

WHAT'S ON TAP? BEER & EATS

SE
BE
ER
EE

ENTRADAS

- 01. SALADA DO DIA**
>> R\$ 15,00
- 02. SOPA DO DIA**
>> R\$ 12,00

ALMOÇO EXECUTIVO

ENTRADA + PRATO PRINCIPAL (2 ACOMPANHAMENTOS OU MASSA*) + SOBREMESA

- >> Executivo R\$ 39,90
- >> Prato Simples c/ 2 acompanhamentos R\$ 34,00

PRATO PRINCIPAL

- 01. BABYBEEF**
- 02. FILÉ DE FRANGO COM CROSTA DE ALECRIM E PARMESÃO**
- 03. FILÉ DE PEIXE COM FAROFA DE ERVAS**
- 04. BERINJELA PARMEGIANA**

ACOMPANHAMENTOS

- 01. ARROZ BRANCO**
- 02. BATATA FRITA**
- 03. PURÊ DE CARÁ**
- 04. FAROFA DE BANANA DA TERRA**
- 05. SELETA DE LEGUMES COM ERVAS**
- 06. ESPAGUETE AO PESTO* - acompanhamento único**

PRATOS DA SEMANA

- >> COMPLETO: ENTRADA + PRATO PRINCIPAL + SOBREMESA
- >> PRATO SIMPLES: SOMENTE O PRATO PRINCIPAL

SEGUNDA

- 01. PICADINHO AO MOLHO DE CERVEJA COM ARROZ E FAROFA DE COUVE**
>> COMPLETO R\$ 41,00
>> PRATO SIMPLES R\$ 34,00

TERÇA

- 01. STROGONOFF DE CARNE OU FRANGO COM ARROZ E BATATA PALHA**
>> COMPLETO R\$ 41,00
>> PRATO SIMPLES R\$ 34,00

QUARTA

- 01. FEIJOADA COM ARROZ, COUVE, FAROFA E LARANJA**
>> COMPLETO R\$ 43,00
>> PRATO SIMPLES R\$ 36,00

QUINTA

- 01. BABY BEEF A PARMEGIANA COM ARROZ E BATATA FRITA**
>> COMPLETO R\$ 42,00
>> PRATO SIMPLES R\$ 35,00

SEXTA

- 01. SALMÃO COM CUSCUS MARROQUINO E VAGEM**
>> COMPLETO R\$ 45,00
>> PRATO SIMPLES R\$ 38,00

SOBREMESAS

- 01. FRUTA DO DIA**
>> R\$ 8,00
- 02. CREME DE CUPUAÇU**
>> R\$ 12,00

ESPECIAL DO DIA

ANIVERSÁRIO DE SÃO PAULO

VIRADO À PAULISTA

>> COMPLETO R\$ 35,00

ESPECIAL DO DIA

ANIVERSÁRIO DE SÃO PAULO

VIRADO À PAULISTA

>> COMPLETO R\$ 35,00

ESPECIAL DO DIA

ANIVERSÁRIO DE SÃO PAULO

VIRADO À PAULISTA

>> COMPLETO R\$ 35,00

ESPECIAL DO DIA

ANIVERSÁRIO DE SÃO PAULO

VIRADO À PAULISTA

>> COMPLETO R\$ 35,00

WHAT'S ON TAP? BEER & EATS

SE
BE
ER
E

ALA CARTE

FINAIS DE SEMANA

01. CEVICHE

Peixe branco com cebola roxa, pimenta, coentro. Acompanha chips

>> R\$ 30,00

PRINCIPAIS

01. FRANGO COM ASPARGOS E PANCETTA

 Pumpkin Ale

Peito de frango à baixa temperatura. Acompanha batatas coradas, aspargos, tomate cereja, azeitonas e crispy de pancetta

>> R\$ 48,00

02. TONKATSU COM REPOLHO TOSTADO

 Weiss

>> R\$ 48,00

03. RIBEYE COM RISOTO DE LIMÃO SICILIANO

 Märzen ou Hop Sour

Acompanha molho de ervas

>> R\$ 52,00

04. MEIA LUA DE ABÓBORA COM MANTEIGA DE SALVIA E LASCAS DE AMÊNDOA

 Doppelbock ou Pumpkin Ale

>> R\$ 47,00

SOBREMESAS

 Robust Porter

01. TORTA MOUSSE DE CHOCOLATE COM CAMELO SALGADO

>> R\$ 18,00

02. RABANADA COM CREAM CHEESE E FRUTAS VERMELHAS

>> R\$ 23,00

WOT

 @wotsp

 @wotbrenhouse

 www.whatsontap.com.br

LANCHES

DIARIAMENTE

01 SANDUICHE DE PERNIL

Hop Lager ou Hop Sour

Pernil marinado na nossa Doppelbock com cebola caramelizada na baguete artesanal feita com malte.

