

# C'12

Somos o Capítulo 12 e moramos no Rooftop Vanguarda.  
Nossa história é escrita sobre quatro pilares:

LIVRARIA · GASTRONOMIA · ARTE · EVENTOS

Eles não se somam.

Eles se fundem.

Criam um território onde a cultura  
encontra o prazer, onde cada momento  
se transforma em vivência e,  
cada detalhe, em narrativa.

—

Deixe-se guiar pelo nosso cardápio.

Aqui, a gastronomia se revela em sabores memoráveis,  
em capítulos que se abrem em horários diferentes,  
do dia à noite.



*entre o prato  
e a página*

*o tempo  
desacelera*

*e fica*

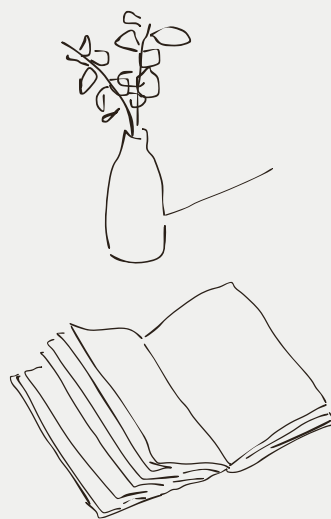
*ler também  
é viver o agora*



**LIVRARIA**

ABERTA DAS 08H ÀS 23H

Livros pensados para circular junto da experiência do Rooftop Vanguarda. Títulos com curadoria, espalhados pelo espaço, que podem ser folheados, lidos ali ou adquiridos.



## LIVROS À MESA

Sempre fomos mais do que um lugar de livros.  
Ao olhar o entorno, o tempo e os encontros, entendemos  
que a leitura podia ocupar outros espaços.

O Rooftop Vanguarda nasce como continuidade.  
Um novo formato para a mesma vontade de estar junto.

Aqui, a curadoria é pensada para este lugar.  
Os livros circulam pela mesa, pelo bar, pelo lounge.  
Aparecem entre pratos, conversas e pausas,  
para serem escolhidos sem pressa.

Alguns seguem com você.  
Estão à venda aqui no Rooftop  
ou pelo site, com retirada no próprio espaço.  
Outros ficam um pouco mais, abertos,  
folheados, vividos ali mesmo.

Porque o livro não muda quando muda de lugar.  
Muda a experiência.

Não deixamos de ser livraria.  
Abrimos um novo capítulo.

E ele está sendo escrito à mesa.

saborear  
é um jeito  
de dizer

sim  
à vida

quando ela  
se organiza

entre  
o doce do enredo  
e o sal das entrelinhas

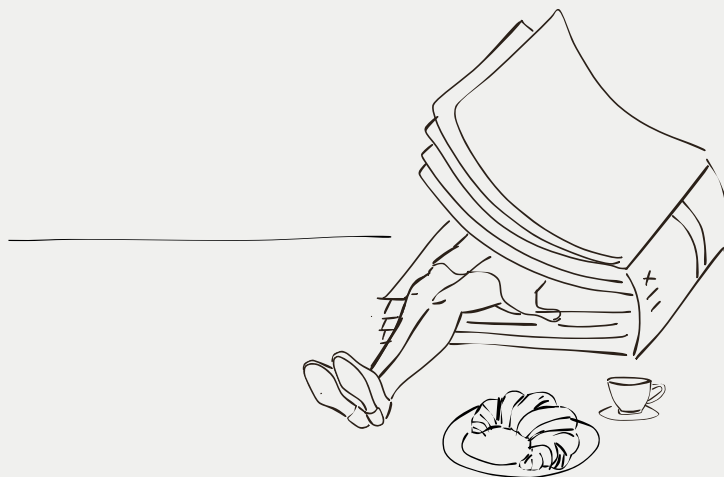
*é aí que  
da vontade  
de ficar*

2

## DELICADEZAS

SERVIDAS DAS 08H ÀS 18H

Entre doces e salgados, as Delicadezas fazem parte da curadoria do Capítulo 12. São pensadas para diferentes apetites e para acompanhar o dia com calma, do café da manhã ao fim da tarde.



