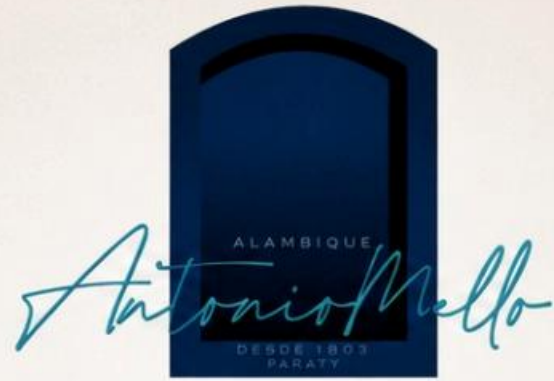




CARDÁPIO

M E N U

SLIP

CARDÁPIO FLIP

• MAIN COURSES •

SLIP



**Mini Moqueca
Caiçara de Camarão** R\$ 84

Servida com arroz branco,
farofa de dendê e
banana-da-terra grelhada.

*Mini Caiçara Shrimp Moqueca
Served with white rice,
dendê cassava farofa,
and grilled plantain.*



**Picadinho
Antônio Mello** R\$ 78

Servido com purê de baroa,
arroz branco e farofa crocante
de bacon e aspargo.

*Antônio Mello Beef Stew
Served with parsley root purée,
white rice, and crispy bacon
farofa and asparagus.*



**Filé de peixe com
purê de banana-da-terra** R\$ 84

Peixe grelhado, purê de
banana-da-terra, molho cremoso
de camarão e farofa crocante
de castanha-do-Pará.

*Grilled fish, plantain purée,
creamy shrimp sauce, and
crunchy Brazil nut farofa.*



Medalhães de Filé R\$ 178
(Serve 2 pessoas)

Quatro medalhões de filé mignon
ao molho da casa, acompanhados
de arroz branco, brócolis e
legumes grelhados.

*Filet Mignon Medallions (Serves 2)
Four filet mignon medallions
with the house sauce, served with
white rice, broccoli, and
grilled vegetables.*



Salada

Burrata artesanal sobre mix de folhas verdes e tomate-cereja,
finalizada com molho de mel, Dijon, limão-siciliano e castanha-do-pará.

*Artisanal burrata served over a mixed green salad with cherry tomatoes,
finished with a honey-Dijon dressing, Sicilian lemon, and Brazil nuts.*

R\$ 80

SALADAS • SALADS

Folhas Verdes com Palmito

Com croutons, tomate
e azeite de ervas.

R\$ 70

Green Leaves and Palm

With croutons, tomato
and infused olive oil.

R\$ 70

Folhas Verdes com Frango

Com croutons, tomate
e azeite de ervas.

R\$ 80

Green Leaves and Chicken

With croutons, tomato
and infused olive oil.

R\$ 80

CEVICHES • CEVICHES

Ceviche de Manga com Banana

Com cebola roxa, pimenta
dedo de moça e coentro.

R\$ 56

Mango & Banana Ceviche

With onions, pepper
and coriander.

R\$ 56

Ceviche de Peixe

Com abacaxi, pimenta dedo de moça,
cebola roxa e coentro.

R\$ 58

Fish Ceviche

With lime, pineapple,
chili, onion and coriander.

R\$ 58



APERITIVOS • STARTERS



Batata Frita | R\$ 48

Casquinha de Siri | R\$ 42

Bruscheta | R\$ 40

*Fatias de pão italiano com
tomate, manjericão e parmesão.*

Dadinho de Tapioca | R\$ 40

Com geleia de pimenta.

Pastel de Marisco ou Camarão | R\$ 52

6 unidades.

Bolinho de Bacalhau | R\$ 58 :

6 unidades.

Torresmo | R\$ 48

Acompanha shot de pinga.

Carpaccio de Carne | R\$ 50

Carpaccio de Salmão | R\$ 54

Carpaccio de Povo | R\$ 60

Camarão Casadinho | R\$ 78

*Dois camarões grandes
recheados de farofa de Camarão.*

Camarão Flambado | R\$ 140

Com molho de caju amigo.

Lula à Dorê | R\$ 95

French Fries | R\$ 48

Crab Shell Au Gratin | R\$ 42

Bruschetta | R\$ 40

With tomato, parmesan and basil.

Tapioca Dumpling | R\$ 40

With pepper jelly.

Shrimp Fried Pastry | R\$ 52

Six pieces.

Codfish Balls | R\$ 58

Six pieces.

