

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

Iogurte Fitness NOVO! — R$ 28,00
Iogurte 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 *Recheada com coco ralado e molhada com leite de coco.*	R$ 6,50
Café com Leite *(200ml)*	R$ 9,00
Banana *(unidade)*	R$ 2,00
Mamão *(Fatia)*	R$ 4,00
Iogurte Natural NOVO!	R$ 12,00
Mel NOVO!	R$ 7,00
Aveia NOVO!	R$ 3,00

Salgados

Arancino de Charque e Muçarela NOVO! (Porção com 5 unidades) *Bolinho frito de arroz com charque e muçarela.*	R$ 30,00
Bolinho Marajoara NOVO! *Massa de macaxeira recheada com carne-seca, queijo, jambu e tucupi.*	R$ 11,00
Pastel de Vatapá NOVO!	R$ 8,00
Pastel *Sabores: Carne, Pizza e Queijo.*	R$ 8,00
Unha de Caranguejo CLÁSSICO AP	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 R$ 35,00
10 unidades.

Isca de Carne-Seca Acebolada R$ 45,00
Carne-seca (250g). Acompanha cebola, banana frita e farofa.*

Camarão Crocante R$ 69,00
Camarão (250g) empanado. Acompanha molho rosé.*

Caldo de Feijão com Torrada R$ 10,00
Servido apenas aos sábados.

Caldo de Feijão com Torresmo R$ 20,00
Servido apenas aos sábados.

Batata Francesa R$ 18,00

Casquinha de Caranguejo R$ 31,00
Massa de caranguejo (100g). Acompanha farofa.*

Dadinho de Tapioca com Queijo Coalho R$ 43,00
12 unidades. Acompanha geleia de pimenta.

Filé Mignon com Parmesão R$ 49,00
Cubos de filé mignon (200g) acompanhados de creme de parmesão com torradas.*

Linguiça com Queijo R$ 46,00
Linguiça (500g) recheada com queijo, servida com cebolas fritas, torradas e mostarda.*

Farofa Molhada de Camarão com Chicória R$ 42,00
Farinha d'água temperada com chicória e salteada com camarão (150g).*

**Peso "In Natura".*

Entradas

Caldo Verde NOVO! — R$ 39,00
Caldo de couve, calabresa e bacon, servido com torradas.

Veloute de Abóbora Defumada com Camarão NOVO! — R$ 42,00
Creme liso de abobora 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 (CLÁSSICO AP) — 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 (CLÁSSICO AP) — R$ 79,00

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

**Peso "In Natura".*

Filé a Carlos Gomes

Imagem meramente ilustrativa



- Aves -

Coxa e Sobrecoxa de Frango Assadas — NOVO! — R$ 47,00

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

Frango à Kiev do Pará (Serve 2 pessoas) — NOVO! — 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 — CLÁSSICO AP — 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 Lisboeta 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 sautée.*

**Peso "In Natura".*

Bacalhoada Lisboeta



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 sautée.*

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.*

Imagem meramente ilustrativa



*Peso "In Natura".
Camarão Mediterrâneo*

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 piamontese e batata francesa.*

- 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 -

Sautée	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 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 batata sautée.*

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)* CLÁSSICO AP — 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 -

	300ml	500ml
Açaí (CLÁSSICO AP)	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)

Só Protein R$ 15,00
Água+Proteína (250ml)

- 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 *(330ml)* 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 *Servido nas sextas-feiras, das 18h às 20h.*	R$ 9,00

- 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

- Runs 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 -

Coquetelaria Autoral

Caipi Fizz - Limão Siciliano NOVO! — R$ 15,00
Cachaça Caninha 51, limão siciliano, limão tahiti, água e xarope simples.

Caipi Fizz - Morango NOVO! — R$ 19,00
Cachaça Caninha 51, limão siciliano, limão tahiti, água e xarope de morango.

Jambu & Tangerina NOVO! — R$ 33,00
Vodka absolut, redução de tangerina com tomilho e anis, limão tahiti, Ar/Espuma e jambu.

Tropicalia NOVO! — R$ 30,00
Vodka nacional, redução de maracujá, limão tahiti e espuma de gengibre.

Coquetelaria Clássica

Moscow Mule NOVO! — R$ 30,00
Vodka nacional, refrigerante de gengibre e espuma de gengibre.

Mojito NOVO! — R$ 30,00
Rum Carta Blanca, limão tahiti, xarope duplo, hortelã e água com gás.

Cosmopolitan NOVO! — R$ 30,00
Vodka Absolut, xarope de cranberry, triple sec, limão tahiti.

Negroni NOVO! — 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$ 32,00
Licor 43, limão siciliano.

Carajillo NOVO! — R$ 32,00
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 *Kiwi ou morango com 100ml de cachaça Sagatiba.*	R$ 25,00
Caipirosca *Abacaxi, limão ou lima com 100ml de vodka nacional.*	R$ 19,00
Caipirosca *Kiwi ou morango com 100ml de vodka nacional.*	R$ 27,00
Caipirosca Absolut *Abacaxi, limão ou lima com 100ml de vodka Absolut.*	R$ 29,00
Caipirosca Absolut *Kiwi com 100ml de vodka Absolut.*	R$ 35,00
Caipirosca Absolut *Morango com 100ml de vodka Absolut.*	R$ 37,00
Coquetel de Frutas *Sem álcool.*	R$ 19,00
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 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.


PREMIUM BIER
1870
AMSTEL®
LAGER
AMSTERDAM HOLLAND