



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



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

Amuse-Bouches

Noix de Cajou au Paprika Fumé	R\$ 29,00
Bolinhos Artisanau (6 unités):	
Fromage Basilic, mélasse de canne au piment	R\$ 39,00
Feijoada (Haricot Noir, Chou et Bacon), piment maison	R\$ 44,00
Coxinha de Queue de Boeuf, aioli persillé	R\$ 55,00
Croquette de Manioc à la Viande Séchée, vinaigrette d'ananas	R\$ 55,00
Morue, aioli persillé	R\$ 58,00
Saveurs de Bahia:	
2 Mini abarás, 4 beijus au vatapá, vinaigrette et piment maison	R\$ 65,00
Crevettes à l'Ail et à l'huile d'Olive	R\$ 74,00

Sandwichs et Hamburguers

Bejú crêpe de tapioca farcie au jambon et fromage	R\$ 35,00
Croque-Monsieur jambon, fromage, tomate, laitue et mayonnaise	R\$ 45,00
Sandwich à l'Œuf œuf frit, fromage, tomate, laitue et mayonnaise	R\$ 45,00
Sandwich Complet jambon, œuf frit, fromage, tomate, laitue et mayonnaise	R\$ 49,00
Sandwich Végétarien tomate séchée, roquette, mozzarella, basilic et huile d'olive	R\$ 49,00
Sandwich au Poulet Grillé tomate, oignon, laitue et mayonnaise	R\$ 56,00
Hamburguer (100% viande Angus 200 gr.) au Pain Australien	
Servi avec Frites ou Salade Verte	
Classique tomate, oignon, laitue, sauce spéciale	R\$ 87,00
Cheeseburger ou Baconburger avec fromage ou bacon	R\$ 92,00
Spécial fromage, œuf frit et bacon	R\$ 98,00



Entrées et Salades

Ceviche de Banane Plantain (oignon, gingembre, jus d'orange-citron)	R\$ 67,00	
Salade Caprese avec Mozzarella de Búfala	R\$ 67,00	
Brandade de Morue	R\$ 67,00	
(Chair de morue, huile d'olive et crème) avec toasts aillés		
Soupe de Légumes, façon Minestrone (avec croûtons et parmesan)	R\$ 69,00	
Caponata à la Mozzarella de Búfale	R\$ 74,00	
(légumes sautés, olives et câpres à l'huile d'olive, servis avec mozzarella de búfale et croûtons)		
Tartare de Saumon	R\$ 79,00	
(Saumon cru assaisonné de ciboulette, câpres, citron vert et huile d'olive)		
Ceviche de Thon	R\$ 79,00	
(Thon cru mariné au citron, lait de coco avec oignon, mais et gingembre)		
Salade de Mangue, Papaye et Crevettes	R\$ 79,00	
Salade Caesar avec sauce Caesar classique, croûtons et copeaux de parmesan		
Au Poulet	R\$ 85,00	
Aux Crevettes sautées au Curry	R\$ 85,00	

Pâtes et Risottos

Risotto à la Courge et Fromage Coalho en Dés	R\$ 78,00
Farfalle aux Crevettes, Sauce Moqueca	R\$ 89,00
Spaghettis à la Carbonara (à la Pancetta)	R\$ 92,00
Tagliatelle Napolitana (légumes confits, olives noires, câpres, basilic)	R\$ 89,00
Risotto de Crevettes du Recôncavo	R\$ 98,00
Risotto de Saumon et Citron	R\$ 98,00

Plats

Bobó avec Riz Noir Intégral			
De Légumes			R\$ 89,00
De Crevettes			R\$ 98,00
Moqueca Maison			
Moqueca de Banane Plantain	pour 1: R\$ 89,00	pour 2: R\$ 169,00	
Moqueca Mixte Crevettes et Poisson Blanc	pour 1: R\$ 109,00	pour 2: R\$ 209,00	
Moqueca de Grosses Crevettes	pour 1: R\$ 129,00	pour 2: R\$ 239,00	
Moqueca de Langouste	pour 1: R\$ 169,00	pour 2: R\$ 319,00	
Curry d'Aubergines avec Riz de Brocolis			
Aux Légumes			R\$ 89,00
Au Poulet			R\$ 98,00
Filet de Poulet Grillé et Ratatouille			R\$ 98,00
Pescada Amarela Grillée (merlu), Mousseline de Potiron Fumée, Farofa Croquante de Tapioca			R\$ 109,00
"Jambaiana"			R\$ 109,00
Clin d'œil bahianais au Jambalaya (Riz, Saucisse Fumée, Crevettes sèches et fraîches, Poulet, Tomates, Poivrons, Céleri, Piment et Dendê)			
Grosses Crevettes sauce Thaï aux Noix de Cajou, Riz à la Noix de Coco			R\$ 129,00
Bœuf Bourguignon de viande Angus, avec Tagliatelles au Beurre Persillé Recette française classique de Bœuf cuit au Vin Rouge			R\$ 139,00
Salade Verte	R\$ 39,00		
Frites	R\$ 39,00		
Riz de Brocolis ou Riz Noir Integral	R\$ 39,00		
Ratatouille	R\$ 55,00		





Menu Gourmand (Servi exclusivement pour 2 personnes)

R\$ 369,00

Menu complet, composé de 3 plats en petites portions et 1 dessert, ne pouvant être modifié
Ce menu peut être servi pour 1 personne, en maintenant les quantités et la valeur du menu pour 2 personnes.

Tartare de Saumon (Saumon cru assaisonné de ciboulette, câpres, citron vert et huile d'olive)

Risotto de Crevettes et Citron

Bœuf Bourguignon avec Tagliatelles au Beurre Persillé

(Recette française classique de Bœuf cuit au Vin Rouge)

Délice Amarelindo (à choisir, 1 par personne)

Menu Enfants

Poulet Grillé avec Riz et Frites

R\$ 74,00

Hamburguer grillé (100% viande Angus 200 gr.) avec Riz et Frites

R\$ 84,00

Desserts

Délices Amarelindo

Chaque Délice: R\$ 44,00

Verrine composée de trois couches, soit une mousse de chocolat sur le dessus, une crème au milieu et une préparation de fruits en dessous :

Mousse de Chocolat Blanc, Crème Fruit de la Passion et Préparation de Mangue

Mousse de Chocolat au Lait, Crème Citron Vert et Préparation d'Ananas et Gingembre

Mousse de Chocolat Noir, Crème à la Cannelle et Préparation de Cupuaçu

Tiramisu à la Vanille de Tahiti

R\$ 49,00

Plat de Fruits Tropicaux

Moyen R\$ 44,00

Grand R\$ 65,00

Glaces et Sorbets : 1 boule

R\$ 18,00

Vanille	Citron Vert
Chocolat	Mangue
Noix de Coco	Fruit de la Passion
Tapioca	Fraise



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