



**CARDÁPIO
CENTRAL**

Obra da capa



Haroldo Baleixe

“O Central é o único restaurante da AP onde a flor do jambeiro cai no prato.”

- Roberto Terezo

Menu

Escolha uma categoria abaixo e clique para ser redirecionado.

Café AP

Salgados

Sanduíches

Tira-Gostos

Entradas

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° e nas áreas de entorno dos campos de futebol e quadras.

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



café AP

Disponível durante o funcionamento do restaurante.

- | | |
|---|-----------|
| Café da Manhã
<i>Café com leite, fatia de mamão ou melão, suco de laranja e queijo ou misto quente.</i> | R\$ 26,00 |
| Pão Careca com Manteiga na Chapa | R\$ 3,00 |
| Pão Italiano com Ovos Mexidos e Bacon Frito | R\$ 15,00 |
| Pão Italiano com Queijo Brie e Mel | R\$ 32,00 |
| Croque Monsieur
<i>Presunto, queijo com molho bechamel gratinado no pão forma.</i> | R\$ 25,00 |
| Croque Madame
<i>Presunto, queijo, ovo frito, com molho bechamel gratinado no pão forma.</i> | R\$ 29,00 |
| Bolo de Cenoura com Chocolate (Fatia) | R\$ 8,00 |
| logurte Fitness
<i>logurte natural com salada de frutas, aveia e mel.</i> | R\$ 34,00 |

- Adicionais -

Ovo Frito / Mexido	R\$ 3,00
Presunto	R\$ 3,00
Leite Condensado	R\$ 4,00
Queijo Muçarela	R\$ 4,00
Leite (200ml)	R\$ 4,00
Tapioca com Manteiga	R\$ 6,00
Tapioca Molhada <i>Recheada com coco ralado e molhada com leite de coco.</i>	R\$ 6,50
Café com Leite (200ml)	R\$ 9,00
Banana (unidade)	R\$ 2,00
Mamão (Fatia)	R\$ 4,00
logurte Natural 	R\$ 12,00
Mel 	R\$ 7,00
Aveia 	R\$ 3,00

Salgados

Arancino de Charque e Muçarela **NOVO!** R\$ 30,00
(Porção com 5 unidades)

Bolinho frito de arroz com charque e muçarela.

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

Imagem meramente ilustrativa

Bolinho Marajoara



Sanduíches

Joelho de Porco à Pururuca **NOVO!** R\$ 34,00

Pão francês ou italiano, joelho de porco (260g), salada vinagrete e maionese.*

Baguete de Pernil à Portuguesa **NOVO!** R\$ 19,00

Mini pão baguete, pernil suíno (250g) assado e aromatizado com legumes picados.*

Sanduíche de Calabresa Defumada **NOVO!** R\$ 15,00

Pão francês recheado com calabresa defumada (100g) e vinagrete.*

Burguer AP **NOVO!** R\$ 35,00

Pão brioche, carne artesanal (180g), molho thousand island, pickles caseiro e AP fries.*

Queijo Quente R\$ 14,00

*Pão de forma e queijo muçarela.
Acompanha batata francesa.*

Misto Quente R\$ 16,00

*Pão de forma, presunto e queijo muçarela.
Acompanha batata francesa.*

*Peso "In Natura".

Joelho de Porco
à Pururuca



Imagem meramente ilustrativa

Sanduíche de Frango

R\$ 14,00

Pão de hambúrguer e peito de frango (120g) na chapa. Acompanha batata francesa.*

AP Chicken

R\$ 17,00

Pão de hambúrguer e peito de frango (120g) à milanesa. Acompanha batata francesa.*

AP Cheddar Burger

R\$ 22,00

Pão de hambúrguer tostado, carne artesanal (90g), queijo cheddar cremoso e cebola caramelizada. Acompanha batata francesa.*

AP Eggs Bacon

R\$ 25,00

Pão de hambúrguer tostado, carne artesanal (90g), queijo muçarela, ovo, tiras de bacon, alface e tomate. Acompanha batata francesa.*

- Adicionais -

Ovo

R\$ 3,00

Presunto

R\$ 3,00

Calabresa

R\$ 5,00

Bacon (Fatia)

R\$ 6,00

Peito de Frango (120g)

R\$ 10,00

Frango à Milanesa

R\$ 11,00

Escalope de peito de frango (120g) empanado em farinha crocante temperada e frito.

