



Caipirinhas

Com Cachaça Abaíra ou Serra das Almas	R\$ 26,00
Com Vodka Smirnoff	R\$ 26,00
Com Vodka Absolut	R\$ 39,00

Coquetéis / Cocktails

Long Drink Cocktails

Mai Tai	R\$ 49,00
Genuine Mojito	R\$ 49,00
Ocean Drive Mojito	R\$ 55,00
Royal Mojito	R\$ 59,00
Piña Colada	R\$ 39,00
Tequila Sunrise	R\$ 39,00
Punch Créole	R\$ 39,00
Singapore Sling	R\$ 49,00
Moscow Mule	R\$ 59,00

Margaritas & Piscos

Margarita	R\$ 49,00
Margarita Premium	R\$ 69,00
Pisco Sour	R\$ 49,00
Pisco Guava	R\$ 49,00

Short Drink Cocktails

Negroni	R\$ 45,00
Boulevardier	R\$ 45,00
Ritz Bourbon	R\$ 69,00
Sazerac	R\$ 69,00

Martinis Cocktails

Cosmopolitan	R\$ 49,00
Ginger Tom	R\$ 49,00
Manhattan	R\$ 49,00
Dry Martini / Vodka Martini	R\$ 49,00
Godfather Sour	R\$ 49,00
Vesper	R\$ 49,00
April Sour	R\$ 49,00
Corpse Reviver	R\$ 49,00

Champagne Coquetéis / Sparklings Cocktails

Feito com / Made with Chandon Sparkling Wine	R\$ 59,00
Aperol Spritz	
St Germain Spritz	
Chambord Spritz	
DoMu	

Coquetéis sem álcool / Mocktails

Virgin Caipirinha	R\$ 24,00
Virgin Piña Colada	R\$ 29,00
Virgin Mojito	R\$ 29,00
Red Ginger	R\$ 29,00

Serviço 10% opcional / 10% service optional

Petiscos

Castanha de Caju com Páprica Defumado R\$ 29,00

Bolinhos Artesanais (6 unidades):

Queijo com Manjeriçã, melaço de cana com pimenta	R\$ 39,00
Feijoada (Feijão Preto, Couve e Bacon), pimentinha caseira	R\$ 44,00
Coxinha de Rabada, aioli de salsa	R\$ 55,00
Croquete de Aipim com Carne Seca, vinagrete de abacaxi	R\$ 55,00
Bacalhau, aioli de salsa	R\$ 58,00

Sabores da Bahia:

2 minis abarás, 4 beijus com vatapá, vinagrete e pimentinha caseira R\$ 65,00

Camarões Alho e Óleo R\$ 74,00

Lanches e Hamburguers

Bejú presunto com queijo R\$ 35,00

Misto Quente presunto, queijo, tomate, alface e maionese R\$ 45,00

Lanche de Ovos ovos fritos, queijo, tomate, alface maionese R\$ 45,00

Misto Completo presunto, ovos fritos, queijo, tomate, alface e maionese R\$ 49,00

Lanche Vegetariano tomate seco, rúcula, mozzarella, manjeriçã e az. Oliva R\$ 49,00

Lanche Frango Grelhado tomate, cebola, alface e maionese R\$ 56,00

Hambúrguer (100% carne Angus 200 gr.) com pão australiano

Acompanhado de batatas fritas ou de salada de folhas

Clássico tomate, cebola, alface, molho especial R\$ 87,00

Cheeseburger ou Baconburger com queijo ou bacon R\$ 92,00

Hambúrguer Especial queijo, ovo frito e bacon R\$ 98,00



Entradas e Saladas

Ceviche de Banana da Terra (cebola, gengibre, sumo laranja-limão) R\$ 67,00

Salada Caprese com Mozzarella de Búfala R\$ 67,00

Brandade de Bacalhau R\$ 67,00

(desfiado com azeite e creme de leite) com Torradas Alhadas

Sopa de Legumes, tipo Minestrone (com croutons e parmesão) R\$ 69,00

Caponata com Mozzarella de Búfala R\$ 74,00

(refogado de legumes, azeitonas e alcaparras em azeite de oliva, com mozzarella de búfala e torradas)

Tartare de Salmão R\$ 79,00

(salmão cru temperado com cebolinha, alcaparras, limão e azeite)

Ceviche de Atum R\$ 79,00

(atum cru marinado no limão e leite de coco com cebola e gengibre, milho verde)

Salada de Manga, Papaia e Camarão R\$ 79,00

Salada César com clássico molho César, croutons e lascas de parmesão

com Frango R\$ 85,00

com Camarões ao Curry R\$ 85,00

Massas e Risotos

Risoto de Abóbora e Queijo Coalho em cubos	R\$ 78,00
Farfalle com Camarões e Bisque de Moqueca	R\$ 89,00
Espaguete à Carbonara com Pancetta	R\$ 92,00
Tagliatelle Napolitana (legumes confitados, azeitonas, alcaparras, manjerição)	R\$ 89,00
Risoto de Camarão do Recôncavo	R\$ 98,00
Risoto de Salmão e Limão Siciliano	R\$ 98,00

