



RESTAURANTE

• Toc Toc •

- DESDE 1995 -

Obra da capa

Marinaldo Santos

Nasceu em Belém (PA), em 1961. É um artista plástico autodidata. Dedicou-se à produção de pinturas, desenhos e objetos. Em 1987, começou a realizar trabalhos individuais e coletivos, expondo no Brasil e também no exterior, como na Alemanha, EUA (Miami), Holanda (Roterdã) e França.

Menu

Escolha uma categoria abaixo e clique para ser redirecionado.

Salgados

Sanduíche

Tira-Gostos

Entradas

Grelhados

Pratos Principais

Monte seu Prato

Menu Kids

Sobremesas

Bebidas

Não aceite conta manuscrita. Exija a nota fiscal eletrônica.
Se beber, não dirija! Taxa de serviço é opcional.

É proibido vender, dar ou servir bebida alcoólica
a pessoas com menos de 18 anos de idade.

Para bebida não adquirida no clube, será cobrada a
taxa de R\$ 50,00, a título de rolha, por garrafa.

É proibida a utilização de copos de vidro no Deck 360°
nas áreas de entorno dos campos de futebol e quadras.

Clique e acesse o site e as redes sociais do clube!





Kit Festa

Venha comemorar na AP!

Docinhos

R\$ 155,00

Cento com 20 unidades de cada.

Brigadeiro
Casadinho
Moranguinho
Romeu e Julieta

Uvinha
Tartaleta de Cupuaçu
com castanha

Salgadinhos

R\$ 155,00

Cento com 20 unidades de cada.

Bolinho de Bacalhau
Bolinho de Queijo
Coxinha de Frango

Pastel de Carne
Quibe
Risole de Camarão

Tortas Doces

30 cm

Casadinho	R\$ 276,00
Nega Maluca	R\$ 276,00
Morango	R\$ 276,00
Maria Izabel de Cupuaçu	R\$ 319,00

Para encomendar o kit festa e tudo ficar perfeitamente planejado, os sócios AP devem estar atentos às seguintes regras:

- 1) Os pedidos podem ser realizados de forma presencial, exclusivamente junto ao coordenador ou supervisor do Restaurante Toc Toc, ou através da Ana Paula, nossa assistente virtual. Basta mandar mensagem para o número (91) 98408-0000;
- 2) Só serão aceitos os pedidos realizados com antecedência mínima de 48 horas (2 dias);
- 3) Os doces e salgados são vendidos em quantidades múltiplas de 20 unidades, sendo 60 unidades o pedido mínimo;
- 4) O kit festa deve ser retirado e consumido somente nas churrasqueiras. Não é permitido o consumo em outros restaurantes ou espaços do Clube.

Clique e acesse o site e as redes sociais do clube!





Salgados

Bolinho Marajoara **NOVO!**

R\$ 11,00

Massa de macaxeira recheada com carne seca, queijo, jambu e tucupi.

Pastel de Vatapá **NOVO!**

R\$ 8,00

Pastel

R\$ 8,00

Sabores: Carne, Pizza e Queijo.

Unha de Caranguejo



R\$ 12,50

Bolinho de Bacalhau

R\$ 11,00

Coxinha de Galinha

R\$ 9,50

Quibe

R\$ 9,50

Bolinho de Filé

R\$ 13,00

Croquete de Leitão

R\$ 13,00

*Bolinho
Marajoara*

Imagem meramente ilustrativa





Sanduíche

Joelho de Porco à Pururuca

R\$ 34,00

Pão francês, cebola caramelizada e tiras de joelho de porco (260g) assado.*

Tira-Gostos

Pastel Tutti AP **NOVO!**

R\$ 22,00

(Releitura do famoso Tutti Pasta)

Massa artesanal com recheio de queijo e orégano. Acompanha molho agridoce cítrico e barbecue defumado.

Tábua de Frios **NOVO!**

R\$ 98,00

Queijos parmesão, gouda, gorgonzola e provolone, salame italiano, copa suína, blanquet de peru, confit de tomate-cereja, azeitona preta, ovo de codorna, orégano, torradas, alecrim, geleia de pimenta, grissini e creme de alho.