## DOCES

<b>DOCES TRADICIONAIS DE PELOTAS</b> CONSULTE AS OPÇÕES DISPONÍVEIS	<b>9</b>
<b>MADELEINE</b> 2 UNIDADES, MACIAS, AMANTEIGADAS E PERFUMADAS, UM CLÁSSICO FRANCÊS	<b>12</b>
<b>BOLO LIMÃO-BERGAMOTA</b> CÍTRICO E DELICADO, SERVIDO COM FAVA DE BAUNILHA	<b>18</b>
<b>BOLO DO DIA</b> SEMPRE UMA NOVIDADE, CONSULTE A OPÇÃO DA VEZ	<b>16</b>
<b>TORTA DE SORVETE</b> COMBINAÇÃO DE DOCE DE LEITE, GANACHE DE CHOCOLATE, AMÊNDOAS & CALDA ARTESANAL	<b>22</b>
<b>TORTA SICILIANA</b> CROSTA CROCANTE & RECHEIO CREMOSO DE LIMÃO SICILIANO	<b>24</b>
<b>TORTA DE CENOURA</b> CENOURA ÚMIDA, CREAM CHEESE & O TOQUE DAS NOZES PECAN	<b>26</b>
<b>TORTINHA DE MAÇÃ</b> MASSA CROCANTE COM MAÇÃS & CREME DE AMÊNDOAS	<b>24</b>
<b>ENTREMET CREMOSO</b> CHOCOLATE MEIO AMARGO COM TEXTURA AVELUDADA & CROCÂNCIA DE NOZES CARMELADAS	<b>20</b>
<b>BOWL DE IOGURTE</b> IOGURTE NATURAL, GRANOLA & MIX DE FRUTAS	<b>22</b>

**CROISSANT****15**

DOURADO, CROCANTE POR FORA &amp; INTERIOR MACIO, COM SETE OPÇÕES DE ACOMPANHAMENTOS:

<b>+</b>	<b>PORÇÃO</b>	MANTEIGA	<b>5</b>	MOSTARDA DIJON	<b>7</b>	GELÉIA	<b>10</b>
		PRESUNTO	<b>5</b>	DOCE DE LEITE	<b>7</b>	CREME DE AVELÃ	<b>10</b>
		QUEIJO	<b>5</b>				

**SALGADOS****EMPANADA****16**

CARNE ou QUEIJO

**BAGUETE****36**

PÃO BAGUETE, MAIONESE, ALFACE, TOMATE E SALAME

**PÃO DE QUEIJO****14**

2 UNIDADES DOURADAS DE INTERIOR MACIO

**QUICHE****18**

ALHO PORÓ ou ESPINAFRE

**EMPADA MASSA PODRE****18**

CARNE &amp; CHEDDAR ou FRANGO &amp; REQUEIJÃO

**TORRADA CLÁSSICA****20**

PÃO PRENSADO COM PRESUNTO, QUEIJO &amp; MOLHO BECHAMEL

**TORRADA CAPRESE****24**

PÃO PRENSADO COM PESTO, TOMATE CONFIT &amp; MUÇARELA DE BÚFALA CREMOSA

**OMELETE****28**

OVOS FRESCOS, QUEIJO COLONIAL, FOLHAS ORGÂNICAS COM CHAMPIGNON ou PRESUNTO

**BEIRUTE FILÉ****36**PÃO SÍRIO, FILÉ GRELHADO, QUEIJO MUSSARELA, ALFACE, TOMATE  
& COMBINAÇÃO TRADICIONAL DE SABORES

*o aroma anuncia  
abre espaço*

*o gosto vem depois  
se espalha*

*em meio a sabores  
e memórias*

*o tempo encontra  
outro compasso*

*o gosto <sup>acorda</sup>  
lembranças*



## *CAFÉS*


SERVIDOS DAS 8H ÀS 18H

Assinados pelo barista Tainã Brito, os cafés do Capítulo 12 percorrem caminhos clássicos e autorais. Cada preparo respeita o grão, o método e o tempo da extração, deixando que cada bebida revele o que tem de essencial.



