CARIB CARIOCA

Português

Cardápio Caribenho

ENTRADAS

Toast Tapa Caribe Chilli (2unid) | R$ 26,00
Torrada de arepa negra, guacamole, pimenta dedo de moça, tomate italiano, cebola roxa, pimenta Tabasco, coentro e broto de beterraba.

Toast Tapa X-Tail (2unid) | R$ 33,00
Torrada de arepa, rabada desfiada e pesto de agrião.

Tartare de Camarão | R$ 49,00
Camarão, ikura, mousse de avocado, maionese de leite, pimentão amarelo, pimentão verde, pimentão vermelho, alho, gengibre cebola roxa, pimenta biquinho, broto de beterraba e broto de rúcula.

Ceviche de Frutos do Mar | R$ 40,00
Salmão, camarão, badejo, kani, polvo, ikura, coentro, alho, gengibre e chips de banana.

PORÇÕES

Nacho Jerk | R$ 44,00
Frango jerk desfiado ao molho jerk, salsa, coentro com queijo. Acompanha Nacho.

Taco Shell Jerk | R$ 33,00
Frango marinado ao molho jerk, suco de limão, azeite, salada de repolho roxo, cebola roxa, abacaxi e sauce Jerk tortilha de milho.

Chicken Wings Jerk | R$ 32,00
Asinha e drumet de frango marinada no molho jerk com empanado crocante.

Frango Jerk à Passarinho | R$ 35,00
Cortes de frango à passarinho marinado no molho jerk.

Camarão Caribenho | R$ 63,00
Camarão empanado no coco e tapioca. Acompanha geleia spicy de abacaxi com pimenta jamaicana.

SALADAS

Salada Jerk | R$ 37,00
Tiras de frango ao molho jerk, alface americana, rúcula, crouton e molho caesar.

CC Salada | R$ 51,00
Camarão, rúcula, alface americana, azedinha, brotos e molho goma dare.

Salada de Bacalhau | R$ 45,00
Bacalhau, agrião, azeitona preta, pimenta biquinho, pimenta dedo de moça e vinagrete de feijão fradinho.

PRATOS

Frango ao Molho Curry Jamaicano | R$ 49,00
Sobrecoxa ao curry, purê aligot de abóbora com farofa jamaicana.

Frango ao Molho Jerk | R$ 42,00
Galetinho ao molho jerk, arroz com feijão jamaicano ao leite de coco, pimenta jamaicana, especiarias e patacones de banana.

Peixe Escovitch Jamaicano | R$ 54,00
Filet de peixe pargo, pimentões verde e amarelo, mini cenoura e pimenta scoth. Acompanha arroz branco

Pineapple Shrimp Gratin | R$ 146,00
Camarão em cubos, cubos de abacaxi ao curry e cream de queijos. Acompanha arroz de jasmim e farofa crocante.

Roupa Velha (cupim) | R$ 55,00
Cupim marinado no vinho tinto com pimenta jalapeño, pimentões, cebola roxa. Acompanha arroz de jasmim com ervilha e farofa crocante

Tornedor Coffee | R$ 63,00
280g de Filet mignon ao tournedor com creme de café e Rum caribenho. Acompanha batata sauté ao curry.

Oxtails and Rice | R$ 48,00
Rabada bovina com feijão branco, cenoura e batata. Acompanha arroz de jasmim

Macaroni (Mac and Cheese) | R$ 49,00
Macarrão, queijo muçarela, queijo cheddar, sal kosher, mostarda dijón, molho inglês, pimentão vermelho, pimenta scotch bonnet, pimenta dedo de moça e pimenta biquinho

Picadinho Suíno | R$ 43,00
Picadinho de lombo suíno ao molho com arroz de ervilha, feijão e ovo poche com chips de batata.

