

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.

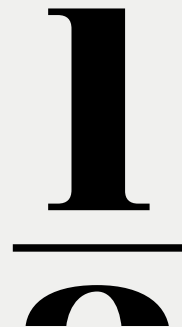


*entre o prato
e a página*

*o tempo
desacelera*

e fica

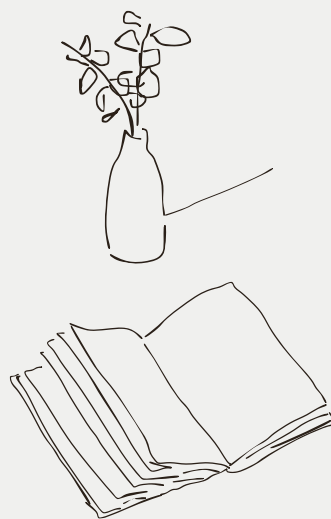
*ler também
é viver o agora*



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

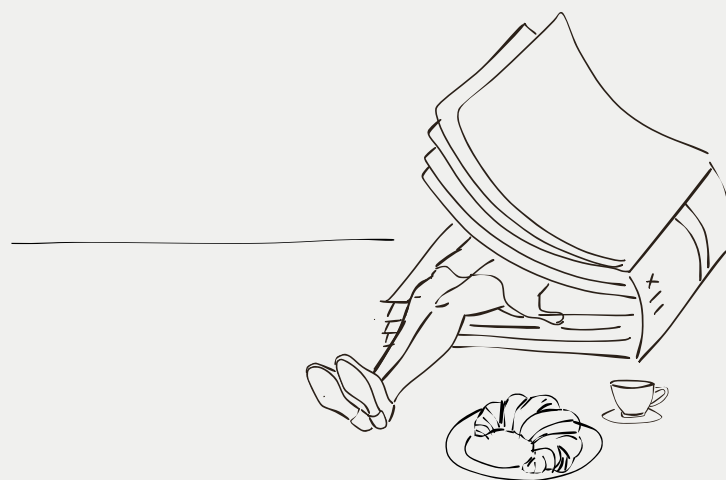
*é aí que
da vontade
de ficar*

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

DOCES TRADICIONAIS DE PELOTAS

10

CONSULTE AS OPÇÕES DISPONÍVEIS

MADELEINE

12

2 UNIDADES, MACIAS, AMANTEIGADAS E PERFUMADAS, UM CLÁSSICO FRANCÊS

BOLO LIMÃO-BERGAMOTA

18

CÍTRICO E DELICADO, SERVIDO COM FAVA DE BAUNILHA

BOLO DO DIA

19

SEMPRE UMA NOVIDADE, CONSULTE A OPÇÃO DA VEZ

TORTA DE SORVETE

24

COMBINAÇÃO DE DOCE DE LEITE, GANACHE DE CHOCOLATE, AMÊNDOAS & CALDA ARTESANAL

TORTA SICILIANA

26

CROSTA CROCANTE & RECHEIO CREMOSO DE LIMÃO SICILIANO

TORTA DE CENOURA

26

CENOURA ÚMIDA, CREAM CHEESE & O TOQUE DAS NOZES PECAN

TORTINHA DE MAÇÃ

24

MASSA CROCANTE COM MAÇÃS & CREME DE AMÊNDOAS

ENTREMET CREMOSO

22

CHOCOLATE MEIO AMARGO COM TEXTURA AVELUDADA & CROCÂNCIA DE NOZES CARAMELADAS

BOWL DE IOGURTE

22

IOGURTE NATURAL, GRANOLA & MIX DE FRUTAS

CROISSANT**15**

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

**PORÇÃO**MANTEIGA **5**
PRESUNTO **5**
QUEIJO **5**MOSTARDA DIJON **7**
DOCE DE LEITE **7**GELÉIA **10**
CREME DE AVELÃ **10****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 & CHEDDAR ou FRANGO & REQUEijÃO

TORRADA CLÁSSICA**22**

PÃO PRENSADO COM PRESUNTO, QUEIJO & MOLHO BECHAMEL

TORRADA CAPRESE**26**

PÃO PRENSADO COM PESTO, TOMATE CONFIT & 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 acoreça
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

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

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

CAFÉS GELADOS

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

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.



