

# MENU



Não se faz um alimento com sabor, sem respeitar o tempo de preparo dos mesmos e a quantidade de clientes na casa. Inclua nossas guarnições em seus pedidos, deixando-os mais completos e saborosos. Será cobrado o valor de 70% em meias porções.



## Sugestões do Chefe

### **Tilápia Alligot**

Filés de tilápia grelhados envoltos em camadas de molho à base de queijos e camarão, guarnecidos de arroz branco e salada. .... **R\$205,90**

### **Chateaubriand Recheado**

Filé mignon assado, de cor rosada em seu interior, recheado com shimeji, shitake, champignon e cogumelos paris, guarnecido de risoto de aspargos. .... **R\$166,90**

### **Tilápia grelhada com queijo coalho**

Filés de tilápia grelhados com queijo coalho gratinado, arroz cremoso com camarão e alho poró. Acompanha salada de folhas. .... **R\$189,90**

# Entradas Quentes



<b>Bolinho de Bacalhau Morhua</b> ..... R\$72,90 10 unidades.	<b>Leitoa à Passarinho</b> ..... R\$62,00 Feita na gordura de porco.
<b>Bolinho de Carne Seca</b> ..... R\$57,00 10 unidades.	<b>Lula à Milanese</b> ..... R\$57,00
<b>Bolinho de Tilápia com Queijo</b> ..... R\$51,90 10 unidades.	<b>Mandioca Frita</b> ..... R\$26,90
<b>Camarão Empanado</b> ..... R\$100,00 Ou alho e óleo.	<b>Mignon com Fritas</b> ..... R\$83,00
<b>Carne Seca com Mandioca</b> ..... R\$67,90 Na manteiga de garrafa.	<b>Mignon Recanto</b> ..... R\$104,90 Mignon ao molho cremoso de queijo gorgonzola guarnecido de tomate cereja.
<b>Casquinha de Camarão</b> ..... R\$40,90	<b>Onion Rings</b> ..... R\$31,00
<b>Casquinha de Siri</b> ..... R\$37,90	<b>Pastel de Fubá</b> ..... R\$34,00 10 unidades - Queijo, Carne ou Misto.
<b>Casquinha de Tilápia</b> ..... R\$34,00	<b>Pastel de Fubá</b> ..... R\$36,90 10 unidades - Bacalhau com Abobrinha.
<b>Carré de Cordeiro Uruguaio</b> ..... R\$137,00	<b>Picanha à Palito com Fritas</b> ..... R\$103,90
<b>Costela no Bafo Desfiada</b> ..... R\$83,00 Acompanha Onion Rings e mandioca na manteiga de garrafa.	<b>Polenta Frita</b> ..... R\$31,00
<b>Costela de Tambaqui</b> ..... R\$62,00	<b>Provokibe</b> ..... R\$42,90 10 unidades.
<b>Costelinha com Mandioca</b> ..... R\$59,90 Na manteiga de garrafa.	<b>Provoleta</b> ..... R\$41,90
<b>Frango à Passarinho</b> ..... R\$57,00	<b>Rã à Milanese ou Alho e Óleo</b> ..... R\$93,50
<b>Fritas</b> ..... R\$31,00	<b>Tiritos</b> ..... R\$83,00 Campeão Comida di Buteco 2011.
<b>Isca de Tilápia Grelhada</b> ..... R\$62,00	<b>Tirolone</b> ..... R\$62,00 Campeão Comida di Buteco 2010.
<b>Isca de Tilápia Grelhada com Gorgonzola</b> ..... R\$69,00	<b>Torresmo com Mandioca</b> ..... R\$57,00
<b>Isca de Tilápia</b> ..... R\$57,00	<b>Kibinho de Tilápia com Queijo</b> ..... R\$41,90
	<b>Traíra</b> ..... R\$62,00

# Kids

**Barquinha** ..... **R\$23,90**

Batata carinha e/ ou nuggets (10 unidades).

**Carne** ..... **R\$39,90**

Filé mignon grelhado ou à milanesa, guarnecido de arroz branco, feijão e batata carinha. Opção à parmegiana recebe acréscimo de R\$ 5,00

**Espaguete** ..... **R\$30,00**

Ao molho sugo, guarnecido de batata carinha e nuggets.