Pineapple Pork | R$ 119,00
Abacaxi recheado com cubinho de lombo suíno, pimenta jalapeño, curry, leite de coco. Acompanha arroz de ervilhas e banana chips

Cardápio Brasileiro

ENTRADINHAS

Bruschetta de Caju (2unid) | R$ 24,00
Caju confit, alho, cebola roxa, azeite, sal, pimenta dedo de moça e queijo grana padano

Crocante de Lagosta (2unid) | R$ 59,00
Cestinhas de harumaki, alho poró caramelizado, lagosta na manteiga de ervas

Cestinhas de Bacalhau (2unid) | R$ 49,00
Lascas de bacalhau marinadas no azeite, azeitona portuguesa, pimentão, cebola roxa e tomate confit

---

ESPETINHOS

Filet Mignon	R$ 21,00
Coração	R$ 17,00
Kafta Recheada de Queijo	R$ 18,00
Linguiça Mineira	R$ 16,00
Linguiça Recheada de Provolone	R$ 21,00
Frango	R$ 15,00

PASTÉIS

Carne	R$ 9,00
Queijo	R$ 9,00
Bobó de camarão	R$ 17,00
Rabada	R$ 15,00
Costelinha Suína	R$ 15,00

PORÇÕES

Bolinho de Feijoada (5 unid) | R$ 36,00
Tutu de feijão recheado de bacon, calabresa e couve na manteiga

Bolinho Português (5 unid) | R$ 42,00
Bacalhau ao limão pepper, batata asterix, pimenta dedo de moça e azeitona preta

Dadinho de Gorgonzola | R$ 42,00
Tapioca, leite, gorgonzola. Acompanha geleia de pimenta

Croqueta de Cordeiro (5 unid) | R$ 39,00
Cordeiro, cream roux e hortelã. Acompanha pesto de hortelã

Bolovo ao Curry (5 unid) | R$ 33,00
Porco ao curry, trigo, ovo de codorna. Acompanha geleia de pimenta.

Batata Frita Simples | R$ 29,00
Batata palito frita e sequinha

Batata de Marechal | R$ 49,00
Batata frita, bacon, calabresa, frango à passarinho, cheddar e catupiry.

SALADAS

Salada Caesar | R$ 39,00
Alface americana, rúcula, alface roxa, tiras de frango, crouton e molho caesar

Macarronese | R$ 44,00
Fusilli, tiras de chester, azeitona, milho, queijo grana padano, uva passas e maionese de alho poró

Salada Bacalhau | R$ 58,00
Grão-de-bico, vinagrete, salsão picado, rúcula, azedinha, azeitonas pretas, confit de alho poró e azeite de oliva

---

PRATOS

Bobó de Camarão (meia) | R$ 79,00 - (inteira) | R$ 149,00
Camarão, aipim, leite de coco, dendê. Acompanha arroz de coco

Salmão ao Limão Pepper | R$ 69,00
Salmão marinado e assado no papelote com limão pepper. Acompanha purê de brócolis

Filé de Tilápia | R$ 49,00
Filé de tilápia na manteiga com ervas, purê de baroa e farofa crocante

Costelão Defumado | R$ 59,00
Costela angus desossada, purê de aipim ao queijo e farofa de pistache

Costelinha Suína | R$ 51,00
Costelinha suína defumada. Acompanha canjiquinha e crispy de couve.

Frango com Quiabo | R$ 43,00
Sobrecoxa ao molho, aligot de canjiquinha com quiabo grelhada.

Milanesa de Angus | R$ 73,00
Filet de angus empanado a milanesa. Acompanha creme de espinafre e arroz branco

Fígado Carioca | R$ 49,00
Bife de fígado em tirinhas empanados e fritos. Acompanha purê de abóbora e farofinha de pistache com chips de banana moída

Mini Feijoada | R$ 39,00
Feijão, lombo suíno, suan, linguiça de paio, costelinha, arroz branco, farofa, couve e torresmo

Arroz de Rabada | R$ 48,00
Rabada desfiada marinada na cerveja preta, especiarias, cebola roxa, pimentão vermelho e arroz de jasmim

---

SOBREMESAS

Roll Cake | R$ 33,00
Mini bolinho de rolo. Acompanhado de sorvete de queijo e chantilly de goiabada.

Brownie | R$ 30,00
Brownie de doce de leite. Acompanha sorvete de baunilha, farofa de castanha e chantilly.