Carne Artesanal (90g)

R\$ 10,00

Queijo Muçarela

R\$ 4,00

Cebola Caramelizada

R\$ 9,00

BBQ Mayo

R\$ 6,00

Molho com maionese e barbecue.

Tira-Gostos

Porcheta Italiana à Pururuca **NOVO!** R\$ 52,00
Barriga suína (500g) assada, temperada com ervas. Acompanha molho barbecue e macaxeira frita.*

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.

Isca de Peixe Crocante **NOVO!** R\$ 54,00
Isca de pescada (200g) empanada com farinha crocante e servida com molho tártaro.*

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.

Leitão Acebolado R\$ 32,00
Pernil suíno (300g). Acompanha farofa de bacon.*

*Peso "In Natura".

Isca de Peixe Crocante (Pescada)



Imagem meramente ilustrativa



Bolinho de Maniçoba

10 unidades.

R\$ 35,00

Isca de Carne-Seca Acebolada

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

R\$ 45,00

Camarão Crocante



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

R\$ 69,00

Caldo de Feijão com Torrada

Servido apenas aos sábados.

R\$ 10,00

Caldo de Feijão com Torresmo

Servido apenas aos sábados.

R\$ 20,00

Batata Francesa

R\$ 18,00

Casquinha de Caranguejo

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

R\$ 31,00

Dadinho de Tapioca com Queijo Coalho

12 unidades. Acompanha geleia de pimenta.

R\$ 43,00

Filé Mignon com Parmesão

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

R\$ 49,00

Linguiça com Queijo

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

R\$ 46,00

Farofa Molhada de Camarão com Chicória

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

R\$ 42,00

*Peso "In Natura".



Entradas

Caldo Verde

NOVO!

R\$ 39,00

Caldo de couve, calabresa e bacon, servido com torradas.

Veloute de Abóbora

NOVO!

R\$ 42,00

Defumada com Camarão

Creme liso de abóbora defumada com camarão (90g) e jambu crocante. Acompanha torradas.*

Salada Tropical

R\$ 38,00

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

Salada Caesar*

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

*** Com frango (120g*) na chapa.**

R\$ 33,00

*** Com camarão (150g*) na chapa.**

R\$ 43,00

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

Sopa de Caranguejo

R\$ 30,00

Acompanha torrada.

**Peso "In Natura".*

Salada Tropical



Imagem meramente ilustrativa





Pratos Principais

- Carnes -

Costela Suína ao Molho Barbecue **NOVO!** R\$ 57,00

Costela suína assada (500g) com molho barbecue. Acompanha arroz, feijão preto e macaxeira frita.*

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

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

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

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

Chapa Mista (Serve 4 pessoas) **NOVO!** R\$ 194,00

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

*Peso "In Natura".

Costela Suína
ao Molho
Barbecue



Imagem meramente ilustrativa



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.*

Filé com Crosta de Castanha **NOVO!**

R\$ 79,00

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

Ossobuco ao Perfume de Laranja **NOVO!**

R\$ 64,00

Ossobuco (400g) assado. Acompanha risoto italiano ao vinho tinto das terras nobres.*

Filé à Carlos Gomes



R\$ 79,00

Filé mignon (250g) servido com farofa de ovo, presunto, batata francesa e arroz à grega.*

**Peso "In Natura".
Filé à Carlos Gomes*

Imagem meramente ilustrativa





- Aves -

Coxa e Sobrecoxa de Frango **NOVO!** R\$ 47,00
Temperado na Cerveja

Coxa e sobrecoxa de frango (400g) assado, temperada na cerveja. Acompanha arroz branco, batata rústica e farofa com bacon.*

Frango à Kiev do Pará **NOVO!** R\$ 64,00
(Serve 2 pessoas)

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.*



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 piemontese e batata francesa.

Frango Mirim R\$ 49,00

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

Frango à Kiev do Pará

**Peso "In Natura".*

Imagem meramente ilustrativa



- Peixes -

Pargo ao Mediterrâneo **NOVO!**
(Serve 2 pessoas)

R\$ 139,00

Pargo inteiro ao molho de alcaparras, azeitonas, tomate, azeite, vinho branco e ervas.

Acompanha arroz branco e batata francesa.

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.*

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.*

*Peso "In Natura".