## CAFÉS QUENTES

<b>ESPRESSO</b>	10
AROMA INTENSO, SABOR CONCENTRADO & CREMA SEDOSA EM UM ÚNICO GOLE	
<b>ESPRESSO DUPLO</b>	14
AROMA INTENSO, SABOR CONCENTRADO & CREMA SEDOSA, SERVIDO EM DOSE DUPLA	
<b>CARIOCA</b>	10
ESPRESSO SUAVIZADO, PREPARADO COM 30% A MAIS DE ÁGUA	
<b>CARIOCA DUPLO</b>	14
ESPRESSO SUAVIZADO, PREPARADO COM 30% A MAIS DE ÁGUA, SERVIDO EM DOSE DUPLA	
<b>LATTE</b>	16
70% LEITE VAPORIZADO & 30% CAFÉ ESPRESSO EM PERFEITA HARMONIA	
<b>LATTE VEGETAL</b> ☺	20
70% LEITE VEGETAL VAPORIZADO & 30% CAFÉ ESPRESSO EM PERFEITA HARMONIA	
<b>CAPPUCCINO</b>	18
ESPRESSO, LEITE VAPORIZADO, CHOCOLATE & CANELA	
<b>MACHIATO</b>	16
ESPRESSO SUAVIZADO COM LEITE CREMOSO	
<b>FILTRADO V60</b>	16
CAFÉ FILTRADO MANUALMENTE, COM EXTRAÇÃO LIMPA E SABOR EQUILIBRADO	
<b>FILTRADO PRENSA FRANCESA</b>	16
CAFÉ PREPARADO POR INFUSÃO, COM TEXTURA ENCORPADA	

<b>BIBLIOTECA PÚBLICA</b>	<b>18</b>
ESPRESSO, LEITE VAPORIZADO, BLEND DE ESPECIARIAS & MEL	
<b>CHARQUEADAS</b>	<b>20</b>
ESPRESSO, LEITE VAPORIZADO & CARAMELO SALGADO	
<b>PARQUE UNA</b>	<b>20</b>
ESPRESSO, LEITE VAPORIZADO, XAROPE DE BAUNILHA & AROMATIZANTE DE LARANJA	
<b>MERCADO PÚBLICO</b>	<b>22</b>
ESPRESSO, LEITE VAPORIZADO, DOCE DE LEITE CREMOSO & CANELA	
<b>FONTE DAS NEREIDAS</b> 	<b>24</b>
ESPRESSO, LEITE VEGETAL, GELEIA DE FIGO VEGANA & CANELA	
<b>CATEDRAL</b>	<b>22</b>
ESPRESSO, LEITE VAPORIZADO & GANACHE DE CHOCOLATE	
<b>GRANDE HOTEL</b> <i>contém álcool</i>	<b>38</b>
ESPRESSO, LEITE VAPORIZADO, AMARULA, DOCE DE LEITE, CHANTILLY & RASPAS DE CHOCOLATE	

## CAFÉS GELADOS

<b>ESPRESSO TÔNICA</b>	<b>16</b>
ESPRESSO SERVIDO COM ÁGUA TÔNICA & GELO	
<b>CAPPUCCINO</b>	<b>18</b>
ESPRESSO, LEITE VAPORIZADO, CHOCOLATE & CANELA	
<b>AFFOGATO</b>	<b>22</b>
ESPRESSO COM SORVETE DE DOCE DE LEITE & NOZES PECAN	
<b>TRAPICHE</b>	<b>18</b>
COMBINAÇÃO REFRESCANTE DE CAFÉ, LIMÃO & MEL	
<b>CHARQUEADAS</b>	<b>20</b>
ESPRESSO, LEITE VAPORIZADO & CARAMELO SALGADO	
<b>MERCADO PÚBLICO</b>	<b>22</b>
ESPRESSO, LEITE VAPORIZADO, DOCE DE LEITE CREMOSO & CANELA	

*o dia  
não começa  
nem termina*

*ele acontece  
no meio*

*quando  
o que importa  
segue claro*

*e a gente  
vai junto*

**4**

## **ALMOÇO EXECUTIVO**

SERVIDOS DAS 11H30 ÀS 15H

Um intervalo bem escrito no meio do dia, assinado pelo Capítulo 12. Pratos equilibrados e diretos, preparados com atenção aos insumos, à origem de cada ingrediente e à valorização de produtores locais.