**Frango** ..... **R\$34,90**

Filé de frango grelhado ou à milanesa, guarnecido de arroz branco, feijão e batata frita. Opção à parmegiana recebe acréscimo de R\$ 5,00

**Peixe** ..... **R\$36,90**

Tilápia grelhada ou à milanesa, guarnecido de arroz branco, feijão e purê de batatas. Opção à parmegiana recebe acréscimo de R\$ 5,00



# Arroz

**Arroz com Bacalhau Morhua** ..... **R\$71,90**

**Arroz com Brócolis** ..... **R\$24,90**

**Arroz com Brócolis e Bacon** ..... **R\$29,90**

**Arroz à Grega** ..... **R\$27,90**

**Arroz Piamontese** ..... **R\$34,90**



# Lanches

**Churrasquinho de Filet Mignon** ..... **R\$49,90**

Baguette recheada com rúcula, tomates frescos, azeitonas pretas, queijo mozzarella e filet mignon.

**Churrasquinho de Costela** ..... **R\$39,90**

Baguette recheada com queijo, costela no bafo desfiada e onion rings, guarnecida de vinagrete.

Adicionais: Bacon R\$6,00 | Ovo R\$6,00

# Guarnições

**Bacon** ..... **R\$10,90**

**Queijo** ..... **R\$10,90**

**Cheddar** ..... **R\$10,90**

**Catupiry** ..... **R\$10,90**

# Entradas Frias

**Carpaccio de Mignon** ..... **R\$57,00**

Com folhas de rúculas frescas, molho de alcaparras, parmesão e pão fatiado.

**Ceviche de Tilápia** ..... **R\$67,50**

Com frutas da estação.

**Frios Mistos** ..... **R\$56,00**

Azeitonas verdes, salame, ovos de codorna, provolone, palmito, gorgonzola e tomate seco.

**Ovos de Codorna** ..... **R\$23,90**

**Palmito** ..... **R\$41,50**

**Provolone** ..... **R\$28,90**

**Salame** ..... **R\$28,90**



# Acompanhamentos

**Amendoim** ..... **R\$5,00**

**Arroz Branco** ..... **R\$15,50**

**Banana à Milanese** ..... **R\$20,90**

**Feijão** ..... **R\$14,90**

**Panaché de Legumes** ..... **R\$29,90**

**Pirão** ..... **R\$26,90**

**Purê de Batatas** ..... **R\$20,90**

**Virado** ..... **R\$16,90**

**Farofa** ..... **R\$10,90**

**Vinagrete** ..... **R\$6,90**

**Molho** ..... **R\$5,00**

Tártaro, pimenta ou alho.

# Saladas

**Salada Caprese** ..... **R\$50,00**

Tomates frescos, mozzarella de búfala, tomate seco, folhas de manjerição e molho de alcaparras.

**Salada Especial** ..... **R\$66,90**

Alface, rúcula, agrião, tomate seco, ovos de codorna, palmito, mozzarella de búfala, azeitonas verdes, cebola, croutons e parmesão.

**Salada Tropicalle**

Alface, rúcula, salmão, gorgonzola, pêssego, figo, croutons, castanha de caju, molho de maracujá. ....

**R\$72,90**

**Salada de Palmito e Tomate** .....

**R\$48,90**

**Salada Recanto** .....

**R\$72,90**

Alface, rúcula, agrião, tomate seco, ovos de codorna, palmito, mozzarella de búfala, azeitonas verdes, cebola, croutons, frutas frescas da estação e lascas de amêndoas.

**Salada Simples** .....

**R\$40,90**

Alface, rúcula, tomates frescos, cebola, ovos de codorna e azeitonas verdes.

**Salada da Horta** .....

**R\$41,90**

Folhas frescas com lascas de gorgonzola, molho de iogurte e erva doce, com fatias de pera.



# Massas

**Fettuccine**.....**R\$103,90**

Massa caseira, finalizada com molho de tomates frescos e manjericão ao alho e óleo / ao pesto de manjericão.

**Fettuccine à la Julie**.....**R\$155,90**

Camarões refogados servidos sobre uma deliciosa massa caseira ao molho branco, finalizada com parmesão.

**Lasanha de Bacalhau**.....**R\$157,90**

Delicioso bacalhau Morhua desfiado, refogado no azeite com condimentos, postos sobre massa de lasanha caseira, guarnecido de arroz branco, salada e fritas.

