

## ROOM SERVICE

### CAFÉ DA MANHÃ

### BREAKFAST

#### SERVIDO NO APARTAMENTO

6H30 ÀS 10H00

#### SERVED IN THE APARTMENT

6H30 AM TO 10H AM

Nosso menu de café da manhã oferece uma variedade de opções, incluindo café, leite, iogurte, pães variados, geleias, mel, manteiga, suco natural, frios diversos, frutas da estação, além disso, o hóspede poderá escolher entre ovos ou tapioca.

*Our breakfast menu offers a variety of options including coffee, milk, yogurt, assorted breads, jams, honey, butter, natural juices, assorted cold cuts, seasonal fruits, and guests can choose between eggs or tapioca.*

**R\$ 85 por pessoa**

**R\$ 85 per person**

Bule de café, chá, leite ou chocolate

**R\$ 14,90**

*Teapot for coffee, tea, milk or chocolate*

**R\$ 14,90**

Cesta de pães variados ou torradas

**R\$ 14,90**

*Basket of assorted bread or toast*

**R\$ 14,90**

Suco de frutas natural

**R\$ 14,90**

*Natural Fruit Juice*

**R\$ 14,90**

Vitamina de frutas

**R\$ 16,90**

*Fruit Vitamin*

**R\$ 16,90**

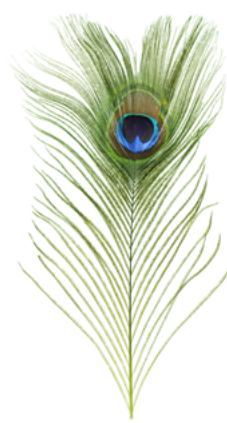
O café da manhã servido no restaurante para hóspede do hotel está incluso na diária. Quando servido no apartamento será cobrado como extra a preço de cardápio.

*Breakfast served in the restaurant for hotel guests is included in the daily rate. If it is served in the apartment, it will be charged at the menu price.*

**OSCAR**  
RESTAURANTE

Todos os preços da carta serão acrescidos em 10% de taxa de serviço.

*All prices of this menu are subject to 10% service tax.*



## SOPAS

---

### CANJA DE GALINHA

Frango desfiado, caldo de legumes, cenoura e arroz.

R\$ 36

### CREME DE BAROA

Creme de baroa com creme de leite fresco, caldo de legumes e azeite trufado.

R\$ 45

## SOUPS

---

### CHICKEN SOUP

Shredded chicken, vegetable broth, carrots and rice.

R\$ 36

### BAROA CREAM

Cream of Baroa with fresh cream, vegetable broth and truffle oil.

R\$ 45

## MASSAS E PIZZAS

---

### ESPAGUETE À BOLONHESA

Massa grano duro servida com tradicional molho à bolonhesa e manjericão fresco

R\$ 79

### GNOCCHI AO RAGÚ DE RABADA

Gnocchi artesanal de batata servido com ragú de rabada, redução de roti e folhas de agrião baby

R\$ 95

### LASANHA À BOLONHESA

Massa fresca servida com carne moída, queijo mussarela, presunto, molho branco e molho de tomate

R\$ 89

### LASANHA VEGETARIANA

Massa fresca servida com lâminas de berinjela assada, abobrinha, queijo mussarela e molho de tomate caseiro

R\$ 86

### PIZZA DE CALABRESA (MÉDIA)

R\$ 35

### PIZZA MARGUERITA (MÉDIA)

R\$ 35

## PASTA AND PIZZA

---

### BOLONHESE SPAGHETTI

Grano duro pasta served with traditional Bolognese sauce and fresh basil

R\$ 79

### GNOCCHI WITH OXTAIL RAGÙ

Handmade potato gnocchi served with oxtail ragù, roti reduction and baby watercress leaves

R\$ 95

### LASAGNA BOLOGNESE

Fresh pasta with ground beef, mozzarella, ham, white sauce and tomato sauce

R\$ 89

### VEGETARIAN LASAGNA

Fresh pasta served with roasted eggplant slices, zucchini, mozzarella cheese and homemade tomato sauce

R\$ 86

### CALABRESA PIZZA (MEDIUM)

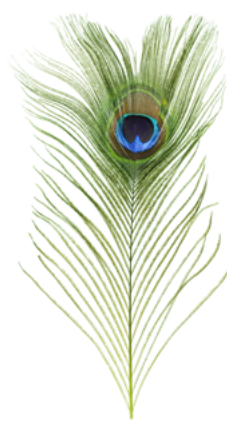
R\$ 35

### MARGUERITA PIZZA (MEDIUM)

R\$ 35

Todos os preços da carta serão acrescidos em 10% de taxa de serviço.

