



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

Tapas

Anacardos con Pimentón Ahumado

R\$ 29,00

Bolinhos Artesanales (6 unidades):

Queso con Albahaca, melaza de caña con pimienta	R\$ 39,00
Feijoada (frijoles negros, repollo y tocino), pimiento casero a	R\$ 44,00
Coxinha de Rabo de Toro, alioli de perejil	R\$ 55,00
Croqueta de Yuca con Carne Seca, vinagreta de piña	R\$ 55,00
Bacalao, alioli de perejil	R\$ 58,00

Sabores da Bahía:

2 mini abarás, 4 beijus con vatapá, vinagreta y pimiento casero R\$ 65,00

Camarones Al Ajillo Y Aceite R\$ 74,00

Bocadillos y Hamburguesas

Bejú Crepe de Tapioca típicamente bahiano, con jamón y queso	R\$ 35,00
Misto Quente jamón, queso, tomate, lechuga y mayonesa	R\$ 45,00
Lanche de Ovos huevos fritos, queso, tomate, lechuga, mayonesa	R\$ 45,00
Misto Completo huevos fritos, queso, tomate, lechuga y mayonesa	R\$ 49,00
Lanche Vegetariano tomate seco, rúcula, mozzarella, albahaca, aceite de oliva	R\$ 49,00
Snack Pollo a la Plancha tomate, cebolla, lechuga y mayonesa	R\$ 56,00
Hamburguesa (100% ternera Angus 200 gr.) con pan australiano	
Acompañado de papas fritas o ensalada de hojas	
Clásico tomate, cebolla, lechuga, salsa especial	R\$ 87,00
Cheeseburger ou Baconburger con queso o tocino	R\$ 92,00
Hamburguesa Especial con queso, huevo frito y tocino	R\$ 98,00



Entrantes y Ensaladas

Ceviche de plátano macho (cebolla, jengibre, jugo de naranja y limón)	R\$ 67,00	
Ensalada Caprese con Mozzarella de Búfala	R\$ 67,00	
Brandade de Bacalao (rallado con aceite de oliva y nata) con torradas alhadas	R\$ 67,00	
Sopa de Verduras tipo Minestrone con picatostes y parmesano	R\$ 69,00	
Caponata con Mozzarella de Búfala (salteado de verduras con aceitunas y alcaparras en aceite de oliva, acompañado de mozzarella de búfala y tostadas)	R\$ 74,00	
Tartar de Salmón (salmón crudo sazonado con cebollino, alcaparras, limón y aceite de oliva)	R\$ 79,00	
Ceviche de Atún (atún crudo marinado en limón y leche de coco con cebolla y jengibre, maíz)	R\$ 79,00	
Ensalada de Mango, Papaya y Camarones	R\$ 79,00	
Ensalada César con aderezo César clásico, picatostes y virutas de parmesano con Pollo	R\$ 85,00	
con Camarones al Curry	R\$ 85,00	

Pasta y Risotto

Risotto de calabaza con cubos de queso coalho	R\$ 78,00
Farfalle con Camarones en Salsa Moqueca	R\$ 89,00
Espaguetis a la Carbonara con Panceta	R\$ 92,00
Tagliatelle Napolitano (verduras confitadas, aceitunas, alcaparras, albahaca)	R\$ 89,00
Risotto de Camarones al Recôncavo	R\$ 98,00
Risotto de Salmón y Limón Siciliano	R\$ 98,00

Platos

Bobó com Arroz Negro Integral		
De Verduras		R\$ 89,00
De Camarones		R\$ 98,00
Moqueca da Casa		
Platano	individual R\$ 89,00	para 2: R\$ 169,00
Moqueca Mixta (camarones, pescado blanco)	indiv. R\$ 109,00	para 2: R\$ 209,00
Camarones Grandes	individual R\$ 129,00	para 2: R\$ 239,00
Lagosta	individual R\$ 169,00	para 2: R\$ 319,00
Curry de Berenjenas con Arroz de Brócoli		
Con Verduras		R\$ 89,00
Con Pollo		R\$ 98,00
Pechuga de Pollo a la Plancha Con Ratatouille		R\$ 98,00
Pescada Amarela (merluza) a la Plancha, con Muselina de Calabaza Ahumada y Farofa Crujiente de Tapioca		R\$ 109,00
"Jambaiana"		R\$ 109,00
Guiño bahiano para o Jambalaya (Arroz con chorizo ahumado, camarones secos y fresco, pollo, tomates, pimientos, apio, pimiento y aceite de palma)		
Camarões Thai Grandes con Anacardos, Arroz con Coco		R\$ 129,00
"Boeuf Bourguignon" de ternera Angus, Tagliatelle al Mantequilla y Perejil		R\$ 139,00
Receta tradicional francesa de estofado de ternera en vino tinto		
Ensalada de Hojas Verdes	R\$ 39,00	
Papas Fritas	R\$ 39,00	
Arroz con Brocoli o Arroz Negro Integral	R\$ 39,00	
Ratatouille	R\$ 55,00	





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

Menú completo, compuesto por 3 platos de raciones más pequeñas y 1 postre, no modificable
Este menú se puede servir para 1 persona, manteniendo las cantidades y valor del menú para 2 personas.

Tartar de Salmón (salmón crudo aderezado con cebollino, alcaparras, limón y aceite de oliva)

Risotto de Camarones y Limón Siciliano

"Boeuf Bourguignon", con Tagliatelle con Mantequilla de Perejil
(receta tradicional francesa de estofado de ternera al vino tinto)

Delícia Amarelindo (a elegir, 1 por persona)

Menu de Niños

Pollo asado con arroz y papas fritas R\$ 74,00

Hamburguesa a la parrilla (100% carne Angus 200 gr.) con arroz y papas fritas R\$ 84,00

Postres

Delícia Amarelindo Cada Delícia: R\$ 44,00

Verrine compuesto por tres capas: una mousse de chocolate encima, una crema en el medio y un preparado de frutas debajo:

Mousse de Chocolate Blanco, Crema de Maracuyá y Preparación de Mango

Mousse de Chocolate con Leche, Crema de Limón y Preparación de Piña y Jengibre

Mousse de Chocolate Amargo, Crema de Canela y Preparación de Cupuaçu

Tiramisú com Vainilla de Tahiti R\$ 49,00

Plato de Frutas Tropicales Mediano R\$ 44,00
Grande R\$ 65,00

Helados : 1 bola R\$ 18,00

Vainilla	Limón
Chocolate	Mango
Coco	Maracuya
Tapioca	Fresa



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