Isca de Peixe Crocante **NOVO!**

R\$ 54,00

Isca de pescada (200g), empanada com farinha crocante e servida com molho tártaro.*

Tábua de Frios



Imagem meramente ilustrativa



Camarão Crocante



R\$ 69,00

Camarão (250g) empanado.
Acompanha molho rosé.*

Leitão Acebolado

R\$ 32,00

Pernil suíno (300g). Acompanha farofa de bacon.*

Isca de Carne Seca Acebolada

R\$ 45,00

Carne seca (250g). Acompanha cebola,
banana frita e farofa.*



Provolone à Milanese

R\$ 45,00

Queijo provolone (200g) à
milanesa. Acompanha geleia
de pimenta.*

Caranguejo Toc Toc

R\$ 16,50

Acompanha farofa e vinagrete.

Casquinha de Caranguejo

R\$ 31,00

Massa de caranguejo (100g).
Acompanha farofa.*

Batata Francesa

R\$ 18,00

Dadinho de Tapioca com Queijo Coalho

R\$ 43,00

12 unidades. Acompanha geleia de pimenta.

Farofa Molhada de Camarão com Chicória

R\$ 42,00

*Farinha d'água temperada com chicória
e salteada com camarão (150g*).*

Filé Mignon com Parmesão

R\$ 49,00

Cubos de filé mignon (200g) acompanhados
de creme de parmesão com torradas.*

**Peso "In Natura".*





Linguiça com Queijo

R\$ 46,00

Linguiça (500g) recheada com queijo, servida com cebolas fritas, torradas e mostarda.*

Entradas

Salada Tropical

R\$ 38,00

Mix de folhas, queijo minas frescal, manga, tomate-cereja, melão, castanha, cebola roxa e molho cítrico.

Salada Caesar (clássica)*

R\$ 26,00

Alface americana com queijo parmesão ralado, croutons e molho caesar tradicional.

*** Com frango (100g*) na chapa.**

R\$ 33,00

*** Com camarão (150g*) na chapa.**

R\$ 43,00

Adicional: Queijo Parmesão 30g (R\$ 8,00);

Caldo de Tucupi com Jambu

R\$ 13,00

Sopa de Legumes com Iscas de Carne (Serve 2 pessoas)

R\$ 28,00

Acompanha torrada.

Sopa de Caranguejo

R\$ 30,00

Acompanha torrada.

**Peso "In Natura".*

Salada Tropical



imagem meramente ilustrativa



Pratos Principais

- Carnes -

Panceta ao Forno (Serve 2 Pessoas) **NOVO!** R\$ 64,00

Panceta (500g) assada. Acompanha salada de batata com ovos cozidos, farofa e vinagrete.*

Pernil Assado (Serve 2 Pessoas) **NOVO!** R\$ 64,00

Pernil (600g) ao molho de cebola e pimentões. Acompanha batatas e arroz.*

Pailard de Filé com Fettuccine **NOVO!** R\$ 79,00

Filé mignon fino (250g), servido com massa grano duro e molho Alfredo.*

Escalope à Moda do Chefe **NOVO!** R\$ 79,00

Filé (250g) ao molho de mostarda dijon, creme de leite, manteiga e molho inglês com champignon. Servido com arroz branco.*

Escalope à Moda do Chefe

*Peso "In Natura".



Imagem meramente ilustrativa

**Filé com Crosta de Castanha** **NOVO!**

R\$ 79,00

Filé (250g*) ao forno com crosta de castanha. Acompanha batata rústica e arroz com brócolis.

Chapa Mista (Serve 4 pessoas) **NOVO!**

R\$ 194,00

Frango (300g*), fraldinha (200g*), maminha (200g*), linguiça toscana (200g*) e picanha suína (200g*). Acompanha saladinha refogada, vinagrete, batata frita, arroz biro-biro e farofa.