French Toast | R$ 26,00
Rabanada típica caribenha com frutas cristalizadas. Acompanha sorvete de pistache.

Oven Cocada | R$ 33,00
Cocadinha de forno. Acompanhada de sorvete de banana e chantilly de coco

Bebidas

SEM ÁLCOOL

Água	R$ 6,00
Água c/ Gás	R$ 6,00
Coca Cola	R$ 7,00
Coca Cola sem açúcar	R$ 7,00
Guaraná Antarctica	R$ 7,00
Sprite	R$ 7,00
Fanta Laranja	R$ 7,00
Fanta Uva	R$ 7,00
Mate Leão	R$ 7,90
Mate Leão light	R$ 7,90
Mate Limão light	R$ 7,90
Ice Tea pêssego	R$ 7,90
Ice Tea limão	R$ 7,90
Ice Tea pêssego light	R$ 7,90
H2O	R$ 8,10
H2O limoneto	R$ 8,10
Red Bull	R$ 12,90
Red Bull Tropical	R$ 14,00
Red Bull Melancia	R$ 14,00
Mate da Casa 400ml	R$ 10,00
Mate da Casa c/ Laranja 400ml	R$ 12,00
Ice Tea da Casa 400ml	R$ 13,00
Limonada de Coco 400ml	R$ 18,90
Suco de Laranja 400ml	R$ 14,00
Suco de Laranja 1L	R$ 34,00
Suco de Uva Integral 400ml	R$ 18,00
Suco de Uva Integral 1L	R$ 39,00

CERVEJAS

Becks 600ml	R$ 17,00
Heineken 600ml	R$ 17,00
Spartzen 600ml	R$ 15,00
Antártica Original 600ml	R$ 15,00
Budweiser 600ml	R$ 15,00
Corona	R$ 15,00

DOSES

Vodka Smirnoff	R$ 12,00
Vodka Atlantique Orgânica	R$ 13,00
Vodka Stolichnaya	R$ 17,00
Vodka Ciroc	R$ 20,00
Vodka Grey Goose	R$ 20,00
Cachaça Nega Fulo	R$18,00
Gin Tanqueray	R$15,00
Gin Bombay	R$18,00
Gin Atlantic	R$ 15,00
Licor 43	R$ 15,00
Amarula	R$ 12,00
Cointreau	R$ 12,00
Fireball	R$ 15,00
Tequila José Cuervo	R$ 20,00
Jose Cuervo 1800	R$ 28,00

WHISKY dose

Red Label	R$ 20,00
Black Label	R$ 24,00
Gold Label	R$ 30,00
Blue Label	R$ 55,00
Macallan 12 anos	R$ 28,00
Chivas 12 anos	R$ 25,00
Chivas 18 anos	R$ 32,00

CAFÉ | R$ 6,50

CARIB CARIOCA

Inglês

Caribbean Menu

APPETIZER

Toast Tapa Caribe Chili (2 units) | R$ 26,00
Arepa toast, guacamole, girl's finger pepper, italian tomato, red onion, tabasco pepper, cilantro and beet sprouts.

Toast Tapa X-Tail (2 units) | R$ 33,00
Arepa toast, shredded oxtail and watercress pesto.

Shrimp Tartare | R$ 49,00
Shrimp, ikura, avocado mousse, milk mayonnaise, yellow peppers, green peppers, red peppers, garlic, ginger red onion, pout pepper, beet sprouts and arugula sprouts.

Seafood Ceviche | R$ 40,00
Salmon, shrimp, whiting, kani, octopus, ikura, cilantro, garlic, ginger and banana chips.

PORTIONS

Jerk Chicken Nachos | R$ 44,00
Shredded jerk chicken, with jerk sauce, parsley, cilantro with cheese and herb cheese sauce. Served with Nacho

Jerk Chicken Tacos | R$ 33,00
Chicken marinated in jerk sauce, lemon juice, olive oil red cabbage salad, red onion, pineapple and sauce Jerk corn tortilla

Jerk Chicken Wings | R$ 32,00
Chicken wing and drumet marinated in jerk sauce with crispy breading.

