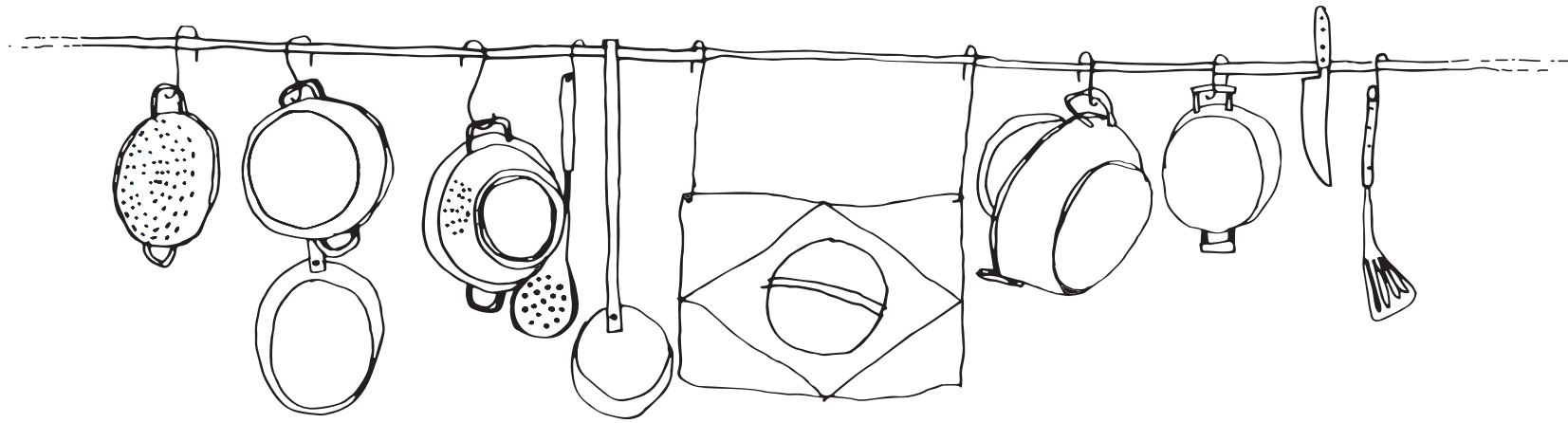


# TORDESILHAS



PARA COMPARTILHAR  
APPETIZERS TO SHARE

**Comissão de Frente**

Pastel de Camarão; Marinada de Abobrinha Brasileira;  
Queijo de Coalho Fresco com Mel de Rapadura; Carne-de-sol  
em Manteiga de garrafa

*Pasties filled with Shrimp; Marinade of Brazilian Zucchini;  
Special Cheese with Sugar Cane Honey; Jerked Beef with  
Special Butter*

**Bolinho de Pirarucu  
e Conserva de Legume**

*Pirarucu (Amazonian fish) Balls with Vegetables*

**Casquinha de Siri (Ilhéus-BA)**

*Special Crabmeat*

**Pastel de Carne e Queijo**

*Pasties filled with Meat and Cheese*

**Pastel de Camarão**

*Pasties filled with Shrimp*

**Queijo de Coalho Fresco (Agreste - PE)  
com Mel de Rapadura**

*Special White Cheese with Sugar Cane Honey*

**Bolinho Errado**

Massa pura de mandioca e parmesão  
*Fried Manioc Balls with Parmesan Cheese*

**Torresmos**

*Pork Scratchings*

PARA NÃO DIVIDIR  
INDIVIDUAL APPETIZERS

**Caldinho de Feijão com Torresmos**

*Bean Broth with Pork Scratchings*

**Bobozinho de Camarão**

*Shrimp in Manioc Cream with Coconut Milk*

**Aparecidinho**

Escondidinho invertido – jabá de tirinhas sobre pirão de mandioca

*Jerked Beef on Manioc Cream*

**Espaguete de Abobrinha ao Molho de Queijo Artesanal  
Mineiro e Tomates Assados com Aliche**

*Spaghetti of Zucchini with Sauce of Artisan Cheese,  
Roast Tomatoes and Anchovies*

**Salada de Folhas Miúdas, Laranja Bahia e Pupunha  
ao Molho Delicado de Taperebá**

*Baby Leaf Salad, Orange and Palm Heart  
with Taperebá (Brazilian Fruit) Sauce*

**Marinada de Abóbora,  
Camarões Grelhados e Folhas**

*Slices of Marinated Squash, grilled Shrimps and Leaves*

**Tacacá**

Caldo com tucupi, jambu, goma de tapioca e camarão seco  
*Exotic Amazonian broth prepared with Tucupi, Jambu,  
Tapioca paste and dried Shrimp*