Parmegiana de Filé **NOVO!**
(Serve 4 pessoas)

R\$ 194,00

Filé (750g*) à milanesa, regado ao molho de tomate e gratinado com queijo muçarela. Acompanha arroz e batata frita.

Estrogonofe de Filé

R\$ 75,00

Filé (250g*) flambado com cognac, creme de leite, champignon e ketchup. Acompanha arroz branco e batata palha.

Picanha Toc Toc

R\$ 89,00

Picanha (400g*) na chapa. Acompanha batata francesa e farofa de ovo.

Arroz de Rabada (Serve 2 pessoas)

R\$ 67,00

**Simplesmente AP**

R\$ 58,00

Picadinho de carne bovina e bacon (300g*). Acompanha farofa de ovo, batata francesa, banana à milanesa e arroz branco.

**Filé Mirim**

R\$ 68,00

Filé mignon (300g*) em cubos na manteiga. Acompanha arroz branco, farofa de ovo e batata francesa.

*Peso "In Natura".





- Aves -

Frango à Kiev do Pará **NOVO!**
(Serve 2 pessoas)

R\$ 64,00

Peito de frango (500g*) recheado com manteiga de ervas paraenses, queijo e presunto, empanado e assado no forno. Acompanha arroz à grega e macaxeira frita.

Galeto ao Forno com Salada Tropical **NOVO!**

R\$ 59,00

Pedaços de galeto (400g*) assados, servido com salada tropical.

Frango Mirim

R\$ 49,00

Pedaços de frango na chapa (300g*) servidos com arroz branco, farofa de ovos e batata francesa.

Frango à Cleveland



R\$ 59,00

Filé de frango (300g*) à milanesa com queijo gratinado. Servido com um acompanhamento à sua escolha:

1. Arroz à grega e batata francesa; **ou**
2. Arroz à piamontese e batata francesa.

*Peso "In Natura".

Galeto ao Forno com Salada Tropical



Imagem meramente ilustrativa



- Peixes -

Robalo Passion **NOVO!**

R\$ 98,00

Filé de robalo (300g*) na chapa com molho de maracujá, batata sauté e arroz à primavera.

Salmão com Tarê **NOVO!**

R\$ 89,00

Filé de salmão (300g*) na chapa ao molho tarê. Acompanha arroz à piamontese a moda do chef.

Bacalhoda Lisboaeta **NOVO!**

R\$ 89,00

Bacalhau em lascas (300g*), com batatas, ovos cozidos, azeitonas pretas e verdes, pimentões, cebola, e confit de tomate. Acompanha arroz branco.

Filhote ou Pescada ao Confit **NOVO!** de Tomates e Azeitonas

R\$ 86,00

Filhote (300g*) ou pescada (300g*) na chapa, com confit de tomate e azeitona. Acompanha arroz cremoso com amêndoas e batata rústica.

Chapa Mista Paraense **NOVO!** (Serve 4 pessoas)

R\$ 239,00

Pescada (200g*), filhote (200g*), pirarucu (200g*), pescada gó (200g*), camarão (250g*). Acompanha saladinha refogada, arroz com tucupi, farofa e vinagrete.

*Peso "In Natura".

Bacalhoda Lisboaeta



Imagem meramente ilustrativa



Pescada ou Filhote Fogo de Chão

R\$ 112,00

Pescada (300g) ou filhote (300g*) na chapa, com camarão (150g*). Servido com um arroz de jambu e batata sauté.*

Bacalhau à Lagareiro (Serve 2 pessoas)

R\$ 182,00

Lombo (500g) frito no azeite, alho, batatas, brócolis, azeitonas pretas, cebola e tomate-cereja. Acompanha arroz branco.*

Peixe Mirim

R\$ 59,00

Pedaços de pescada (300g) empanada, servido com arroz branco, farofa de ovo e batata francesa.*

Pescada ou Filhote Crocante com Arroz de Jambu

R\$ 98,00

Pescada (300g) ou filhote (300g*) empanado e frito. Acompanha arroz com jambu e batata sauté.*