Jerk Marinated Chicken Cutlets | R$ 35,00
Chicken cutlets marinated in jerk sauce

Caribbean Shrimp | R$ 63,00
Shrimp breaded in coconut and tapioca. Accompanies spicy pineapple jam with jamaican pepper.

SALADS

Jerk Salad | R$ 37,00
Chicken strips in jerk sauce, iceberg lettuce, arugula, crouton and caesar sauce.

CC Salad | R$ 51,00
Shrimp, arugula, iceberg lettuce, sorrel, sprouts and gummy dare sauce.

Cod Salad | R$ 45,00
Cod, watercress, black olives, pout pepper, girl finger pepper, black-eyed pea vinaigrette

---

PLATES

Chicken with Jamaican Curry Sauce | R$ 49,00
Curry chicken drumstick, pumpkin aligot puree with Jamaican farofa.

Jerk Chicken | R$ 42,00
Chicken with jerk sauce, rice with Jamaican beans with coconut milk, Jamaican pepper, spices and banana patacones.

Jamaican Escovitch Fish | R$ 54,00
Pargo fish fillet, green and yellow peppers, mini carrot and scoth pepper. Served with white rice

Pineapple Shrimp Gratin | R$ 146,00
Shrimp in cubes, pineapple curry cubes and cream cheese. Accompany rice with crispy farofa.

Old Clothes (Hump Steak) | R$ 55,00
Hump steak marinated in red wine with jalapeño pepper, bell peppers and red onion. Served with jasmine rice n' peas along with crispy farofa

Coffee Tourner | R$ 63,00
280g of filet mignon in tournedor with coffee cream and caribbean rum. Accompanied by sautéed potato in curry.

Oxtails and Rice | R$ 48,00
Beef oxtail with white beans, carrots and potatoes. Accompanied by jasmine rice

Macaroni (Mac and Cheese) | R$ 49,00
Macaroni, mozzarella cheese, cheddar cheese, kosher salt, dijon mustard, worcestershire sauce, red pepper, scotch bonnet pepper, girl finger pepper and biquinho pepper

Minced Pork | R$ 43,00
Pork loin mincemeat in sauce with pea rice, beans and poached egg and potato chips.

Pineapple Pork | R$ 119,00
Pineapple, stuffed with cubed pork loin, jalapeño pepper, curry, coconut milk. Served with rice n' peas and chips banana

Brazilian Menu

APPETIZERS

Cashew Bruschetta | R$ 24,00
Cashew confit, garlic, red onion, olive oil, salt, pepper and grana padano cheese

Crunchy Lobster | R$ 59,00
Baskets of harumaki, caramelized leek and lobster in herb butter

Cod Baskets | R$ 49,00
Cod flakes marinated in olive oil, Portuguese olives, peppers, red onion and tomato confit

---

SKEWERS

Filet Mignon	R$ 21,00
Heart BRL	R$ 17,00
Kafta stuffed with Cheese	R$ 18,00
Minas Sausage	R$ 16,00
Sausage Stuffed with Provolone	R$ 21,00
Chicken	R$ 15,00

PASTELES

Meat	R$ 9,00
Cheese	R$ 9,00
Shrimp Bobó	R$ 17,00
Oxtail	R$ 15,00
Pork Ribs	R$ 15,00

PORTIONS

Feijoada Cake (5 units) | R$ 36,00
Bean tutu, stuffed with pepperoni bacon and cabbage butter

Portuguese Cupcake (5 units) | R$ 42,00
Pepper lemon cod, asteirx potato, girl's finger pepper and black olive

Gorgonzola Dice | R$ 42,00
Tapioca, milk, gorgonzola. Accompanies pepper jelly

Lamb Croquette (5 units) | R$ 39,00
Lamb, cream roux and mint. Accompanied with mint pesto

Curry Cake (5 units) | R$ 33,00
Curry pork, wheat and quail egg. Accompanied with pepper jelly.

Simple French Fries | R$ 29,00
Traditional french fries

Marshal's Potato | R$ 49,00
Fries, bacon, pepperoni, chicken, cheddar and catupiry.