**Lasanha de Camarão**.....**R\$182,90**

Camarões salteados, postos sobre deliciosa massa de lasanha caseira, guarnecido de arroz branco, salada e fritas.

**Lasanha de Tilápia**.....**R\$137,00**

Filés de tilápia grelhados, postos sobre deliciosa massa de lasanha caseira, guarnecido de arroz branco, salada e fritas.



# Risottos

Risottos cremosos, arroz arbóreo preparado ao vinho branco, manteiga e caldo da casa, finalizado com parmesão.  
Pratos individuais.

<b>Risotto de Abóbora com Carne Seca</b> .....	<b>R\$58,00</b>
<b>Risotto de Aspargos</b> .....	<b>R\$51,90</b>
<b>Risotto de Alho Poró e Bacon</b> .....	<b>R\$56,00</b>
<b>Risotto de Bacalhau Morhua</b> .....	<b>R\$78,90</b>
<b>Risotto de Brócolis e Bacon</b> .....	<b>R\$56,00</b>
<b>Risotto de Camarão e Tomate Seco</b> .....	<b>R\$72,90</b>
<b>Risotto de Cogumelos</b> .....	<b>R\$53,90</b>
<b>Risotto de Costela</b> .....	<b>R\$58,00</b>
<b>Risotto de Frutos do Mar</b> .....	<b>R\$83,00</b>
Lula, tentáculo de polvo, mariscos, camarão e peixe branco.	
<b>Risotto de Gorgonzola e Pera</b> .....	<b>R\$57,00</b>
<b>Risotto de Mignon</b> .....	<b>R\$61,00</b>
<b>Risotto de Mignon Quatro Queijos</b> .....	<b>R\$69,90</b>
<b>Risotto de Quatro Queijos</b> .....	<b>R\$63,90</b>
<b>Risotto de Tilápia com Camarão</b> .....	<b>R\$76,90</b>





# Peixes Grelhados

**Robalo** ..... R\$166,00  
Robalo grelhado com purê de banana da terra guarnecido de legumes na manteiga de ervas, arroz e salada.

## ESCOLHA SEU PEIXE:

**Badejo** ..... R\$176,90

**Camarão** ..... R\$194,00

**Filé de Tambaqui** ..... R\$139,90

**Filé de Tilápia** ..... R\$137,00

**Lombo de Pirarucu** ..... R\$148,00

**Salmão** ..... R\$151,00

**Truta** ..... R\$145,00

## MOLHOS E ACOMPANHAMENTOS:

**Antepasto de Berinjela**  
com molho gorgonzola guarnecido de brócolis.

**Belle Meunière**  
com molho a base de alcaparras, champignon, cebola, azeitona preta, tomate grape e camarão, guarnecido de batatas sauté.

**Creme de Abóbora**  
com camarões salteados, guarnecido de brócolis.

**Creme de Milho Verde**  
guarnecido de brócolis.

**Creme de Mostarda Dijon**  
guarnecido de aspargos.

**Creme de Palmito Pupunha**  
guarnecido de mozzarella de búfala gratinada, recheada de tomate seco e rúcula.

**Grelhado na Manteiga**  
com legumes.

**Molho de Maracujá**  
guarnecido de batatas douradas.

**Molho de Alcaparras**  
guarnecido de batatas à dorê.

**Molho de Amêndoas**  
com uva, guarnecido de batatas sauté.

**Molho do Chefe**  
molho com shimeji, alho, tomate grape, manjeriço, guarnecido de brócolis.

**Molho Fiorentina**  
molho bechamel com espinafre, guarnecido de batatas salteadas em manteiga de ervas.





# Peixes Empanados

**Tilápia Dourada**.....**R\$137,00**

Filés de tilápia à milanesa, guarnecido de legumes salteados na manteiga, purê de banana da terra, arroz branco e salada.

**Tilápia à Milanesa**.....**R\$125,00**

Filés de tilápia à milanesa, guarnecido de legumes salteados na manteiga, arroz branco, salada, vinagrete e molho tártaro.

**Tilápia à Milanesa em Isca**.....**R\$125,00**

Tilápia em isca à milanesa na panko, guarnecido de purê de batatas, arroz branco, salada, vinagrete e molho tártaro.