Filé de Peixe à Tapajós

R\$ 98,00

Pescada (300g) ou filhote (300g*) na chapa, servido com purê de macaxeira, refogado de jambu, alho, farofa de banana, vinagrete de feijão manteiguinha e arroz branco.*

Cataplana de Filhote à Moda do Algarve (Serve 2 pessoas)

R\$ 104,00

Filhote (400g) na chapa, regado ao azeite, pimentão, cebola e tomate salteados, com dentes de alho e vinho branco. Acompanha arroz de ervas.*



Caldeirada de Pescada ou Filhote (Serve 2 pessoas)

R\$ 116,00

Pescada (400g) ou filhote (400g*) cozido com batata, ovo, tomate, cebola, pimentão e cenoura. Acompanha arroz branco e pirão.*

Opção de modo de preparo:

Com tucupi e jambu (R\$ 39,00).

Adicional: Camarão (75g*) (R\$ 20,00).

**Peso "In Natura".*





- Frutos do Mar -

Camarão Mediterrâneo **NOVO!**

R\$ 76,00

Camarão (250g*) salteado com manteiga de ervas ao molho de limão siciliano. Acompanha arroz com amêndoas e batata sauté.

Camarão AP

R\$ 76,00

Camarão (250g*) refogado no azeite, envolvido com arroz, creme de leite, leite de coco, tomate, açafrão e cebolinha.

Camarão Salteado com Legumes

R\$ 76,00

Camarão (250g*) salteado com ervas. Acompanha purê de batata, arroz branco e legumes.

Camarão Crocante



R\$ 84,00

Camarão (250g*) empanado e frito. Servido com um acompanhamento à sua escolha:

1. Arroz à grega e batata francesa; **OU**
2. Arroz à piemontese e batata francesa.



Arroz Society **CLASSICO AP** (Serve 2 pessoas)

R\$ 98,00

Tradicional prato de arroz cremoso com carne de caranguejo (200g*) e camarão rosa (150g*), leite de coco e creme de leite. Finalizado com patas de caranguejo (80g*) e batata palha.



Sinfonia do Mar (Serve 2 pessoas)

R\$ 124,00

Filhote (300g*) na chapa, anéis de lula (100g*) e camarão rosa (150g*). Acompanha arroz branco e legumes à Julienne.

Estrogonofe de Camarão

R\$ 76,00

Camarão (250g*) flambado com cognac, creme de leite, champignon e ketchup. Acompanha arroz branco e batata palha.

*Peso "In Natura".





- Massas -

Lasanha à Bolonhesa

NOVO!

R\$ 179,00

(Serve 4 pessoas)

Camadas de massa recheada com molho à bolonhesa (480g), queijo muçarela (200g*) e molho branco.*

Nhoque ao Molho Quatro Queijos

NOVO!

R\$ 54,00

Nhoque de batata (200g) ao molho quatro queijos e rúcula.*

Massa ao Molho Funghi

NOVO!

R\$ 79,00

com Filezinho

Massa rigatoni (150g) ao molho funghi, com filezinho (200g*) em cubos.*

Espaguete à Bolonhesa

R\$ 39,00

Lasanha à Bolonhesa

R\$ 54,00

Monte seu Prato

- Chapas -

Filé de frango (300g*)

R\$ 36,00

Filé de pescada (300g*)

R\$ 66,00

Filé de filhote (300g*)

R\$ 69,00

Camarão (250g*)

R\$ 58,00

Filé mignon (250g*)

R\$ 56,00

Picanha (400g*)

R\$ 78,00

**Peso "In Natura".*





- Arroz -

Branco	R\$ 7,00
À Grega	R\$ 12,00
Biro-Biro	R\$ 12,00
À Piamontese	R\$ 15,00
De Jambu	R\$ 16,00

- Farofas -

Simples	R\$ 7,00
De Ovo	R\$ 11,00

- Batatas -

Sauté	R\$ 15,00
Purê	R\$ 15,00
Maionese de Batatas	R\$ 15,00
Rústica	R\$ 15,00
Frita	R\$ 12,00

- Acompanhamentos -

Torrada	R\$ 4,00
Legumes Sauté	R\$ 13,00
Feijão Carioca (150ml)	R\$ 8,00
Vinagrete	R\$ 8,00

*Peso "In Natura".





