas acompanhadas por delicadas nuances de especiarias. É igualmente frutado no paladar.

Região: Maule - Chile. Cor: vermelho rubi. Aroma: frutas vermelhas. Paladar: um vinho encorpado, expressivo e elegante. Com taninos maduros e suaves com um agradável final, persistente. Harmonização: carnes e massas.

CALITERRA RESERVA CABERNET SAUVIGNON R\$ 179 NANCUL RESERVE ELEGANT MERLOT R\$ 209

Este é um cabernet Sauvignon vermelho brilhante com tons azulados. Muito intenso e fresco no nariz, mostra aromas de flores violetas e amoras, juntamente com notas picantes, como pimenta branca e folha de tabaco que o tornam muito complexo. No paladar, sua estrutura é rica e bem equilibrada, com sabores de frutas frescas e uma acidez vibrante que se destaca. Este é um vinho pronto para beber e desfrutar.

Região: Maule - Chile Cor: vermelho violáceo. Aroma: com notas de geleia de ameixa e defumado. Paladar: um vinho com corpo médio e taninos redondos final persistente. Harmonização: com risotos, massas, aves e queijos leves.



CAFÉ

CAFÉ ESPRESSO R\$ 7,50

ÁGUAS E REFRIGERANTES

ÁGUA MINERAL COM GÁS	R\$ 6	RED BULL	R\$ 21
ÁGUA MINERAL SEM GÁS	R\$ 6	REFRIGERANTES	R\$ 8
ÁGUA TÔNICA	R\$ 8	Coca-cola - Coca Zero	
ÁGUA DE COCO	R\$ 18	Soda Limonada	
		Guaraná	

SUCOS

Amora, Abacaxi, Abacaxi com Hortelã, Caju, Kiwi, Laranja, Limão e Tangerina

SUCO NATURAL 1 FRUTA	R\$ 19	VITAMINA	R\$ 29
SUCO NATURAL MISTO	R\$ 21	MILK SHAKE	R\$ 31
SUCO DE AÇAÍ	R\$ 29	Morango	
		Creme	
		Chocolate	

CERVEJAS

ORIGINAL 600ML	R\$ 23	CORONA LONG NECK	R\$ 18
HEINEKEN LONG NECK	R\$ 18		

CAIPIRINHAS

FRUTAS VERMELHAS - TANGERINA COM MANJERICÃO - RÚCULA COM LIMÃO - MARACUJÁ COM GENGIBRE

CACHAÇA NACIONAL	R\$ 35	SMIRNOFF	R\$ 39
CACHAÇA ESPECIAL	R\$ 39	ABSOLUT	R\$ 49
SAGATIBA	R\$ 39	RUN	R\$ 39
SAQUÊ	R\$ 39	GIN	R\$ 59

BATIDAS

BATIDA SAGATIBA	R\$ 45	BATIDA ABSOLUT	R\$ 55
BATIDA DE SMIRNOFF	R\$ 49	BATIDA DE SAQUÊ	R\$ 45
BATIDA DE SALINAS	R\$ 49	BATIDA DE RUN	R\$ 45
BATIDA DE CACHAÇA NACIONAL	R\$ 45	BATIDA SEM ÁLCOOL	R\$ 39

DRINKS

APEROL SPRITZ	R\$ 59	LICOR 43	R\$ 49
<i>Drink incrivelmente refrescante, preparado com uma dose de prosecco e rodela de laranja.</i>		<i>Drink que mistura o Licor 43 com o sabor suave do refrigerante de gengibre e para complementar é acrescido uma parte de suco de limão, garantindo um sabor marcante.</i>	
PINACOLADA	R\$ 49	CUBA LIBRE	R\$ 59
<i>Tropical e bem docinho, este drink combina rum, suco de abacaxi fresco, leite de coco e leite condensado.</i>		<i>Drink refrescante e divinamente gostoso, combina o refrigerante de cola, o limão e o rum.</i>	
GOLDEN MARGARITA	R\$ 49	COSMOPOLITAN	R\$ 49
<i>Um clássico simples e saboroso servido na taça com borda de sal, esse drink é composto por uma dose de tequila ouro, cointreau (licor de laranja) e suco de limão.</i>		<i>É um drink clássico para ninguém colocar defeito. Charmoso na medida certa e muito saboroso combina vodka, suco de cranberry, Cointreau (licor de laranja) e suco de limão.</i>	
GOLDEN MARGARITA COM DOM JULIO	R\$ 59	DRY MARTINI	R\$ 49
MOJITO	R\$ 59	<i>Elegante, conhecido como o "rei dos coquetéis" é feito com gim e vermute seco, servidos em um copo gelado.</i>	
<i>Drink tradicionalmente cubano, bem leve e refrescante, consiste em uma dose de rum prata combinado com água gaseificada e folhas frescas de hortelã.</i>		MOSCOW MULE	R\$ 59
NEGRONI	R\$ 59	<i>Coquetel feito com vodka, licor de gengibre, suco de limão e água com gás, a bebida é servida numa caneca de cobre e é coberta por uma espuma saborosa de gengibre.</i>	
<i>Clássico aperitivo de origem italiana, feito com gim, uma parte de vermute rosso, e uma parte de Campari, enfeitado com casca de laranja.</i>		KIR AMORA	R\$ 59
GIN TONICA	R\$ 59	<i>Exuberante drink com prosecco, amoras e cubos de gelo.</i>	
<i>Tradicional dose de gin completando a taça com gelo e tônica, acrescentando o sabor adstringente do alecrim e o sabor marcante do zimbro que harmonizam perfeitamente com o Gin, acompanha rodela de limão siciliano.</i>		SANGRIA	R\$ 179
		<i>Deliciosamente refrescante, a sangria é um clássico espanhol, ideal para os dias mais quentes</i>	
		CLERICOT	R\$ 179
		<i>É um drink perfeito para ser consumido no verão Uma espécie de ponche, ele leva frutas frescas e claro um bom vinho.</i>	

DESTILADOS - DOSES

JAGGERMEIGTER	R\$ 35	TEQUILAS	
LICOR 43	R\$ 35		
VINHO DO PORTO	R\$ 35	JOSE CUERVO	R\$ 35
LEMONCELLO	R\$ 35	OURO OU PRATA	
VODKA SMIRNOFF	R\$ 29	DOM JULIO	R\$ 49
VODKA ABSOLUT	R\$ 35		
CACHAÇA SAGATIBA	R\$ 29		
CACHAÇA ESPECIAIS	R\$ 35		

WHISKY - BOURBON

WHISKY 8 ANOS RED LABEL	R\$ 35	BOURBON	R\$ 39
WHISKY 12 ANOS BLACK LABEL	R\$ 45	JACK DANIEL'S	