SALADA CAESAR CLÁSSICA	42
ALFACE CROCANTE, CROUTONS, VINAGRETE DE GRANA PADANO & FRANGO GRELHADO	
CREME DE ABÓBORA	32
REFOGADO DE COGUMELOS E BACON, COM PÃO DA CAMPANHA	
SOPA MINETSRONE	36
VEGETAIS DA ESTAÇÃO E CARNE, COM PÃO DA CAMPANHA	
LASANHA DE LEGUMES	42
LASANHA DE LEGUMES, MOLHO BECHAMEL, AZEITE DE MANJERICÃO & QUEIJO PARMESÃO	
BRASILEIRINHO	49
FEIJOADA COM CARNES, ARROZ, FAROFA, COUVE & LARANJA	
TILÁPIA	49
TILÁPIA EMPANADA, VEGETAIS SELECIONADOS, ARROZ & SALADA VERDE	
FILÉ DE FRANGO	47
FILÉ DE FRANGO GRELHADO, PURÊ DE CENOURA, ARROZ & SALADA VERDE	
STROGONOFF	59
STROGONOFF DE FILÉ BOVINO, BATATAS FRITAS, ARROZ & SALADA VERDE	
POLENTA MOLE COM RAGU	42
POLENTA MOLE, RAGU DE CARNE AO VINHO & QUEIJO PARMESÃO	
KIDS - MINI FILÉ COM BATATAS	39
FILÉ BOVINO 100 G & BATATA FRITA	

**SOBREMESA**

PANNA COTTA DE FRUTAS
MOUSSE DE CHOCOLATE

16**TAÇA DE VINHO CASTELLAMARE 150ML**

ESPUMANTE BRUT
CABERNET SAUVIGNON
CHARDONNAY

24

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.



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

SALADA CAESAR CLÁSSICA	42
ALFACE CROCANTE, CROUTONS, VINAGRETE DE GRANA PADANO & FRANGO GRELHADO	
SALADA BÉ	62
FOLHAS ORGÂNICAS, QUEIJO DE OVELHA DA COLÔNIA DE PELOTAS, AMÊNDOAS & PÊSSEGO	
SALADA CAPRESE BURRATA	64
FOLHAS ORGÂNICAS, QUEIJO BURRATA, TOMATES CEREJA, PESTO & PRESUNTO CRU	
CREME DE ABÓBORA	32
REFOGADO DE COGUMELOS E BACON, COM PÃO DA CAMPANHA	
SOPA MINETSRONE	36
VEGETAIS DA ESTAÇÃO E CARNE, COM PÃO DA CAMPANHA	

PRATO PRINCIPAL

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

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

SOBREMESA

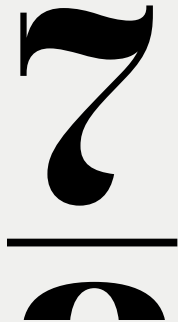
TORTA GAÚCHA	26
INTENSA E ELEGANTE, COM CHOCOLATE GAÚCHO 70% CACAU	
PUDIM	34
PUDIM DE LEITE COM CARAMELO, COULIS DE FRAMBOESAS & FLOR DE LAVANDA	
FRUTAS VERMELHAS & MANJERICÃO	36
CHANTILLY LEVE, MERENGUE CROCANTE DE MANJERICÃO & SORVETE ARTESANAL DE MORANGO	
MAÇÃ COM CARAMELO	34
MAÇÃ CARAMELADA COM SORVETE DE BAUNILHA, CARAMELO E NOZES PECAN	

*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.

Capítulo 12

ROOFTOP
VAN
GUAR
DA.

19

ÁGUA

COM OU SEM GÁS - 350ml

7

COCA - COLA / GUARANÁ

NORMAL OU ZERO - 350 ml

10

TÔNICA

NACIONAL - 350 ml

10

SUCO

LARANJA, UVA OU VERDE - 300ml

16

CERVEJA

CORONA, HEINEKEN - 330 ml

15

CERVEJA ZERO

HEINEKEN ZERO - 330ml

15

CERVEJA SEM GLÚTEN

AMSTEL ULTRA - 275 ml

22



CHÁS

TWININGS
OF LONDON

VERDE *Chá Verde*

PERFIL SUAVE E LIMPO, COM NOTAS VEGETAIS DELICADAS & AROMA FRESCO E NATURAL

10

ERVA-DOCE *Chá Herbal*

DELICADO E SUAVE, COM NOTAS NATURALMENTE ADOCICADAS & AROMA HERBAL DISCRETO

10

CAMOMILA, MEL E BAUNILHA *Chá Herbal*

TEXTURA MACIA E FLORAL, COM NOTAS AVELUDADAS DE MEL E BAUNILHA & AROMA DELICADO

10

LIMÃO E GENGIBRE *Chá Herbal*

AROMÁTICO E REFRESCANTE, COM CÍTRICO DE LIMÃO & NOTA PICANTE DE GENGIBRE

10

LARANJA, MANGA E CANELA *Chá de Frutas*

FRUTADO E ENVOLVENTE, COMBINA NOTAS CÍTRICAS DE LARANJA & MANGA COM ESPECIARIA SUTIL

10

FRUTAS SILVESTRES *Chá de Frutas*

AROMÁTICO E INTENSO, COM NOTAS DE FRUTOS VERMELHOS MADUROS & ACIDEZ EQUILIBRADA

10

DOSES

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



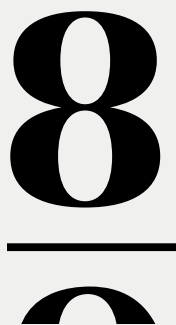
US	JIM BEAM <i>Bourbon</i>	32
	MILHO COMO BASE, MATURADO EM BARRIS NOVOS DE CARVALHO CARBONIZADO	
US	BULLEIT <i>Bourbon</i>	35
	RECEITA COM ALTO TEOR DE CENTEIO, MATURADA EM CARVALHO AMERICANO	
US	MAKERS MARK <i>Bourbon</i>	36
	BASE DE TRIGO VERMELHO DE INVERNO, SEM USO DE CENTEIO	
US	JIM BEAM BLACK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