Grelhados

- Sabores da Grelha -

Filhote

R\$ 72,00

Filhote (300g*). Acompanha farofa e vinagrete.

Picanha Fatiada

R\$ 82,00

Picanha fatiada (400g*). Acompanha farofa e vinagrete.

- Canto do Churrasqueiro -

Linguiça Toscana (1kg*)

R\$ 49,00

Linguiça Toscana (500g*)

R\$ 29,00

Coxa e Sobrecoxa de Frango (2,3kg*)

R\$ 85,00

Picanha (1,1kg*)

R\$ 205,00

Kit Churrasco 1*

R\$ 775,00

Picanha (3,3kg), linguiça toscana (1kg) e coxa e sobrecoxa de frango (2,3kg). Acompanha arroz branco, farofa simples, vinagrete e maionese de batata.

Kit Churrasco 2*

R\$ 475,00

Alcatra (2,2kg), linguiça toscana (1kg) e coxa e sobrecoxa de frango (3kg). Acompanha arroz branco, farofa simples, vinagrete e maionese de batata.

*Peso "In Natura".





Kit Churrasco 3*

R\$ 595,00

40 espetinhos mistos: maminha, frango e calabresa. Acompanha arroz branco, farofa simples, vinagrete e maionese de batata.

* Os Cortes Especiais são servidos exclusivamente no Restaurante Toc Toc, exceto quando forem pedidos juntos com o Kit Churrasco.

*Peso "In Natura".

- Cortes Especiais -

Pão de Alho*

Grelhado na churrasqueira.

Costelinha Suína*

Prime Steak*

Raquete*

Beef Chorizo*

Beef Ancho*

Picanha Grill*

Picanha Premium*

Picanha Suína*

* Acompanha farofa, vinagrete e chimichurri.

* Peças vendidas separadamente, os valores serão de acordo com o peso (kg). Verificar o preço no expositor.





Menu Kids

Curupira **NOVO!**

Almôndegas (120g*) servidas com Mac'n Cheese (massa com molho cheddar).

R\$ 39,00

Boitatá

Escalopinho de filé mignon (120g*) na chapa. Acompanha arroz branco e farofa de ovo.

R\$ 29,00

Iara

Peito de frango empanado (120g*), servido com espaguete ao molho de tomate.

R\$ 29,00

Veropinha

Tiras de peixe empanado (120g*), servidas com espaguete ao molho de tomate.

R\$ 29,00

Uirapuru

Cubinhos de filé mignon (120g*). Servido com penne ao molho de tomate.

R\$ 29,00

Pororoca

Estrogonofe de frango (120g*), arroz branco e batata frita.

R\$ 29,00

Botinho

Papinha de legumes (cenoura, batata e chuchu).

R\$ 9,00

Monte Seu Prato Kids **NOVO!**

Proteínas

Bifinho Grelhado (120g*)

R\$ 22,00

Estrogonofe de Frango (120g*)

R\$ 18,00

Cubinhos de Peixe (120g*)

R\$ 20,00

Guarnições

Arroz com Farofa simples

R\$ 5,00

Batata Frita (100g*)

R\$ 7,00

Purê de Batata

R\$ 7,00

Macarrão ao Molho de Tomate (50g*)

R\$ 9,00

Macarrão Mac'n Cheese

R\$ 24,00

Macarrão tipo cotovelo/caracol (70g*). com molho de queijo cheddar e creme de leite.





Sobremesas

Creme de Papaia Clássico

Mamão batido com sorvete de creme e licor de Cassis.

R\$ 16,00

Strudel de Maçã com Sorvete Carimbó

Massa folhada assada com recheio de maçã e canela. Servida com a redução de creme de maçã e sorvete.