Pork Crackling | R\$ 48

Served with cachaça shot, lime and cane.

Meat Carpaccio | R\$ 50

Salmon Carpaccio | R\$ 54

Octopus Carpaccio | R\$ 60

“Married Prawns” | R\$ 78

*Two prawns baked
with cassava flour.*

Shrimps Flambê | R\$ 140

Served with cachaça shot.

Battered Squid Rings | R\$ 95



PRATOS PRINCIPAIS • MAIN COURSES

BOA VISTA | R\$ 98

Contra filé, batata rústica e salada verde.
Striploin with rustic potatoes and salad.

ZÉ IRINEU | R\$ 110

Filé de peixe (robalo) grelhado, purê de batata com manteiga de alho assado e farofa crocante de maracujá.
Grilled fish fillet served with mashed potatoes made with garlic butter and crispy passionfruit farofa.

COLONIAL AZULADA | R\$ 110

Medalhão com risoto de tomate seco, rúcula, mussarela de búfala e um toque de cachaça azulada.
Meat medallion dry tomato and buffalo, mozzarella risoto and a touch of Azulada cachaça.

VAMOS NESSA | R\$ 240

Tábua de carnes com contra filé, calabresa acebolada, queijo coalho e molho vinagrete.
A platter of striploin, sausage with onion, coalho cheese, roasted potatoes and vinagrete sauce with pepper liqueur.

QUERO ESSA | R\$ 260

Tábua de frutos do mar com camarão, abacaxi, lula grelhada, isca de peixe, polvo e molho de caju amigo.
A platter of seafood, shrimp and pineapple skewers, grilled squid, fish goujons, octopus, cashew sauce.

SOGRA | R\$ 260

Moqueca de peixe e Moqueca de Banana da Terra, acompanhada arroz, farofa de dendê e pirão.
Fish and banana moqueca made with coconut milk, served with rice and dendê farofa.

PINGA DE PARATY | R\$ 270

Camarão com azeite, alho em lâminas, arroz e salsinha.
Shrimps with oil, garlic, rice and parsley.

COQUEIRO PRATA | R\$ 280

Lula recheada com camarão e queijo, cozida com banana de terra. Servida com arroz e farofa de dendê.
Squid stuffed with shrimp and cheese, cooked with plantain. Served with rice and dendê (palm oil) farofa.

COQUEIRO OURO | R\$ 290

Caldeirada de frutos do mar, com peixe, lula, polvo, marisco, camarão e palmito, acompanhada de arroz, farofa de dendê e pirão.
Seafood stew of fish, squid, octopus, shellfish, shrimps, and hearts of palm, accompanied by rice, dendê farofa, and pirão.

ENGENHO D'ÁGUA | R\$ 250 (2 pessoas) e R\$ 180 (1 pessoa)

Peixe cozido com banana.
Seabass stewed with banana.



SUGESTÕES DA CHEF • CHEF'S SUGGESTIONS



MOOQUECA VEGANA | R\$ 130

Banana da terra e palmito

STROGANOFF VEGANO | R\$ 130

Cogumelos, legumes e palmito

ESPAGUETE COM FRUTOS DO MAR | R\$ 110

Com camarão, lula, polvo e mariscos

T-BONE | R\$ 224

Com legumes

VERMELHO CIOBA | R\$ 180

Frito inteiro com escamas

BOBÓ DE CAMARÃO | R\$ 240

Camarão e creme de mandioca

FILÉ DE FRANGO | R\$ 65

Grelhado, com legumes

FILÉ DE PEIXE | R\$ 67

Grelhado, com pure de banana da terra ou pure de batata

FILÉ DE PEIXE | R\$ 110

Com molho de camarão

VEGAN MOOQUECA | R\$ 130

Plantain banana and palm

VEGAN STROGANOFF | R\$ 130

Mushrooms, palm and vegetables

SEAFOOD SPAGHETTI | R\$ 110

With shrimps, squid, octopus and shellfish

T-BONE WITH VEGETABLES | R\$ 224

With vegetables

FRIED "VERMELHO" FISH | R\$ 180

*Entire fish (sort of snapper),
fried with its scales, with banana farofa,
rice and salad*

