



**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

R\$ 26,00

Café com leite, fatia de mamão ou melão, suco de laranja e queijo ou misto quente.

Pão Careca com Manteiga na Chapa

R\$ 3,00

Pão Italiano com Ovos Mexidos e Bacon Frito

NOVO!

R\$ 15,00

Croque Monsieur

NOVO!

R\$ 25,00

Presunto, queijo com molho bechamel gratinado no pão forma.

Croque Madame

NOVO!

R\$ 29,00

Presunto, queijo, ovo frito, com molho bechamel gratinado no pão forma.

Bolo de Cenoura com Chocolate (Fatia)

NOVO!

R\$ 10,00

logurte Fitness

NOVO!

R\$ 28,00

logurte natural com salada de frutas, aveia e mel.



- 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
Iogurte 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 agri-doce 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 com Purê de Macaxeira

NOVO!

R\$ 64,00

Ossobuco (360g) cozido. Acompanha purê de macaxeira.*

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!** Assadas

R\$ 47,00

Coxa e sobrecoxa de frango (400g*) assadas.
Acompanha arroz à piamontese
e batata sauté.

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.



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.

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 -

Bacalhoada 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.

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.

*Peso "In Natura".

Bacalhoada Lisboaeta



Imagem meramente ilustrativa



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.

- Massas -

Rigatoni à Carbonara

NOVO!

R\$ 54,00

Massa de grão 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 -

Simples	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

NOVO!

R\$ 52,00

com Crispy de Jambu

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

Coxa e Sobrecoxa de

NOVO!

R\$ 39,00

Frango com Ervas

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 batata sauté.

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

Escalopinho 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

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

NOVO!

R\$ 17,00

Pudim de Leite (Fatia)



R\$ 11,00

Mini Tortinha Sonho de Valsa

R\$ 16,00

Banoffee

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 -

Açaí



300ml

500ml

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!**

Bourbon, limão siciliano e xarope duplo.

R\$ 30,00

Fitzgerald **NOVO!**

Gin Tanqueray, limão siciliano, xarope duplo, Angostura Bitters.

R\$ 33,00

Dry Martini **NOVO!**

Gin Tanqueray, Martini Dry.

R\$ 33,00

Balón 43 **NOVO!**

Licor 43, limão siciliano.

R\$ 32,00

Carajillo **NOVO!**

Licor 43, café espresso.

R\$ 32,00

Beer Spritz **NOVO!**

Aperol, limão tahiti, cerveja Stella Artois Pure Gold.

R\$ 35,00

Gin Tônica

Gin Tanqueray, limão siciliano e água tônica.

R\$ 29,00

Clássicos AP

Caipirinha

Abacaxi, lima ou limão com 100ml de cachaça Caninha 51.

R\$ 12,00

Caipirinha

Kiwi ou morango com 100ml de cachaça Caninha 51.

R\$ 19,00

Caipirinha de Jambu

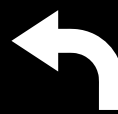
Limão com 100ml de cachaça de jambu.

R\$ 13,00

Caipirinha Sagatiba

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

R\$ 17,00





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

R\$ 25,00

Com 100ml de vodka nacional.

Daiquiri

R\$ 17,00

Rum Bacardí Carta Blanca, limão e groselha.

Hi-Fi

R\$ 17,00

Cuba Libre

R\$ 17,00

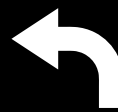
Alexander

R\$ 17,00

Pink Lemonade

R\$ 17,00

Hibisco sem álcool.





Gin Fizz

R\$ 18,00

Gin Seagers, Soda Limonada, limão e açúcar.

Namoradeira

R\$ 17,00

Aperol, vodka, limão e açúcar.

Piña Colada

R\$ 17,00

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

Chorinho

R\$ 23,00

Gin Tanqueray, hibisco, groselha, limão e mel.

Aperolclube

R\$ 35,00

Aperol, água com gás e espumante.