*All prices of this menu are subject to 10% service tax.*



## SALADAS

---

### SALADA VERDE

R\$ 42

Mix de folhas com tomate italiano, palmito pupunha, espaguete de cenoura e molho pesto

### SALADA DE QUEIJO BRIE

R\$ 43

Mix de folhas nobres com queijo brie, pêra caramelizada e molho pesto de hortelã

### SALADA DE QUEIJO MINAS

R\$ 43

Mix de folhas nobres com tomate cereja confitado, queijo minas e molho de manjericão fresco

### SALADA DE RÚCULA

R\$ 46

Rúcula servida com presunto parma, nozes, queijo parmesão e redução de aceto balsâmico

### SALADA ESPECIAL COM GRELHADO

FILE MIGNON

R\$ 69

FILE DE TILÁPIA

R\$ 69

FILE DE FRANGO

R\$ 69

## SALADS

---

### GREEN SALAD

R\$ 42

Mixed leaves with Italian tomatoes, pupunha hearts, carrot spaghetti and pesto sauce

### BRIE CHEESE SALAD

R\$ 43

Mix of noble leaves with Brie cheese, caramelized pears and mint pesto sauce

### MINAS CHEESE SALAD

R\$ 43

Mix of noble leaves with confit cherry tomatoes, Minas cheese and fresh basil sauce

### ARUGULA SALAD

R\$ 46

Arugula served with Parma ham, walnuts, Parmesan cheese and Aceto Balsamico reduction

### SPECIAL GRILLED MEAT SALAD

FILET MIGNON

R\$ 69

TILAPIA FILLET

R\$ 69

CHICKEN FILLET

R\$ 69

## PRATOS PRINCIPAIS

---

### PEIXES

---

### SALMÃO À PROVENÇAL

R\$ 109

Posta de salmão grelhado, servido com molho provençal e seleção de legumes da estação

### TILÁPIA AO MOLHO DE CAMARÃO

R\$ 98

Filé de tilápia grelhada, servida com molho de camarão e purê de duo de batatas trufado

## MAIN COURSES

---

### FISH

---

### SALMON TO PROVENZA

R\$ 109

Grilled salmon steak served with Provençal sauce and a selection of seasonal vegetables

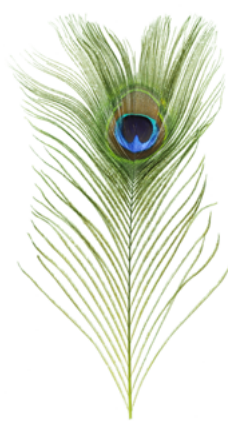
### TILAPIA IN SHRIMP SAUCE

R\$ 98

Grilled tilapia fillet served with shrimp sauce and truffled mashed potatoes

Todos os preços da carta serão acrescidos em 10% de taxa de serviço.

*All prices of this menu are subject to 10% service tax.*



## CARNES

## MEAT

### ESCALOPE AO FUNGHI

R\$ 95

Escalope de filé mignon servido com molho funghi desidratado e risoto de parmesão

### FUNGHI SLAUGHTER

R\$ 95

Pork tenderloin with dried mushroom sauce and parmesan risotto

### PICANHA MATURADA

R\$ 119

Tranche de picanha, grelhada servida com molho de ervas, arroz com brócolis, farofa de ovo molhada, e batata frita

### MATURED PICANHA

R\$ 119

Grilled fillet of picanha served with herb sauce, broccoli rice, wet egg farofa and chips

### FILÉ A MODA DO CHEF

R\$ 99

Tiras de filé mignon, preparado com molho caseiro, arroz com brócolis, farofa de ovo molhada e banana da terra grelhada