**LASANHA DE LEGUMES**

LASANHA DE LEGUMES, MOLHO BECHAMEL, AZEITE DE MANJERICÃO &amp; QUEIJO PARMESÃO

49

**BRASILEIRINHO**

FEIJOADA COM CARNES, ARROZ, FAROFA, COUVE &amp; LARANJA

49

**TILÁPIA**

TILÁPIA EMPANADA, VEGETAIS SELECIONADOS, ARROZ &amp; SALADA VERDE

49

**FILÉ DE FRANGO**

FILÉ DE FRANGO GRELHADO, PURÉ DE CENOURA, ARROZ &amp; SALADA VERDE

49

**STROGONOFF**

STROGONOFF DE FILÉ BOVINO, BATATAS FRITAS, ARROZ &amp; SALADA VERDE

49

**SALADA CAESAR CLÁSSICA**

ALFACE CROCANTE, CROUTONS, VINAGRETE DE GRANA PADANO &amp; FRANGO GRELHADO

42

**KIDS - MINI FILÉ COM BATATAS**

FILÉ BOVINO 100 G &amp; BATATA FRITA

39

**+ SOBREMESA**PANNA COTTA DE FRUTAS  
MOUSSE DE CHOCOLATE

14

**+ TAÇA DE VINHO CASTELLAMARE 150ML**ESPUMANTE BRUT  
CABERNET SAUVIGNON  
CHARDONNAY

22

o tempo

não é linha  
nem meta  
nem relógio

é medida  
do que permanece

*e faz muito mais  
sentido quando é  
compartilhado*

5  
/

**PARA COMPARTILHAR**

SERVIDO DAS 15 ÀS 23H

Pratos pensados para dividir, provar aos poucos e deixar a conversa correr solta. O chef Emil Sevastakiev reúne referências da sua origem búlgara e dos anos vividos na França, criando combinações e sabores que fogem do comum.



<b>COUVERT</b>	<b>24</b>
PÃO DE BRIOCHE & MANTEIGA DE AZEITE DA SERRA DOS TAPES	
<b>PASTÉIS DE CAMARÃO</b>	<b>34</b>
PORÇÃO COM 4 UNIDADES CROCANTES E RECHEADAS	
<b>CROQUETES DE CARNE</b>	<b>38</b>
PORÇÃO COM 4 UNIDADES, FEITAS À BASE DE CARNE DE PANELA & TEMPERO DO CHEF	
<b>NUGGETS DE FRANGO</b>	<b>38</b>
PORÇÃO DE NUGGETS CROCANTES SERVIDOS COM MOLHO DE ABACAXI	
<b>DADINHOS DE TAPIOCA</b>	<b>40</b>
CUBOS DE TAPIOCA FRITOS, SERVIDOS COM GELEIA DE PIMENTA	
<b>COPPA &amp; BRUSCHETTA</b>	<b>46</b>
COPPA ACOMPANHADA DE BRUSCHETTA COM TOMATE FRESCO & MANJERICÃO	
<b>CARPACCIO DE FILÉ</b>	<b>58</b>
FILÉ EM FATIAS, AZEITE & INGREDIENTES DO CHEF, SERVIDO FRIO	
<b>CAMARÃO XGG</b>	<b>74</b>
CAMARÕES GRANDES CROCANTES, SERVIDOS COM MOLHO DE BERGAMOTA	

*há experiências  
que não pedem  
pressa*

*porque o sentido  
não está no fim*

*mas no tempo  
que se decide*

*ficar*

*e só ficamos  
quando  
é muito bom*



**6**  
**1**

**JANTAR**

SERVIDO DAS 19 ÀS 23H

A noite se organiza em entradas, principal e sobremesa, que podem ser vividas em sequência ou escolhidas livremente. O Capítulo 12 acompanha o frescor dos ingredientes e constrói um cardápio que se transforma ao longo do tempo, a partir do que faz sentido agora.



## ENTRADA

<b>SALADA CAESAR CLÁSSICA</b>	42
ALFACE CROCANTE, CROUTONS, VINAGRETE DE GRANA PADANO & FRANGO GRELHADO	
<b>SALADA BÉ</b>	62
FOLHAS ORGÂNICAS, QUEIJO DE OVELHA DA COLÔNIA DE PELOTAS, AMÊNDOAS & PÊSSEGO	
<b>SALADA CAPRESE BURRATA</b>	64
FOLHAS ORGÂNICAS, QUEIJO BURRATA, TOMATES CEREJA, PESTO & PRESUNTO CRU	
<b>CARNE DE SIRI</b>	58
SIRI DA ILHA DOS MARINHEIROS EM VINAGRETE	

## PRATO PRINCIPAL

<b>PENNE ALLA VODKA</b>	68
MASSA PENNE, MOLHO CREMOSO COM TOQUE DE VODKA, FILÉ, BACON & QUEIJO PARMESÃO	
<b>TAGLIATELLE AL LIMONE</b>	70
MASSA TAGLIATELLE COM CREME DE LIMÃO SICILIANO & PARMESÃO	
<b>RISOTO DE FILÉ</b>	98
ARROZ CARNAROLI, FILÉ, PERA CONFITADA & QUEIJO GORGONZOLA	
<b>RISOTO DE CORDEIRO</b>	92
ARROZ CARNAROLI, CORDEIRO BRASEADO, TOQUE DE ERVAS & QUEIJO PARMESÃO	
<b>ENTRECOT DA CASA</b>	94
ENTRECOT GRELHADO COM BATATA FRITA ARTESANAL, MOLHO JUS & CHIMICHURRI	
<b>PEIXE À LA SICILIANA</b>	80
PEIXE MECA, PURÊ DE BATATA & SALSA QUENTE DE ERVAS, TOMATE-CEREJA, UVA PASSA E ALCAPARRAS	