Pratos

Bobó com Arroz Negro Integral			
De Legumes			R\$ 89,00
De Camarões			R\$ 98,00
Moqueca da Casa			
Banana da Terra	individual	R\$ 89,00	para 2: R\$ 169,00
Moqueca Mista (camarões, pescada amarela)	individual	R\$ 109,00	para 2: R\$ 209,00
Camarão Grande	individual	R\$ 129,00	para 2: R\$ 239,00
Lagosta (sob disponibilidade)	individual	R\$ 169,00	para 2: R\$ 319,00
Curry de Berinjela e Arroz de Brócolis			
Com Legumes			R\$ 89,00
Com Frango			R\$ 98,00
Peito de Frango Grelhado com Ratatouille			R\$ 98,00
Pescada Amarela Grelhada com Musseline de Abóbora Defumada, Farofa Crocante de Tapioca			R\$ 109,00
"Jambaiana"			R\$ 109,00
Piscadela baiana ao Jambalaya (Arroz com Linguiça defumada, Camarões secos e frescos, Frango, Tomates, Pimentão, Aipo, Pimenta e Dendê)			
Camarões Grandes Tailandês com Castanhas de Caju, Arroz de Coco			R\$ 129,00
"Boeuf Bourguignon" com carne Angus, Tagliatelle à Manteiga de Salsa			R\$ 139,00
Tradicional Receita Francesa de Cozido de Boi em Vinho Tinto			
Salada de Folhas Verdes		R\$ 39,00	
Batata Frita		R\$ 39,00	
Arroz de Brócolis ou Arroz Negro Integral		R\$ 39,00	
Ratatouille		R\$ 55,00	





Menu Gourmand (Servido exclusivamente para 2 pessoas) R\$ 369,00

Menu completo, composto de 3 pratos em porção menor e 1 sobremesa, não podendo ser alterados
Este menu pode ser servido para 1 pessoa, sendo mantidos as quantidades e valor do menu para 2 pessoas.

Tartare de Salmão (salmão cru temperado com cebolinha, alcaparras, limão e azeite)

Risoto de Camarão e Limão Siciliano

"Boeuf Bourguignon", com carne Angus, Tagliatelle à Manteiga de Salsa
(tradicional receita francesa de cozido de boi em vinho tinto)

Delícia Amarelindo (a escolher, 1 por pessoa)

Menu Infantil

Frango Grelhado com arroz e batata frita R\$ 74,00

Hambúrguer grelhado (100% carne Angus 200 gr.) com arroz e batata frita R\$ 84,00

Sobremesas

Delícia Amarelindo Cada Delícia: R\$ 44,00

Verrine composta por três camadas sendo um mousse de chocolate por cima, um creme no meio e uma preparação de fruta por baixo:

Mousse de Chocolate Branco, Creme de Maracujá e Preparação de Manga

Mousse de Chocolate ao Leite, Creme de Limão e Preparação de Abacaxi com Gengibre

Mousse de Chocolate Amargo, Creme de Canela e Preparação de Cupuaçu

Tiramisu com Baunilha de Taiti R\$ 49,00

Prato de frutas tropicais Médio R\$ 44,00

Grande R\$ 65,00

Sorvetes : 1 bola R\$ 18,00

Baunilha	Limão
Chocolate	Manga
Coco Seco	Maracujá
Tapioca	Morango



Vinhos Na Taça / Wine By the Glass / Vin Au Verre

Branco / White / Blanc

Mancura Etnia Chardonnay (Chile)	R\$ 39,00
Mancura Etnia Sauvignon Blanc (Chile)	R\$ 39,00

Tinto / Red / Rouge

Mancura Etnia Cabernet Sauvignon (Chile)	R\$ 39,00
Mancura Etnia Merlot (Chile)	R\$ 39,00
Mancura Etnia Carménère (Chile)	R\$ 39,00

Vinho do Porto / Port Wine / Porto

Porto Tawny (Portugal)	R\$ 59,00
------------------------	-----------

Espumante / Sparkling Wine / Méthode Champenoise

Chandon Brut (Brasil)	R\$ 59,00
-----------------------	-----------

Vinhos Garrafas / Wine Bottles / Vin Bouteilles

Espumantes e Champagne / Sparkling and Champagne

Chandon Brut (Brasil)	R\$ 229,00
Chandon Brut Rosé (Brasil)	R\$ 269,00
Moët & Chandon Brut Imperial (França)	R\$ 979,00
Moët & Chandon Brut Rosé Imperial (França)	R\$ 1.219,00
Dom Perignon vintage (França)	R\$ 3.303,00