R\$ 16,00

Banana Flambada com Sorvete de Açaí

Banana flambada e caramelizada, servida com sorvete e farofa de castanha-do-Pará.

R\$ 18,00

Salada de Frutas

R\$ 17,00

Pudim de Leite (Fatia)

R\$ 11,00

Mini Tortinha Sonho de Valsa

R\$ 16,00

Banoffee

R\$ 16,00

Torta Prestígio Diet

R\$ 16,00

Cheesecake de Morango Diet

R\$ 18,00

Petit Gateau

R\$ 30,00

Bolinho de chocolate com calda quente interna (120g*), servido com uma bola de sorvete de creme.

Brownie com Sorvete

R\$ 32,00

Bolo de chocolate (120g*) com castanhas, servido com uma bola de sorvete de creme.

Docinhos (Unidade)

R\$ 7,00

Casadinho; brigadeiro; quadradinho de maracujá; bombom de cupuaçu.



- Sorvetes -

Taça R\$ 23,00

Sundae R\$ 26,00

- Milkshakes -

	300ml	500ml
Açaí 	R\$ 22,00	R\$ 34,00
Chocolate	R\$ 22,00	R\$ 34,00
Morango	R\$ 22,00	R\$ 34,00

Bebidas

- Águas -

Nossa Água R\$ 4,00
Sem gás (500ml)

Bioleve Prime R\$ 7,00
Sem gás (510ml)

Bioleve Prime R\$ 7,00
Com gás (310ml)

Prata R\$ 9,00
Com gás (370ml)

De Coco R\$ 9,50
(300ml)





- Sucos -

Natural (300ml)

Acerola | Limão | Goiaba.

R\$ 9,00

Cupuaçu | Maracujá | Abacaxi | Graviola.

R\$ 11,00

Adicional: Leite (R\$ 4,00)

Suco de Laranja Natural

R\$ 14,00

Limonada Suíça

R\$ 9,00

Caldo de Cana-de-Açúcar (Garrafa)

R\$ 11,00

Uva Integral (Garrafa 300ml)

R\$ 16,00

Shot de Limão

R\$ 4,00

- Refrigerantes -

Água Tônica

R\$ 9,50

KS

Coca-Cola | Coca-Cola sem Açúcar.

R\$ 9,00

Guaraná Garoto.

R\$ 8,00

Lata

R\$ 8,00

Coca-Cola | Coca-Cola sem Açúcar | Fanta Laranja |
Fanta Uva | Guaraná Antarctica | Guaraná Antarctica
sem Açúcar | Soda Limonada | Pepsi Cola |
FYS Guaraná | FYS Guaraná Zero | FYS Laranja |
FYS Limão Siciliano | FYS Limão Siciliano Zero.

H2OH

R\$ 11,00

Limão | Limoneto.

- Energético e Isotônico -

Gatorade (500ml)

R\$ 12,00

Uva | Frutas Cítricas | Tangerina | Laranja.

Red Bull (269ml)

R\$ 12,00





Bebidas Alcoólicas

- Cervejas -



LONG NECK

Heineken (330ml)	R\$ 13,00
Heineken Zero (330ml)	R\$ 13,00
Cerpa Export (350ml)	R\$ 12,00
Spaten (355ml)	R\$ 12,00
Stella Artois (330ml)	R\$ 12,00
Stella Artois Pure Gold (330ml)	R\$ 12,00
Tijuca Puro Malte (350ml)	R\$ 12,00
Budweiser (330ml)	R\$ 12,00
Beck's (330ml)	R\$ 12,00

600ML

Baden Baden Cristal Pilsen	R\$ 26,00
Heineken	R\$ 19,00
Eisenbahn Pilsen	R\$ 16,00
Amstel Puro Malte	R\$ 14,00
Devassa	R\$ 12,00
Tijuca	R\$ 12,00
Bohemia	R\$ 14,00
Tijuca Puro Malte	R\$ 14,00
Original	R\$ 16,00
Spaten	R\$ 17,00

A 4ª é por nossa conta!

