

Baoba



P
© 2017 C. D. J. VASCOX.

entradas

56	COUVERT (por pessoa)	27
Pães frescos com patês de berinjela, ricota, peixe e bacalhau.		
15	ISCA DE PEIXE 	95
Isca de peixe grelhada, regada ao molho de manteiga e especiarias.		
721	ISCAS DE PEIXE EMPANADAS	89
Cortes pequenos de peixe fresco do dia, com empanamento padrão.		
722	LASCAS DE BACALHAU DEFUMADO   	89
Regado no azeite com alcaparras e finalizado com acidez de limão.		
723	BACALHAU GADUS MORHUA DESFIADO   	95
Salteado no azeite com cebola, azeitonas e tempero verde.		
20	BOLINHOS DE BACALHAU 	89
6 unidades de clássicos bolinhos portugueses fritos.		
21	PASTÉIS DE BRIE (6 unidades)	79
671	PASTÉIS DE CAMARÃO (6 unidades)	89
2219	PASTÉIS DE LAGOSTA (6 unidades)	95
714	PASTÉIS DE BACALHAU (6 unidades)	89
22	CASQUINHA DE SIRI	39
Casquinha recheada com carne de siri e temperos frescos.		
23	OSTRA GRATINADA	69
6 unidades de ostras gratinadas com molho cremoso.		
30	OSTRA IN NATURA (sob consulta)   	79
12 unidades de ostras frescas com vinagrete.		
689	OSTRA IN NATURA COM FRESCOR DE CAJU   	89
12 unidades de ostras frescas com azeite, caju, temperos frescos e crocância de pipoca.		
24	LULA CROCANTE	95
Lulas importadas selecionadas e empanadas com panko.		
19	LULA NACIONAL À DORE (sob consulta)	95
Lulas nacionais temperadas e fritas.		
720	LULA NACIONAL BABY   	89
Lula regada ao molho de salsa verde.		
26	CAMARÃO EMPANADO MÉDIO	99
27	CAMARÃO EMPANADO SEM GLÚTEN & SEM LACTOSE	129
11	CAMARÃO ROSA À PANE	139
Camarões rosa empanados com queijo parmesão e panko.		
28	TIRAS DE MIGNON GRELHADAS   	95
COM CEBOLAS DOURADAS		
29	BATATAS FRITAS	45



entradas especiais

10	CAMARÕES ROSA SEM CASCA SALTEADOS COM TEMPEROS FRESCOS		139
Camarões salteados com tomate, cebola, azeitonas pretas e ervas.			
12	CAMARÃO ROSA AO ALHO DOURADO	  	129
Camarões selecionados, grelhados com finas lâminas de alho e cebola no azeite extra virgem.			
97	CAMARÃO AGRIDOCE	 	139
Camarão rosa com pimentões, palmito, tomate, cebola e toque de gengibre.			
13	POLVO COM PÁPRICA PICANTE		139
Polvo com páprica picante e tempero fresco.			
98	POLVO AO MOLHO PESTO	  	139
Polvo ao molho pesto com pistache e temperos frescos.			
681	POLVO À VINAGRETE	  	149
Polvo com temperos frescos e limão siciliano.			
14	LAGOSTA GRATINADA NA CONCHA		55
Cortes de lagosta com molho bechamel cremoso.			
16	CAVAQUINHA CONFITADA NA MANTEIGA COM ERVAS		139
Cavaquinha confitada na manteiga, com ervas e temperos frescos.			
684	TARTAR DE MIGNON	 	99
Tartar de mignon com batatas rosa crocantes, alcaparras, temperos frescos e gema poché.			
17	LULA NACIONAL À PROVENÇAL	 	95
Lula grelhada, com tomate-cereja, alho-poró, uva passa e temperos frescos.			
09	CARPACCIO DE POLVO FRESCO	  	149
Polvo fresco em lâminas com molho da Chef.			
18	CEVICHE DE PEIXE BRANCO	  	89
Peixe branco com cebola roxa, limão siciliano, coentro e crocância de banana da terra.			
688	CEVICHE DE SALMÃO	  	99
Salmão fresco marinado no suco de limão, com tempero verde fresco, coentro e cebola roxa.			
672	CEVICHE DE FRUTOS DO MAR	  	129
Polvo, camarão, lula e peixe branco, com cebola roxa, limão siciliano, coentro e crocância de banana da terra.			
05	VIEIRAS GRELHADAS AO MOLHO PESTO	  	149
Vieiras canadenses salteadas com abobrinha e regadas ao molho pesto.			
674	BRAVÍSSIMA		249
Vieiras canadenses grelhadas ao molho de champagne com caviar Beluga.			



