

MESCLA

*Todos os nossos pratos são feitos para compartilhar

PARA COMEÇAR

SALADA -----	R\$ 21
PORQUINHO EMPANADO, MOLHO TÁRTARO -----	R\$ 25
CORAÇÃO DE LULA, CREME DE AMENDOIM -----	R\$ 27
COQUETEL DE SIRIGUEIJO -----	R\$ 26

NAS PANELAS (ACOMPANHADAS DE ARROZ)

MACARRÃO TOSTADO E GRATINADO, A CAVALO -----	R\$ 50
PEIXE BRANCO, LEITE DE CASTANHAS DE CAJU -----	R\$ 60
PEIXE VERMELHO, CAMARÕES, CORAÇÃO DE GALINHA -----	R\$ 71
GUISADO DE GRÃO DE BICO, PAIOS, FRUTOS DO MAR -----	R\$ 58
COSTELAS DE PORCO, SALSA DE COENTROS COM FEIJÃO -----	R\$ 62

MESCLINHA (servido às sextas, no almoço)

LEGUMES OU PEIXADA OU GUISADO. ACOMPANHA ARROZ, LENTILHAS E SALADINHA -----	R\$ 28
---	--------

PORÇÕES EXTRAS

ARROZ PÃO -----	R\$ 4
-------------------	-------

DOCE

CREME QUEIMADO DE MILHO VERDE -----	R\$ 15
-------------------------------------	--------

*Cobramos R\$ 15,00 por alterações nos pratos

CERVEJAS

PRAYA, WITBIER (chope 300 ml)	R\$ 13
BARCO, K2, HOP LAGER (longneck)	R\$ 15
TITO, GOETH, KÖLSCH (shortneck)	R\$ 22
TITO, MARX, RED IPA (shortneck)	R\$ 23
TITO, TROTSKY, RED ALE (shortneck)	R\$ 23
TITO, THOREAU, AMERICAN PALE ALE (lata 473 ml)	R\$ 25
TARANTINO, IPA (lata 473 ml)	R\$ 25

CACHAÇAS

FORA DE SÉRIE (branca)	R\$ 7
FORA DE SÉRIE (envelhecida)	R\$ 10

DRINQUES

DANDARA POR MICHELLY ROSSI (rum, jerez, amaro, vinagre balsâmico)	R\$ 30
RABO DE GALO POR MICHELLY ROSSI (cachaça, carpano, cynar e angostura)	R\$ 25
NEGRONI (gin, carpano clássico, campari)	R\$ 25
GIN TÔNICA (gin, tônica, limão e só)	R\$ 19

NÃO ALCOÓLICOS

SUCOS JOY (comum e orgânico)	R\$ 10/13
KIRO	R\$ 12
BAER MATE	R\$ 8
ÁGUAS	R\$ 5
CAFÉ COADO (Virginia Roasted)	R\$ 5