Na compra de 3 Heineken 600ml.

De **segunda a quinta**, em todos os restaurantes.
Promoção válida por tempo limitado.





LITRÃO

Skol

R\$ 17,00

- Aperitivos (dose) -

Martini

Bianco

R\$ 13,00

Campari

R\$ 12,00

- Licores (dose) -

Cointreau (30 ml)

R\$ 25,00

Drambuie (30 ml)

R\$ 24,00

Licor 43 (30 ml)

R\$ 24,00

- Rums e Tequila (dose) -

Rum Bacardí

Carta Ouro ou Carta Blanca.

R\$ 9,00

Tequila Jose Cuervo

R\$ 22,00

- Whiskies (dose) -

J. Walker Red Label

R\$ 15,00

J. Walker Black Label

R\$ 24,00

J. Walker Gold Label

R\$ 26,00

Old Parr

R\$ 20,00





- Whiskies (garrafa) -

J. Walker Red Label	R\$ 180,00
J. Walker Black Label	R\$ 320,00
J. Walker Gold Label	R\$ 390,00
Old Parr	R\$ 280,00

- Gins e Vodkas (dose) -

Gin Seagers	R\$ 10,00
Gin Gordon's	R\$ 15,00
Gin Tanqueray	R\$ 18,00
Vodka Smirnoff	R\$ 8,00
Vodka Absolut	R\$ 17,00

- Gins e Vodkas (garrafa) -

Gin Seagers	R\$ 110,00
Gin Gordon's	R\$ 200,00
Vodka Smirnoff	R\$ 110,00
Vodka Absolut	R\$ 210,00





- Coquetéis e Drinks -

Caipirinha

R\$ 12,00

Abacaxi, lima ou limão com 100ml de cachaça Caninha 5l.

Caipirinha

R\$ 19,00

Kiwi ou morango com 100ml de cachaça Caninha 5l.

Caipirinha de Jambu

R\$ 13,00

Limão com 100ml de cachaça de jambu.

Caipirinha Sagatiba

R\$ 17,00

Abacaxi, lima ou limão com 100ml de cachaça Sagatiba.

Caipirinha Sagatiba

R\$ 25,00

Kiwi ou morango com 100ml de cachaça Sagatiba.

Caipirosca

R\$ 19,00

Abacaxi, limão ou lima com 100ml de vodka nacional.

Caipirosca

R\$ 27,00

Kiwi ou morango com 100ml de vodka nacional.

Caipirosca Absolut

R\$ 29,00

Abacaxi, limão ou lima com 100ml de vodka Absolut.

Caipirosca Absolut

R\$ 35,00

Kiwi com 100ml de vodka Absolut.

Caipirosca Absolut

R\$ 37,00

Morango com 100ml de vodka Absolut.

Coquetel de Frutas

R\$ 19,00

Sem álcool.





Coquetel de Frutas

Com 100ml de vodka nacional.

R\$ 25,00

Daiquiri

Rum Bacardí Carta Blanca, limão e groselha.

R\$ 17,00

Hi-Fi

R\$ 17,00

Cuba Libre



R\$ 17,00

Alexander



R\$ 17,00

Pink Lemonade

Hibisco sem álcool.

R\$ 17,00

Gin Fizz

Gin Seagers, Soda Limonada, limão e açúcar.

R\$ 18,00

Namoradeira

Aperol, vodka, limão e açúcar.

R\$ 17,00

Piña Colada

Rum Bacardí Carta Blanca, suco de abacaxi, leite de coco e açúcar.

R\$ 17,00

Chorinho

Gin Tanqueray, hibisco, groselha, limão e mel.

R\$ 23,00

Gin Tônica

Gin Tanqueray, limão siciliano e água tônica.

R\$ 29,00

Aperolclube

Aperol, água com gás e espumante.

R\$ 35,00

Moscow Mule

Vodka nacional, suco de limão, espuma de gengibre e gelo.

R\$ 30,00