Bacalhoda Lisboaeta



Imagem meramente ilustrativa



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.*

- 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.*

*Peso "In Natura".

Camarão
Mediterrâneo

Imagem meramente ilustrativa



**Arroz Society (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.

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.

Estrogonofe de Camarão

R\$ 76,00

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

- Massas -**Rigatoni à Carbonara****NOVO!**

R\$ 54,00

Massa de grano duro rigatoni (130g*) com bacon, gema de ovo, sal, pimenta do reino e parmesão.

Nhoque ao Molho Quatro Queijos**NOVO!**

R\$ 54,00

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

Espaguete à Bolonhesa

R\$ 39,00

Lasanha à Bolonhesa

R\$ 54,00

*Peso "In Natura".





Monte seu Prato

- Chapas -

Filé de frango (300g*)	R\$ 36,00
Filé de filhote (300g*)	R\$ 69,00
Camarão (250g*)	R\$ 58,00
Filé mignon (250g*)	R\$ 56,00
Picanha (400g*)	R\$ 78,00

- Arroz -

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

- Batatas -

Sauté	R\$ 15,00
Purê	R\$ 15,00
Frita	R\$ 12,00

- Farofas -

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

- Acompanhamentos -

Torrada	R\$ 4,00
Feijão Carioca (150ml)	R\$ 8,00

*Peso "In Natura".



Pratos Executivos

Servidos no almoço de quarta a sexta-feira.

Pescada Grelhada com Crispy de Jambu **NOVO!** R\$ 52,00

Pescada (200g) grelhada. Acompanha batata rústica, arroz branco e crispy de jambu.*

Coxa e Sobrecoxa de Frango com Ervas **NOVO!** R\$ 39,00

Coxa e sobrecoxa de frango (200g) grelhadas com ervas. Acompanha de arroz biro-biro e farofa e bacon.*

Filé a Parmegiana **NOVO!** R\$ 52,00

Filé (150g) à milanesa, regado ao molho de tomate e gratinado com queijo muçarela.*

Servido com um acompanhamento à sua escolha:

- 1. Arroz branco e batata francesa; ou*
- 2. Massa Espaguete e batata francesa.*

Cozido de Rabada Bovina **NOVO!** R\$ 45,00

Rabada bovina (400g) cozida. Acompanha arroz branco e chips de batata doce.*

Pernil Suíno Assado com Ervas **NOVO!** R\$ 45,00

Pernil suíno (250g) assado, temperado com ervas. Acompanha de arroz branco e farofa e bacon.*

**Peso "In Natura".*



Menu Kids

Boitatá

R\$ 29,00

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

Veropinha

R\$ 29,00

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

Uirapuru

R\$ 29,00

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

Pororoca

R\$ 29,00

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

Botinho

R\$ 9,00

Papinha de legumes (cenoura, batata e chuchu).

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

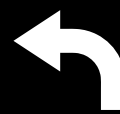
Guarnições

Arroz com Farofa Simples

R\$ 5,00

Batata Frita (100g*)

R\$ 7,00



Sobremesas

- Tiramissú ao Café** **NOVO!** R\$ 34,00
Creme de ovos com mascarpone, biscoito champagne, café espresso e cacau.
- Profiterole de Pistache** **NOVO!** R\$ 32,00
Massa bigné recheada com creme de pistache e mascarpone, ganache de chocolate meio amargo e granolado de pistache.
- Creme de Papaia Clássico** **NOVO!** R\$ 16,00
Mamão batido com sorvete de creme e licor de Cassis.
- Strudel de Maçã com Sorvete Carimbó** **NOVO!** R\$ 16,00
Massa folhada assada com recheio de maçã e canela. Servida com a redução de creme de maçã e sorvete.
- Banana Flambada com Sorvete de Açaí** **NOVO!** R\$ 18,00
Banana flambada e caramelizada. Servida com sorvete e farofa de castanha-do-Pará.
- 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; quadrado 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

Sem gás (500ml)

R\$ 4,00

Bioleve Prime

Sem gás (510ml)

R\$ 7,00

Bioleve Prime

Com gás (310ml)

R\$ 7,00

Prata

Com gás (370ml)

R\$ 9,00

De Coco

(300ml)

R\$ 9,50

- 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
Praya Lager (330ml) NOVO!	R\$ 13,00
Amstel Ultra (275ml) NOVO!	R\$ 12,00
Michelob Ultra (330ml) NOVO!	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

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.





