

Bebidas e Cocktails

COCKTAILS AUTORAIS

Exagerado _____ 39,80
Beefeater Pink, Xarope de Maracujá com Gengibre e Soda de Morango

A Mãe Tá On _____ 39,00
Beefeater, Noilly Pratt, Licor St. Germain, Lillet Blanc e Es umante

@Licor43Brasil _____ 44,80
2 doses de Licor 43 com limão

Flor de Liz _____ 38,80
Vodka Absolut, limoncello, chá de hibisco, limão siciliano e chá fada azul

Pelanca _____ 39,60
Dewar 12 anos, vermute dry, aperol, defumado

Petiskos _____ 38,90
Whisky Jack Daniels, Licor 43, concentrado de maracujá e hortelã

Atlântida Beach _____ 42,90
Gin Beefeater Pink, xarope de rosas, lillet blanc, albumina, suco de limão, chá de fada azul.

MOCKTAILS • DRINKS SEM ÁLCOOL

Soda Italiana _____ 13,90
Sabores: Maçã verde, Tangerina e Cranberry

Soda Americana _____ 19,80
Blend maracujá e laranja, tônica e purê de Toranja

Jardim dos Pampas _____ 19,90
Água com gás, suco de abacaxi, hortelã e xarope de maçã verde

Meio a Meio _____ 24,90
Morango com leite condensado e abacaxi com leite coco, finalizado com espuma de morango

CAIPIRINHAS

Caipirinha de Cachaça _____ 25,90

Caipirinha de Cachaça Premium _____ 35,90

Caipirinha de Vodka _____ 26,90

Caipirinha de Saké _____ 25,90

Caipirinha de Absolut _____ 38,90
Sabores: Limão, Morango, maracujá, abacaxi e Do Batista

GT CLUB

Gin Pink _____ 38,90
Beefeater, Purê de Frutas Vermelhas, Maracujá e Sálvia

Gin Tônica _____ 34,90
Beefeater, Tônica, Angostura Orange e Limão Siciliano

Gin Tropical _____ 39,90
Beefeater, Red Bull Tropical e Suco de Laranja

Gin Botanic _____ 37,90
Beefeater Botanic, ramazzote rossato, melancia e espumante

COCKTAILS CLÁSSICOS

Aperol Spritz _____ 39,90

Mojito _____ 36,90

Piña Colada _____ 36,80

Cosmopolitan _____ 34,70

Negroni _____ 39,60

Carajillo *Licor 43 com café* _____ 38,80

Moscow Mule _____ 38,70

Boulevardier _____ 39,90

Whisky sour _____ 38,90

Marguerita _____ 37,90

Maitai _____ 39,90

Lillet vive spritz _____ 39,90

Bramble _____ 39,90

Fitzgerald _____ 39,90

Basil smash _____ 38,90

Rossini _____ 34,90

Rabo de galo _____ 37,80

PARA COMPARTILHAR

Big Aperol Spritz _____ 99,00
Aperol, Água com Gás, Espumante e Laranja Umbigo

Big Mojito _____ 99,00
Rum Havana 03, Hortelã, Limão e Água com Gás

Clericot _____ 99,00
Laranja, Maçã, Morango, Uvas Verdes Marinadas em Conhaque, Espumante ou Vinho Branco

