



## Abrindo os Trabalhos

Chopp Joãozinho 200ml \_\_\_\_\_ R\$ 9

Chopp 350ml \_\_\_\_\_ R\$ 12



Cerveja Garrafa \*

Cerveja Artesanal \* Erdinger / Noi

\* (consulte o garçom)

## Pra Quem Gosta de Cana

Anísio Santiago \_\_\_\_\_ R\$ 35

Se Sobrá Nois Vendi \_\_\_\_\_ R\$ 8

Germana \_\_\_\_\_ R\$ 15

Seleta \_\_\_\_\_ R\$ 8

Durvallina \_\_\_\_\_ R\$ 8

## PRA ESQUENTAR



Jack Daniel's \_\_\_\_\_ R\$ 20

Johnnie Walker Red Label \_\_\_\_\_ R\$ 18

Johnnie Walker Black Label \_\_\_\_\_ R\$ 28

Chivas Regal 12 anos \_\_\_\_\_ R\$ 20

18 anos \_\_\_\_\_ R\$ 45

Buchanan's 12 anos \_\_\_\_\_ R\$ 25

18 anos \_\_\_\_\_ R\$ 68

## PEGANDO LEVE

Limonada Suíça \_\_\_\_\_ R\$ 10

Suco \_\_\_\_\_ R\$ 9

(Abacaxi, Acerola, Graviola, Laranja, Manga, Melancia)

Red Bull \_\_\_\_\_ R\$ 18

Refrigerante Lata \_\_\_\_\_ R\$ 7

## PRA ADOÇAR

Petit Gateau \_\_\_\_\_ R\$ 19



## \* DRINKS \*

- Velvet Cocktail.** \_\_\_\_\_ R\$ 34,  
(mix de frutas vermelhas exóticas, gin e mixybar Fabbri Fiori de Sambuco)
- Côco Tropical.** \_\_\_\_\_ R\$ 31,  
(rum caribenho prata, triple sec cointreau, suco de grapefruit, creme de côco, suco de limão siciliano e bitter de laranja flambada)
- Bourbon Honey Bee.** \_\_\_\_\_ R\$ 31,  
(bourbon Jack Daniel's old N 7, Aperol licor, syrup de mel silvestre, suco de limão, suco de abacaxi e bitter aromático de abacaxi defumado)
- Kiwi Extract.** \_\_\_\_\_ R\$ 31,  
(Absolut extract, kiwiGolden, e espuma especial de baunilha com violetas Fabbri)
- Amoras Durvalinas.** \_\_\_\_\_ R\$ 29,  
(cachaça Durvalina, amoras frescas, limão galego e capim limão)

## ☛ ☛☛ Drinks Clássicos ☛☛

- **Calpirinhas tradicionais.** \_\_\_\_\_ R\$ 23,  
(Cachaça Durvalina, limão ou kiwi ou morango)
- **Calp's Gourmet.** \_\_\_\_\_ R\$ 29,  
\*vodka ou rum ou gin  
\*Morango com laranja ou Melancia com toranja ou Tangerina com hortelã
- **Mojito.** \_\_\_\_\_ R\$ 27,  
(rum, hortelã, limão, açúcar e clube soda)
- **G&T.** \_\_\_\_\_ R\$ 29,  
(gin, água tônica, fruta\* e especiaria\*)  
\*frutas: limão, laranja.  
\*especiarias: zimbardo, canela, cravo, cardamomo)
- **Moscow Mule.** \_\_\_\_\_ R\$ 35,  
(vodka, gengibre, limão, açúcar, espuma de gengibre e raspas cítricas. Opção: gin)

## ☛☛ Refreshantes ☛☛

- Summer clericot.** \_\_\_\_\_ R\$ 35,  
(frutas exóticas, infundadas em licores especiais importados, um toque de Bear Hug cranberry e blueberries, espumante Brut)
- strawberry daiquiri frozen.** \_\_\_\_\_ R\$ 31,  
(tequila mexicana prata, morangos, xarope de romã e framboesa, suco de limão siciliano, toque de bitter de anis estrelado)
- Passion Star Martini.** \_\_\_\_\_ R\$ 27,  
(vodka infusions vanilla, suco de maracujá, licor de maracujá, suco de limão e espumante Brut)