CHOPP (300ML)

Chopp Heineken R\$ 11,00

Happy Hour R\$ 9,00
Servido nas sextas-feiras, das 18h às 20h.

- Aperitivos (dose) -

Martini R\$ 13,00
Bianco

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 R\$ 9,00
Carta Ouro ou Carta Blanca.

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 -

Coquetelaria Autoral

- Caipi Fizz - Limão Siciliano**  R\$ 15,00
Cachaça Caninha 51, limão siciliano, limão tahiti, água e xarope simples.
- Caipi Fizz - Morango**  R\$ 19,00
Cachaça Caninha 51, limão siciliano, limão tahiti, água e xarope de morango.
- Jambu & Tangerina**  R\$ 33,00
Vodka absolut, redução de tangerina com tomilho e anis, limão tahiti, Ar/Espuma e jambu.
- Tropicalia**  R\$ 30,00
Vodka nacional, redução de maracujá, limão tahiti e espuma de gengibre.

Coquetelaria Clássica

- Moscow Mule**  R\$ 30,00
Vodka nacional, refrigerante de gengibre e espuma de gengibre.
- Mojito**  R\$ 30,00
Rum Carta Blanca, limão tahiti, xarope duplo, hortelã e água com gás.
- Cosmopolitan**  R\$ 30,00
Vodka Absolut, xarope de cranberry, triple sec, limão tahiti.
- Negroni**  R\$ 30,00
Gin Tanqueray, Campari, Martini Rosso.



Whisky Sour **NOVO!** R\$ 30,00
Bourbon, limão siciliano e xarope duplo.

Fitzgerald **NOVO!** R\$ 33,00
Gin Tanqueray, limão siciliano, xarope duplo, Angostura Bitters.

Dry Martini **NOVO!** R\$ 33,00
Gin Tanqueray, Martini Dry.

Balón 43 **NOVO!** R\$ 39,00
Licor 43, limão siciliano.

Carajillo **NOVO!** R\$ 39,00
Licor 43, café espresso.

Beer Spritz **NOVO!** R\$ 35,00
Aperol, limão tahiti, cerveja Stella Artois Pure Gold.

Gin Tônica R\$ 29,00
Gin Tanqueray, limão siciliano e água tônica.

Clássicos AP

Caipirinha R\$ 12,00
Abacaxi, lima ou limão com 100ml de cachaça Caninha 51.

Caipirinha R\$ 19,00
Kiwi ou morango com 100ml de cachaça Caninha 51.

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 <i>Kiwi ou morango com 100ml de cachaça Sagatiba.</i>	R\$ 25,00
Caipirosca <i>Abacaxi, limão ou lima com 100ml de vodka nacional.</i>	R\$ 19,00
Caipirosca <i>Kiwi ou morango com 100ml de vodka nacional.</i>	R\$ 27,00
Caipirosca Absolut <i>Abacaxi, limão ou lima com 100ml de vodka Absolut.</i>	R\$ 29,00
Caipirosca Absolut <i>Kiwi com 100ml de vodka Absolut.</i>	R\$ 35,00
Caipirosca Absolut <i>Morango com 100ml de vodka Absolut.</i>	R\$ 37,00
Coquetel de Frutas <i>Sem álcool.</i>	R\$ 19,00
Coquetel de Frutas <i>Com 100ml de vodka nacional.</i>	R\$ 25,00
Daiquiri <i>Rum Bacardí Carta Blanca, limão e groselha.</i>	R\$ 17,00
Hi-Fi	R\$ 17,00
Cuba Libre	R\$ 17,00
Alexander	R\$ 17,00
Pink Lemonade <i>Hibisco sem álcool.</i>	R\$ 17,00





Gin Fizz <i>Gin Seagers, Soda Limonada, limão e açúcar.</i>	R\$ 18,00
Namoradeira <i>Aperol, vodka, limão e açúcar.</i>	R\$ 17,00
Piña Colada <i>Rum Bacardí Carta Blanca, suco de abacaxi, leite de coco e açúcar.</i>	R\$ 17,00
Chorinho <i>Gin Tanqueray, hibisco, groselha, limão e mel.</i>	R\$ 23,00
Aperolclube <i>Aperol, água com gás e espumante.</i>	R\$ 35,00