# DA TRADIÇÃO



H - Dicas de harmonização dos pratos com vinhos da carta / *Pairing with*

## Bobó de Camarão

*Shrimp in Manioc Cream with Coconut Milk and 'Dendê' Oil Farofa*

H: CHARDONNAY VILLA FRANCONI

## O Prato Nosso de Cada Dia

Contra-filé acebolado, arroz, feijão, mandioca frita  
e salada de almeirão

*Steak with Onions, Rice, Beans, Fried Manioc and Wild Chicory Salad*

H: MERLOT SALTON DESEJO

## Moqueca Capixaba (peixe)

*Slices of Fish in Tomato and 'Urucum' Sauce*

H: SAUVIGNON BLANC VILLARD EXPRESIÓN

## Moqueca Capixaba (peixe e camarão)

*Slices of Fish and Shrimp in Tomato and 'Urucum' Sauce*

H: CAVE GEISSE BRUT; SAUVIGNON BLANC VILLARD EXPRESIÓN

## Filé com Batatas Portuguesas, Farofa Beiju e Arroz

*Steak (filet mignon) with Roasted Potatoes, Rice and 'Farofa'*

H: MALBEC PUNTO FINAL ETIQUETA BRANCA; AMALAYA

## Barreado (no mínimo para dois)

*Meat Simmered for 14 hours in a Closed Clay Pot  
(order accepted for a minimum of 2 people)*

H: QUINTA DO SEIVAL CASTAS PORTUGUESAS; PINOT NOIR TERRANOBLE

## Pato no Tucupi

*Roasted Duck Immersed in 'Tucupi' and Jambu*

H: CHENIN BLANC AVONDALE

# NÃO PERCA

A M U S T

## Feijoada

(Almoço de Sábados / Saturday Lunch)

*The most popular dish of Brazil*

## Prato de Resistência

Pratos de primeira com ingredientes considerados  
de segunda - miúdos, amargos, gelatinosos,  
exóticos, diferentes

## Tem Tacacá na Tietê

Uma vez por mês a chef Mara Salles monta a sua  
barraca de Tacacá na Tietê e, como em Belém, serve  
essa deliciosa iguaria amazônica ao cair da tarde

## Combinado Brasil

O primeiro menu-degustação de comida brasileira;  
de terça a sábado no jantar

*Tasting Menu - from Tuesday through Saturday*



# D A C H E F

## **Pirarucu Grelhado, Tucupi e Minilegumes**

*Grilled Pirarucu (Amazonian Fish)  
with Tucupi and Mini-vegetables*

H: SAUVIGNON BLANC GROVE MILL

## **Filhote ao Molho de Hortaliças com Purê de Banana-da-terra**

*Filhote (Amazonian fish) in Green Vegetables Sauce  
with Banana Purée*

H: CHARDONNAY VILLA FRANCONI; CHARDONNAY/SEMILLON STAMP  
OF AUSTRALIA

## **Robalo ao Molho de Moqueca, Caruru, Açaçá e Farofa de Dendê**

*Robalo (Bass) in Moqueca Sauce, Caruru from Bahia,  
Açaçá and Dendê Oil 'Farofa'*

H: ESPUMANTE CAVE GEISSE NATURE TERROIR; PINOTAGE AVONDALE

## **Guisado de Cordeiro com Cuscuz de Farinha Ovinha de Uarini (AM) e Legumes**

*Lamb Stew with Couscous of Special Manioc Flour  
and Vegetables*

H: BOURGOGNE HAUTES COTES DE NUITS

## **Ripa de Costelinha de Porco com Risoto Mulato e Couve**

*Pork Chops served with Browned Rice  
(prepared with Feijoada Sauce) and Cabbage*

H: PINOT NOIR AMAYNA

## **Três Carnes do Sertão**

*Carne-de-sol, Jabá e Carne Seca com Vinagrete de Feijão  
Manteiguinha de Santarém e Farofa Crocante*