LICORES E WHISKYS • DOSES

Licor 43 _____ 28,90

Patron Xo Café _____ 32,90

Jägermeister _____ 26,90

Amarula _____ 26,90

Licor 43 de chocolate _____ 28,90

Limoncello _____ 29,90

Jack Honey _____ 29,90

Jack Fire _____ 29,90

Jack Apple _____ 29,90

Johnnie Walker Red _____ 28,90

Johnnie Walker Black _____ 35,90

Old Parr _____ 35,90

Chivas Regal _____ 33,90

Buchanan's _____ 38,90

CERVEJAS

Chopp Pilsen 300ml _____ 16,90

Patagônia _____ 29,90

Patrícia _____ 49,90

Corona 330ml _____ 16,90

Stella 275ml _____ 16,90

Heineken 330ml _____ 17,90

Serramalte 600ml _____ 24,90

Heineken 600ml _____ 24,90

Original 600ml _____ 23,90

BEBIDAS SEM ÁLCOOL

Refrigerante _____ 8,50

Água Mineral _____ 8,50

Red Bull _____ 18,00

Suco Natural 300ml _____ 13,90
Sabores: Laranja e Limão

Suco Natural 300ml _____ 15,90
Sabores: Abacaxi, Abacaxi com Hortelã Morango

Suco Verde 500ml _____ 22,90
Abacaxi, Gengibre, Limão e Couve

Café Expresso _____ 7,90

VINHOS E ESPUMANTES

Vinho tinto em taça _____ 29,90
Esporão português

Vinho Branco em taça _____ 24,90
Larentis Serra Gaúcha

Espumante em taça _____ 29,90
Monte Paschoal Brut



Entradas

MINI MORANGA COM CAMARÃO <i>(Purê de moranga levemente apimentado, camarões selecionados flambados no conhaque e tempero do chef)</i>	R\$ 54,80
MINI MORANGA VEGANA <i>(Purê de moranga levemente apimentado, alho poró cebola roxa, aspargos verdes e chips de batata doce)</i>	R\$ 49,80

Petiscos

CROQUETA DE OSSOBUCO <i>(Croquetes de ossobuco empanados no panko, acompanha aioli de páprica defumada e alho assado, mostarda dijon)</i>	R\$ 53,90
DADINHO DE TAPIOCA <i>(Dadinhos de tapioca e queijo coalho acompanhado de geléia de pimenta e melado)</i>	R\$ 54,80
SIRI NA CASCA <i>(Siri preparado a base de leite de coco e dendê, gratinado com parmesão)</i>	R\$ 29,60
BOLINHO DE BACALHAU <i>(Bolinho de bacalhau e batata, recheado de queijo brie, acompanha geléia de abacaxi e limão siciliano - 5 unidades)</i>	R\$ 92,80
POLVO NO PÃO BRIOCHE <i>(Polvo, tomate confit, cebola confit, aioli de páprica defumada, folhas de rúcula, servido no pão de brioche, acompanha gremolata de coentro - 4 unidades)</i>	R\$ 59,80
CAMARÃO SOLTINHO <i>(Camarões empanados, acompanha geléia de pimenta e limão siciliano)</i>	R\$ 108,90
CAMARÃO A MILANESA ESPECIAL <i>(Camarões vg à milanesa, acompanha limão siciliano, remolhado e geléia de pimenta - 6 unidades)</i>	R\$ 129,60
CAMARÃO CROCANTE <i>(Camarão vg em crosta de panko, acompanha limão siciliano, molho remolhado e geleia de pimenta - 6 unidades)</i>	R\$ 129,60
CAMARÃO A ALHO E ÓLEO ESPECIAL <i>(Camarões vg salteados no azeite de oliva e alhos finamente laminados acompanha pães, limão siciliano e remolhado)</i>	R\$ 129,60
VIOLINHA <i>(Violinha à milanesa, acompanha limão siciliano e geléia de pimenta)</i>	R\$ 72,80
LULA NA MANTEIGA DE ERVAS <i>(Lulas salteadas na manteiga de ervas e vinho branco, acompanha, golf e pães da casa)</i>	R\$ 79,60
TÁBUA DE ENTRECOT COM QUEIJO COALHO <i>(Tiras de entrecot grelhado e queijo coalho frito, acompanha farofa e chimichurri)</i>	R\$ 94,60
TÁBUA DE MIGNON COM QUEIJO MUSSARELA <i>(Tiras de mignon à milanesa queijo mussarela gratinado, acompanha molho golf)</i>	R\$ 92,80
TIRAS DE PICANHA URUGUAYA <i>(Tiras de picanha grelhada, molho apimentado, farofa e chimichurri)</i>	R\$ 94,80
A PARMEGIANA NO PALITO <i>(Filé mignon à milanesa, queijo mussarela, molho rústico e parmesão)</i>	R\$ 92,90
BAURU NO PÃO <i>(Pão artesanal, bife de filé mignon, alface, tomate, pickles e molho remolhado, acompanha fritas)</i>	R\$ 59,70
QUEIJO À MILANESA <i>(Cubos de queijo mozzarella, empanados, acompanha molho Golf)</i>	R\$ 48,90

