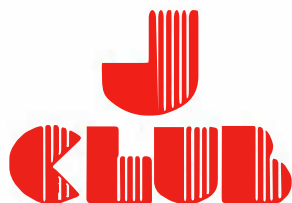




CARTA DE PETISCOS



Bolinho de bacalhau com geleia de pimenta (6 unidades)	R\$ 45	Salmão marinado, vinagrete de mini legumes, creme azedo e tortilhas	R\$ 54
Pastel de queijo com geleia de pimenta (4 unidades)	R\$ 40	Tábua de queijos (<i>Reduzida</i>) Queijos: gouda, brie e gorgonzola	R\$ 58
Mini sanduíche de camarão empanado e tartar caseiro (3 unidades)	R\$ 44	Miniburguer artesanal, queijo gouda, pão de abóbora, brotos de alfafa, pickles e maionese temperada (2 unidades)	R\$ 38
Batata frita com aioli	R\$ 34	Hambúrguer artesanal, queijo gouda, brioche, brotos de alfafa, pickles, cebola caramelizada e molho aioli Acompanha: batata portuguesa	R\$ 44
Queijo brie empanado com caramelo de açúcar mascavo (12 unidades)	R\$ 55		
Bruschetta Clássica (4 unidades)	R\$ 36		
Burrata, caviar de berinjela com curry e crocante de parma	R\$ 40		
Filé aperitivo, mostarda acebolada e torrada	R\$ 55		
Calabresa Serpa	R\$ 30		



JULIETA
BAR

O **Julietta Bar** tem o objetivo de proporcionar uma experiência única para os amantes da coquetelaria.

Grandes clássicos convidam para uma viagem ao passado, enquanto drinks conceituais e autorais apresentam o presente e a tendência para o futuro.

O nosso balcão espera por você para conversarmos.

Seja muito bem-vindo.

Daniel Milão
João Vitor

CRIAÇÕES EXCLUSIVAS

Club Jazz

Ballantines 8 anos, vermute doce infundado com laranja, vermute de alcachofra e laranja.

R\$ 35

Connect Primavera

Rum Havana 3 anos, espumante brut, xarope gaseificado de framboesa com morango e manjeriço.

R\$ 42

Moscow Mule

Vodka Absolut natural, espuma de gengibre hortelã e limão tahiti.

R\$ 48

Arcos

Whisky boubon, xarope de maracujá com hibiscos, limão tahiti, hortelã e clara de ovo.

R\$ 37

Coffe Strong

Bourbon, vermute infundado com café, creme de cacau e bitter de laranja.

R\$ 46

Gin Fresch

Gin befeater, xarope de frutas vermelhas, hibiscos, limão siciliano e água tônica.

R\$ 34

CRIAÇÕES EXCLUSIVAS

Pink Citrus

Beefeater pink, tangerina, morango fresco, xarope cítrico monin e espumante.

R\$ 37

Pinneapple Gold

Rum branco, amaretto disarronno, suco de abacaxi, laranja, geleia de menta, hortelã e xarope de açúcar.

R\$ 35

Tequileiro

Tequila, licor de pêssego, purê de morango, limão siciliano e bitter cítrico.

R\$ 44

Bitter Leve

Campari, gin, limão siciliano, xarope de frutas vermelhas e bitter laranja.

R\$ 48

Do Verão

Aperol, limão siciliano, tangerina, maracujá, xarope de pêssego e espumante.

R\$ 37

Combo Drink

Dois drinks.

R\$ 68



CLÁSSICOS & AMERICANOS

Cuba Libre	R\$ 28
Cosmopolitan	R\$ 39
Apple Martini	R\$ 36
Sex on the beach	R\$ 32
Mojito	R\$ 32
Margarita	R\$ 39
Bloody Mary	R\$ 36
Alexander	R\$ 36
Whisky Sour	R\$ 36
Manhattan	R\$ 36
Old Fashioned	R\$ 36
Negroni	R\$ 45
Dry Martine	R\$ 44

MOCKTAILS

Cranberry	R\$ 25
Maçã Verde	R\$ 25
Pêssego	R\$ 25
Framboesa	R\$ 25
Grenadine	R\$ 25

CAIPIRINHAS

Vodka Importada	R\$ 40
Cachaça	R\$ 29
Sakê	R\$ 32
Vodka Nacional	R\$ 33

Sabores: Tangerina Importada, Limão Tahiti, Lima da Persia, Lichia, Frutas Vermelhas, Abacaxi, Maracujá.

SOFT DRINKS

Coca-Cola / Zero	R\$ 10
Guaraná / Zero	R\$ 10
Sprite	R\$ 10
Água Tônica	R\$ 10
Club Soda	R\$ 10
Del Valle	R\$ 10
Ice Tea	R\$ 10
Matte Leão	R\$ 10
Café Expresso	R\$ 10
Suco Natural	R\$ 16

CERVEJAS

Heineken (Long Neck)	R\$ 16
Heineken Zero (Long Neck)	R\$ 16
Estrela Galicia Zero (Long Neck)	R\$ 16
Stella Artois (Long Neck)	R\$ 14
Hoegaarden Witbier (Long Neck)	R\$ 18
Colorado Ribeirão Lager (600ml)	R\$ 25
Backbone Caymmi Pilsen (600ml)	R\$ 32