SALADS

Caesar Salad | R$ 39,00
Iceberg lettuce, arugula, purple lettuce, chicken strips, crouton and caesar dressing.

Noodles | R$ 44,00
Fusilli, chester strips, olives, corn, grana padano cheese, raisins and leek mayonnaise.

Cod Salad | R$ 58,00
Chickpeas, vinaigrette, chopped celery, arugula, sorrel, black olives, leek confit and olive oil.

PLATES

Half Shrimp Bobó | R$ 53,00 - (whole) | R$ 100,00
shrimp, cassava, coconut milk, palm oil. Served with coconut rice

Pepper Lemon Salmon | R$ 56,00
Salmon marinated and roasted in foil with pepper lemon. Accompanied by broccoli puree

Tilapia Filet | R$ 34,00
Tilapia fillet in butter with herbs, baroa puree and crispy farofa

Smoked Ribs | R$ 40,00
Boneless angus rib, mashed manioc with cheese and pistachio farofa.

Pork Ribs | R$ 46,00
Smoked pork ribs, accompanied by hominy and cabbage crispy.

Chicken with Okra | R$ 29,90
Sobrecoxa with sauce and canjiquinha aligot with grilled okra.

Angus Milanese | R$ 42,90
Breaded angus fillet, served with cream of spinach and white rice.

Liver Carioca | R$ 34,00
Liver steak in breaded and fried strips. Accompanied by pumpkin puree, pistachio farofinha with ground banana chips.

Mini Feijoada | R$ 39,00
Beans, pork loin, suan, sausage, ribs, white rice, farofa, cabbage and crackling

Oxtail Rice | R$ 33,00
Shredded oxtail marinated in black beer, spices, red onion, red pepper and jasmine rice

---

DESSERTS

Roll Cake | R$ 33,00
Mini roll cake. Accompanied by cheese ice cream and guava whipped cream.

Brownie | R$ 30,00
Dulce de leche brownie. Accompany vanilla ice cream, chestnut farofa and whipped cream.

French Toast | R$ 26,00
Caribbean french toast with candied fruits. Accompanied by pistachio ice cream.

Oven Cocada | R$ 30,00
Oven coke. Accompanied with banana ice cream and coconut whipped cream

Soft

NO ALCOHOL

Water	R$ 6,00
Sparkling Water	R$ 6,00
Coca Cola	R$ 7,00
Coca Cola no sugar	R$ 7,00
Guaraná Antarctica	R$ 7,00
Sprite	R$ 7,00
Fanta Laranja	R$ 7,00
Fanta Uva	R$ 7,00
Mate Leão	R$ 7,90
Mate Leão light	R$ 7,90
Mate Limão light	R$ 7,90
Ice Tea peach	R$ 7,90
Ice Tea lemon	R$ 7,90
Ice Tea peach light	R$ 7,90
H2O	R$ 8,10
H2O limoneto	R$ 8,10
Red Bull	R$ 12,90
Red Bull Tropical	R$ 14,00
Red Bull Watermelon	R$ 14,00
Mate da Casa 400ml	R$ 10,00
Mate da Casa c/ Laranja 400ml	R$ 12,00
Ice Tea da Casa 400ml	R$ 13,00
Coconut Lemonade 400ml	R$ 18,90
Orange Juice 400ml	R$ 14,00
Orange Juice 1L	R$ 34,00
Grape Juice Integral 400ml	R$ 18,00
Grape Juice Integral 1L	R$ 39,00

BEER

Becks 600ml	R$ 17,00
Heineken 600ml	R$ 17,00
Spartzen 600ml	R$ 15,00
Antártica Original 600ml	R$ 15,00
Budweiser 600ml	R$ 15,00
Corona	R$ 15,00

DOSES

Vodka Smirnoff	R$ 12,00
Vodka Atlantique Orgânica	R$ 13,00
Vodka Stolichnaya	R$ 17,00
Vodka Ciroc	R$ 20,00
Vodka Grey Goose	R$ 20,00
Cachaça Nega Fulo	R$ 18,00
Gin Tanqueray	R$ 15,00
Gin Bombay	R$ 18,00
Gin Atlantic	R$ 15,00
Licor 43	R$ 15,00
Amarula	R$ 12,00
Cointreau	R$ 12,00
Fireball	R$ 15,00
Tequila José Cuervo	R$ 20,00
Jose Cuervo 1800	R$ 28,00