### CHEF'S STEAK

R\$ 99

Tenderloin strips, prepared with homemade sauce, rice with broccoli, wet egg farofa and grilled plantains

## AVES

## POULTRY

### FRANGO A PARMEGIANA

R\$ 89

Parmegiana de frango, servido com molho de tomate caseiro, queijo mussarela, orégano, arroz branco cremoso e batata frita

### CHICKEN PARMIGIANA

R\$ 89

Chicken Parmigiana, served with homemade tomato sauce, mozzarella cheese, oregano, creamy white rice and fries

### FRANGO AO GORGONZOLA

R\$ 95

Filé de frango grelhado, servido com molho de gorgonzola, arroz com brócolis e batata coradas

### GORGONZOLA CHICKEN

R\$ 95

Grilled chicken breast served with gorgonzola sauce, broccoli rice and baked potatoes

## OMELETE

## OMELETTE

### OMELETE ESPECIAL

R\$ 79

Omelete de queijo, presunto, tomate, oregano e cebola, servida com salada de folhas nobres, palmito pupunha, tomate e molho de mostarda

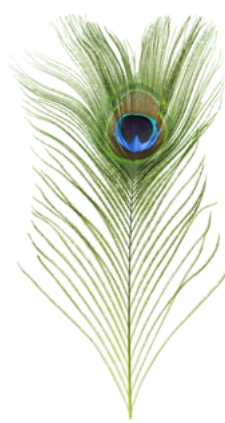
### SPECIAL OMELETTE

R\$ 79

Omelette with cheese, ham, tomato, oregano and onion, served with lettuce, pupunha hearts, tomato and mustard sauce.

Todos os preços da carta serão acrescidos em 10% de taxa de serviço.

*All prices of this menu are subject to 10% service tax.*



## PETISCOS

### BATATA ESPECIAL

R\$ 49

Batatas fritas especial com queijo parmesão e críspi de bacon

### DUO DE PASTEL

R\$ 59

Mini pastel artesanal preparado com massa fresca recheado com carne ou queijo e molho especial (10 unidades)

### CAMARÃO CROCANTE

R\$ 98

Camarão empanado servido com redução de tamarindo (10 unidades)

### FILÉ FLAMBADO

R\$ 99

Iscas de filé mignon flambado servidos com cebola e molho de gorgonzola e fatias de pão

## SNACKS

### SPECIAL FRENCH FRIES

R\$ 49

Special fries with Parmesan cheese and bacon chips

### PASTEL DUO

R\$ 59

Handmade mini pastry made with fresh dough stuffed with meat or cheese and a special sauce (10 pieces)

### CRISPY SHRIMP

R\$ 98

Breaded prawns with tamarind reduction (10 pieces)

### FLAMED FILLET

R\$ 99

Flambéed tenderloin steaks served with onion and gorgonzola sauce and sliced bread

## SANDUÍCHES

## SANDWICHES

Todos os sanduíches do nosso menu vêm acompanhados de batata frita.

*All sandwiches on our menu come with fries.*

### MISTO QUENTE

R\$ 35

Pão de forma com presunto e queijo

### GRILLED HAM AND CHEESE

R\$ 35

Ham and cheese rolls

### CIABATA STEAK

R\$ 49

Pão ciabata, servido com tiras de filé mignon grelhado, cebola, queijo e tomate

### CIABATA STEAK

R\$ 49

Ciabata bread, served with strips of grilled tenderloin, onion, cheese and tomato

### OSCAR BURGUER

R\$ 56

Hamburguer artesanal de picanha 180gr, queijo, alface, cebola caramelizada, tomate, maionese de pesto no pão francês rústico

### OSCAR BURGUER

R\$ 56

Handmade 180gr Picanha burger, cheese, lettuce, caramelized onion, tomato, pesto mayonnaise on rustic French bread

### JK BURGUER

R\$ 59

Hamburguer de linguiça suína toscana 180gr, queijo minas fresco, bacon, alface, tomate, molho especial, servido no pão de hamburguer artesanal