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

CLÁSSICOS

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



SOFT DRINKS

SEM ÁLCOOL

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	120
BRUT, DEMI-SEC & MOSCATEL	
 VALMARINO & CHURCHILL	235
EXTRA BRUT	
 VOGA	230
PINOT GRIGIO ROSÉ	
 BODEGA IRIBARREM	265
BLANC DE BLANC NATURE	
 MOILLARD CRÉMANT	390
BRUT PRESTIGE CHARDONNAY	

ROSÉ

 CAPELLA DOS CAMPOS	120
MERLOT	
 BEBBER GIARDINO	155
MARSELAN & MALBEC	
 JAS DES VIGNES PROVENCE	210
GRENACHE, SYRAH & CINSULT	

BRANCO

 CASTELLAMARE SELECT	105
SAUVIGNON BLANC	
 CORBELLI	140
PINOT GRIGIO	
 BODEGA IRIBARREM BASCO LOCO	170
CHARDONNAY	
 DON GUERINO MONTEOLIVO	185
ALVARINHO	
 CASTELO DE AZURARA DÃO RESERVA	190
ENCRUZADO, CERCEAL, MALVASIA & BICAL	
 CASTELLAMARE BARRICAS	215
CHARDONNAY	
 FAMÍLIA LEMOS DE ALMEIDA	225
ALVARINHO	
 FAMÍLIA LEMOS DE ALMEIDA FUMÉ	270
SAUVIGNON BLANC	
 BEBBER CHIMANGO CUVÉE	290
CHARDONNAY	
 BODEGA IRIBARREM BAKAR	420
CHARDONNAY	

TAÇA

BR

CASTELLAMARE
150ML

 ESPUMANTE BRUT
CHARDONNAY
CABERNET SAUVIGNON

29

TINTO

 DON GUERINO SINAIS MALBEC	120	 ARTEVIVA ELEMENTAR MARSELAN	270
 BEBBER ALMEJO CABERNET SAUVIGNON	150	 CRUDO Nº 1 TANNAT	290
 VALMARINO RESERVA MERLOT	165	 BODEGA IRIBARREM RESERVA MERLOT	310
 ULIAN L80 CABERNET SAUVIGNON	180	 QUINTA DO CACHÃO RESERVA TOURIGA FRANÇA, TOURIGA NACIONAL & TINTO CÃO	315
  CASTELO DE AZURARA DÃO RESERVA TOURIGA NACIONAL, ALFROCHEIRO, RORIZ & JAEN	190	 ALTOS PARAÍSO PORTEIRA TOURIGA NACIONAL	340
 NORTON DOC MALBEC	195	 ULIAN SPOTACHIO CABERNET SAUVIGNON & MERLOT	360
 CASTELLAMARE BARRICAS TANNAT	205	 BEBBER MARAGATO CUVÉE BLEND	360
 FAMÍLIA LEMOS DE ALMEIDA PINOT NOIR	210	 ARTEVIVA GEODÉSIS SANGIOVESE, MONTEPULCIANO & PRIMITIVO	390
 TERRE NATUZZI CHIANTI RESERVA SANGIOVESE & CABERNET SAUVIGNON	220	 BEBBER LUIGI BESSA TEROLDEGO	400
  DON GUERINO MONTEOLIVO MERLOT & CABERNET FRANC	230	 CHÂTEAU REYNON CABERNET SAUVIGNON, MERLOT & PETIT VERDOT	430
 MARQUÊS DE TOMARES CRIANZA TEMPRANILLO & GRACIANO	240	  TABALI TALINAY PINOT NOIR	480
 CARLOS MONTES TANNAT	240	 VALMARINO & CHURCHILL CABERNET FRANC	505
 PETIT VEGA TEMPRANILLO	250	 BODEGA IRIBARREM AUSART TEMPRANILLO, MERLOT, TANNAT & TOURIGA NACIONAL	520
 VALMARINO XXVII CABERNET FRANC	270	 AMARONE DELLA VALPOLICELLA CORVINA, RONDINELLA & CORVINONE	570
 ARTEVIVA MALU SYRAH, MERLOT & VERMENTINO	270	  DOMAINE DE LA CHARTREUSE CHATEAUNEUF-DU-PAPE GRENACHE, SYRAH, MOURVÈDRE, BOURBOULENC, CLAIRETTE & ROUSSANNE	770
 ALFREDO ROCA RESERVA MALBEC	270		