



País Tropical R\$28

Gin, licor triple sec, redbull tropical e espuma de tangerina



Diga Que Valeu R\$28

Vodka, xarope de gengibre, licor de morango, suco de limão e espuma de morango com baunilha



Memory R\$35

Lillet Blanc, Espumante, morango, uva e uma memória



Apple Gin R\$28

Gin, licor triple sec, xarope de maçã verde e tônica



Anunciação R\$27

Gin, limão siciliano, xarope de hibisco, xarope de flor de sabugueiro e cereja



Rosa R\$27

Gin, Lillet Blanc, xarope de rosas e licor de morango



7 Desejos R\$27

Rum branco, xarope de melancia, morango, limão e pimenta dedo de moça



+88 Sour R\$28

Uisque bourbon, maracujá, hortelã e canela



+Binglang R\$27

Vodka, morango, gengibre e energético

DRINKS SEM ALCOOL

SHOTS



Arretado R\$12

Tequila, licor de morango e pimenta tabasco



Soda Italiana R\$23

Xarope de fruta (morango, maçã verde, limão siciliano, melancia, maracujá) água com gás e limão



Mojito Virgin R\$18

Suco de limão, xarope simples, água com gás ou refrigerante de limão e hortelã



88 Fire R\$11

Cachaça, licor de curaçuau blue e fogo



Pink Lemonade +88 R\$24

Suco de limão, xarope de morango e espuma de morango com baunilha

DRINKS CLÁSSICOS



Moscow Mule

Vodca, xarope de gengibre, suco de limão e muita espuma de gengibre

Sky	Smirnoff	Absolut
R\$29	R\$31	R\$33



Mojito

Run Carta Branca, limão tahiti, hortelã e água com gás

Bacardi	Havana
R\$25	R\$29



Blonde

Johnnie Walker Blonde, refrigerante de limão, laranja

R\$27



Aperol Spritz

Aperol, Espumante e água com gás

R\$29



Margarita

Tequila, licor triple sec e limão

R\$28



Negroni

Gin, Campari e Vermoute tinto

R\$29

CAIPIRINHA

Cachaça, xarope de açúcar e fruta

Cachaça Ypioca / Verdes Canaviais	Cachaça Ypioca 150
R\$19,90	R\$21,90

CAIPIROSKA

Vodca, xarope de açúcar e fruta

Sky	Smirnoff	Absolut
R\$23	R\$25	R\$27

GIN & TÔNICA

Gin, água tônica, especiaria ou fruta

Gordon`s	Bombay	Tanqueray
R\$27	Beefeater	R\$32
	R\$29	

Melancita Gin

Gin, energético de melancia, limão siciliano

Gordon`s	Bombay	Tanqueray
R\$28	Beefeater	R\$32
	R\$30	

Tropical Gin

Gin, redbull tropical, laranja bahia

Gordon`s	Bombay	Tanqueray
R\$28	Beefeater	R\$32
	R\$30	

COBRAMOS TAXA DE SERVIÇO DE 10% E COUVERT ARTISTICO POR PESSOA

CERVEJAS

LONG NECK

Budweiser	R\$9,90
Stella Artois	R\$11,90
Stella Artois Sem Gluten	R\$11,90
Heineken	R\$12,50
Heineken Zero Alcool	R\$12,50
Corona Extra	R\$12,90
Corona Cero	R\$12,90
Blue Moon	R\$17,90

600ML

Devassa Lager	R\$12,50
Amstel Puro Malte	R\$13,50
Heineken	R\$18,90
Baden Baden	R\$20,90

*Consulte nossos time sobre rótulos disponíveis

CHOPES

Amstel 300ml	R\$9,90
Heineken 350ml	R\$15,00

DESTILADOS

UÍSQUES

Ballantines Finest	R\$10 R\$150
Jameson	R\$14 R\$199
Red Label	R\$15 R\$199
Old Parr 12 anos	R\$19,90 R\$290
Chivas 12 anos	R\$19 R\$270
Jack Daniel's 12 anos	R\$19 R\$290
Black Label 12 anos	R\$21 R\$320
Gold Label 18 anos	R\$35 R\$420

GINs

Bombay	R\$18 R\$199
Beefeater London	R\$18 R\$199
Tanqueray	R\$19 R\$210

NÃO ALCOOLICOS

Água Mineral	R\$5
Água Mineral com Gás	R\$5
Água de Coco 300ml	R\$9,90
Refrigerante Lata	R\$7,90
Sprite Fresh	R\$7,50
Schwappes Citrus	R\$7,50
Água Tônica	R\$7,50
Energetico 269ml	R\$16
Café Expresso	R\$5