### JK BURGUER

R\$ 59

180gr Tuscan pork sausage burger, fresh Minas cheese, bacon, lettuce, tomato, special sauce, served on a handmade hamburger bun

### PEITO DE FRANGO

R\$ 43

Filé de frango grelhado, queijo, ovo frito, e tomate no pão baguete

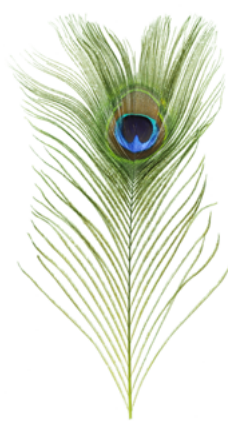
### CHICKEN BREAST

R\$ 43

Grilled chicken breast, cheese, fried egg and tomato on baguette

Todos os preços da carta serão acrescidos em 10% de taxa de serviço.

*All prices of this menu are subject to 10% service tax.*



## **SOBREMESAS**

---

PUDIM	R\$ 38
MIX DE FRUTAS DA ESTAÇÃO	R\$ 26
TORTA DO DIA	R\$ 29

## **DESSERTS**

---

<i>PUDDING</i>	<i>R\$ 38</i>
<i>SEASONAL FRUIT MIX</i>	<i>R\$ 26</i>
<i>PIE OF THE DAY</i>	<i>R\$ 29</i>

## **BEBIDAS NÃO ALCOÓLICAS**

---

ÁGUA MINERAL COM OU SEM GÁS	R\$ 7
REFRIGERANTE	R\$ 9
RED BULL	R\$ 25
SUCO NATURAL	R\$ 14
CAFÉ ESPRESSO	R\$ 9
CHÁ NACIONAL	R\$ 7
CAPPUCCINO	R\$ 12

## **NON-ALCOHOLIC DRINKS**

---

<i>MINERAL WATER WITH OR WITHOUT GAS</i>	<i>R\$ 7</i>
<i>SODA</i>	<i>R\$ 9</i>
<i>RED BULL</i>	<i>R\$ 25</i>
<i>NATURAL JUICE</i>	<i>R\$ 14</i>
<i>ESPRESSO COFFEE</i>	<i>R\$ 9</i>
<i>NATIONAL TEA</i>	<i>R\$ 7</i>
<i>CAPPUCCINO</i>	<i>R\$ 12</i>

## **CERVEJA LATA**

---

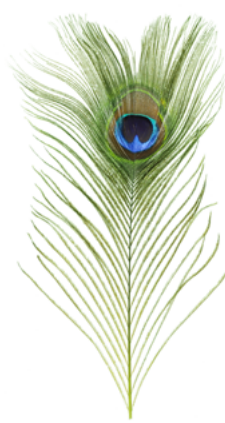
 <b>STELLA ARTOIS</b>	<b>R\$ 10</b>
 <b>EISENBAHN</b>	<b>R\$ 12</b>
 <b>HEINEKEN</b>	<b>R\$ 13</b>

## **CANNED BEER**

---

Todos os preços da carta serão acrescidos em 10% de taxa de serviço.

*All prices of this menu are subject to 10% service tax.*



## LICOR DOSE

### **COINTREAU** R\$ 35

Licor fino, elaborado a partir de um blend único de cascas de laranjas doces e amargas em um processo controlado. Com ricos aromas e sabor aveludado.

### **CUARENTA Y TRES 43** R\$ 30

O verdadeiro espírito da Espanha. Uma combinação secreta de 43 ingredientes a base de frutas e ervas, que transformam este licor em um incrível destilado.

### **LIMONCELLO** R\$ 30

Licor de limão produzido a partir da infusão de cascas de limões sicilianos e destilados de alta qualidade. Doce e perfumado, traduz com riqueza os sabores do Mediterrâneo.

### **DRAMBUIE** R\$ 35

Extraordinário blend de whisky escocês envelhecido, mel de urze, especiarias e ervas aromáticas. É uma bebida única, de sabor exótico e delicioso.