>> R\$ 28,00

02 BURGER

American India Pale Ale

Blend da casa com queijo artesanal, geleia de bacon, pickles de maxixe, rúcula e maionese da casa no pão de stout

>> R\$ 35,00

03 BURGER DRY AGED

American India Pale Ale

Hamburguer dry aged com queijo artesanal, geleia de bacon, pickles de maxixe, rúcula e maionese da casa no pão de stout

>> R\$ 42,00

PETISCOS PORÇÕES

A NOITE E

FINAIS DE SEMANA

01. BATATA BELGA

 American India Pale Ale

Batata rústica com maionese da casa

>> R\$ 27,00

02. MIX DE RAÍZES

 Hop Lager

Chips e fritas de batata doce roxa, mandioquinha e mandioca com molho tártaro

>> R\$ 30,00

03. ARANCINI

 Pumpkin Ale

Bolinho de risoto de cogumelos

>> R\$ 32,00

04. KARAGUE

 Märzen

Sobrecoxa de frango empanada e frita no estilo oriental

>> R\$ 38,00

05. BRUSCHETTA

 Märzen

Tradicional ou de cogumelos

>> R\$ 40,00

06. TOSTADA DE CAMARÃO

 Hop Sour

Tostada de camarão com avocado e molho ponzu

>> R\$ 45,00

07. BOLINHAS DE CARNE E MALTE CERVEJEIRO

 Hop Sour, Sour Caju ou Märzen

>> R\$ 37,00

08. TÁBUAS MISTA

Queijos e embutidos artesanais

Para duas pessoas

>> R\$ 52,00

Para quatro pessoas

>> R\$ 84,00

09. TÁBUA DE QUEIJOS ARTESANAIS

>> R\$ 45,00

10. TÁBUA MEDITERRÂNEA

Berinjela, abobrinha, tomate e cebola grelhados com muçarela de búfala e molho pesto

>> R\$ 35,00

11. FILE APERITIVO - Debetti

Flat Iron com cebola caramelizada

>> R\$ 60,00

WHI O TA BEE

BE
E
E
M

1.

EVERYDAY

Estilo: Hop Lager

● Cor: 4 SRM
% ABV: 5%
🍷 IBU: 11

Leve e refrescante, a American Lager é o estilo de cerveja mais consumido no Brasil, com acréscimo de cereais não maltados para dar um final limpo e seco a cada gole.

>> R\$ 12,00/300ml
>> R\$ 18,00/500ml
>> R\$ 30,00/1L

2 EVERY ONE

Estilo AMERICAN
INDIA PALE ALE

● Cor: 4 SRM
% ABV: 6,6%
🍷 IBU: 72

Amargor alto característico e notas complexas de frutas como manga, maracujá e laranja estão presentes tanto no sabor quanto no aroma da nossa IPA, feita com Citra, Summit, Mosaic e 3 dry hoppings para caprichar no aroma de lúpulo.

>> R\$ 16,00/300ml
>> R\$ 25,00/500ml
>> R\$ 44,00/1L

3 \ Moules et Frites

//// Estilo: Belgian Blonde Ale

● Cor: 4 SRM
% ABV: 6%
🍷 IBU: 20

>> R\$ 12,00/300ml
>> R\$ 18,00/500ml
>> R\$ 30,00/1L

Clássica Blond Ale belga de coloração dourada, leve e aromática.

4. Culpa Sua

Estilo: Sour com Cupuaçu

● Cor: 2 SRM	>> R\$ 17,00/300ml
% ABV: 4%	>> R\$ 26,00/500ml
🍷 IBU: 10	>> R\$ 46,00/1L

Sour elaborada com adição de Cupuaçu.

5. WOTINATOR

Estilo: Doppelbock

● Cor: 20 SRM	>> R\$ 17,00/300ml
% ABV: 9%	>> R\$ 26,00/500ml
🍷 IBU: 25	>> R\$ 46,00/1L

Estilo tradicional alemão, com a doçura do malte predominando no paladar. Tem uma coloração marrom.

6) Little Brother

Estilo: Session IPA com Abacaxi

● Cor: 8 SRM	>> R\$ 15,00/300ml
% ABV: 4%	>> R\$ 23,00/500ml
🍷 IBU: 50	>> R\$ 40,00/1L

Menos alcoólica e amarga que a IPA, nossa Session IPA foi elaborada com abacaxi para maior frescor e aroma.