Baixa caloria



Sem glúten



Sem lactose

Cobramos taxa de serviço de 10%.

saladas

03	SALADA BRAVA	  	115
Lagosta grelhada, alface americana, rúcula, nozes, tomate seco artesanal e molho pesto.			
01	SALADA CAESAR		69
Folhas de alface americana com molho especial à base de mostarda, azeite e limão, acompanhados de croûtons especiais e iscas de frango.			
02	SALADA DE PALMITO	  	65
Talos de palmito e folhas frescas.			
07	SALADA DE SALMÃO DEFUMADO	  	99
Salada verde com salmão defumado e ovos.			
670	SALADA NOBRE DE RÚCULA	 	59
Rúcula com presunto cru fatiado, queijo Grana Padano e lascas de manga.			
04	SALADA DE FRUTOS DO MAR	  	139
Camarões, lulas e polvo salteados e servidos com folhas frescas.			

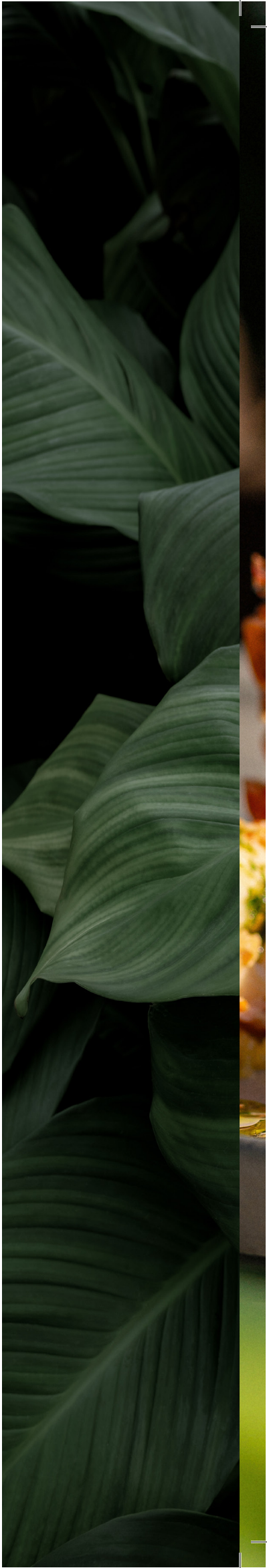
iguarias do mar

Serve duas pessoas.

46	CAVAQUINHA GRELHADA COM RISOTO DE ASPARGOS		399
A rainha do mar grelhada, com risoto cremoso de aspargos.			
47	CAVAQUINHA COM LEGUMES FRESCOS GRELHADOS	  	399
Cavaquinha grelhada, com legumes frescos salteados no azeite extra virgem.			
48	CAVAQUINHA GRELHADA À BRIE		399
Cavaquinha grelhada e gratinada com molho de queijo brie em base de palmito.			
49	LAGOSTA GRELHADA		490
Lagosta grelhada, com palmito grelhado, alho-poró e molho de shitake.			
675	CAMARÕES COM VIEIRAS CANADENSES		429
Camarões, vieiras canadenses e palmitos grelhados com purê de mandioquinha e molho de champagne cremoso.			

 Baixa caloria  Sem glúten  Sem lactose

Em caso de restrições alimentares consulte o atendente.





sugestão da chef

peixes

Serve duas pessoas.
Acompanha pirão, arroz com castanha do Pará e banana da terra.