<b>PARMEGIANA DE LOMBO</b>	<b>84</b>
LOMBO DE PORCO COM FIGOS, BATATA DOCE, MOLHO AO VINAGRE BALSÂMICO & GORGONZOLA	
<b>POLVO GRELHADO</b>	<b>130</b>
POLVO GRELHADO COM PURÊ DE BATATA AO AZEITE & AIPO	
<b>FILÉ WELLINGTON</b>	<b>110</b>
FILÉ WELLINGTON RECHEADO COM CHAMPIGNONS, PRESUNTO CRU & VEGETAIS	
<b>CORDON BLEU ARTESANAL</b>	<b>74</b>
FRANGO RECHEADO COM PRESUNTO CRU E QUEIJO COLONIAL, ACOMPANHADO DE PURÊ DE CENOURA, FOLHAS ORGÂNICAS & MOLHO JUS	
<b>KIDS - MINI FILÉ COM BATATAS</b>	<b>39</b>
FILÉ BOVINO 100 G & BATATA FRITA	

## SOBREMESA

<b>TORTA GAÚCHA</b>	<b>26</b>
INTENSA E ELEGANTE, COM CHOCOLATE GAÚCHO 70% CACAU	
<b>PUDIM</b>	<b>34</b>
PUDIM DE LEITE COM CARAMELO, COULIS DE FRAMBOESAS & FLOR DE LAVANDA	
<b>FRUTAS VERMELHAS &amp; MANJERICÃO</b>	<b>36</b>
CHANTILLY LEVE, MERENGUE CROCANTE DE MANJERICÃO & SORVETE ARTESANAL DE MORANGO	
<b>PÊSSEGO MELBA</b>	<b>34</b>
PÊSSEGO MELBA COM SORVETE DE CREME & AMÊNDOAS CARAMELADAS	

*nem todo  
intervalo* *separa*

*alguns  
organizam*

*o ritmo  
do encontro*

*uma boa bebida  
marca  
o compasso*



## ***BEBIDAS***

SERVIDAS DAS 8 ÀS 23H

Para acompanhar dia e noite,  
sabores que atravessam  
diferentes momentos,  
da primeira à última refeição.

<b>ÁGUA</b> COM OU SEM GÁS - 350ml	<b>7</b>
<b>COCA - COLA / GUARANÁ</b> NORMAL OU ZERO - 350 ml	<b>10</b>
<b>TÔNICA</b> NACIONAL - 350 ml	<b>10</b>
<b>SUCO</b> LARANJA, UVA OU VERDE - 300ml	<b>16</b>
<b>CERVEJA</b> CORONA, HEINEKEN - 330 ml	<b>15</b>
<b>CERVEJA ZERO</b> HEINEKEN ZERO - 330ml	<b>15</b>
<b>CERVEJA SEM GLÚTEN</b> AMSTEL ULTRA - 275 ml	<b>22</b>



## CHÁS

TWININGS  
OF LONDON

<b>VERDE</b> <i>Chá Verde</i> PERFIL SUAVE E LIMPO, COM NOTAS VEGETAIS DELICADAS & AROMA FRESCO E NATURAL	<b>10</b>
<b>ERVA-DOCE</b> <i>Chá Herbal</i> DELICADO E SUAVE, COM NOTAS NATURALMENTE ADOCICADAS & AROMA HERBAL DISCRETO	<b>10</b>
<b>CAMOMILA, MEL E BAUNILHA</b> <i>Chá Herbal</i> TEXTURA MACIA E FLORAL, COM NOTAS AVELUDADAS DE MEL E BAUNILHA & AROMA DELICADO	<b>10</b>
<b>LIMÃO E GENGIBRE</b> <i>Chá Herbal</i> AROMÁTICO E REFRESCANTE, COM CÍTRICO DE LIMÃO & NOTA PICANTE DE GENGIBRE	<b>10</b>
<b>LARANJA, MANGA E CANELA</b> <i>Chá de Frutas</i> FRUTADO E ENVOLVENTE, COMBINA NOTAS CÍTRICAS DE LARANJA & MANGA COM ESPECIARIA SUTIL	<b>10</b>
<b>FRUTAS SILVESTRES</b> <i>Chá de Frutas</i> AROMÁTICO E INTENSO, COM NOTAS DE FRUTOS VERMELHOS MADUROS & ACIDEZ EQUILIBRADA	<b>10</b>