*Three kinds of Dried Meat  
with Vinaigrette of Special Beans and 'Farofa'*

H: CHATEAU PRIEURÉ MARQUET

## **Galeto Assado, Curau de Milho Verde e Arroz de Abobrinha ao Perfume de Pequi**

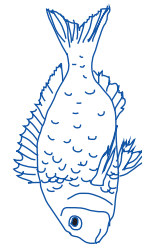
*Cockerel with 'Curau' (corn purée) served with Rice  
and Zucchini scented with 'Pequi' (Brazilian fruit)*

H: PINOT NOIR TRINITY HILL

## **Moqueca de Banana-da-terra (vegetariana)**

*Vegetarian option: slices of Plantain  
in Tomato and Dendê Oil Sauce*

H: SAUVIGNON BLANC LOS VASCOS; CHENIN BLANC AVONDALE



S O B R E M E S A S

D E S S E R T S

**Três Sorvetes Amazônicos (açai, cupuaçu e  
tapioca) sobre Pérolas de Jambu**

*Three kinds of Amazonian fruit Ice-cream  
(açai, cupuaçu and tapioca)*

**Cocada de Tabuleiro com Sorvete de Tapioca  
e Calda de Tamarindo**

*Flat Coconut sweet with Tapioca Ice-cream  
and Tamarind sauce*

**Pavê de Chocolate com Café e Cristais  
de Pimenta-de-cheiro**

*Chocolate with Coffee Mousse, Crunch Biscuit  
and Crystallized Chili Pepper*

**Manezinho Araújo**

*Vanilla Cream and Caramelized Banana,  
with a Golden Merengue*

**Pudim de Tapioca com Baba-de-Moça**

*'Tapioca' Pudding Served with Coconut Milk Custard*

**Creme Anglaise de Pequi, Compota de  
Maracujá e Suspiros de Jatobá**

*Crème Anglaise of Pequi, Passion Fruit Compote  
and Meringues*

**Frutas da Estação**

*Fresh Fruits*

# SIGNIFICADOS

MEANINGS

---

## ACAÇÁ

Manjar de arroz com leve aroma de alecrim. De origem africana, é muito apreciado em Salvador e no Recôncavo Baiano.

*A kind of rice cake originally from Africa and common in Bahia*

## BARREADO

Prato típico de Morretes-PR, feito de carne cozida durante, no mínimo 14 horas, em panela de barro vedada sobre chapa, nunca diretamente ao fogo

*Meat simmered for 14 hours in a Closed Clay Pot*

## CARURU

Prato baiano feito com quiabos, camarão seco, azeite-de-dendê, coentro e amendoim

*Dish from Bahia prepared with okra, peanuts and dried shrimp*

## FAROFA

Técnica de preparo baseada na mistura de farinha de mandioca com outros elementos

*Brazilian recipe - mix of manioc flour with other ingredients*

## JAMBU

Erva amazônica que provoca leve dormência na língua

*An Amazonian Herb that provokes a light and pleasant slightly numb sensation in the tongue*

## TAPIOCA

Importante derivado da farinha de mandioca, com a qual se faz inúmeras preparações

*Subproduct of manioc similar to the starch*

## TUCUPI

Líquido extraído da mandioca brava, os de melhor qualidade vêm do estado do Pará, na Amazônia brasileira

*A liquid extracted from the manioc in Amazonia*

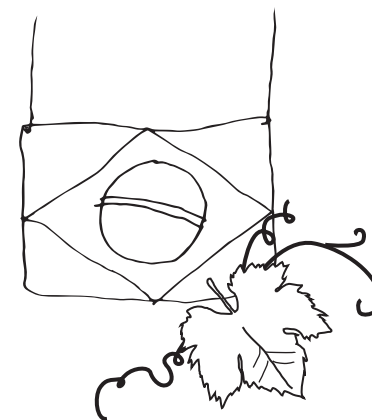
## URUCUM

Colorífico usado pelos índios para pintura e também como condimento e corante em diversos pratos brasileiros