VODCAS

Orloff	R\$9,90 R\$110
Absolut	R\$14,90 R\$190

RUM

Bacardi Blanco	R\$8
Havana	R\$12

CACHAÇAS

*Consulte sobre cachaças especiais disponíveis

Bananazinha	R\$9,90 R\$100
Ypioca 150 anos	R\$11,90 R\$150
Ypioca 5 chaves	R\$12,90 R\$150

APERITIVOS

Campari	R\$9,90 R\$150
Lillet	R\$16 R\$199
Ballena	R\$20 R\$249
Don Luiz	R\$15
Licor 43	R\$22

TEQUILAS

José Cuervo Prata Ouro	R\$20 R\$220
--------------------------	----------------

SUCOS

Suco da polpa	R\$10
Suco de uva integral	R\$9
Suco de laranja morango	R\$14

NOSSAS COMIDINHAS

Caldinho de Feijão R\$12

Caldinho de Camarão R\$14

**Escondidinho de
Carne de Sol** R\$25

Dadinho de Tapioca R\$26

(9 Und) Dadinhos de tapioca acompanhados de geléia de pimenta

**Queijo Coalho Empanado
com Mel** R\$25

Isca de Peixe R\$32

Isclas de peixe empanadas e acompanhadas de maionese de alho

Pastéis de Boteco R\$32

(6 Und) Dupla de pastéis recheados com queijo, camarão e carne de sol

**Coxinhas com Carne
de Sol e Queijo** R\$35

(6 Und) Coxinhas de massa de macaxeira recheadas com carne de sol e queijo

Croquete +88 R\$35

(6 Und) Trio de croquetes com massa de macaxeira e queijo frita, coberta por costela desfiada e camarão com catupiry

Camarão Crocante R\$39

(6 UND) Camarão empanado na panko com catupiry

Carne de Sol & Macaxeira R\$46

Carne de sol (250g) acebolada e macaxeiras refogados na manteiga de garrafa

Batata Frita R\$29

Batatinha frita tradicional

Batata +88 R\$29

Batatas rústicas cobertas por carne de sol desfiada e maionese de bacon

Bolinhos de Costela R\$35

(6 Und) Bolinhos recheados com costela bovina desfiada

**Picanha Suína com
Molho de Goiabada** R\$39

Pedaços de porco e alho frito, acompanha de Molho de goiabada

**Baldinho de Frango
com Ketchup de Acerola** R\$35

Filé de frango empanado e frito acompanhado de ketchup de acerola

Cupim com Tirinhas de Pastel R\$39

Cupim assado por 6h e desfiado acompanhado de tirinhas de pastel

Arrumadinho R\$35

Carne de sol, feijão verde, cuscuz e verduras

Camarão a Provençal R\$45

Filé de camarão (300g) refogado no azeite e ervas finas

NOVIDADE!

NOVIDADE!

NOSSAS COMIDINHAS

Maminha com Barbecue R\$49

Maminha trinchada (300g) acompanhada de molho barbecue, farofa e vinagrete

Filezinho Gorgonzola R\$69

Tiras de Filé mignon (300g) ao molho gorgonzola acompanha torradas

Filezinho com Fritas R\$69

Filé mignon trinchado (300g) acompanhado de batata frita

Picanha Importada com Batata Rústica e Aioli R\$72

Picanha Importada trinchada (300g) acompanha batata rústica e aioli.

PRATOS EXECUTIVOS

Talharim com Filé de Frango ao molho de mostarda R\$39

Talharim acompanhado de filé de frango (200g) ao molho de mostarda

Strogonoff de frango com arroz branco e batata palha R\$39

Risoto de Queijo Coalho com Carne Seca R\$44

Arroz arbóreo al dente cozido com queijo coalho e carne seca

Risoto de Cupim NOVIDADE! R\$44

Arroz arbóreo al dente cozido com Cupim

Filé de Peixe com Legumes R\$44

Filé de tilápia (200g) acompanhado de batata, cenoura e brócolis cozidos

Executivo com Maminha R\$44

Maminha grelhada (200g), arroz branco, batata frita e ovo

Risoto de Camarão com Parmesão R\$54

Arroz arbóreo al dente cozido com camarão e queijo parmesão

Filé ao Molho de Vinho R\$54

Medalhão de mignon (200g) e musseline regados ao molho de vinho tinto

Talharim com Camarão ao Molho Branco R\$57

Massa acompanhada de molho de camarão ao molho branco

Filé ao Molho Madeira R\$65

Filé Mignon (200g) ao molho madeira acompanhado de arroz piamontese

Espagete com Filé Mignon ao Gorgonzola R\$65

Massa acompanhada de medalhão de mignon (200g) ao molho de queijo gorgonzola

Filé à Parmegiana R\$65

Filé mignon (200g) empanado e coberto com muçarela e molho de tomate, acompanhada de arroz branco, pûre ou batata frita