32	LOMBO DE PEIXE BELLE MEUNIÈRE DA CASA	299
	<i>Congrio grelhado com molho de alcaparras, cogumelos, camarões e palmito. Acompanha escondidinho de aipim com molho de camarões.</i>	
33	LOMBO DE PEIXE AO POMODORO COM CAMARÕES	299
	<i>Congrio grelhado com molho de tomate da casa, enriquecidos com camarões. Acompanha escondidinho de aipim com molho de camarões.</i>	
96	LOMBO DE PEIXE COM LEGUMES SALTEADOS	299
	<i>Congrio grelhado, acompanhado de legumes salteados.</i>	
35	LINGUADO AO POMODORO COM CAMARÕES	279
	<i>Linguado grelhado com molho de tomate da casa, enriquecidos com camarões. Acompanha escondidinho de aipim com molho de camarões.</i>	
36	LINGUADO GRATINADO	279
	<i>Linguado gratinado ao molho cremoso com queijo parmesão.</i>	
37	SALMÃO CROSTA DE GERGELIM	289
	<i>Acompanhado de legumes grelhados. Acompanha escondidinho de aipim com molho de camarões.</i>	
38	SALMÃO AO MOLHO DE MARACUJÁ	289
	<i>Acompanha escondidinho de aipim com molho de camarões.</i>	
39	SALMÃO AO POMODORO COM CAMARÕES	289
	<i>Salmão grelhado com molho de tomate da casa, enriquecidos com camarões. Acompanha escondidinho de aipim com molho de camarões.</i>	
40	SALMÃO GRATINADO	289
	<i>Salmão gratinado ao molho cremoso com queijo parmesão.</i>	
41	BACALHAU À JANSSEN	399
	<i>Lombo de bacalhau Gadus Morhua grelhado com azeite, azeitonas Azapa e Gordal, alho crocante, mini pétalas de cebola douradas e ovos cozidos.</i>	
57	BACALHAU À PORTUGUESA	399
	<i>Lombo de bacalhau Gadus Morhua com pimentões, azeitonas, batatas e ovos.</i>	
691	BACALHAU ÀS NATAS	329
	<i>Bacalhau em lascas com cremoso molho de natas.</i>	
43	MOQUECA DE LOMBO DE PEIXE	329
	<i>Clássico da cozinha baiana com lombo de peixe ao molho de coco, tomates e pimentões.</i>	
44	MOQUECA DE PEIXE COM CAMARÕES ROSA	399
	<i>Lombo de peixe e camarões rosa selecionados ao molho de coco, tomates e pimentões.</i>	
45	CALDEIRADA DE FRUTOS DO MAR	389
	<i>Camarões, lula, polvo, isca de peixe e temperos especiais.</i>	
42	PAELLA DE FRUTOS DO MAR	329
	<i>Camarões, polvo, lula e cubos de frango temperados com especiarias da Chef.</i>	



camarões

Serve duas pessoas.
Acompanha pirão, arroz com castanha do Pará e banana da terra.

50	CAMARÕES ROSA COM ESPINAFRE E PURÊ DE MANDIOQUINHA	399
Camarões rosa salteados, com espinafre na manteiga e purê de mandioquinha.		
51	CAMARÕES ROSA AO MOLHO DE ABACAXI	399
Camarões rosa grelhados, com molho de abacaxi. Acompanha escondidinho de aipim com molho de camarões.		
52	CAMARÕES GRELHADOS COM ESPINAFRE & TEMPERO ESPECIAL DA CASA	399
Camarões salteados com tomate, cebola, azeitona preta, uvas passas e azeite extra virgem. Acompanha escondidinho de aipim com molho de camarões.		
91	CAMARÕES GRATINADOS COM MOLHO CREMOSO	399
Camarões rosa ao molho bechamel, queijo parmesão e base de palmito.		
55	CAMARÕES ROSA EMPANADOS COM QUEIJO PARMESÃO	399
Acompanha purê de mandioquinha e molho de alho-poró.		
53	STROGONOFF DE CAMARÃO	329
Camarão grelhado ao molho bechamel com champignon.		

pratos especiais inspirados
na brava

Serve duas pessoas.
Lombo de peixe: Garoupa, Cherne, Pescada Amarela ou Namorado.
Acompanha pirão, arroz com castanha do Pará e banana da terra.