WHISKY dose

Red Label	R$ 20,00
Black Label	R$ 24,00
Gold Label	R$ 30,00
Blue Label	R$ 55,00
Macallan 12 years	R$ 28,00
Chivas 12 years	R$ 25,00
Chivas 18 years	R$ 32,00

COFFEE | R$ 6,50

CARIB CARIOCA

Drinks Port/Inglês

Drinks *Drinks*

DRINKS COM GIN
Drinks with Gin

San Andres | R$ 35,00
Gin, xarope de goiaba, xarope de lichia, xarope de cana de açúcar, água tônica e infusão de lavanda.
Gin, guava syrup, lychee syrup, sugar cane syrup, tonic water and lavender dye.

Lady Van | R$ 30,00
Gin, ácido cítrico, pepino, xarope de mirtilo, tônica e espuma de maçã.
Gin, citric acid, cucumber, blueberry syrup tonic and apple foam.

Jam Rock | R$ 30,00
Gin, suco de limão, purê de blueberry, sour de ovo 30ml e olé saccharum tangerina.
Gin, lemon juice, blueberry puree, egg sour and olé saccharum tangerine.

Barbados | R$ 30,00
Gin, xarope de cana de açúcar, xarope de limão siciliano, curaçao blue, suco de abacaxi e pó de hibisco.
Gin, sugar cane syrup, sicilian lemon syrup, blue curacao, pineapple juice and hibiscus powder.

Punta Cana | R$ 30,00
Gin, xarope de pepino, xarope de melão, água tônica e espuma de frutas vermelhas.
Gin, cucumber syrup, melon syrup, tonic water and red fruit foam.

Marilyn's Carnival Dream | R$ 30,00
Gin, fireball, xarope de flor de laranjeira, espumante e água de coco gaseificada.
Gin, fireball, orange blossom syrup, sparkling wine and carbonated coconut water.

San Blas | R$ 30,00
Gin, xarope de capim limão, purê de pitaya, tônica, espuma de maracujá e capim limão.
Gin, lemongrass syrup, te pitaya puree, tonic, passion fruit foam and lemongrass.

Caribbean Gin | R$ 30,00
Gin, licor de apricot, xarope de abacaxi, xarope de limão e espumante brut.
Gin, apricot liqueur, pineapple syrup, lemon syrup and raw sparkling win.

DRINKS COM RUM
Drinks with Rum

Caribbean Black | R$ 30,00
Rum kraken black, xarope de banana, xarope de abacaxi, suco de laranja, schweppes citrus folha de abacaxi e banana caramelizada.
Kraken black rum, banana syrup, pineapple syrup, orange juice, schweppes citrus, pineapple leaf and caramelized banana.

Carioca Gyalis | R$ 30,00
Rum envelhecido, xarope de goiaba, água de coco gaseificada, espumante rose e espuma de siriguela.
Aged rum, guava syrup, carbonated coconut water, rose sparkling wine and siriguela foam.

Blue Malecon | R$ 30,00
Rum jamaicano, suco de limão, suco de abacaxi, sour cítrico, fernet, espuma de gengibre e pó de hibisco.
Malibu rum, white rum, pineapple juice, blue curacao and crushed ice.

Rose Hall | R$ 30,00
Rum jamaicano, suco de limão, suco de abacaxi, suco cítrico fernet, espuma de hibisco e pó de hibisco
Jamaican rum, lime juice, pineapple juice, citrus sour, fernet, ginger foam, hibiscus powder

Bahama Mama | R$ 28,00
Rum branco, rum malibu, xarope de melão, suco de laranja, suco de abacaxi e grenadine.
White rum, malibu rum, melon syrup, orange juice, pineapple juice and grenadine.