## DOSES

IT	<b>CAMPARI</b> <i>Aperitivo</i>	30
	INFUSÃO DE ERVAS AROMÁTICAS, PLANTAS E FRUTAS	
IT	<b>LIMONCELLO VILLA MASSA</b> <i>Licor</i>	26
	INFUSÃO DE CASCAS DE LIMÕES DA REGIÃO DE SORRENTO	
IT	<b>LICOR 43</b> <i>Licor</i>	30
	RECEITA COMPOSTA POR 43 INGREDIENTES NATURAIS, COM CÍTRICOS E BAUNILHA	
CA	<b>FIREBALL</b> <i>Licor</i>	26
	BASE DE WHISKY CANADENSE AROMATIZADA COM CANELA NATURAL	
IT	<b>FERNET</b> <i>Digestivo</i>	26
	MACERAÇÃO DE ERVAS, RAÍZES E ESPECIARIAS	
DE	<b>JAGERMEISTER</b> <i>Digestivo</i>	30
	INFUSÃO DE 56 ERVAS, RAÍZES, FLORES E ESPECIARIAS	
MX	<b>DON JULIO</b> <i>Tequila</i>	30
	ELABORADO EXCLUSIVAMENTE COM AGAVE AZUL	
MX	<b>DON JULIO REPOSADO</b> <i>Tequila</i>	37
	AGAVE AZUL MATURADO EM BARRIS DE CARVALHO	
MX	<b>1800</b> <i>Tequila</i>	38
	AGAVE AZUL COM DUPLA DESTILAÇÃO EM ALAMBIQUES DE COBRE	
MX	<b>1800 REPOSADO</b> <i>Tequila</i>	42
	AGAVE AZUL MATURADO EM BARRIS DE CARVALHO	
FR	<b>HENNESSY VSOP</b> <i>Cognac</i>	60
	ENVELHECIDO POR NO MÍNIMO 4 ANOS EM BARRIS DE CARVALHO	



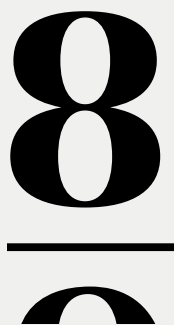
<b>US</b>	<b>JIM BEAM</b> <i>Bourbon</i>	<b>32</b>
	MILHO COMO BASE, MATURADO EM BARRIS NOVOS DE CARVALHO CARBONIZADO	
<b>US</b>	<b>BULLEIT</b> <i>Bourbon</i>	<b>35</b>
	RECEITA COM ALTO TEOR DE CENTEIO, MATURADA EM CARVALHO AMERICANO	
<b>US</b>	<b>MAKERS MARK</b> <i>Bourbon</i>	<b>36</b>
	BASE DE TRIGO VERMELHO DE INVERNO, SEM USO DE CENTEIO	
<b>US</b>	<b>JIM BEAM BLACK</b> <i>Bourbon</i>	<b>37</b>
	MATURAÇÃO MAIS LONGA EM RELAÇÃO À VERSÃO CLÁSSICA	
<b>UK</b>	<b>OLD PAR</b> <i>Scotch</i>	<b>34</b>
	BLEND A PARTIR DE MALTES SELECIONADOS	
<b>UK</b>	<b>BLACK LABEL</b> <i>Scotch</i>	<b>37</b>
	BLEND DE MAIS DE 30 MALTES E GRÃOS, ENVELHECIDO POR NO MÍNIMO 12 ANOS	
<b>UK</b>	<b>CHIVAS 12</b> <i>Scotch</i>	<b>38</b>
	BLEND ENVELHECIDO POR NO MÍNIMO 12 ANOS	
<b>UK</b>	<b>GLENFIDDICH 12</b> <i>Scotch</i>	<b>38</b>
	ENVELHECIDO POR 12 ANOS EM BARRIS DE CARVALHO	
<b>UK</b>	<b>GLENFIDDICH 15</b> <i>Scotch</i>	<b>57</b>
	MATURADO EM DIFERENTES BARRIS E FINALIZADO PELO MÉTODO SOLERA	
<b>UL</b>	<b>MACALLAN 12</b> <i>Scotch</i>	<b>80</b>
	MATURADO EM BARRIS DE CARVALHO PREVIAMENTE UTILIZADOS PARA JEREZ	
<b>UK</b>	<b>ROYAL SALUTE</b> <i>Scotch</i>	<b>92</b>
	BLEND PREMIUM ENVELHECIDO POR NO MÍNIMO 21 ANOS	