Pastéis tradicionais

15cm

CAMARÃO	R\$ 26,90
FILÉ MIGNON	R\$ 24,80
QUEIJO	R\$ 19,90
CHOCOLATE	R\$ 19,90

Saladas

SALADA PETISKOS <i>(mix de verdes, damascos, brie, mel, amêndoas tostadas e palmito)</i>	R\$ 64,80
SALADA DE VERÃO <i>(mix de verdes, morango, manga, maracujá, ricota, castanha do pará, junto com iogurte natural)</i>	R\$ 64,90
SALADA CAESAR <i>(alface americana, frango grelhado, mussarela, croutons, tempero verde e molho caesar)</i>	R\$ 69,80
SALADA DO CHEF <i>(alface americana, frutos do mar salteados na manteiga e açafrão)</i>	R\$ 86,80
SALADA MISTA <i>(mix de verdes, rabanete laminado, ervilha torta, grão de bico, tomate confit, repolho roxo cru, pepino agri-doce, cebola cr stal e ovo de codorna)</i>	R\$ 49,90
SALADA DE MAIONESE <i>(batata e maionese)</i>	R\$ 29,90
SALADA DE ALFACE E TOMATE <i>(alface e tomate)</i>	R\$ 28,90
BURRATA SALAD <i>(Rúcula, tomates coloridos confitados, mussarela de búfala, balsâmico, pesto, nozes, presunto cru espanhol e pães da casa)</i>	R\$ 79,60



Iguarias do mar

OSTRAS A VINAGRETE <i>(Ostras frescas servidas em cama de gelo acompanhadas de vinagrete - 6 unidades)</i>	R\$ 54,90
OSTRAS GRATINADAS <i>(Ostras ao molho bechamel gratinadas com parmesão finalizadas com brotos - 6 unidades)</i>	R\$ 56,80
BURRATA COM FRUTOS DO MAR <i>(Burrata tostada, camarões, lula, polvo e mexilhões na manteiga de ervas e vinho, tomates confitados e pães da casa)</i>	R\$ 143,90
VIEIRAS À PROVENÇAL <i>(Vieiras salteadas na manteiga de ervas e vinho, servidas na sua concha, acompanha molho de iogurte ervas - 6 unidades)</i>	R\$ 109,80

Aves

* meia porção 70% do valor

Individual:

A LA MINUTA DE FRANGO <i>(Filé de frango grelhado, acompanha arroz, ovo, fritas, maionese, mix de verdes e tomates)</i>	R\$ 46,90
---	------------------

2 Pessoas:

FRANGO AO MOLHO DE LARANJA <i>(filé de frango grelhado ao molho de laranja, acompanha arroz e soubise)</i>	R\$ 95,60
FRANGO À PARMEGIANA <i>(filé de frango empanado, recheado de mussarela e presunto ao molho rústico, acompanha arroz e fritas)</i>	R\$ 149,80

Carnes

Individual:

A LA MINUTA DE FILÉ MIGNON <i>(Filé mignon grelhado, acompanha arroz, ovo, fritas, maionese, mix de verdes e tomates)</i>	R\$ 58,90
ASSADO DE TIRA <i>(tira de costela uruguaia, feijão mexido, arroz, farofa e chimichurri)</i>	R\$ 128,90
ENTRECOT GRATINADO <i>(entrecot grelhado com mussarela gratinado, pimentões coloridos grelhados, batata gratinada e chimichurri)</i>	R\$ 119,80
ENTRECOT AO CHIMICHURRI <i>(acompanha batatas gratinadas aos queijos e arroz uruguaio)</i>	R\$ 118,80
ENTRECOT DO CHEF <i>(entrecot, palmitos tostados, arroz de chimichurri, aspargos e farofa criola)</i>	R\$ 119,80

2 Pessoas:

FILÉ À PARMEGIANA <i>(filé mignon empanado recheado de mussarela e presunto ao molho rústico, acompanha arroz e fritas)</i>	R\$ 178,80
FILÉ NA PEDRA <i>(medalhões de filé servidos na pedra com queijo mussarela, acompanha batatas rústicas e arroz)</i>	R\$ 214,80
FILÉ À MILANESA ARGENTINO <i>(filé mignon à milanesa, tomate confit e mussarela gratinado, acompanha arroz e fritas)</i>	R\$ 184,80
FILÉ COM CEBOLA CARMELIZADA <i>(filé mignon grelhado, cebola caramelizada, acompanha arroz e fritas)</i>	R\$ 182,90
FILÉ AS NATAS À MILANESA <i>(filé mignon empanado ao molho de nata, acompanha arroz e souté)</i>	R\$ 199,90
FILÉ À CHATEAUBRIAND <i>(filé grelhado, molho madeira com cogumelos paris, acompanha arroz à grega e souté)</i>	R\$ 198,60
MEDALHÕES AOS QUEIJOS <i>(medalhões grelhados, molho 4 queijos, acompanha arroz e souté)</i>	R\$ 218,80
MEDALHÕES DE FILÉ AO MOLHO MADEIRA <i>(medalhões grelhados, palmito, mussarela, molho madeira e cogumelos paris, acompanha arroz e souté)</i>	R\$ 216,60
PICANHA À MODA DA CASA <i>(medalhões de picanha grelhados, acompanha arroz e fritas)</i>	R\$ 208,80
PICANHA AOS QUEIJOS <i>(Picanha inteira em medalhões ao molho de queijo cremoso, acompanha fritas com páprica defumada e lemon pepper e arroz primavera)</i>	R\$ 229,80
MINI PARRILLA <i>(assado de tira, 2 medalhões de picanha, linguiça mista, acompanha farofa, pão da casa, pimentões grelhados, rúcula com cebola e bacon)</i>	R\$ 274,80