Picanha Importada com Feijão Cremoso R\$72

Picanha importada assada (200g) acompanhada de feijão cremoso e farofa de bacon

PARA COMPARTILHAR

Panelada	R\$39	
Acompanhada de arroz branco e cuscuz		
Maminha +88	R\$85	
Maminha grelhada (400g) acompanhada de arroz brancos e batata frita		
Filé à Parmegiana	R\$119	
Filé mignon (400g) empanado e coberto com muçarela e molho de tomate, acompanhada de arroz branco, pûre ou batata frita		
Filé ao Molho Madeira	R\$119	
Filé Mignon (400g) ao molho madeira acompanhado de arroz piamontese		
Picanha Importada & Baião Cremoso	R\$139	
Picanha importada assada (400g) acompanhada de baião de dois cremoso e farofa de bacon		
Camarão Internacional	NOVIDADE!	R\$139
Camarões, arroz cremoso, presunto e ervilhas, gratinado com queijo e batata palha.		

KIDS

Espaguete com Filé Kids	R\$34
Espaguete com tirinhas de mignon e batata frita.	
Filé de Peixe Kids	R\$34
Filé de tilápia, arroz branco, brócolis, cenoura e batata.	
Franguinho Kids	R\$34
Tirinhas de frango, arroz branco e batata frita.	

**COBRAMOS TAXA DE SERVIÇO DE 10%
E COUVERT ARTISTICO POR PESSOA**

A DIETA COMEÇA AMANHÃ

Choque Térmico

R\$25

Cocada de leite condensado quentinha acompanhada de uma deliciosa bola de sorvete de creme.

Romeu & Julieta

R\$29

Sorvete de queijo e goiabada coberto com farofa de castanha

Chocolate na Taça

R\$29

A combinação perfeita do brownie, morangos e sorvete, coberta por uma esfera de chocolate e derretida por um ganache de chocolate quente.

Chocolate para dois

R\$35

Brownie, morangos e sorvete, dentro de uma esfera de chocolate que será derretida por um ganache de chocolate quente.

Torta de Abacaxi Gelada

R\$25

GASTRONIGHT

De Domingo à Quinta

1 Entrada + 1 Prato Principal + 1 Sobremesa

Entrada

Caldinho de Feijão
Caldinho de Camarão

Prato Principal

Talharim com Filé de Frango
Executivo com Maminha
Risoto de Queijo Coalho com carne seca
Risoto de Cupim
File de Peixe com Legumes

Sobremesa

Choque Térmico
Torta de Abacaxi

R\$74

De Domingo à Quinta

1 Entrada + 2 Pratos Principais + 1 Sobremesa

JANTAR À DOIS

Entrada

Batata Frita
Dadinho de Tapioca
Batata +88

Prato Principal

Talharim com Filé de Frango
Executivo com Maminha
Risoto de Queijo Coalho com carne seca
Risoto de Cupim
File de Peixe com Legumes

Sobremesa

Brownie, morangos e sorvete, dentro de uma esfera de chocolate que será derretida por um ganache de chocolate quente.

R\$142

**COBRAMOS TAXA DE SERVIÇO DE 10%
E COUVERT ARTISTICO POR PESSOA**

ADEGA + 88



ESPUMANTES

 Almadén Moscatel Rose	85	 Terra Nova	59
 Almadén Brut	85	 Dona Dominga Brut Rose	75
 Seival Brut	99	 Dona Dominga Brut Rose	75

VINHOS BRANCOS

 Cava Negra	59	 Seival Sauvignon Blanc	85
 Chilano Sauvignon Blanc	75		

VINHOS ROSÉS

 Rio Valley Frisante Rose	59	 Mateus Rosé	99
 Almadén Moscatel Rose	79	 Sexy Fish Rose	119

VINHOS TINTOS

 Chilano Cabernet Sauvignon	79	 Anciano Tempranillo	99
 Alfacinha	79	 Porteño Malbec	99
 Barricado	\$79	 Trivento	99
 Lambrusco Villa Fabrizia	\$85	 Sexy Fish Cabernet Franc	119