

## PARA COMPARTILHAR

Rabada Tokyo - desfiada, com toque de saquê, no brioche caseiro	28
Polenta trufada em cubos	22
Tartine de chèvre	22
Pán tumaca (pão de fermentação natural, tomate ralado, azeite, sal)	16
con jamón (com presunto Serrano)	29
Mussarela de búfala, tomates frescos e confitados, pão tostado de azeitonas pretas	40
Dadinho de tapioca, queijo coalho, chilli doce	28
Croquetas de presunto cru	28
Steak tartare na torrada caseira	48

## CERVEJAS

### Tradicionais

Original	“as barrigudinhas” origem Brasil - 330ml	10
Stella Artois	brasileira de origem belga - Clara Premium Lager 5% garrafa 275ml	10
Cerpa	Pará/Brasil - Clara Light Lager 5,3% garrafa 350 ml	14
Heineken	brasileira de origem holandesa - Clara Lager 5% garrafa 355ml	10

### Especiais

Colorado Cauim	Tradicional como as Pilsen, a Cauim é uma cerveja bem dourada e com muita refrescância, ideal para nosso clima e ainda conta com adição de fécula de mandioca.	14
Colorado Appia	Cerveja turva e adocicada, com espuma abundante e cremosa. Possui adição de mel de laranjeira.	14
Colorado Indica	Cerveja com amargor presente em equilíbrio com o dulçor do malte de notas caramelo. Ainda conta com um toque de rapadura na sua receita.	20
Hoegaarden Wit-Blanché	Em sua composição são adicionadas especiarias como sementes de coentro e raspas de casca de laranja, conferindo um sabor suave e cítrico.	20
Lefte Blonde	Cerveja seca, frutada e levemente condimentada. É encorpada e muito cremosa com uma sutil doçura no final.	20
Goose Island Sofie	Um cerveja intensa e delicada, envelhecida em barris de vinho com adição de raspas de laranja e notas de baunilha.	25



# BISTRÔ CHARLÔ

## NÃO ALCOÓLICOS

Água sem gás	9	Suco de tomate	12
Água com gás	9	Sucos naturais	9
San Pellegrino 500ml	14	Coquetel de frutas	12
Refrigerantes	9	Soda Italiana	12

## VINHOS EM TAÇA

Consulte nossa equipe ou peça nossa Carta de Vinhos para ver nossas opções de vinhos em taças

## DRINKS DO BISTRÔ

Hendrick's Tonica - Hendricks, lâminas de pepino japônes	49
Aperol Spritz - Espumante, agua com gás e aperol, rodela de laranja	32
Vesper - Gin, vodka, Lillet e zest de limão	40
Graparinha - limão siciliano e Grappa Vecchia Bianca	40
Greygoose Saint Germain - Greygoose, néctar de abacaxi e hortelã e espumante brut	40
Sangria - frutas frescas, Cointreau, conhaque, vinho tinto seco, gelo	Jarra 80/Tç 32
Clericot - frutas frescas, Cointreau, conhaque, vinho branco seco, gelo	Jarra 80/Tç 32
Havana Club Mojito de morango e manjeriçao	38

## DRINKS CLÁSSICOS

Manhatan	35
Gin Tônica	
Tanqueray, Beefeater	35
Tanqueray 10	40
London nº1	49
Hendrick's	49
Dry Martini	
Tanqueray, Beefeater	40
Tanqueray 10	49
London nº1	55
Hendrick's	55
Apple Martini	35
Negroni	35
Bloody Mary	35
Old Fashioned	35
Whiskey Sour	35
Mojito de Rum Zacapa	35
Cosmopolitan	30

## WHISKIES

Black&White, J.W. Red Label,	24
Cutty Sark, JB, White Horse	
Jim Bean Bourbon Whiskey,	25
Jack Daniel's Tenesse Whiskey,	
Jameson Irish Whiskey	
Buchanan's 12 anos, J.W. Black Label,	33
Chivas 12 anos, Ballantines 12 anos,	
Old Parr 12 anos, Logan 12 anos	
Glenmorangie 10 anos	35
The Glenlivet 12 anos, Glenffidich	37
12 anos, J.W. Double Black	
Macallan Amber 12 anos,	45
Chivas 18 anos,	
J.W. Gold Label	45
J.W. Blue Label	80

## SAIKIRINHA

Jun Daiti	20
-----------	----

## CAIPIRINHAS

Salinas, Tulha	20
Nega Fulô,	25
Espirito de minas	

## CACHAÇAS ESPECIAIS

Ypioca 160	30
Ypioca 5 Chaves	38

## CAIPIROSKAS

Smirnoff red	20
Absolut, Stolichnaya,	25
Ketel One	

## VODKAS SUPER PREMIUM

Grey goose	30
Ciroc, Belvedere	38
Ciroc Peach,	45
Redberry e Coconut	