BOBÓ DE CAMARÃO | R\$ 240

*Stewed shrimps with coconut milk,
dendê oil and manioc cream*

CHICKEN FILLET | R\$ 65

Grilled with vegetables

FISH FILLET | R\$ 67

*Grilled, with plantain puree
or potato puree*

FISH FILLET WITH SHRIMP SAUCE | R\$ 110



SOBREMESAS • *DESSERTS*

BRIGADEIRO DE CAIPIRINHA | R\$ 30

Leite condensado e caipirinha de limão

BANANA FLAMBADA | R\$ 36

No licor de Gabriela

BROWNIE | R\$ 36

Servido com sorvete de creme

BRIGADEIRO DE CAIPIRINHA | R\$ 30

*Brazilian chocolate ball flavoured
with lime and cachaça*

BANANA FLAMBÉED WITH "GABRIELA" | R\$ 36

*With clove and cinnamon liqueur,
served with ice cream*

BROWNIE | R\$ 36

With ice cream



BEBIDAS SEM ÁLCOOL



Água sem gás R\$ 10



Água com gás R\$ 10



Sucos mistos R\$ 20

*Sucos morango, caju, maracujá, abacaxi,
limão, laranja, manga* R\$ 18



Refrigerante lata: Coca-cola, Coca-zero,
Guaraná Antarctica, Guaraná zero R\$ 10



Água tônica R\$ 10



Água tônica zero R\$ 10



Soda Limonada R\$ 10



H2O R\$ 10



Limoneto R\$ 10



1.2 - CAFÉ

Café expresso R\$ 10



1.3 - CHÁS TWININGS

Camomila, canela e maçã R\$ 10

Camomila, mel e baunilha R\$ 10

English Breakfast (*folhas de chá preto, não contém glúten*) .. R\$ 10

Earl Grey (*chá preto e aroma de bergamota*) R\$ 10

Erva doce (*chá verde*) R\$ 10

Laranja, manga e canela R\$ 10

Limão com gengibre R\$ 10

Hortelã R\$ 10

Morango e manga R\$ 10

Limão e framboesa R\$ 10

Frutas silvestres R\$ 10

CERVEJAS

CERVEJAS 600ml

Original	R\$ 20
Corona	R\$ 20
Stella Pure Gold	R\$ 22
Stella Artois	R\$ 20
Spaten	R\$ 20
Heineken	R\$ 22

2.1 - CERVEJA LONG NECK

Corona	R\$ 16
Corona Zero	R\$ 16
Stella Pure Gold	R\$ 16
Stella Artois	R\$ 16
Heineken	R\$ 16
Heineken Zero	R\$ 16

2.2 - CERVEJAS ARTESANAIS

Caborê Larger	R\$ 40
Caborê IPA	R\$ 44
Caborê Pilsen	R\$ 40
Caborê Porter	R\$ 46

Beats Sense Skol	R\$ 18
Red Bull	R\$ 18

VINHO BRANCO

Taça	R\$ 32
<i>(Chardonnay/Riesling)</i>	
Larentis Flos Reserva	R\$ 120
<i>Chardonnay Brasil</i>	
Tarapacá Reserva	R\$ 98
<i>Sauvignon Blanc Chile</i>	
Cosecha Tarapacá	R\$ 80
<i>Sauvignon Blanc Chile</i>	
Larentis Domo Rubrum	R\$ 190
<i>Albus Riesling Brasil</i>	

VINHO TINTO

Taça	R\$ 32
<i>(Merlot ou Cabernet Sauvignon)</i>	
Larentis Reserva	R\$ 120
<i>Cabernet Sauvignon Brasil</i>	
Larentis Reserva	R\$ 120
<i>Merlot Brasil</i>	
Tarapacá Reserva	R\$ 98
<i>Cabernet Sauvignon Chile</i>	

ESPUMANTE

Chandon Reserva Brut, Brasil	R\$ 180
Chandon Reserva Brut Rosé, Brasil	R\$ 160



DRINKS CLÁSSICOS

Caipirinha de limão
(Coqueiro Tradicional e limão) R\$ 25

Caiçarinha
(Limão, maracujá, coqueiro tradicional e gelo) R\$ 34

Caipifruta
(Coqueiro Tradicional e fruta) R\$ 32

Caipiroska Nacional
(vodka Smirnoff e fruta) R\$ 32

Caipiroska Importada
(vodka Absolut e fruta) R\$ 35

Brasileirinho
(Coqueiro Caramelada e limão siciliano) R\$ 32

Sunset
(chá de hibisco e Coqueiro abacaxi) R\$ 32

Aperol
(Prosecco, aperol, água tônica, rodela de laranja) R\$ 38

Jorne Amado
(Coqueiro Gabriela, maracujá e limão.) R\$ 32



DRINKS DA CASA



JORGE MAIS AMADO

(Coqueiro Gabriela, com redução de maracujá, limão e espuma de gengibre) - R\$ 32



TEREZA BATISTA

(Coqueiro Banana, com polpa e redução de maracujá, limão e espuma de gengibre) - R\$ 32



COQUEIRO COCO

(Coqueiro Azulada, Coqueiro Coco, redução de abacaxi, limão, coco ralado e cereja) - R\$ 32



COQUEIRO MATE

(Coqueiro Abacaxi, xarope de pêssego, mate da casa, limão e hortelã) - R\$ 32
e legumes grelhados.