## SHOT OF LIQUEUR

### **COINTREAU** R\$ 35

*Fine liqueur made from a unique blend of sweet and bitter orange peels in a controlled process. With rich aromas and velvety taste.*

### **CUARENTA Y TRES 43** R\$ 30

*The true spirit of Spain. A secret combination of 43 ingredients based on fruits and herbs that make this liqueur an incredible distilled beverage.*

### **LIMONCELLO** R\$ 30

*Lemon liqueur made from the infusion of Sicilian lemon peel and high quality distillates. Sweet and fragrant, it richly expresses the flavors of the Mediterranean.*

### **DRAMBUIE** R\$ 35

*Extraordinary blend of aged Scotch whisky, heather honey, spices and aromatic herbs. It is a unique drink with an exotic and delicious taste.*

## WHISKY DOSE

### **JOHNNIE WALKER RED LABEL** R\$ 33

Seleção inigualável de mais de 35 maltes na sua composição. Com aroma doce amadeirado, cravo-da-índia e doce de manteiga e sabor rico com mel.

### **JOHNNIE WALKER BLACK LABEL** R\$ 39

Possui cerca de 40 dos melhores maltes e whiskies de grãos escoceses, envelhecidos por, no mínimo, 12 anos, para formar um único Scotch Whisky de sabor e qualidade inigualáveis.

## WHISKEY SHOT

### **JOHNNIE WALKER RED LABEL** R\$ 33

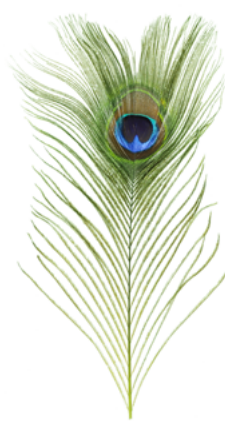
*Unmatched selection of over 35 malts in its composition. With a sweet woody aroma, cloves and butterscotch, and a rich honey flavor.*

### **JOHNNIE WALKER BLACK LABEL** R\$ 39

*It contains approximately 40 of Scotland's finest malts and grain whiskies, matured for a minimum of 12 years to create a unique Scotch whisky of unparalleled taste and quality.*

Todos os preços da carta serão acrescidos em 10% de taxa de serviço.

*All prices of this menu are subject to 10% service tax.*



 **CHIVAS REGAL 12 ANOS** **R\$ 39**

Uma combinação de diferentes tipos de maltes e grãos, todos maturados por no mínimo 12 anos. Seu sabor multifacetado revela um aroma de maçã e de frutas, seguido do adocicado do mel, notas de baunilha, amêndoas e uma suavidade que perdura no paladar.

**CHIVAS REGAL 12 YEARS** **R\$ 39**

*A combination of different malts and grains, all aged for at least 12 years. Its multifaceted taste reveals hints of apple and fruit, followed by the sweetness of honey, notes of vanilla, almonds and a smoothness that lingers on the palate.*

 **OLD PARR** **R\$ 39**

Uma bebida charmosa e elegante de cor dourada. Um blend escocês de perfil de sabor equilibrado e frutado, mas com personalidade marcante. Um blend elegante e vibrante. Aveludado, cremoso e com notas profundas.

**OLD PARR** **R\$ 39**

*A charming and elegant beverage with a golden color. A Scottish blend with a balanced and fruity flavor profile, yet with a distinctive personality. An elegant and lively blend. Velvety, creamy and with deep notes.*

 **JACK DANIEL'S** **R\$ 39**

Possui um sabor suave e marcante de madeira no início. Acompanhado por tons adocicados e notas de baunilha. Por ter notas frutadas é a combinação perfeita com refrigerante de Cola e Citrus, além de drinks com frutas cítricas, como maracujá, limão e laranja.

**JACK DANIEL'S** **R\$ 39**

*It has a soft and distinctive woody taste at the beginning, accompanied by sweet tones and hints of vanilla. Its fruity notes make it a perfect match for cola and citrus lemonades, as well as citrus-based cocktails such as passion fruit, lemon and orange.*

## CACHAÇA, VODKA E GIN DOSE

## CACHAÇA, VODKA E GIN SHOT

 **REMEDIN OURO** **R\$ 30**

**CACHAÇA**

Alambicada em cobre e envelhecida em tóneis de carvalho europeu. Produzida no Distrito Federal, guarda a melhor tradição da produção mineira, estado de origem dos criadores da Remedin. Fermentação natural.