100	PEIXE GOURMET BRAVA HOME RESORT	299
Lombo de peixe grelhado, com molho à base de manteiga, uvas passas, limão, cebolinha, alho-poró, alcaparras e banana grelhada. Acompanha escondidinho de aipim com molho de camarões.		
103	AMORES DA BRAVA	299
Lombo de peixe grelhado, com molho à base de castanha do Pará, alho-poró, uvas passas e camarão, em base de palmito. Acompanha escondidinho de aipim com molho de camarões.		
101	BACALHAU RIVIERA	399
Lombo de bacalhau assado ao molho pomodoro com batatas, azeitonas, pimentões, ovos e temperos frescos.		
104	CAMARÃO À MIRAGE	399
Camarões rosa selecionados com molho de pimenta verde e purê de mandioquinha. Acompanha escondidinho de aipim com molho de camarões.		
105	CAMARÃO BRAVÍSSIMO	399
Camarões rosa com molho de tomates frescos, leite de coco e palmito pupunha.		
102	CAMARÕES BRAVA BEACH	399
Camarões salteados com creme de nata, alho-poró e shitake.		



lombo de peixe com legumes salteados

pratos especiais Baobá

Serve duas pessoas.
Lombo de peixe: Garoupa, Cherne, Pescada Amarela ou Namorado.
Acompanha escondidinho de aipim com molho de camarões,
pirão e arroz com castanha do Pará e banana da terra.

92	BAOBÁ	329
	Lombo de peixe com crosta de castanhas e molho bechamel.	
58	PRAZERES DO MAR	459
	Tentáculos de polvo, lombo de peixe, camarão rosa inteiro grelhado, lagostas frescas grelhadas ao molho especial. Acompanha arroz de coco (opcional).	
31	LOMBO DE PEIXE À PROVENÇAL 	329
	Lombo de peixe grelhado, com frutos do mar selecionados.	
94	LOMBO DE PEIXE AO MOLHO MEDITERRÂNEO 	299
	Lombo de peixe grelhado, marinado com suco de laranja, uvas passas, cebolas e limão, finalizado com temperos salteados.	
90	LOMBO DE PEIXE AO MOLHO PESTO COM PIMENTA BIQUINHO  	299
	Lombo grelhado, com molho pesto, castanha do Pará, pimenta biquinho e queijo parmesão.	
54	CAMARÕES GRELHADOS COM ARROZ NEGRO & CHUTNEY DE MANGA 	399
	Camarões grelhados no azeite extra virgem, arroz negro, tomate-cereja e alho-poró.	
93	POLVO GRELHADO COM BATATAS	399
	Tentáculos de polvo grelhados com temperos frescos à base de molho de manteiga.	
149	POLVO MEDITERRÂNEO COM LEGUMES GRELHADOS 	399
	Polvo grelhado ao suco de laranja, com legumes grelhados.	
169	POLVO COM PURÊ DE MANDIOQUINHA 	389
	Polvo grelhado, com purê cremoso de mandioquinha, tomates-cereja frescos e molho à base de manteiga.	
198	CALDEIRADA DE POLVO	399
	Polvo com molho cremoso de tomates frescos, cebola e pimentões.	

 Baixa caloria  Sem glúten  Sem lactose
Em caso de restrições alimentares consulte o atendente.

carnes de angus

Serve duas pessoas.

60	MEDALHÕES DE MIGNON AO MOLHO DE VINHO MADEIRA	269
	<i>Medalhões grelhados, servidos com molho clássico feito de maneira natural. Acompanha arroz branco e farofa de banana da terra ou massa Fettuccine.</i>	
61	MEDALHÕES DE MIGNON AO ROQUEFORT	299
	<i>Medalhões de mignon grelhados, com molho branco e queijo Roquefort. Acompanha massa Fettuccine e queijo com cura de 12 meses.</i>	
63	FILÉ MIGNON À PARMEGIANA	289
	<i>Carne macia e saborosa, com molho de tomates italianos. Acompanha arroz com fritas ou massa Fettuccine.</i>	
65	MEDALHÕES DE MIGNON À POIVRE	289
	<i>Medalhões de mignon ao molho bechamel, pimenta verde e especiarias. Acompanha massa Fettuccine.</i>	
62	PICANHA GRELHADA FATIADA	289
	<i>A rainha das carnes com tomates confitados, batatas ^{RV}rústicas. Acompanha maionese da casa, farofa de banana e arroz biro-biro (opcional).</i>	
66	ESCALOPES DE MIGNON COM CEBOLAS CROCANTES	289
	<i>Escalopes de mignon com mini cebolas. Acompanha arroz com alhos dourados e legumes grelhados.</i>	
64	STROGONOFF DE MIGNON	279
	<i>Mignon grelhado ao molho bechamel e champignon. Acompanha arroz e batatas crocantes.</i>	

risotos

Serve duas pessoas.

