



Homus de grão-de-bico e beterraba (♥) \$13.900

Com picles de uva, crocante de nozes-pecã e queijo vegano de castanha de caju fermentada.

Chouriço 🐧

\$ 14.100

50% carne bovina jovem alimentada com capim e 50% carne suína alimentada com capim. Com jalapeño e queijo provolone.

Bolinhos verdes 5 unidades.

\$ 14.500

Folhas de espinafre e salsa. Com emulsão cítrica, endro e flores orgânicas.

Duo de empanadas

\$ 14.600

Assado. Feito com carne bovina cortada à faca e quinoa com queijo de cabra. Servido com molho tradicional Yasgua.

Baos de peixe curado 2 u.

\$ 16.500

Com uma mistura de verduras orgânicas da estação, batata-doce crocante, molho cítrico de limão e

Terrário de cogumelo

\$ 18.500

Sopa cremosa de cogumelos Portobello reduzida em vinho tinto San Juanino Syrah, maionese de queijo azul, cacau, nozes e verduras orgânicas. Cogumelos Enoki e Pholiota grelhados.

Espargos no fogo

\$ 21.000

Aspargos grelhados, de espinafre alho, creme pangratatto, emulsão chimi-chimi e mistura de brotos orgânicos.

Nhoque de batata-doce gratinado

\$ 30.500

Com cordeiro assado e desfiado.

Solicitar opção vegana 🕜

Nino Bergese

\$ 31.600

Pasta de cúrcuma e páprica, recheada com abóbora, mussarela e gema de ovo.

Bife de chouriço 🚺

\$ 37,600

250 g de carne bovina jovem alimentada com capim. Servida com um acompanhamento à sua escolha.

Ribeye ()

\$ 39.700

250 g de carne bovina jovem alimentada com capim. Servida com um acompanhamento à sua escolha.

Tiradito de polvo com azeitonas pretas \$48.000

Com brunoise de batata, emulsão de azeitona, crocante de cúrcuma, cinzas de azeitona preta e azeite de erva-mate.

CHARCUTERIE · · ·

Degustação de charcuterie

Degustação de queijos

Degustação de charcu y queijos ... \$ 49.500

SOBREMESAS

Bola de sorvete Baunilha / Chocolate Spumone/ Doce de Leite com granulado/ Morango. 💓

\$ 4.900

Textura de creme brulée com doce de leite e centro de limão. Pudim de arroz

\$ 17.000

Coração de Coalhada Coalhada de limão, kiwi natural e creme cítrico. Coberto com merengue italiano. \$ 18.800

Koji alfajor Frutas vermelhas patagônicas, doce de leite com missô e creme, coberto com chocolate.

\$ 19.500

Opera Cake Clássica francesa inspirada na Ópera Garnier de Paris.

\$ 22.000

(V) Vegan



Sem glúten

<u>Não há cobrança de couvert artístico ou cesta de pães. Por favor, informe-nos sobre quaisquer restrições alimentares</u>

COQUETÉIS

Andy Collins \$ 13.500 Gin Gordon's, xarope, limão, vinho espumante extra brut e laranja. \$ 13.500 Selvagem Vodka Sernova, xarope de Chardonnay, laranja, maracujá, Licor 43 e hortelã. Realeza Francesa \$ 13.500 Gim, vinho espumante extra brut, xarope de hibisco e suco de limão. \$ 13.500 Gin e Tônica Gin Gordon's, água tônica Schweppes e suco de limão. Fernet e Cola \$ 13.500 Fernet Branca and Coca-Cola. BEBIDAS 100 Agua s/gas _____ \$ 3.900 Agua c/gas _____ \$ 3.900 Coca - Cola ----Coca - Cola Light ----- \$ 5.400 Sprite --Limonada 1 L.---- \$ 10.900 رك OUTROS Santa Teresa Ron _____ \$ 10.300

| Licor Frangelico \$ 13.300 |
|---|
| Licor Drambuie \$ 14.500 |
| Vermut Antica Formula \$ 15.200 |
| Hennessy V.S. cognac \$ 15.700 |
| |
| · · · OUTROS VINHOS · · · |
| |
| Tukma Tarde Torrontés \$ 42.000 |
| La Bota 115 de Fino D.O. Jerez \$89.500 |
| Porto Tawny Taylor's 10 anos \$94.900 |
| Bota Manzanilla Florpower 111 \$ 167.000 |
| Bota 116 de Oloroso Montilla \$ 312.200 |
| A Bota 117 de Amontillado Montilla \$ 312.200 |

| Espresso Martini | \$ 15.700 |
|------------------|-----------|
|------------------|-----------|

Vodka, licor Borghetti, cold brew, xarope e café.

Coquetel Clássico \$ 15.700

Jack Daniel's Old No. 7, xarope, bitters de Angostura e laranja.

Negroni \$ 15.700

Gin, aperitivo Campari, vermute Carpano Rosso.

Penicilina \$15.700

J. Walker Black, J. Walker Double Black, limão, mel e gengibre.

Aperol Spritz \$ 15.700

Aperol, vinho espumante extra brut e laranja.

CERVEJAS

| Stella Artois s/a porrón 355cc | \$ 4.700 |
|--------------------------------|----------|
| Stella Artois porrón 355cc | \$ 5.700 |
| Corona porrón 355cc | \$ 6.600 |

WHISKY.

| Jack Daniels Old No 7\$ | 13.300 |
|-------------------------------|--------|
| Jameson Black Barrel \$ | 19.400 |
| Glenlivet founders reserve \$ | 19.400 |
| Single Malt Ale \$ | 30.200 |
| J. Walker Green Label 15\$ | 50.800 |
| Glenfiddich 15 \$ 0 | 63.000 |

CAFÉ

| Intensidade forte / média | \$ 3.800 |
|-----------------------------|----------|
| Ristretto/ Intensidade alta | \$ 3.800 |
| Chá | \$ 3.500 |