Junkanoo Splash | R$ 30,00
Rum branco, xarope de amêndoas, sweet sour mix (laranja, pomelo, limão), suco de abacaxi com hortelã, xarope de pimenta angostura bitter de laranja e angostura bitter.
White rum, almond syrup, sweet sour mix (orange, grapefruit, lemon), pineapple mint juice, angostura orange bitter pepper syrup and angostura bitter.

Carioca Esperto | R$ 25,00
Rum carta branca, gin, suco de laranja, suco de limão, xarope de amêndoa, conhaque, xerez (sherry) e gelo picado.
White letter rum, gin, orange juice, lemon juice, almond syrup, cognac, sherry and crushed ice

Mojito Carioca | R$ 25,00
Rum, xarope de açúcar, purê de morango, manjericão, água com gás bitter cardamomo
Rum, sugar syrup, strawberry puree, basil, cardamom bitter sparkling water

Mojito Carib Carioca | R$ 27,00
Rum, xarope de açúcar, purê de siriguela, hortelã, água com gás e angostura bitter laranja
Rum, sugar syrup, ceriguela puree, mint, orange soda angostura bitters

Yardie Mule | R$ 25,00
Rum envelhecido, suco de limão, xarope monin falernum, xarope de pimenta e espuma de gengibre
Aged rum, lime juice, monin falernum syrup, pepper syrup, ginger foam

Sir Tonio | R$ 28,00
Rum, sour limão, xarope de blueberry, xarope de cana de açúcar, tônica e espuma de maçã.
Rum, sour lemon, blueberry syrup, sugar cane syrup, tonic and apple foam.

Sir Ravon | R$ 30,00
Fireball, suco de maçã, xarope de blueberry, chá de hibisco cítrico, tônica, cynar e espuma de gengibre
Fireball, apple juice, blueberry syrup, citrus hibiscus tea, tonic, cynar, ginger foam

Dunns River | R$ 30,00
Fireball, xarope maracujá vermelho, xarope de irish cream, xarope de pimenta jamaicana, schweppes citrus, borda de sal de pimenta e pimenta dedo de maçã
Fireball, red passion fruit syrup, irish cream syrup, jamaican pepper syrup, schweppes citrus, pepper salt edge, girl's finger pepper

Soca Skyball | R$ 30,00
Fireball, xarope de mirtilo, suco de maracujá, xarope de melão, suco de laranja e espuma de frutas vermelhas
Fireball, blueberry syrup, passion fruit juice, melon syrup, orange juice, berry foam

B.J Caribe | R$ 26,00
Fireball, suco cítrico e espumante
Fireball, sour citrico and sparkling wine

Exquece | R$ 28,00
Vodka, purê de pitaya, xarope de capim limão e espuma de maracujá
Vodka, pitaya puree, lemongrass syrup, passion fruit foam

Rio Montego | R$ 27,00
Cachaça artesanal, xarope de falernum, xarope de pimenta jamaicana, tônica e espuma de maracujá
Artisanal cachaça, falernum syrup, jamaican pepper syrup, tonic, passion fruit foam

Caips *Caips*

CAIPIRINHA

Morango *Strawberry*	R$ 22,00
Limão *Lemon*	R$ 18,00
Abacaxi *Pineapple*	R$ 20,00
Maracujá *Passion Fruit*	R$ 22,00
Kiwi *Kiwi*	R$ 22,00
Caju *Cashew*	R$ 24,00
Mix de Frutas *Fruit Mix*	R$ 28,00

CAIPVODKA

Morango *Strawberry*	R$ 27,00
Limão *Lemon*	R$ 23,00
Abacaxi *Pineapple*	R$ 27,00
Maracujá *Passion Fruit*	R$ 27,00
Kiwi *Kiwi*	R$ 27,00
Caju *Cashew*	R$ 30,00
Mix de Frutas *Fruit Mix*	R$ 33,00

CAIPSAKE

Morango *Strawberry*	R$ 23,00
Limão *Lemon*	R$ 20,00
Abacaxi *Pineapple*	R$ 22,00
Maracujá *Passion Fruit*	R$ 24,00
Kiwi *Kiwi*	R$ 25,00
Caju *Cashew*	R$ 28,00
Mix de Frutas *Fruit Mix*	R$ 30,00