70	RISOTO DE FRUTOS DO MAR	299
	<i>Arroz arbóreo com camarões rosa, polvo, lulas, tomate-cereja e limão siciliano.</i>	
72	RISOTO DE CAMARÃO E RÚCULA	279
	<i>Arroz arbóreo com camarões rosa, tomate-cereja, alho-poró e rúcula.</i>	
74	RISOTO DE CAMARÃO E GORGONZOLA	299
	<i>Arroz arbóreo com camarões rosa, tomate-cereja, alho-poró e queijo gorgonzola.</i>	
76	RISOTO DE CAMARÃO ROSA E LIMÃO SICILIANO	279
	<i>Arroz arbóreo com camarões rosa, alho-poró cremoso, tomate-cereja e raspas de limão siciliano.</i>	
73	RISOTO DE POLVO	299
	<i>Arroz arbóreo com polvo salteado, tomate-cereja e temperado com limão siciliano.</i>	
71	RISOTO DE FILÉ MIGNON	269
	<i>Arroz arbóreo com tiras de mignon, alho-poró, cogumelo, tomate-cereja e temperos da casa.</i>	
77	RISOTO DE QUEIJO BRIE E PRESUNTO DE PARMA	239
	<i>Arroz arbóreo com queijo brie, presunto Parma, tomate-cereja e queijo parmesão.</i>	
676	RISOTO COM FUNGHI E MEDALHÕES DE MIGNON	289
	<i>Arroz arbóreo com funghi cremoso acompanhado de mignon grelhado.</i>	
728	RISOTO DE VIEIRAS E LAGOSTA	345
	<i>Arroz arbóreo com queijo da canastra, acompanhado com lagosta e vieiras grelhadas.</i>	



massas

80	CAMARÃO À PUNTA DEL ESTE	289
	Fettuccine com camarões rosa, presunto, ervilhas verdes, azeitonas e molho bechamel. Serve duas pessoas.	
81	FETTUCCINE À BOLOGNESE	229
	Cortes de mignon finos ao molho pomodoro, com temperos especiais. Serve duas pessoas.	
82	FETTUCCINE DE FRUTOS DO MAR	299
	Camarões selecionados, lula nacional, lula chilena e polvo, enriquecido com molho de tomate e queijo parmesão. Serve duas pessoas.	
84	MASSA AO MOLHO DE TOMATES  	139
	Massa fresca com molho de tomates italianos e manjerição fresco. Prato individual e vegetariano.	
678	PAPPARDELLE FASANO COM CAMARÕES	349
	Camarões rosa com shitake e molho cremoso de natas. Serve duas pessoas.	

dietas especiais

683	LOMBO DE PEIXE GRELHADO COM ARROZ INTEGRAL E LEGUMES   	299
	Serve duas pessoas	
95	LOMBO DE PEIXE BRANCO   	299
	Regado com frutos do mar. Acompanha legumes grelhados e arroz integral. Serve duas pessoas.	
75	RISOTO DE TRÊS COGUMELOS   	259
	Arroz arbóreo, champignon, shitake e funghi secchi, com temperos da casa. Prato vegetariano. Serve duas pessoas.	
78	RISOTO DE BACALHAU  	299
	Risoto de bacalhau com lascas de queijo Pecorino. Serve duas pessoas.	
83	SPAGHETTI DE ABOBRINHA E BERINJELA AO MOLHO DE FRUTOS DO MAR   	289
	Camarões selecionados, lula nacional, lula chilena e polvo, enriquecido com molho de tomate e queijo Pecorino. Prato individual.	
2301	SPAGHETTI DE ABOBRINHA E BERINJELA COM COGUMELOS   	199
	Molho de tomate com três cogumelos frescos. Prato individual e vegano.	
682	FILÉ MIGNON COM LEGUMES	279
	Filé mignon com legumes grelhados. Acompanha arroz integral ou purê de mandioquinha. Serve duas pessoas	