**Tilápia à Milanesa em Tiritos**.....**R\$145,00**

Tilápia em isca empanada no Doritos, guarnecido de purê de batatas, arroz branco, salada, vinagrete e molho tártaro.

**Tilápia Recheada**.....**R\$148,90**

Corte de tilápia recheado com presunto e queijo / camarão (acrécimo de R\$5,00) / gorgonzola / cheddar / tomate seco com ricota / ricota com damasco / escarola, bacon e alho / mix de cogumelos. Guarnecido de arroz branco, salada, purê de batatas, vinagrete e molho tártaro.

**Tilápia à Parmegiana**.....**R\$137,00**

Tilápia ao molho com mozzarella gratinada, guarnecido de arroz branco, salada e fritas. Opção de molho: branco, vermelho ou rosé.

**Traíra**.....**R\$137,00**

Traíra à milanesa, guarnecido de arroz branco, salada, fritas, vinagrete e molho tártaro.

**Traíra Espalmada**.....**R\$159,90**

Traíra inteira à milanesa, guarnecido de panachê de palmito pupunha e tomate grape, arroz branco, salada e batatas douradas.

# Peixes Assados

## **Bacalhau Morhua com Batatas ao Murro** ..... **R\$239,90**

Lombos de bacalhau Morhua assados ao azeite, com pimentões, cebola, azeitonas pretas e batatas cozidas, guarnecido de arroz à grega e salada.

## **Tilápia com Carne de Siri** ..... **R\$154,90**

Filés de tilápia assados com recheio de carne de siri, ao molho de tomates com cogumelo, guarnecido de salada e nhoque salteados na manteiga de ervas e parmesão.

## **Lombo de Bacalhau** ..... **R\$239,90**

Lombo de bacalhau Morhua assado ao azeite, com pimentões, cebola, e azeitonas pretas, guarnecido de arroz com ervilhas e salada.

## **Tilápia Inteira Recheada** ..... **R\$159,90**

Tilápia inteira desossada, recheada com farofa e banana da terra, guarnecida de batatas assadas, arroz com amêndoas e salada.

# Frutos do Mar

## **Caldeirada** ..... **R\$228,90**

Caldo à base de leite de coco, com anéis de lula, tentáculos de polvo, mariscos, camarões salteados e peixe branco em cubos, guarnecido de arroz branco e salada.

## **Espaguete com Frutos do Mar** ..... **R\$187,00**

Deliciosa massa ao molho de tomates, cozida com anéis de lula, tentáculos de polvo, mariscos, camarões e peixe branco em cubos, finalizada com queijo parmesão.

## **Paella** ..... **R\$228,90**

Arroz parboilizado, refogado com mariscos e camarões, acompanhado de anéis de lula, tentáculos de polvo e peixe branco em cubos, guarnecido de salada.

# Moquecas

## **Moqueca de Tilápia com Camarão** ..... **R\$149,90**

Filés de tilápia cozidos em molho condimentado, finalizado com camarão, guarnecidos de arroz branco, pirão e salada.

## **Moqueca de Pirarucu com Camarão** ..... **R\$155,90**

Postas de pirarucu cozidas em molho condimentado, finalizado com camarão, guarnecido de arroz branco, pirão e salada.

## **Moqueca de Posta de Pintado com Camarão** ..... **R\$149,90**

Postas de pintado cozido em molho condimentado, finalizado com camarão, guarnecido de arroz branco, pirão e salada.





# Carnes

**Cordeiro Uruguaio.....R\$202,90**

Carré de cordeiro uruguaio grelhado, guarnecido de batatas salteadas, arroz branco, molho de hortelã e salada.

**Chorizo Grelhado .....R\$179,90**

Chorizo grelhado (corte de contra filé), guarnecido de arroz branco, fritas, ovos fritos, vinagrete, farofa e salada.

**Costela no Bafo.....R\$137,00**

Costela assada no bafo, guarnecida de arroz branco, onion rings, mandioca na manteiga clarificada, tomate grape confitado, vinagrete, farofa e salada.

**Costela Barbecue.....R\$124,90**

Costela cozida ao molho barbecue, guarnecida de arroz branco, salada, mandioca ou polenta.

**Filé Mignon Recanto.....R\$155,90**

Filé mignon grelhado ao molho de gorgonzola, guarnecido de panaché de legumes, arroz branco e salada.