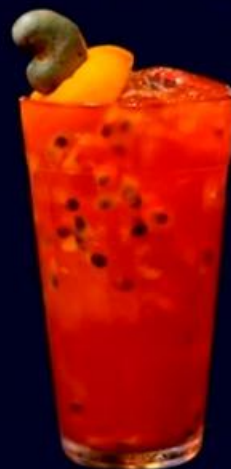
COQUEIRO TÔNICA

(Coqueiro Azulada, limão, tônica, pimenta rosa e rodela de laranja) - R\$ 36



DONA FLOR

(Coqueiro Tradicional, aperol, redução de maracujá, limão e espuma de gengibre) - R\$ 32



TIETA

(Coqueiro Envelhecida, caju, maracujá, grenadine e xarope de açúcar) - R\$ 32



and grilled vegetables.

GABRIELA

(Coqueiro Pimenta, Coqueiro Abacaxi, limão, grenadine e pimenta) - R\$ 32

GIN



Beefeater	R\$ 20
Tanqueray	R\$ 25

WHISKY



Chivas	R\$ 32
Red Label	R\$ 32
Black Label 12 anos	R\$ 36
Ballantines 12 anos	R\$ 36
Jack Daniel	R\$ 36

VODKAS



Wyborowa	R\$ 20
Ivy	R\$ 32
Smirnoff	R\$ 20
Absolut	R\$ 32

LICORES

Gabriela

Cerâmica 700ml - R\$ 110 | Cerâmica 120ml - R\$ 70 | 500ml - R\$ 60 | 275ml - R\$ 40 | 50ml - R\$ 20

Licor fino de cachaça	500ml - R\$ 60		275ml - R\$ 40		50ml - R\$ 20
Abacaxi	500ml - R\$ 60		275ml - R\$ 40		50ml - R\$ 20
Coco	500ml - R\$ 60		275ml - R\$ 40		50ml - R\$ 20
Milho	500ml - R\$ 60		275ml - R\$ 40		50ml - R\$ 20
Caramelada	500ml - R\$ 60		275ml - R\$ 40		50ml - R\$ 20
Pimenta	500ml - R\$ 60		275ml - R\$ 40		50ml - R\$ 20
Cacau	500ml - R\$ 60		275ml - R\$ 40		50ml - R\$ 20
Pistache	500ml - R\$ 60		275ml - R\$ 40		50ml - R\$ 20
Doce de Leite	500ml - R\$ 60		275ml - R\$ 40		50ml - R\$ 20

4.2 - DOSES

Licores	R\$ 10
Cachaças	R\$ 10
Ouro 4 anos	R\$ 14



CACHAÇAS ESPECIAIS



Ouro 4 anos

(Cachaça armazenada 4 anos em barris de carvalho francês)

700ml - R\$ 190 | Cerâmica 700ml - R\$ 210 | Cerâmica 120ml - R\$ 90 | 50ml - R\$ 20



Envelhecida

(Envelhecida em barris de carvalho por 2 anos)

750ml - R\$ 90 | 275ml - R\$ 49 | 50ml - R\$ 20



Amburana

(Envelhecida em barris de amburana por 1 ano)

750ml - R\$ 90 | 275ml - R\$ 49 | 50ml - R\$ 20



Azulada

(Coqueiro azulada destilada com folhas de tangerina)

750ml - R\$ 90 | 275ml - R\$ 49 | 50ml - R\$ 20



Prata

(Armazenada em tonéis de amendoim por 1 ano)

750ml - R\$ 90 | 700ml - R\$ 75 | 50ml - R\$ 20



Tradicional

(Armazenada em tonéis de amendoim por 6 meses)

900ml - R\$ 80 | 750ml - R\$ 70 | Cerâmica 120ml - R\$ 70 | 275ml - R\$ 40 | 50ml - R\$ 20