Guarnições adicionais

120	ESCONDIDINHO DE AIPIM	32
221	MASSA SEM GLÚTEN E SEM LACTOSE  	34
220	PURÊ DE MANDIOQUINHA	29
219	LEGUMES GRELHADOS	39
121	MIX DE GRÃOS	29
692	ARROZ BIRO-BIRO	39



sabores do Brasil

sobremesas

705	SORVETES	22
	Sabores a escolher: morango, chocolate, creme ou coco.	
110	SORVETE COM CALDA 	29
	Sorvete de creme, servido com calda de morango ou Nutella.	
111	PETIT GATEAU DE CHOCOLATE	45
	Pequeno bolinho de chocolate quente, com sorvete de creme.	
113	PETIT GATEAU DE DOCE DE LEITE	45
	Bolinho de doce de leite com coco queimado e calda de morango, com sorvete de creme.	
112	TORTA BANOFFEE	39
	Torta de banana com doce de leite, nata fresca e canela sobre a massa de biscoito.	
114	BANANA FLAMBADA COM SORVETE DE CREME 	39
	Banana flambada com calda toffe.	
115	CREME DE MAMÃO PAPAYA 	39
	Mamão papaya com sorvete de creme e licor de cassis.	
116	DOCE SEM GLÚTEN & SEM LACTOSE   	45
	Base de farinha de castanha, com creme de amendoim, crocância de pistache e chocolate 70% derretido. Frutas a escolher: banana, morango ou kiwi.	
118	PORÇÃO DE FRUTAS FRESCAS ORGÂNICAS   	29
	Abacaxi, kiwi e morango.	
710	MOUSSE DE CHOCOLATE COM CARAMELO	39
	Mousse de chocolate, com caramelo de manga e crocância de amêndoas.	
715	CREME BRULÉE COM SORVETE	49
	Creme clássico francês e sorvete.	
726	CREME BRULEÉ DE MARACUJÁ	49
	Creme clássico com acidez de maracujá e sorvete.	
717	SABORES DO BRASIL	49
	Minis cocada cremosa, pudim de leite, churros e brigadeiro.	
117	PAVLOVA	49
	Suspiro recheado com creme belga, finalizado com calda de frutas vermelhas.	
725	PRISSIANA	49
	Doce de leite, coco, banana e crocante crumble.	
727	CHEESECAKE	54
	Cheesecake de doce de leite com queijo da Canastra.	

 Baixa caloria

 Sem glúten

 Sem lactose

cervejas e chopp

132	EISENBAHN PILSEN (long neck)	18
134	HEINEKEN (long neck)	20
133	MALZEBEER (long neck)	18
135	STELLA ARTOIS (long neck)	18
288	CORONA (long neck)	18
138	CHOPP PILSEN	20
226	HEINEKEN ZERO (long neck)	18
139	CERVEJA SEM GLÚTEN (long neck) 	18