CAIP-CARIBEAN

Todas feitos com Rum Anexo 3años cubano artesanal
All made with handmade Cuban Annex 3años Rum

Limão *Lemon*	R$ 23,00
Morango *Strawberry*	R$ 27,00
Abacaxi *Pineapple*	R$ 25,00
Maracujá *Passion Fruit*	R$ 27,00
Kiwi *Kiwi*	R$ 27,00
Caju *Cashew*	R$ 30,00
Mix de Frutas *Fruit Mix*	R$ 33,00

Drinks Clássicos *Classic Drinks*

Sex On The Beach | R$ 24,00
Vodka, xarope de pêssego, suco de laranja e xarope de romã (grenadine).
Vodka, peach syrup, orange juice and pomegranate syrup (grenadine).

Blue Lagoon | R$ 24,00
Vodka, curaçau blue e suco de limão.
Vodka, blue curacao and lemon juice.

Piña Colada | R$ 24,00
Rum envelhecido, leite de coco e suco de abacaxi.
Aged rum, coconut milk and pineapple juice

Caribbean Punch | R$ 26,00
Rum claro, rum envelhecido, rum malibu, suco de abacaxi, suco de laranja, sauer de limão e grenadine.
Light rum, aged rum, malibu rum, pineapple juice, orange juice, lemon sauer and grenadine

Negroni | R$ 28,00
Gin, vermouth e bitter campari.
Gin, vermouth and bitter campari

Boulevardier | R$ 33,00
Whisky, vermouth rosso e campari.
Whiskey, vermouth rosso and campari.

Old Fashioned | R$ 28,00
Doses de whisky, angostura, xarope de açúcar e cereja.
Whiskey, angostura, sugar syrup and cherry.

Mojito | R$ 27,00
Rum, xarope de açúcar, sour de limão, hortelã e água com gás.
Rum, sugar syrup, lemon sour, mint, soda water, angostura bitters.

Cosmopolitana | R$ 28,00
Vodka, suco de cranberry, suco de limão e licor de laranja.
Vodka, cranberry juice, lime juice and orange liqueur.

Moscow Mule | R$ 28,00
Vodka, sour de limão e ginger beer.
Vodka, lemon sour, ginger beer.

Cuba Libre | R$ 26,00
Rum envelhecido, coca cola e limão.
Aged rum, coke and lime.

Margarita | R$ 28,00
Tequila, sour limão, licor de laranja e xarope de açúcar.
Tequila, sour lime, orange liqueur and sugar syrup.

Paloma | R$ 26,00
Tequila, suco de toranja e limão.
Tequila, grapefruit juice and lime.

Aperol Spritz | R$ 30,00
Vinho frizante, aperol e água com gás.
Sparkling wine, aperol, sparkling water.

Drinks Clássicos *Classic Drinks*

JARRA *Sangrias 1½L*

Clericot | R$ 95,00
Vinho frizante, carambola, uva, abacaxi, pomelo, óleo saccharum de pepino com tangerina, connhaque x.p.o e schweppes citrus.
Sparkling wine, carambola, grape, pineapple, grapefruit, saccharum cucumber oil with tangerine, brandy x.p.o and schweppes citrus

Jamicacot | R$ 110,00
Espumante rose, abacaxi, banana, amora, tangerina, rum, cointreau e schweppes citrus
Sparkling rosé, pineapple, banana, blackberry, tangerine, rum, cointreau and schweppes citrus

Riocot | R$ 105,00
Espumante brut, cachaça artesanal, abacaxi, morango, amora, xarope de amêndoas e schweppes citrus
Brut sparkling wine, artisanal cachaça, pineapple, strawberry, blackberry, almond syrup and schweppes citrus

Crie seu Drink Personalizado
Create your custom drink

Sugestão do Chef Big *Chef Big-j's suggestion* **| R$ 35,00**

SE BEBER, NÃO DIRIJA.

BEBA COM MODERAÇÃO - Proibido à venda e consumo para menores de 18 anos.

Fiscalização Sanitária - 1746 | Procon - 151