sabor  
também  
é linguagem

ocupa  
o tempo  
a boca

e fica

*Cada drink vem de  
um gesto pensado, e a  
noite faz o resto.*



## *DRINKS*

SERVIDOS DAS 11H30 ÀS 23H

Drinks autorais e clássicos bem executados.  
Entre criações exclusivas e receitas que atravessam o  
tempo, a assinatura é de Marcelo Serrano, mixologista e  
bartender brasileiro, premiado ao longo da sua trajetória.

## AUTORAIS

<b>MOSCOW MULE</b> Refrescante	35
VODKA, MIX CÍTRICO, XAROPE, BITTER & ESPUMA DE GENGIBRE	
<b>BELLINI</b> Refrescante	35
NÉCTAR DE PÊSSEGO & ESPUMANTE	
<b>ROBUSTO</b> Frutado	41
VODKA, PÊSSEGO, MIX CÍTRICO, AMARETTO, NIBS DE CACAU & CANELA DEFUMADA	
<b>INTENSO</b> Encorpado	39
CACHAÇA ENVELHECIDA, CAMPARI, AMARETTO, BLEND DE VERMUTE & ALCAPARRONE	
<b>PERA FITZGERALD</b> Cítrico	37
GIN DE PERA, MIX CÍTRICO, XAROPE & BITTER AROMÁTICO	
<b>SETE DE ABRIL</b> Cítrico	41
GIN, BUTIÁ, CORDIAL PENJA, XAROPE, MIX CÍTRICO, FAROFA DE ESPECIARIAS COM ERVA-MATE & QUEIJO COALHO TOSTADO	
<b>CAPITÓLIO</b> Seco	37
BRANDY, COINTREAU, MIX CÍTRICO & PIPOCA DE CINEMA	
<b>COFFEE NEGRONI</b> Encorpado	39
GIN, BLEND DE VERMUTES, CAMPARI, INFUSIONADO COM CAFÉ & BITTER DE CHOCOLATE	
<b>VANGUARDA</b> Encorpado	35
BOURBON, COGNAC & XAROPE DE CANELA	
<i>por Kalebe Coimbra</i>	

## CLÁSSICOS

<b>ESPRESSO MARTINI</b> Digestivo	39
VODKA, CAFÉ ESPRESSO & LICOR DE CAFÉ	
<b>APEROL SPRITZ</b> Refrescante	41
APEROL, ÁGUA COM GÁS, ESPUMANTE & LARANJA	
<b>MOJITO</b> Refrescante	33
RUM, XAROPE DE HORTELÃ, LIMÃO & ÁGUA COM GÁS	
<b>PENICILLIN</b> Refrescante	43
WHISKY, MEL, LIMÃO, GENGIBRE & PERFUME DEFUMADO	
<b>GIN TÔNICA</b> Refrescante	37
GIN, TÔNICA & LIMÃO SICILIANO	
<b>NEGRONI</b> Encorpado	37
GIN, CAMPARI, VERMUTE ROSSO & TWIST DE LARANJA	
<b>BOULEVARDIER</b> Encorpado	41
BOURBON, CAMPARI, VERMUTE ROSSO & TWIST DE LARANJA	
<b>FITZGERALD</b> Cítrico	37
GIN, MIX CÍTRICO, XAROPE & BITTER AROMÁTICO	
<b>CARAJILLO</b> Digestivo	35
CAFÉ ESPRESSO & LICOR 43	
<b>CAIPIROSKA</b> Cítrico / Frutado	29
VODKA, AÇÚCAR & FRUTA (LIMÃO, MORANGO OU ABACAXI)	
<b>CAIPIRINHA</b> Cítrico / Frutado	29
CACHAÇA PREMIUM WEBER HAUS, AÇÚCAR & FRUTA (LIMÃO, MORANGO OU ABACAXI)	