**REMEDIN OURO** **R\$ 30**

**CACHAÇA**

*Distilled in copper stills and aged in European oak barrels. Produced in the Federal District, in the best tradition of Minas Gerais, the home of Remedin's creators. Naturally fermented.*

 **SANTO GRAU PARATY** **R\$ 20**

**CACHAÇA**

Cachaça clássica da tradicional região fluminense. Com aromas e sabores que carregam as características peculiares da região praiana, é uma cachaça branca, produzida da mesma forma há cinco gerações.

**SANTO GRAU PARATY** **R\$ 20**

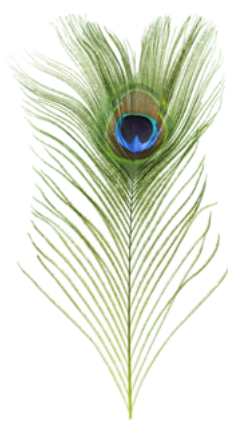
**CACHAÇA**







*Classic cachaça from the traditional region of Rio de Janeiro. With aromas and flavors that carry the unique characteristics of the coastal region, this is a white cachaça made in the same way for five generations.*

Todos os preços da carta serão acrescidos em 10% de taxa de serviço.

*All prices of this menu are subject to 10% service tax.*

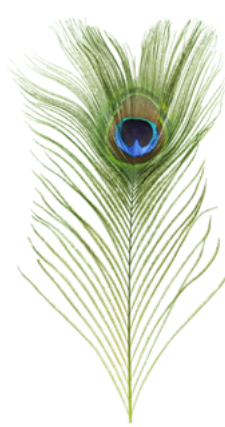




	<b>FAZENDA SOLEDADE ORIGINAL</b> CACHAÇA Brilhante, com um paladar leve e notas delicadas de cana-de-açúcar, maçã e mel e com uma acidez equilibrada.	<b>R\$ 30</b>	<b>FAZENDA SOLEDADE ORIGINAL</b> CACHAÇA <i>Bright, with a light palate and delicate notes of sugar cane, apple and honey, with balanced acidity.</i>	<b>R\$ 30</b>
	<b>SMIRNOFF RED</b> VODKA A famosa e popular Vodka Smirnoff Red é composta de álcool proveniente de cereais é tri destilada e dez vezes filtrada.	<b>R\$ 18</b>	<b>SMIRNOFF RED</b> VODKA <i>The famous and popular Smirnoff Red Vodka is made from grain alcohol, triple distilled and filtered ten times.</i>	<b>R\$ 18</b>
	<b>ABSOLUT NATURAL</b> VODKA Uma vodka sueca feita exclusivamente a partir de ingredientes naturais encontrados exclusivamente em Åhus na Suécia. Rica, encorpada e complexa, mas ao mesmo tempo suave e aveludada com um caráter distinto de grãos, seguido por um toque de frutas secas.	<b>R\$ 25</b>	<b>ABSOLUT NATURAL</b> VODKA <i>A Swedish vodka made exclusively from natural ingredients found only in Åhus, Sweden. Rich, full-bodied and complex, yet smooth and velvety with a distinct grain character followed by a hint of dried fruit.</i>	<b>R\$ 25</b>
	<b>BEEFEATER</b> GIN Com sabor extremamente puro e com um ousado caráter de zimbro que é equilibrado com fortes notas cítricas.	<b>R\$ 30</b>	<b>BEEFEATER</b> GIN <i>With an extremely pure taste and a bold juniper character balanced with strong citrus notes.</i>	<b>R\$ 30</b>
	<b>SEAGERS</b> GIN Resultado de harmonioso mix de diferenciadas ervas e especiarias importadas sendo mais de 20 botânicos. Esta harmoniosa combinação botânica confere um toque único e diferenciado de aromas e sabor, sem perder a alma do gin que é o clássico sabor de Zimbro.	<b>R\$ 20</b>	<b>SEAGERS</b> GIN <i>The result of a harmonious blend of various imported herbs and spices, comprising more than 20 botanicals. This harmonious botanical combination provides a unique and differentiated touch of aroma and flavor without losing the essence of gin, which is the classic juniper flavor.</i>	<b>R\$ 20</b>
	<b>CAMPARI</b> APERITIVO Vermelho vibrante, herbáceo e deliciosamente amargo. O aroma intenso e o sabor inspirador criam uma experiência de bebida intrigante.	<b>R\$ 25</b>	<b>CAMPARI</b> APERITIVO <i>Bright red, herbaceous and delightfully bitter. The intense aroma and inspiring flavor create an intriguing drinking experience.</i>	<b>R\$ 25</b>