## \* Boas Noivas \*

- \* Cupim Coberto \_\_\_\_\_ R\$ 58,  
(cupim desfiado coberto por creme de queijo, pão artesanal)
- \* Bife do Vazio \_\_\_\_\_ R\$ 63,  
(carne macia ao ponto, batata rústica, bacon e maionese de parmesão)
- \* Camarão ao Parmesão \_\_\_\_\_ R\$ 74,  
(camarão médio, creme de parmesão, batata palha da casa)
- \* Almôndegas ao Molho Gorgonzola \_\_\_\_\_ R\$ 37,  
(almôndegas ao molho gorgonzola, pão artesanal)
- \* Parmegiana Aperitivo \_\_\_\_\_ R\$ 49,  
(parmegiana aperitivo de filé de frango com creme de queijo)

## Do Nosso Jeitim

- Maminha ao Creme de Gorgonzola \_\_\_\_\_ R\$ 58,
- Maminha com Batata Rústica (ao creme de queijo) \_\_\_\_\_ R\$ 58,
- Chorizo com Batata Rústica e Medalhão de Cebola \_\_\_\_\_ R\$ 63,
- Carne de Sol c/ Mandioca Cozida e Manteiga de Garrafa \_\_\_\_\_ R\$ 84,
- Linguiça Caracol \_\_\_\_\_ R\$ 57,  
(linguiça artesanal com pétalas de cebola na manteiga de garrafa)
- Churrasquinho Suíno \_\_\_\_\_ R\$ 51,  
(picanha suína na chapa, pão de alho, farofa e molho)

## Pra Lá de Bom

- Maminha Dijon \_\_\_\_\_ R\$ 58,  
(creme de alpim com parmesão, batata palha da casa e maminha com mostarda Dijon)
- A moda João \_\_\_\_\_ R\$ 69,  
(picanha em tiras, creme de queijo com mandioca na manteiga, queijo coalho gratinado)
- Cupim do Sertão \_\_\_\_\_ R\$ 58,  
(cupim fatiado, farofa de milho com bacon e banana)
- Cupim Bravo \_\_\_\_\_ R\$ 58,  
(cupim fatiado com molho de alho e batata rústica)
- Charque Quente \_\_\_\_\_ R\$ 64,  
(carne seca em lascas, mandioca frita e queijo na chapa)
- João Cremoso \_\_\_\_\_ R\$ 58,  
(torresmo de ponta fatiado com mandioca cremosa)



## Pra Começar...

Bolinho de Feijoada	R\$ 37,
Mini Pastel Camarão	R\$ 39,
Mini Pastel Carne de Sol	R\$ 35,
Mini Pastel Queijo c/ Palmito	R\$ 34,
Trio de Minas (Torresmo, Polenta Frita e Queijo Coalho)	R\$ 53,
Casadim (Chips de batata e mandioca com molhos)	R\$ 39,
Burrata (queijo cremoso, fatias de pão, tomate confit e molho pesto)	R\$ 59,
Bolinho de cupim	R\$ 37,
Bolinho de Bacalhau	R\$ 47,

## Pra Continuar

Batata Frita	R\$ 36,
Torresmo de Ponta	R\$ 58,
Frango à Passarinho	R\$ 30,
Costelinha ao Molho Barbecue	R\$ 48,
Trio do João (palito de coalho, medalhão de cebola, batata rústica)	R\$ 46,

## Queima Língua

Caldinho de Feijão	R\$ 17,
Panelinha de Moela	R\$ 30,
Italianinho de Buteco (maminha no molho ao sugo, queijo, orégano e manjeriçao)	R\$ 55,
Escondidinho de Carne de Sol (creme de mandioca, carne de sol em cubos)	R\$ 53,
Escondidinho de Carne Seca (creme de mandioca, carne seca desfiada)	R\$ 53,

## Dend'água

Camarão à Milanesa	R\$ 48,
Palitos de peixe empanados (batata rústica e molho especial)	R\$ 45,
Maré Cheia (camarão, anéis de lula e polvo empanados na farinha panco)	R\$ 63,