

# ae!

PARA CONSTRUIR  
A NOVA COZINHA

Da cozinha inspiradora dos Chefs Ygor Lopes e Walkyria Fagundes, o AE! propõe uma experiência ao mundo do descobrimento e redescobrimto gastronômico por meio de potentes sabores extraídos de cada ingrediente através de técnica culinária apurada. A sazonalidade dita o tom do menu, vale o que está na época e no pico máximo de sabor, essa é a regra por aqui!

Construir uma cozinha com condições de trabalho mais humanas e inclusivas em um modelo de negócios mais sustentável também fazem parte do conceito central da marca. As decisões são tomadas pensando no bem estar de todos que fazem parte da cadeia produtiva. O equilíbrio faz desse mundo um lugar mais justo e melhor para todos.

S  
O  
N

# TIRA-GOSTO

<b>COUVERT</b> Pão de fermentação natural, manteiga da casa e parfait de foie de galinha com vinho do porto e cachaça	.....r\$ 15
Croquete de milho verde, ricota defumada, queijo tulha e pó de pipoca (6 unidades)	.....r\$ 18
Presunto Royale AE! com picles de cebola e mostarda francesa	.....r\$ 17
Pastel de queijo lua cheia com molho de pimenta AE! (5 unidades)	.....r\$ 19
Tábua de queijos: gorgonzola, reblochon e tulha	.....r\$ 27
Picles de legumes AE!	.....r\$ 8

PARA DIVIDIR

# M E N U

ENTRADA, .....r\$95  
PRATO PRINCIPAL + SOBREMESA

## E N T R A D A S

Velouté de abobrinha com espaguete  
de abobrinha, peixinho (PANC)  
na tempurá e bottarga .....r\$29

Couve flor, batata doce fondant, consommé de tomate e camarão  
Aviú .....r\$34

Porccini grelhado, purê de macadâmia,  
beterraba e dill .....r\$37

## P R I N C I P A I S

Peixe do dia na brasa, cenoura assada, rabanete e caldo de  
alho poró .....r\$49

Carne em baixa temperatura, canjiquinha de  
milho, pinhão tostado e ora-pro-nóbis .....r\$49

Arroz de abóbora, rama de brócolis caípira e amêndoas .....r\$39

## S O B R E M E S A S

Éclair de maracujá, ganache de manjericão  
e sorvete de mel .....r\$27

Curd de limão, castanha do pará e sorvete de  
café .....r\$27

Entremet de chocolate de lhéus, cupuaçu,  
whiskey e crumble de cacau .....r\$27

D  
N  
E  
M

## COQUETÉIS

**DRY MARTINI** .....r\$33

O clássico do Bond. Mas mexido, não batido!

**G & T** .....r\$28

Versatilidade, refrescância e customização!

**OLD FASHIONED** .....r\$33

Criado no século XVIII, ainda é o drink mais vendido do planeta. Potente, forte e classudo.

**NEGRONI** .....r\$33

Dos nonnos italianos para o mundo! Amargo e elegante.

**FITZGERALD** .....r\$28

Um clássico que renasceu como queridinho dos apreciadores de bons drinks. Cítrico, fácil e com bastante profundidade.

**PLANTERS PUNCH** .....r\$28

Clássico caribenho que traz um perfeito equilíbrio entre a refrescância do limão e as especiarias do Rum Jamaicano.

**WHISKY SOUR** .....r\$33

Sabe aquela peça coringa no armário? Então! Cítrico, leve e aveludado.

**NEW YORK SOUR** .....r\$33

Drink ostentação durante o período da Lei Seca devido ao alto custo do vinho na época! Frutado, leve e aveludado.

**TEQUILA SOUR** .....r\$33

**COM PIMENTA DE CHEIRO**

Sem preconceito com tequila, hein! Drink agradável, fresco e super aromático.

**NETUNAE!** .....r\$27

Bebida da casa usando Netuno Gengibre, um pedacinho da nossa cultura etílica diretamente de Caraíva!

# BEBIDAS

## COQUETÉIS

**MOSCOW MULE** .....r\$28

O drink na canequinha medieval que todos adoram!

**GORDON'S CUP** .....r\$28

Um novo clássico da coquetelaria. O Gordon's Breakfast, sua versão apimentada, também é ótima pedida.

**MOJITO** .....r\$28

Sua refrescância te leva direto para as praias de Havana.

**CAIPIRINHA** .....r\$28

Clássica, deliciosa, brasileiríssima.

**MACUNAE!** .....r\$18

Nossa homenagem ao Macuinaíma do Boca de Ouro! O frescor do Fernet aliado ao molejo da cachaça.

## NO COPO

**SCOTCH WHISKY** .....r\$40

**GIN** .....r\$22

**TEQUILA** .....r\$24

blanca

**HAVANA RUM** .....r\$19

**JAMAICA RUM** .....r\$26

**BOURBON** .....r\$35

**VODKA** .....r\$27

**CACHAÇA**  
**CLAUDIONOR** Januária/MG .....r\$11

**NETUNO GENGIBRE** Caraíva/BA .....r\$7

**LICOR COINTREAU** .....r\$18

# BEBIDAS

## CERVEJAS ARTESANAIS

VOTUS BLOND .....r\$16  
com framboesa

VOTUS RED IPA .....r\$16  
300ml .....r\$28  
600ml

VOTUS LAGER .....r\$9  
300ml .....r\$17  
600ml

## PARA HIDRATAR

ÁGUA MINERAL .....r\$6

ÁGUA COM GÁS .....r\$6

ÁGUA FILTRADA .....por nossa conta

COCA .....r\$8

GUARANÁ .....r\$8

SUCO DO DIA .....r\$9

CAFÉ COADO MARTINS .....r\$9  
na Hario V60

# BEBIDAS

## BOLHAS

**PIGNOLETTO FRIZZANTE SUI LIEVITTI 2016** .....r\$139  
Itália

## BRANCOS | ROSE

**ARGILLA 2015** .....r\$109  
Portugal/Alentejo

**MOUTON NOIR MUSCADET 2016** .....r\$112  
França/Loire

**ISA BLANC 2015** .....r\$89  
França/Languedoc

**ERA DOS VENTOS TREBIANO 2018** .....r\$107  
Brasil/RS

**SONROJO ROSE 2016** .....r\$94  
Espanha/Navarra

## TINTOS

**FACCIN CABERNET FRANC 2017** .....r\$94  
Brasil/RS

**Y TU DE QUIEN ERES? 2016** .....r\$89  
Espanha/Zona Manchuela

**PIPEÑO YUMBEL 2017** .....r\$105  
Chile

**LE LOUP DANS LA BERGÈRE 2016** .....r\$129  
França/Languedoc

**DOLCETTO D'ALBA M. MARENGO 2013** .....r\$145  
Italia/Piemonte

## TACAS...

**FACCIN CHARDONAY 2017** .....r\$30  
Brasil/RS

**FACCIN ISABEL 2018** .....r\$29  
Brasil/RS

VINHOS  
SOHNIA