Todos os preços da carta serão acrescidos em 10% de taxa de serviço.

*All prices of this menu are subject to 10% service tax.*



**🇲🇽 JOSE CUERVO ESPECIAL R\$ 32**  
**TEQUILA**

Tem uma cor dourada e clara, é o resultado da mistura entre as Tequilas Blanco e Reposada, envelhecida por no mínimo 6 meses em barris de carvalho.

**JOSE CUERVO ESPECIAL R\$ 32**  
**TEQUILA**

*It has a golden and clear color, resulting from the blend of blanco and reposado tequilas, aged for a minimum of 6 months in oak barrels.*

**🇮🇹 MARTINI ROSSO R\$ 16,50**  
**VERMOUTH**

Bebida composta de vinho tinto e ervas aromáticas. O martini Rosso foi o primeiro vermute produzido desde 1863. Presença perceptível de ervas. O caramelo tradicional, adicionado a ele, dá-lhe uma coloração marrom-amarelada.

**MARTINI ROSSO R\$ 16,50**  
**VERMOUTH**

*A drink made from red wine and aromatic herbs. Martini Rosso was the first vermouth produced since 1863. Noticeable presence of herbs. The traditional addition of caramel gives it a brownish-yellow color.*

**🇮🇹 MARTINI DRY R\$ 18**  
**VERMOUTH**

Produzido com ervas, raízes e ingredientes cítricos mantidos em segredo até hoje. Cada gota de Martini Dry traz consigo o inconfundível aroma cítrico e o toque de framboesa, que o tornou o pilar do coquetel mais icônico da história, o Dry Martini.

**MARTINI DRY R\$ 18**  
**VERMOUTH**

*Made with herbs, roots, and citrus ingredients that remain a secret to this day. Every drop of Martini Dry carries the unmistakable citrus aroma and a hint of raspberry that have made it the cornerstone of the most iconic cocktail in history, the Dry Martini.*

**🇮🇹 MARTINI BIANCO R\$ 18**  
**VERMOUTH**

Sabor é adocicado, com notas de baunilha e apimentadas de canela, finalizando com toques amargos de raízes.

**MARTINI BIANCO R\$ 18**  
**VERMOUTH**

*The flavor is sweet, with notes of vanilla and spicy cinnamon, finishing with bitter undertones of roots.*

**🇧🇷 BACARDI R\$ 16,50**  
**RUM**

Com um perfil leve e suave, passa por um breve processo de envelhecimento em barris de carvalho. Com notas de flor de laranjeira, lavanda e rosa combinadas com damasco, lima, coco e banana.

**BACARDI R\$ 18**  
**RUM**

*With a light and smooth profile, it undergoes a short aging process in oak barrels. With notes of orange blossom, lavender and rose combined with apricot, lime, coconut and banana.*

## COCKTAILS

**🇮🇹 APEROL SPRITZ R\$ 40**  
Aperol, espumante, água com gás e rodela de laranja.

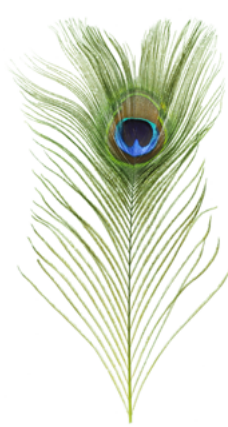
**APEROL SPRITZ R\$ 40**  
*Aperol, sparkling wine, sparkling water, and a slice of orange.*















**🇧🇷 CAPIRINHA R\$ 25**  
Cachaça, açúcar, cubos de gelo e frutas maceradas (abacaxi, limão ou morango).

**CAPIRINHA R\$ 25**  
*Cachaça, sugar, ice and macerated fruit (pineapple, lemon or strawberry).*

Todos os preços da carta serão acrescidos em 10% de taxa de serviço.