cervejas especiais

141	BADEN BADEN CRISTAL 600ml <i>É uma clássica e saborosa cerveja Pilsen, cerveja gourmet leve, dourada e de aroma frutado exclusivo, produzido com a puríssima água das montanhas de campos.</i>	39
142	BADEN BADEN GOLDEN 600ml <i>Cerveja diferenciada por seu aroma, contém especiarias, é encorpado e tem sabor levemente adocicado de canela e frutas vermelhas.</i>	39
143	BADEN BADEN WITBIER 600ml <i>“Witbier” significa cerveja branca, e assim se denomina devido a sua aparência clara. Produzida com maltes de trigo e de cevada, seu sabor trás refrescância cítrica com um leve sabor picante. Uma combinação refrescante que promete agradar os mais exigentes paladares.</i>	39
144	BADEN BADEN IPA 600ml <i>É uma cerveja viva, não pasteurizada o que evidencia o aroma leve de sabor acentuado e suavemente amargo, azedo e seco. Seu malte é três vezes maior e mais marcante no final.</i>	39
313	BLUMENAU CAPIVARA LITTLE IPA 500ml <i>Uma americana IPA, de cor clara, com boa transparência. No aroma apresenta notas de lúpulo com toques cítricos, pinho e leve amadeirado. No sabor o destaque é o amargor presente e o sabor de lúpulo longo e persistente. Apresenta um final seco, porém com a permanência agradável do lúpulo.</i>	39
314	BLUMENAU VILA WEISSBIER 500ml <i>De cor palha, naturalmente turva, com colarinho abundante. Aromas de tutti-frutti e banana. Acidez leve e textura aveludada.</i>	39
261	BLUMENAU FRIDA BLOND ALE 500ml <i>De coloração dourada-clara, apresenta uma abundante e persistente espuma branca. O aroma tem uma profusão de frutas e condimentos. O sabor é suave e delicado. Possui uma textura aveludada e um final seco.</i>	39



carajillo sour



drinks

232	BAOBÁ	45
	<i>Gin, redução de vinho branco, tônica, limão, grape fruit e gelo.</i>	
152	KIR ROYAL	39
	<i>Espumante e licor de cassis com cereja.</i>	
153	DRY MARTINI	44
	<i>Gin e Dry Martini com azeitona.</i>	
154	MOJITO	44
	<i>Hortelã, rum, limão e água com gás.</i>	
156	COSMOPOLITAN	49
	<i>Vodka, licor de laranja Cointreau e suco de cramberry com gotas de limão.</i>	
157	MANHATTAN	49
	<i>Bourbon, Vermoth branco seco e angostura com cereja para decoração.</i>	
158	APEROL SPRITZ	42
	<i>Espumante, Aperol, fatias de laranja e água com gás.</i>	
161	CLERICÓ	49
	<i>Cointreau, frutas da estação, espumante e frutas cítricas picadas.</i>	
162	MOSCOW MULE	49
	<i>Vodka, limão, xarope de gengibre e espuma artesanal de gengibre.</i>	
163	NEGRONI	49
	<i>Gin, vermute (Martini Rosso) e rodela de laranja.</i>	
352	GIN TÔNICA	49
	<i>Gin, água tônica e rodela de limão siciliano.</i>	
166	GIN TROPICAL	49
	<i>Gin, Red Bull Tropical, maracujá e rodela de laranja.</i>	
247	WHISKY SOUR	49
	<i>Whisky, suco de limão, xarope de açúcar, finalizado com clara de ovos.</i>	

drinks sem álcool

239	SODA ITALIANA DE FRUTAS VERMELHAS	25
	<i>Água com gás e frutas vermelhas.</i>	
240	SODA ITALIANA DE MAÇÃ VERDE	25
	<i>Água com gás e maçã verde.</i>	
241	BRAVA TEA	25
	<i>Chá preto com pêssego (gelado).</i>	



drinks especiais Baobá

230	BRAVAWAIL	49
	<i>Vodka infusionada em tangerina, maracujá, manjerição, RedBull Tropical e gelo.</i>	
246	BAOBÁ SUMMER	49
	<i>Gin, xarope de melão, suco de laranja e água tônica.</i>	
233	VIVA ROSÉ	45
	<i>Gin, tônica orgânica rosé, grenadine de frutas vermelhas, grape fruit e gelo.</i>	
234	CARAJILLO SOUR	45
	<i>Licor 43, suco de limão, açúcar, grãos de café e gelo.</i>	
235	BRAVA	45
	<i>Steinhaeger, suco de abacaxi, limão e essência de amora.</i>	
245	ANA LUA	42
	<i>Gin, maracujá, limão sicilianiano, tônica e gelo.</i>	
238	GODFATHER AMAZÔNICO	49
	<i>Whisky, Amareto e especiarias secretas.</i>	
164	SUNSET ORANGE	45
	<i>Gin, suco de laranja natural e água tônica.</i>	
167	SICILIAN FRESH	45
	<i>Gin e água tônica perfumados com casca de tangerina, limão siciliano e zimbro.</i>	
252	COFFEE BAILEYS	49
	<i>Whisky, Licor43, Baileys e café.</i>	

caipirinhas

Frutas: limão, lima da Pérsia, limão siciliano, kiwi, abacaxi, morango, maracujá, uva.
Caju sob consulta.