## SOFT DRINKS

SEM ALCOOL

### **LOS PAMPAS** *por Marcelo Serrano*

27

NÉCTAR DE BUTIÁ, LIMÃO CRAVO, SODA DE POMELO & MANJERONA

### **BAH** *por Marcelo Serrano*

27

CARAMELO SALGADO, SUCO DE ABACAXI, MIX CÍTRICO & HORTELÃ

### **MERECE** *por Marcelo Serrano*

27

FRUTAS VERMELHAS, MIX CÍTRICO, ÁGUA COM GÁS & ESPUMA DE ERVA-MATE

### **SODA ITALIANA**

27

BEBIDA GASOSA AROMATIZADA, LEVE E REFRESCANTE - CONSULTAR SABORES

### **SATOLEP** *por Marcelo Serrano*

27

CHÁ GELADO DE ROOIBOS, MENTA, LICHIA, FRUTAS AMARELAS E PÉTALAS DE ROSA

um bom vinho  
fala baixo

é tempo  
engarrafado

e lugar  
desvendado

Nem tudo  
se diz.  
é preciso saber sentir.

9

VINHOS

SERVIDOS DAS 8H ÀS 23H

Nossa carta é um convite de rótulos  
selecionados para quem valoriza o tempo,  
o paladar e a conversa que nasce entre taças,  
com curadoria da Pinot Experience.



## ESPUMANTE

- **DON GUERINO ESPUMANTE** 90  
BRUT, DEMI-SEC & MOSCATEL
- **VALMARINO & CHURCHILL** 180  
EXTRA BRUT
- **BODEGA IRIBARREM** 247  
BLANC DE BLANC NATURE

## ROSÉ

- **CAPELLA DOS CAMPOS** 94  
MERLOT
- **BEBBER GIARDINO** 124  
MARSELAN & MALBEC

## BRANCO

- **CASTELLAMARE SELECT** 85  
SAUVIGNON BLANC
- **BODEGA IRIBARREM BASCO LOCO** 115  
CHARDONNAY
- **CASTELLAMARE BARRICAS** 130  
CHARDONNAY
- **DON GUERINO MONTEOLIVO** 130  
ALVARINHO
- **CASTELO DE AZURARA DÃO RESERVA** 140  
ENCRUZADO, CERCEAL, MALVASIA & BICAL
- **FAMÍLIA LEMOS DE ALMEIDA FUMÉ** 216  
SAUVIGNON BLANC
- **FAMÍLIA LEMOS DE ALMEIDA** 216  
ALVARINHO
- **BEBBER CHIMANGO CUVÉE** 259  
CHARDONNAY
- **BODEGA IRIBARREM BAKAR** 420  
CHARDONNAY

## TINTO

BR	<b>DON GUERINO SINAIS</b> MALBEC	95	BR	<b>ARTEVIVA MALU</b> SYRAH, MERLOT & VERMENTINO	249
BR	<b>BEBBER ALMEJO</b> CABERNET SAUVIGNON	100	BR	<b>BODEGA IRIBARREM RESERVA</b> MERLOT	250
BR	<b>VALMARINO RESERVA</b> MERLOT	110	BR	<b>ARTEVIVA ELEMENTAR</b> MARSELAN	267
BR	<b>ULIAN L8o</b> CABERNET SAUVIGNON	130	BR	<b>ALTOS PARAÍSO PORTEIRA</b> TOURIGA NACIONAL	290
PT	<b>CASTELO DE AZURARA DÃO RESERVA</b> TOURIGA NACIONAL, ALFROCHEIRO, RORIZ & JAEN	140	BR	<b>ULIAN SPOTACHIO</b> CABERNET SAUVIGNON & MERLOT	320
BR	<b>CASTELLAMARE BARRICAS</b> TANNAT	150	BR	<b>ARTEVIVA GEODÉSIS</b> SANGIOVESE, MONTEPULCIANO & PRIMITIVO	323
BR	<b>DON GUERINO MONTEOLIVO</b> MERLOT & CABERNET FRANC	160	BR	<b>BEBBER MARAGATO CUVÉE</b> BLEND	326
BR	<b>FAMÍLIA LEMOS DE ALMEIDA</b> PINOT NOIR	162	BR	<b>BEBBER LUIGI BESSA</b> TEROLDEGO	401
BR	<b>VALMARINO XXVII</b> CABERNET FRANC	220	BR	<b>VALMARINO &amp; CHURCHILL</b> CABERNET FRANC	415

## TAÇA

BR **CASTELLAMARE**  
150ML

ESPUMANTE BRUT  
CABERNET SAUVIGNON  
CHARDONNAY

29