7 Summer Time

Estilo: Wit com Maracujá e Cajá

● Cor: 12 SRM	>> R\$ 12,00/300ml
% ABV: 4,0%	>> R\$ 18,00/500ml
🍷 IBU: 13	>> R\$ 30,00/1L

Além de capim cidreira, pimenta rosa e coentro, esta cerveja também leva cerca de 200g de Cajá e 850g de Maracujá por litro de cerveja completando seu aroma e sabor.

8 CANDIES

Estilo: Milkshake IPA

● Cor: 4 SRM	>> R\$ 18,00/300ml
% ABV: 7%	>> R\$ 28,00/500ml
🍷 IBU: 42	>> R\$ 49,00/1L

Com adição de morango, cacau, baunilha e lactose, esta cerveja de corpo médio e aveludada procura trazer a sensação de um milk-shake para o mundo das cervejas. Cacao certificado da Fazenda Bela Vista na Bahia

9 EASY

Estilo: American Pale Ale

● Cor: 27 SRM	>> R\$ 14,00/300ml
% ABV: 4,0%	>> R\$ 22,00/500ml
🍷 IBU: 41	>> R\$ 37,00/1L

Apresenta notas caramelizadas e complexidade floral e frutada pela presença dos lúpulos Sladek, Galena e El Dorado.

* Leva Aveia

TÁBUA

DEGUSTAÇÃO

Escolha 4 chopes que serão servidos em copos de 100ml. Excelente para experimentar e escolher o que mais agrada para pedir em tamanho maior.

>> R\$ 30,00 / 4 x 100ml

TÁBUA

HARMONIZAÇÃO

Seleção de queijos harmonizados com cerveja.

>> R\$ 50,00
4x 100ml com 4 queijos

{ VINHOS }

GUATAMBU DA ESTÂNCIA - BRANCO (TAÇA)

Chardonay, Gewurztraminer e Sauvignon Blanc

>> R\$ 25,00

GUATAMBU RASTROS DO PAMPA 2014 - TINTO (TAÇA)

Cabernet Sauvignon

>> R\$ 25,00

GUATAMBU DA ESTÂNCIA - BRANCO

Chardonay, Gewurztraminer e Sauvignon Blanc

>> R\$ 82,00

GUATAMBU LUAR DO PAMPA - BRANCO

Sauvignon Blanc

>> R\$ 110,00

GUATAMBU LUAR DO PAMPA - ROSÉ

Tempranillo e Cabernet Sauvignon

>> R\$ 90,00

GUATAMBU RASTROS DO PAMPA 2014 - TINTO

Cabernet Sauvignon

>> R\$ 82,00

GUATAMBU RASTROS DO PAMPA 2017 - TINTO

Pinot Noir

>> R\$ 105,00

GUATAMBU ÉPICO - TINTO

Tannat, Cabernet Sauvignon, Merlot e Tempranillo

>> R\$ 190,00

DRINKS

GIN TÔNICA - LOKI

>> R\$ 33,00

GIN TÔNICA - VITÓRIA RÉGIA

>> R\$ 25,00

RABO DE GALO

>> R\$ 25,00

NEGRONI

>> R\$ 33,00

ALPHA NEGRONI

>> R\$ 33,00

OLD FASHIONED

>> R\$ 33,00

BLACK RUSSIAN

>> R\$ 33,00

Para mais opções de drinks, consulte nossa Bartender.

NÃO-ALCOÓLICOS

SUCO NATURAL

ABACAXI OU MELANCIA

>> R\$ 9,00

ÁGUA DE CÔCO

>> R\$ 7,00

REFRIGERANTES

>> R\$ 6,00

ÁGUA TÔNICA (St. Pierre)

>> R\$ 7,00

ÁGUA COM GÁS / SEM GÁS

>> R\$ 5,00

SUCOS JOY

>> R\$ 12,00

ÁGUA SEM GÁS FILTRADA
CORTESIA DA CASA

SHOTS

Yaguara Ouro

>> R\$ 14,00

Yaguara Prata

>> R\$ 10,00

Yaguara Prata Orgânica

>> R\$ 18,00

Alpha

>> R\$ 15,00

Unna

>> R\$ 25,00

Pardin

>> R\$ 25,00

Alpha Limão e Mel

>> R\$ 12,00

Wild Turkey 81

>> R\$ 25,00

Glenfiddch

>> R\$ 45,00

Bacardi Ocho

>> R\$ 30,00

Kraken

>> R\$ 32,00

Vitória Régia Gin

>> R\$ 25,00

Loki Gin

>> R\$ 30,00

Vodka Tiiv

>> R\$ 20,00

Patrón Café

>> R\$ 40,00

Averna

>> R\$ 20,00

Cynar 70

>> R\$ 20,00

Jagermeister

>> R\$ 15,00

Jack Daniel's

>> R\$ 22,00