180	CAIPIRA DE CACHAÇA (Caiprinha clássica com cachaça de Luiz Alves)	35
182	CAIPIRA DE VODKA ABSOLUT COM FRUTAS	45
184	CAIPIRA DE VODKA SMIRNOFF (Caipiroska)	39
243	CAIPIRA DE RUM BACARDI (Caipiríssima)	39
244	CAIPIRA DE STEINHAEGER DOBLE W (Caipinhager)	39
188	CAIPIRA DE SAKÊ	39
189	CAIPIRA DE VINHO	35
249	CAIPIRA DE VODKAS ESPECIAIS	49

destilados

WHISKEYS (DOSE)

202	CHIVAS REGAL 12 YEARS	39
203	JOHNNIE WALKER RED LABEL	28
204	JOHNNIE WALKER BLACK LABEL	39
205	JOHNNIE WALKER GREEN LABEL	59
206	JOHNNIE WALKER GOLD LABEL	49
207	JOHNNIE WALKER BLUE LABEL	159
208	JOHNNIE WALKER SWING	69
209	OLD PARR	39
210	LOGAN	39
213	BUCHANAN'S 18 ANOS	129
300	JACK DANIEL'S	36
307	MACALLAN 18 ANOS	590
308	MACALLAN 12 ANOS	159

CACHAÇA (DOSE)

360	SAGATIBA	25
363	SPEZIA	15
362	YPIÓCA OURO	15

STEINHAEGER (DOSE)

370	DOBLE W (Brasil)	22
-----	------------------	----

BITTER (DOSE)

373	UNDENBERG	19
371	CAMPARI	22
372	JÄGERMEISTER	38

LICOR (DOSE)

379	LICOR DE CERVEJA	19
380	COINTREAU	38
381	FRANGÉLICO	42
382	43 DIEGO ZAMORA	38
383	AMARULA	36
385	LIMONCELLO	42
750	BAILEY'S	36

SAQUÊ (DOSE)

390	HAKUSHIKA TRADICIONALJOSEN	32
-----	-------------------------------	----

GIN (DOSE)

306	TANQUERAY	35
214	BOMBAY	39

RUM (DOSE)

310	BACARDI Carta Blanca	22
311	BACARDI Carta Ouro	29

TEQUILA (DOSE)

321	JOSÉ CUERVO Prata	32
320	JOSÉ CUERVO Ouro	36

CONHAQUES (DOSE)

350	DOMEQ	29
355	RÉMY MARTIN V.S.O.P	89

VODKA (DOSE)

340	SMIRNOFF (Brasil)	22
342	ABSOLUT (Suíça)	35
343	GREY GOOSE (França)	39
341	BELVEDERE (Polônia)	42

VERMOUTH (DOSE)

330	MARTINI BIANCO	22
-----	----------------	----



outras bebidas

SUCOS

401	SUCO NATURAL	19
	<i>Abacaxi, abacaxi com hortelã, laranja, limonada Suíça, morango, kiwi, maracujá, ou melancia.</i>	
400	SUCO DE UVA CASA DA MADEIRA (Casa Valduga)	24

SOFT DRINKS

500	SPRITE	16
501	GUARANÁ	16
502	GUARANÁ DIET	16
503	COCA - COLA	16
504	COCA - COLA ZERO	16
505	CITRUS	16
508	CITRUS DIET	16

ÁGUA

510	COM GÁS	12
511	SEM GÁS	12
512	TÔNICA	16
513	TÔNICA DIET	16
515	ACQUA PANNA	32
516	SAN PELEGRINO	32

ENERGY DRINKS

600	RED BULL	24
601	RED BULL TROPICAL	24

CAFÉS

394	EXPRESSO RISTRETTO	10
395	EXPRESSO LEGGERO	10
396	EXPRESSO BRAZIL ORGANIC	10
398	EXPRESSO DECAFFEINATO	10
399	CAFÉ AMERICANO	10