Branco / White / Blanc

Mancura Etnia Sauvignon Blanc (Chile)	R\$ 169,00
Mancura Etnia Chardonnay (Chile)	R\$ 169,00
Altos del Plata Chardonnay (Argentina)	R\$ 179,00
Terrazas de los Andes Reserva Chardonnay (Argentina)	R\$ 279,00
Abbotts Delaunay "Terres Sauvages" Viognier (França)	R\$ 329,00
Rutini Sauvignon Blanc (Argentina)	R\$ 396,00
Rutini Chardonnay (Argentina)	R\$ 496,00

Rosé / Rosé / Rosé

Mancura Etnia Cabernet Sauvignon - Syrah Rosé (Chile)	R\$ 169,00
---	------------

Tinto / Red / Rouge

Mancura Etnia Cabernet Sauvignon (Chile)	R\$ 169,00
Mancura Etnia Merlot (Chile)	R\$ 169,00
Mancura Etnia Carménère (Chile)	R\$ 169,00
Altos del Plata Cabernet Sauvignon (Argentina)	R\$ 189,00
Altos del Plata Malbec (Argentina)	R\$ 189,00
Terrazas de los Andes Reserva Cabernet Sauvignon (Argentina)	R\$ 279,00
Terrazas de los Andes Reserva Malbec (Argentina)	R\$ 279,00
Rutini Encuentro Pinot Noir (Argentina)	R\$ 329,00
Rutini Cabernet Franc & Malbec (Argentina)	R\$ 396,00
Rutini Malbec (Argentina)	R\$ 496,00

Serviço 10% opcional / 10% service optional / Não é permitido entrada com latas ou garrafinhas

Taxa de Rolha: R\$ 80,00 por garrafa / Corckage Fee: R\$ 80.00 per bottle

Frais de bouchon: R\$ 80,00 par bouteille / Tasa de tapón: R\$ 80,00 por botella



Sem álcool / Not alcoholic / Sans alcool

Água Mineral c. ou s. gás (500ml) / Still or Sparkling Water / Eau plate ou gazeuse	R\$ 11,00
Água de Coco (330ml) / Coconut water / Eau de Coco	R\$ 18,00
Suco de Laranja o Limão natural / Orange or Lime Fresh Juice / Jus d'Orange frais	R\$ 18,00
Suco de Fruta Polpa / Fruit Juice / Jus de Fruit	R\$ 18,00
Abacaxi – Cajá – Goiaba – Manga – Maracujá – Morango	
Refrigerantes (350ml) / Soft Drinks / Sodas	R\$ 13,00

Cervejas / Beers / Bières

Bohemia 355ml	R\$ 18,00
Heineken 330ml	R\$ 18,00
Stella Artois 275ml	R\$ 18,00
Colorado Ribeirão 350ml	R\$ 25,00

Café e Chá / Coffee and Tea / Café et thé

Café Nespresso / Nespresso Coffee	R\$ 11,00
Café grande / Regular Coffee / Café long	R\$ 11,00
Café grande com leite / Regular Coffee with milk / Café au lait	R\$ 15,00
Capuccino	R\$ 19,00
Nossa seleção de chás / Our tea selection / Notre sélection de thés	R\$ 11,00

Aperitivos, Destilados & Licores / Apertivis, Spirits & Liquors

Martini / Campari / Cinzano	R\$ 41,00
com água tônica ou refrigerante / with tonic or soda :	+ R\$ 11,00
com suco (limão ou laranja) / with juice (orange or lime) :	+ R\$ 15,00
Kir vinho branco e creme de cassis / white wine with cassis licor	R\$ 45,00
Kir Royal Chandon Brut / with Chandon Brut Sparkling Wine	R\$ 69,00
Cachaça Abaira ou Serra das Almas (dose 60ml)	R\$ 20,00
Vodka Smirnoff (dose 60ml)	R\$ 20,00
Vodka Absolut (dose 60ml)	R\$ 37,00
Whisky Johnnie Walker Red Label (dose 60ml)	R\$ 37,00
Whisky Johnnie Walker Black Label (dose 60ml)	R\$ 51,00
Bourbon Jim Bean White (dose 60ml)	R\$ 45,00
Rhum Bacardi Branco ou Oro (dose 60ml)	R\$ 39,00
Rhum Havana Club 3 años (dose 60ml)	R\$ 45,00
Gin Gordon's ou Seagram's (dose 60ml)	R\$ 39,00
Gin Bombay Sapphire (dose 60ml)	R\$ 45,00
Tequila Silver (dose 60ml)	R\$ 39,00
Tequila Gold Premium (dose 60ml)	R\$ 51,00
O seu destilado (dose 60ml) / Your spirit (dose 60ml)	
com água tônica ou refrigerante / with tonic or soda	+ R\$ 11,00
com suco (limão ou laranja) / with juice (orange or lime)	+ R\$ 15,00
Licor da sua escolha (dose 60ml) / Liqueur of your choice (60ml)	
Cointreau, Amaretto, Crème de cassis	R\$ 45,00
Chambord, St Germain, Benedictine, Grand Marnier	R\$ 55,00

Serviço 10% opcional / 10% service optional