2 Pessoas:

LINGUADO COM LEGUMES SALTEADOS <i>(linguado grelhado com legumes salteados no azeite extra virgem)</i>	R\$ 183,80
LINGUADO À MODA DO CHEF <i>(linguado grelhado, arroz à grega, pirão, camarão e lula no bafo com açafrão)</i>	R\$ 216,80
LINGUADO À BELLE MEUNIÈRE <i>(linguado grelhado, alcaparras, cogumelos paris, azeitonas pretas, cebola cristal, camarões na manteiga, vinho branco e especiarias, acompanha arroz e souté)</i>	R\$ 229,80
LINGUADO AO MOLHO DE LEITE DE COCO E LIMÃO SICILIANO <i>(linguado grelhado, molho de leite de coco, com camarões, coentro, limão siciliano, acompanha salada mix de verdes, e queijo coalho frito)</i>	R\$ 226,80
LINGUADO AO MOLHO DE CAMARÃO <i>(linguado grelhado ao molho rústico com camarões, acompanha arroz e pirão)</i>	R\$ 228,60
SALMÃO AO MOLHO DE MARACUJÁ OU MOSTARDA <i>(salmão grelhado ao molho de maracujá ou mostarda, acompanha arroz e legumes)</i>	R\$ 218,90
CAMARÃO À GREGA <i>(camarões grandes empanados no coco, queijo à milanesa, acompanha arroz à grega, figos e geleia de pimenta)</i>	R\$ 264,90
CAMARÃO AOS QUEIJOS <i>(camarões empanados ao molho 4 queijos, acompanha arroz e souté)</i>	R\$ 248,80
CAMARÃO NO ABACAXI <i>(risoto de palmito pupunha, abacaxi e alho poró, aligot servido no abacaxi e camarões VG à provençal)</i>	R\$ 249,60
CAMARÃO NA MORANGA <i>(camarões cozidos na moranga, leite de coco e especiarias, acompanha arroz de açafrão, soute e farofa de banana)</i>	R\$ 274,80
PAELLA DE FRUTOS DO MAR <i>(arroz com açafrão, polvo, camarão, lula, mexilhões, pimentões coloridos, cebola, azeitona, ervilha torta e especiarias)</i>	R\$ 316,80
MOQUECA DE FRUTOS DO MAR <i>(postas de cação, frutos do mar, pimentões coloridos, cebola, leite de coco e dendê, acompanha arroz de açafrão e farofa de banana)</i>	R\$ 318,80



Massas

Individual:

FETTUCINNE A CARBONARA <i>(Massa artesanal, bacon, molho de nata, gema de ovo caipira e parmesão)</i>	R\$ 89,60
ESPAGUETE A BOLONHESA <i>(Massa artesanal, cubos de mignon, bacon, vinho tinto e molho rústico)</i>	R\$ 96,80
FETTUCINNE AOS QUEIJOS E ISCAS DE MIGNON <i>(Massa artesanal, molho 4 queijos e iscas de mignon grelhado)</i>	R\$ 119,80
ESPAGUETTI NERO COM CAMARÕES <i>(Massa artesanal com tinta de lula, camarões flambados, tomates confit, azeite de ervas e folhas de rúcula)</i>	R\$ 118,60

2 Pessoas:

ESPAGUETE A PARISIENSE <i>(Massa artesanal, iscas de frango, presunto, cogumelos Paris, ervilha torta, queijo mussarela, molho branco e parmesão)</i>	R\$ 109,80
---	------------

Risotos

Individual:

RISOTO DE MIGNON COM COGUMELOS PARIS <i>(Risoto, iscas de filé mignon e cogumelos Paris)</i>	R\$ 109,60
RISOTO DE CAMARÃO <i>(Risoto de camarão, alho poró e molho rústico)</i>	R\$ 109,90
RISOTO VEGETARIANO <i>(Risoto lacto vegetariano, legumes da casa, cogumelos e cubos de queijo coalho frito)</i>	R\$ 89,90
RISOTO A TOSCANA <i>(Linguiça toscana defumada, molho rústico, soffrito e parmesão, cebola caramelizadas levemente apimentadas)</i>	R\$ 98,80



Gourmet

Individual:

NACO DE FILÉ COM BRIE <i>(tornedor de filé mignon, queijo brie, acompanha risoto de aspargos verdes e molho madeira)</i>	R\$ 144,80
MEDALHÕES DE FILÉ AO MOLHO DIJON <i>(medalhões de filé ao molho de mostarda de dijon, acompanha arroz e batata rústica)</i>	R\$ 143,90
SALMÃO PREMIUM COM RISOTO DE CAMARÃO <i>(salmão grelhado com risoto de camarões com toque de molho rústico)</i>	R\$ 149,80
CÔNGRIO COM ALCAPARRAS <i>(côngrio grelhado na manteiga de alcaparras, acompanha legumes salteados no azeite oliva)</i>	R\$ 149,80
CÔNGRIO DO CHEF <i>(congrío ao molho de moqueca e purê de banana da terra)</i>	R\$ 148,90
CAMARÃO TAILANDÊS <i>(camarões VG salteados no tarê, páprica defumada e curry, acompanha arroz negro com pimentões vermelhos e amêndoas no leite de coco)</i>	R\$ 148,00
POLVO À VINAGRETE <i>(tentáculos de polvo grelhados em óleo de ostra, batatas ao murro com salsa crioula, acompanha vinagrete de leite de coco)</i>	R\$ 149,00
POLVO DO CHEF <i>(tentáculos de polvo à finas ervas com purê de beterraba)</i>	R\$ 149,00
BACALHAU ÀS NATAS <i>(Bacalhau grelhado no azeite extra virgem ao molho de nata gratinado, acompanhado de tomates e cebolas confitados, batatas ao murro e farofa de banana)</i>	R\$ 179,60



Porções

BATATA FRITA	R\$ 28,90
BATATA SOUTE	R\$ 28,90
POLENTA FRITA	R\$ 28,90
AIPIM FRITO	R\$ 28,50
CEBOLA EM ANÉIS	R\$ 26,40
LEGUMES	R\$ 38,60
ARROZ	R\$ 18,90
ARROZ A GREGA	R\$ 24,90
ARROZ COM AMÊNDOAS	R\$ 24,90
FEIJÃO	R\$ 9,90
FEIJÃO MEXIDO	R\$ 19,90
PIRÃO	R\$ 14,90

Pratos Fit

Individual:

FRANGO COM LEGUMES R\$ 48,90
(frango com legumes)

ESPAGUETE DE ABOBRINHA R\$ 59,80
(espaguete de abobrinha, brócolis e filé de linguado)

PETISKOS KIDS

BAMBINO R\$ 48,90
(espaguete na manteiga, tomatinhos fatiados e frango grelhado)

À LA KIDS R\$ 48,90
(arroz branco, bifinho, ovo e batata smile)

MARINHEIRO R\$ 58,90
(arroz branco, batata soute, brócolis e filézinho de violinha)



Sobremesas

SENSAÇÕES DE MORANGO

(morangos fatiados envoltos em raspas de chocolate preto e branco, cobertura e calda de chocolate preto)

R\$ 49,60

BANANA CARAMELIZADA

(sorvete de creme Nestlé, coberto com bananas salteadas com caramelo e canela)

R\$ 39,90

PETIT GATEAU

(bolo de chocolate recheado com calda de chocolate quente, acompanhado de sorvete de creme Nestlé)

R\$ 38,90

GRAND GATEAU

(picolé Mega Nestlé, em base de petit gateau, totalmente coberto por morangos mergulhados em calda de chocolate puro derretido, cobertura com raspas de chocolate branco e um fio de calda de caramelo)

R\$ 59,80

CREME DE PAPAYA

(creme de papaya com redução de vinho com cassis)

R\$ 39,70

BROWNIE DE CHOCOLATE

(brownie de chocolate com especiarias e calda de chocolate)

R\$ 43,80