*Annatto - Natural colorant used as ingredient in Brazilian dishes*

# CARTA DE VINHOS

**E** ENCORPADO / *FULL BODIED*    **M** MÉDIO CORPO / *MEDIUM*    **L** LEVE / *LIGHT*



## ESPUMANTES, VINHOS BRANCOS E ROSÉ BRASILEIROS *SPARKLING, WHITE AND ROSÉ BRAZILIAN WINES*

- Espumante Brut Reserva Ouro Salton** **E**  
*Serra Gaúcha-RS*
- Espumante Miolo Brut** **L**  
*Vale dos Vinhedos-RS*
- Espumante Cave Geisse Brut** **M**  
*Pinto Bandeira -RS*
- Espumante Cave Geisse Nature Terroir** **E**  
*Pinto Bandeira-RS*
- Espumante Cave Geisse Rosé Brut** **M**  
*Pinto Bandeira -RS*
- Sauvignon Blanc Núbio, Sanjo** **L**  
*São Joaquim, SC*
- Sauvignon Blanc Villa Francioni** **M**  
*São Joaquim-SC*
- Chardonnay Utopia Glamour, Quinta Santa Maria** **L**  
*São Joaquim-SC*
- Chardonnay Villa Francioni Lote II** **E**  
*São Joaquim-SC*
- Chardonnay Salton Volpi, Brasil** **M**  
*Serra Gaúcha-RS*
- Pinot Grigio Reserva Miolo** **L**  
*Campanha-RS*

## VINHOS TINTOS BRASILEIROS *BRAZILIAN RED WINES*

- Villa Francioni** **E**  
*São Joaquim-SC*
- Talento Salton** **M**  
*Serra Gaúcha-RS*
- Merlot Salton Desejo** **E**  
*Serra Gaúcha-RS*
- Cabernet Sauvignon Salton Volpi** **M**  
*Serra Gaúcha-RS*
- Quinta do Seival Castas Portuguesas** **E**  
*Miolo, Campanha-RS*
- Utopia Mosaïque, Quinta Santa Maria** **M**  
*São Joaquim-SC*
- Tannat Vallontano R\$75** **E**  
*Vale dos Vinhedos-RS*
- Innominabile Villagio Grando Lote IV** **E**  
*Água Doce-SC*
- Além-Mar Villagio Grando** **E**  
*Água Doce-SC*
- Pinot Noir Bellavista State, Bueno, Miolo** **M**  
*Campanha-RS*