*All prices of this menu are subject to 10% service tax.*



 <b>CAPIROSKA</b> Vodka, açúcar, cubos de gelo, frutas maceradas (abacaxi, limão ou morango).	<b>R\$ 35</b>	<b>CAPIROSKA</b> <i>Vodka, sugar, ice, and macerated fruit (pineapple, lemon, or strawberry).</i>	<b>R\$ 35</b>
 <b>GIN TÔNICA</b> Gin, água tônica e rodela de limão.	<b>R\$ 35</b>	<b>GIN TÔNICA</b> <i>Gin, tonic water and a slice of lemon.</i>	<b>R\$ 35</b>
 <b>BLOODY MARY</b> Vodka, suco de tomate, suco de limão, sal, molho de pimenta tabasco e molho inglês.	<b>R\$ 35</b>	<b>BLOODY MARY</b> <i>Vodka, tomato juice, lemon juice, salt, Tabasco pepper sauce, and Worcestershire sauce.</i>	<b>R\$ 35</b>
 <b>SODA ITALIANA</b> Xarope de frutas (maçã verde, groselha ou limão siciliano).	<b>R\$ 28</b>	<b>SODA ITALIANA</b> <i>Fruit syrup (green apple, red currant or Sicilian lemon).</i>	<b>R\$ 28</b>
 <b>MOJITO</b> Rum Bacardi Prata, rodela de limão, folhas de hortelã e água gaseificada.	<b>R\$ 30</b>	<b>MOJITO</b> <i>Bacardi Silver Rum, lemon wedges, mint leaves and sparkling water.</i>	<b>R\$ 30</b>
 <b>COZUMEL</b> Cerveja, cubos de gelo, limão e sal.	<b>R\$ 34</b>	<b>COZUMEL</b> <i>Beer, ice, lemon and salt.</i>	<b>R\$ 34</b>
 <b>DRY MARTINI</b> Gin e dry vermouth.	<b>R\$ 30</b>	<b>DRY MARTINI</b> <i>Gin and dry vermouth.</i>	<b>R\$ 30</b>
 <b>APPLE GIN</b> Gin e xarope de maçã verde.	<b>R\$ 35</b>	<b>APPLE GIN</b> <i>Gin and green apple syrup.</i>	<b>R\$ 35</b>
 <b>TROPICAL GIN</b> Gin e Red Bull maracujá.	<b>R\$ 40</b>	<b>TROPICAL GIN</b> <i>Gin and Red Bull Passionfruit.</i>	<b>R\$ 40</b>
 <b>COSMOPOLITAN</b> Vodka, cranberry juice, cointreau e limão.	<b>R\$ 35</b>	<b>COSMOPOLITAN</b> <i>Vodka, cranberry juice, Cointreau and lemon.</i>	<b>R\$ 35</b>
 <b>MARGARITA</b> Tequila branca, Triple Sec e limão.	<b>R\$ 40</b>	<b>MARGARITA</b> <i>White Tequila, Triple Sec and lemon.</i>	<b>R\$ 40</b>
 <b>PINÃ COLADA</b> Run branco, suco de abacaxi, açúcar e leite de coco.	<b>R\$ 30</b>	<b>PINÃ COLADA</b> <i>White rum, pineapple juice, sugar and coconut milk.</i>	<b>R\$ 30</b>
 <b>NEGRONI</b> Gin, Vermouth e Campari.	<b>R\$ 39</b>	<b>NEGRONI</b> <i>Gin, Vermouth e Campari.</i>	<b>R\$ 39</b>
 <b>MANHATTAN</b> Bourbon, Vermouth e Angostura.	<b>R\$ 49</b>	<b>MANHATTAN</b> <i>Bourbon, Vermouth e Angostura.</i>	<b>R\$ 49</b>

Todos os preços da carta serão acrescidos em 10% de taxa de serviço.

*All prices of this menu are subject to 10% service tax.*