

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

COUVERT Pão de fermentação natural, manteiga da casa e parfait de foie de galinha com vinho do porto e cachaçar\$ 15
Croquete de milho verde, ricota defumada, queijo tulha e pó de pipoca (6 unidades)r\$ 18
Presunto Royale AE! com pickles de cebola e mostarda francesar\$ 17
Pastel de queijo lua cheia com molho de pimenta AE! (5 unidades)r\$ 19
Tábua de queijos: gorgonzola, reblochon e tulhar\$ 27
Pickles 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 bottargar\$29

Couve flor, batata doce fondant, consommé de tomate e camarão
Aviúr\$34

Porccini grelhado, purê de macadâmia,
beterraba e dillr\$37

P R I N C I P A I S

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

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

Arroz de abóbora, rama de brócolis caípira e amêndoasr\$39

S O B R E M E S A S

Éclair de maracujá, ganache de manjericão
e sorvete de melr\$27

Curd de limão, castanha do pará e sorvete de
cafér\$27

Entremet de chocolate de lhéus, cupuaçu,
whiskey e crumble de cacaur\$27

D
N
E
M

COQUETÉIS

DRY MARTINIr\$33

O clássico do Bond. Mas mexido, não batido!

G & Tr\$28

Versatilidade, refrescância e customização!

OLD FASHIONEDr\$33

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

NEGRONIr\$33

Dos nonnos italianos para o mundo! Amargo e elegante.

FITZGERALDr\$28

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

PLANTERS PUNCHr\$28

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

WHISKY SOURr\$33

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

NEW YORK SOURr\$33

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

TEQUILA SOURr\$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 O drink na canequinha medieval que todos adoram!r\$28
GORDON'S CUP Um novo clássico da coquetelaria. O Gordon's Breakfast, sua versão apimentada, também é ótima pedida.r\$28
MOJITO Sua refrescância te leva direto para as praias de Havana.r\$28
CAIPIRINHA Clássica, deliciosa, brasileiríssima.r\$28
MACUNAE! Nossa homenagem ao Macuinaíma do Boca de Ouro! O frescor do Fernet aliado ao molejo da cachaça.r\$18

NO COPO

SCOTCH WHISKYr\$40
GINr\$22
TEQUILA blancar\$24
HAVANA RUMr\$19
JAMAICA RUMr\$26
BOURBONr\$35
VODKAr\$27
CACHAÇA CLAUDIONOR Januária/MGr\$11
NETUNO GENGIBRE Caraíva/BAr\$7
LICOR COINTREAUr\$18

BEBIDAS

CERVEJAS ARTESANAIS

VOTUS BLONDr\$16
com framboesa

VOTUS RED IPAr\$16
300mlr\$28
600ml

VOTUS LAGERr\$9
300mlr\$17
600ml

PARA HIDRATAR

ÁGUA MINERALr\$6

ÁGUA COM GÁSr\$6

ÁGUA FILTRADApor nossa conta

COCAr\$8

GUARANÁr\$8

SUCO DO DIAr\$9

CAFÉ COADO MARTINSr\$9
na Hario V60

BEBIDAS

BOLHAS

PIGNOLETTO FRIZZANTE SUI LIEVITTI 2016r\$139
Itália

BRANCOS | ROSE

ARGILLA 2015r\$109
Portugal/Alentejo

MOUTON NOIR MUSCADET 2016r\$112
França/Loire

ISA BLANC 2015r\$89
França/Languedoc

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

SONROJO ROSE 2016r\$94
Espanha/Navarra

TINTOS

FACCIN CABERNET FRANC 2017r\$94
Brasil/RS

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

PIPEÑO YUMBEL 2017r\$105
Chile

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

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

TACAS...

FACCIN CHARDONAY 2017r\$30
Brasil/RS

FACCIN ISABEL 2018r\$29
Brasil/RS

VINHOS