# BRANCOS / ROSÉ

WHITE AND ROSÉ WINES

**Sauvignon Blanc Los Vascos, Baron Rothschild-Lafite** L  
*Colchagua, Chile*

**Sauvignon Blanc Villard Expresión** M  
*Casablanca, Chile*

**Sauvignon Blanc Cool Coast Casa Silva** M  
*Paredones State, Colchagua, Chile*

**Sauvignon Blanc Casa Rivas** M  
*Maipo, Chile*

**Chardonnay Los Vascos, Baron de Rothschild-Lafite** M  
*Colchagua, Chile*

**Chardonnay Caliterra Reserva** M  
*Casablanca, Chile*

**Rosé Miguel Torres Santa Digna** M  
*Curicó, Chile*

**Torrentés Altas Cumbres, Lagarde** M  
*Salta, Argentina*

**Chardonnay Alamos, Catena** M  
*Mendoza, Argentina*

**Viognier Altas Cumbres, Lagarde** M  
*Lujan de Cuyo, Argentina*

**Torres Viña Sol (Parellada)** L  
*Penedés, Espanha*

**Gros Manseng Sauvignon La Gascogne, Alain Brumont** M  
*Madiran, França*

**Muscadet Sévre et Maine sur Lie, La Griffie Bernard Chéreau** L  
*Loire, França*

**Loureiro Muros Antigos, Anselmo Mendes** M  
*Melgaço, Portugal*

**Dom Rafael Branco, Herdade do Mouchão** L  
*Alentejo, Portugal*

**Chardonnay/Semillon Stamp of Australia, Hardy's** L  
*Austrália*

**Chenin Blanc Avondale** L  
*Paarl, África do Sul*

**Riesling Trocken dr Loosen** L  
*Mosel, Alemanha*

**Sauvignon Blanc Grove Mill** M  
*Malborough, Nova Zelândia*

# S O B R E M E S A (TAÇA)

**Intenso Salton (sobremesa)**  
*Serra Gaúcha-RS, Brasil*

**Vinho do Porto Messias Tawny**  
*Porto, Portugal*

**Vinho do Porto Warre's Warrior Special Ruby (Vintage Character)**  
*Porto, Portugal*

# CHAMPAGNE / ESPUMANTE / PROSECCO

**Champagne Roger Manceaux Brut Premier Cru** M  
*Rilly-la-Montagne, Champagne, França*

**Collin Crémant de Limoux Blanc Cuvée Tradition** M  
*Languedoc-Roussillon, França*

**Prosecco di Valdobbiadene Brut Valdo** L  
*Valdobbiadene, Itália*



# TINTOS

## RED WINES

**Cabernet Sauvignon Casa Rivas Reserva** M  
*Maipo, Chile*

**Merlot Reserva Casa Silva** E  
*Colchagua, Chile*

**Syrah Falernia** M  
*Elqui, Chile*

**Carménère Gran Reserva Casa Silva** M  
*Colchagua, Chile*

**Carménère Alto Terra Andina** M  
*Vale Central, Chile*

**Carménère El Sueño, Familia Geisse** M  
*Colchagua, Chile*

**Syrah Reserva Santa Digna, Miguel Torres** M  
*Curicó, Chile*

**Syrah Legado Reserva, De Martino** M  
*Choapa, Chile*

**Carménère/Syrah Falernia Reserva** M  
*Elqui, Chile*

**Pinot Noir Terranoble Reserva** M  
*Casablanca, Chile*

**Pinot Noir Amayna, Vinha Garcés Silva** M  
*Leyda, Chile*

**Single Vyneard Limavida, De Martino** E  
*Maule, Chile*

**Malbec Intis, Finca Las Moras** M  
*Vale de Tulum, San Juan, Argentina*

**Malbec Mil Piedras** E  
*Tunuyan, Mendoza, Argentina*

**Malbec Dolium** E  
*Agrelo, Lujan de Cuyo, Mendoza, Argentina*

**Malbec Punto Final Etiqueta Branca, Renacer** E  
*Mendoza, Argentina*

**Amalaya, Colomé** E  
*Calchaqui, Salta, Argentina*

**Malbec/Cabernet Sauvignon Amancaya, Bodegas Caro -  
Catena Zapata & Chateau Lafite-Rothschild** E  
*Mendoza, Argentina*

**Syrah/Syrah DV Catena** E  
*Mendoza, Argentina*

**Cabernet Sauvignon Lagarde** M  
*Mendoza, Argentina*

**Cabernet Sauvignon Malma, Reserva de Familia** E  
*Patagonia, Argentina*

**Alma Negra Misterio, Ernesto Catena, Tikal** E  
*Mendoza, Argentina*

**Lagarde Guarda** E  
*Mendoza, Argentina*

**Merlot Atrium Torres** M  
*Penedés, Espanha*

**Luis Cañas Tinto, Crianza** M  
*Rioja, Espanha*

**Tempranillo Torres Coronas** M  
*Penedés, Espanha*

**Condado de Haza, Pesquera** E  
*Ribera del Duero, Espanha*

# TINTOS

## RED WINES

**Bourgogne Hautes Cotes de Nuits, Glantenet Père & Fils** L

*Bourgogne, França*

**Mouton Cadet, Baron Philippe de Rothschild** M

*Bordeaux, França*

**Chateau Prieuré Marquet** M

*Bordeaux, França*

**Le Loup dans la Bergerie, Jean Orliac** L

*Languedoc, França*

**Chianti Colli Senesi Tiberini, Podere Le Caggiolo** M

*Montepulciano, Itália*

**Nero d'Avola Cusumano** M

*Sicilia, Itália*

**Barbera d'Asti Castello del Poggo** E

*Piemonte, Itália*

**Barolo Annuziata Cacina Del Monasterio** E

*Piemonte, Itália*

**Vinha do Putto, Campolargo** M

*Bairrada, Portugal*

**Eugênio de Almeida, Fundação Eugênio de Almeida** L

*Alentejo, Portugal*

**Cortes de Cima** E

*Alentejo, Portugal*

**Quinta da Alorna Reserva** E

*Tejo, Portugal*

**Shiraz/Cabernet Sauvignon Stamp of Australia, Hardy's** L

*Austrália*

**Pinotage Avondale** L

*Paarl, África do Sul*

**Pinot Noir Trinity Hill** L

*Hawkes Bay, Nova Zelândia*

## VINHOS EM 1/2 GF (375mL)

**Sauvignon Blanc Casa Rivas** M

*Maipo, Chile*

**Chardonnay Caliterra Reserva** M

*Casablanca, Chile*

**Carménère Alto Terra Andina** M

*Vale Central, Chile*

**Cabernet Sauvignon Casa Rivas** M

*Maipo, Chile*

**Malbec Mil Piedras, Tunuyan** E

*Mendoza, Argentina*

**Syrah Falernia** M

*Elqui, Chile*

# CACHAÇAS

*Brazilian drink made by distilling sugar cane, used for preparing the delicious caipirinha, the most famous Brazilian cocktail*

## RESERVADAS

### CACHAÇA RESERVE

Cachaças superiores com envelhecimento ou descanso em barris de madeira, de qualidade atestada por inúmeras premiações em revistas especializadas.

**Anísio Santiago** – 44,8% (gf 600 ml)

*Salinas-MG*

**Germana 10 anos** – 40% (gf 750 ml)

*Nova União-MG*

**Piragibana** – 47% (gf 600 ml)

*Salinas-MG*

**Armazém Vieira Ônix** – 40% (gf 750ml)

*Florianópolis-SC*

**Bodocó 15 anos** – 45% (gf 1L) (dose)

*Betim-MG*

**Magnífica Reserva Soleira** – 43% (gf 700 ml) (dose)

*Vassouras-RJ*

**Áurea Custódio** – 40% (gf 750 ml) (dose)

*Ribeirão das Neves-MG*

**Da Tulha Reserva Especial 2008** – 40% (gf 750 ml) (dose)

*Mococa-SP*

**Cachaça do Barão Reserva Platina** – 41% (gf 700ml) (dose) *Leme-SP*

**Vale Verde** – 40% (gf 700 ml) (dose)

*Betim-MG*

**Da Quinta (umburana)** – 40% (gf 500 ml) (dose)

*Carmo-RJ*

**Casa Bucco** – 40% (gf 750 ml) (dose)

*Passo Velho-RS*

**Reserva do Gerente Extra Premium** – 42% (gf 500ml) (dose)

*Guarapari-ES*

**Colombina** – 45% (gf 700 ml) (dose)

*Alvinópolis-MG*

**Fabulosa Premium** – 42% (gf 700 ml) (dose)

*Salinas-MG*

**Volúpia Res. Especial**, – 42% (gf 700 ml) (dose)

*Alagoa Grande-PB*

**Sabor de Minas Premium** – 42% (gf 950 ml) (dose)

*Salinas-MG*

**Weber Haus Reserva Especial** – 38% (gf 700 ml) (dose)

*Ivoti-RS*

**Maria Izabel** – 44% (gf 700 ml) (dose)

*Parati-RJ*

**Canarinha** – 44% (gf 600 ml) (dose)

*Salinas-MG*

**Tabaroa** – 46% (gf 600 ml) (dose)

*Prados-MG*

**Santa Terezinha Res. Sassafras** - 38% (gf 500 ml) (dose)

*São Roque do Canaã-ES*

# CACHAÇAS

## DESTAQUES *HIGHLIGHTS* (gf) (dose)

**Armazém Vieira Tradicional**, Florianópolis-SC; **Carvalho Extra Premium**, Recife-PE; **Espírito de Minas**, São Tiago-MG; **Germana**, Nova União-MG; **Magnífica**, Vassouras-RJ; **Musa Ouro** (banana), Itajubá-MG; **Rainha do Norte de Minas**, Montes Claros-MG; **Serra Limpa**, Duas Estradas-PB; **30 Luas Premium**, Osório-RS; **Triunfo**, Triunfo-PE; **Velho Pescador** (prata), Osório-RS; **Weber Haus** (umburana), Ivoti-RS

## CACHAÇAS ARTESANAIS ESPECIAIS

### *SPECIAL HANDMADE CACHAÇAS* (gf) (dose)

**Artista**, Salinas-MG; **Boa Luz**, Laranjeiras-SE; **Capim Cheiroso**, Santa Bárbara -MG, **Dedo de Prosa** (louro-canela), Piranguinho-MG; **Engenho Doce**, Passa Quatro-MG; **Famigerada**, Mato Verde-MG; **Fidalga**, Congonhal-MG; **Gota Serena**, Parnamirim-RN; **Jacuba** (ouro e prata), Coronel Xavier Chaves-MG; **Jardim**, Goianinha-RN; **João Mendes** (ouro), Perdões-MG; **Lua Cheia**, Salinas - MG; **Mazzaropi**, Taubaté-SP; **Minha Deusa**, Betim-MG; **Sapucaia Velha**, Pindamonhangaba -SP; **Poesia**, Munhoz-MG; **Prazer de Minas**, Esmeraldas-MG; **Providência Reserva Especial**, Buenópolis-MG; **Santo Grau**, Coronel Xavier-MG; **Serra das Almas**, Chapada Diamantina-BA; **Soberana**, Varginha-MG

### CACHAÇAS ARTESANAIS *HANDMADE CACHAÇAS* (gf) (dose)

**Autêntica** (ouro), Itu-SP; **Boazinha**, Salinas-MG; **Caetano's**, Nova União-MG; **Claudionor**, Januária-MG; **Ferreira Reserva Especial**, Januária-MG; **João Mendes** (prata), Perdões-MG; **Lua Nova**, Salinas-MG; **Maria da Cruz**, Pedras de Maria da Cruz-MG; **Mato Dentro**, São Luiz do Paraitinga-SP; **Sabor de Minas**, Salinas-MG; **Saliboa**, Salinas-MG; **Salicana**, Salinas-MG; **Salinas**, Salinas-MG; **Seleta**, Salinas-MG

# WHISKIES

## Importados 12 anos

Black Label, Chivas Regal, Buchanas

## Importados 8 anos

Red Label, JB, Ballantines

## Nacionalizado (Bells)

Bourbon (Jack Daniels)

# BRANDYS, LICORES E OUTROS

Napoleón

Fundador

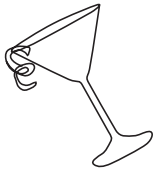
Domecq

Licores nacionais

Licores importados

Bebidas nacionais

Bebidas importadas



**DRINKS E  
COQUETÉIS TRADICIONAIS**  
TRADITIONAL  
COCKTAILS

Bloody Mary, Daiquiri, Gin Tônica,  
Piña Colada, Margarita, Alexander,  
Manhattan, Dry Martini, Negroni,  
Whisky Sour

**CERVEJAS**  
BRAZILIAN BEERS

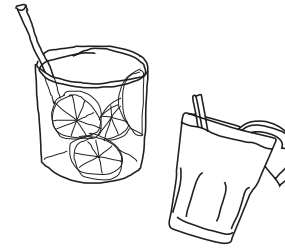
Therezópolis Gold 600 ml, Teresópolis-RJ  
Bamberg Camila Camila 600 ml, Votorantim-SP  
Original 600 ml  
Cerpa 350 ml, Belém-PA  
Kronenbier (sem álcool / no alcohol) 350 ml  
Eisenbahn Pilsen 355 ml, Blumenau-SC  
Eisenbahn Weizenbier (trigo) 355 ml, Blumenau-SC  
Eisenbahn Dunkel (cerveja escura) 355 ml, Blumenau-SC  
Bamberg Rauchbier 355 ml, Votorantim-SP

**OUTRAS BEBIDAS**  
SOFT DRINKS/WATER

Refrigerantes / Água  
Águas Especiais  
Cambuquira (gás) / Caxambu (sem gás)  
Sucos (frutas diversas)  
Suco de Tomate

**BATIDAS DO BRASIL E OUTROS RITMOS**

DRINKS FROM BRAZIL AND OTHER RHYTHMS



**Caipirinha Sertaneja**  
Cachaça comum / *common cachaça*

**Caipirinha Bossa Nova**  
Cachaça Jacuba / *handmade*

**Caipirinha Clube da Esquina**  
Cachaça Salinas / *handmade*

**Caipirinha Tropicália**  
Cachaça Capim Cheiroso / *handmade*

**Caipirinha Clássica**  
Cachaça Espírito de Minas / *handmade*

**Caipiroska Country** (vodka nac.) (vodka imp.)

**Caipiríssima Reggae** (rum nac.) (rum imp.)

**Pupurri – Caipifruta**  
(cachaça) (vodka/cach art.) (vodka imp.)

**Sambas de uma nota só**  
(cachaça) (vodka/cach art.) (vodka imp.)  
Batida de maracujá ou coco  
*Coconut or passion fruit drink*

**Forró do Caju Amigo**  
Suco de caju, caju em calda e cachaça artesanal  
*Handmade cachaça, cashew juice, cashew syrup*

**Xote**  
Cachaça artesanal, suco de pitanga e pimenta cumari-do-Pará  
*Handmade cachaça, 'pitanga' juice and cumari chilli*

**Salsa Mojito** (rum nac.) (rum imp.)  
Rum, suco de limão, soda e hortelã

**Cuba Libre son** (rum nac.) (rum imp.)  
Rum, coca e limão

**Rock Tequila Sunrise**  
Tequila, suco de laranja e Grenadine