**Filé Mignon à Parmegiana .....R\$149,90**

Filé mignon ao molho e mozzarella gratinada, guarnecido de arroz branco, salada e fritas (opção de molho: branco, vermelho ou rosé).

**Medalhão de Mignon.....R\$171,90**

Medalhão de mignon, guarnecido de risotto de aspargos e alho poró, acompanhado de salada. Para troca do risotto, favor consultar o garçom.

**Medalhão ao Molho Madeira .....R\$153,90**

Medalhão de mignon ao molho madeira com fatias de bacon crocante, guarnecido de purê de batatas, arroz branco e salada.

**Picanha Especial.....R\$187,00**

Picanha grelhada, guarnecida de arroz branco, ovos fritos, farofa, vinagrete, fritas e salada.

**Tutu à Mineira .....R\$137,00**

Tutu à mineira, guarnecido de couve, ovos caipiras fritos, filé mignon suíno, torresmo, linguiça calabresa, arroz branco e salada.

**Feijão Tropeiro.....R\$154,90**

Feijão tropeiro, guarnecido de fritas, mignon à milanesa, banana frita, ovos caipiras fritos, torresmo, arroz branco e salada.

**FAVOR ESCOLHER O PONTO DA SUA CARNE:  
MAL PASSADA, AO PONTO OU BEM PASSADA.**

# Sobremesas

<b>Banana ou Morangos Flambados</b> .....	<b>R\$30,00</b>
<b>Creme de Papaya, Morango ou Manga</b> .....	<b>R\$25,00</b>
<b>Petit Gateau</b> .....	<b>R\$30,00</b>
Chocolate / leite ninho com Nutella.	
<b>Brownie com Sorvete</b> .....	<b>R\$30,00</b>
<b>Taça de Sorvete</b> .....	<b>R\$20,90</b>
Chocolate, morango ou creme.	
<b>Café expresso</b> .....	<b>R\$7,00</b>



# BEBIDAS

## SUCOS

Opções de frutas: laranja, morango, limão, maracujá, abacaxi, abacaxi com hortelã, acerola, caju, melancia, uva, goiaba, manga e outros.

**Coquetel de Frutas sem álcool**..... **R\$24,90**

Fruta (leite condensado e suco de laranja – batido / água de coco e açúcar – macerado).

**Limonada Recanto**..... **R\$18,90**

Limão, hortelã e Sprite.

**Limonada Suíça** ..... **R\$18,90**

Limão, leite condensado e Sprite.

**Suco Del Valle**..... **R\$8,90**

Uva e pêssego.

**Suco ao Leite**..... **R\$14,90**

**Suco duas Frutas**..... **R\$14,90**

**Suco Natural** ..... **R\$10,90**

**Suco Polpa** ..... **R\$9,90**

## Refrigerantes e Energéticos

**H2O**..... **R\$8,90**

Limão ou limoneto.

**Refrigerante KS**..... **R\$8,90**

Coca-Cola, Fanta uva ou laranja, Sprite, Schweppes citrus, Guaraná, e Coca-cola zero.

**Soda Italiana**..... **R\$20,90**

Grenadine, laranja, cranberry e maçã verde. (consulte o garçom para demais sabores)

**Red Bull**  
Tradicional..... **R\$17,90**

\*Sabores consulte o garçom

## Água

**Água de Coco** ..... **R\$8,90**

**Água com Gás**..... **R\$7,90**

**Água sem Gás**..... **R\$6,90**

**Água Tônica KS**..... **R\$8,00**

**Água Tônica Zero Lata**... **R\$9,00**

# Drinks Clássicos

**Aperol** ..... R\$39,90  
Laranja e espumante.

**Cosmopolitan** ..... R\$31,00  
Vodka, limão, Cointreau, suco de cranberry.

**Ice Tea Long Island** ..... R\$32,00  
Vodka, rum, Cointreau, tequila e Coca-cola.

**Marguerita** ..... R\$29,90  
Tequila prata, limão e Cointreau.

**Mojito** ..... R\$29,90  
Limão, hortelã, rum e soda.

**Negrone** ..... R\$34,90  
Gim, Campari, Vermouth Rosso e Angostura.

**Sex on the Beach** ..... R\$31,00  
Vodka, licor de pêssego, suco de laranja e grenadine.

# ALCOÓLICOS



# Caipirinhas Especiais

**Big Berry** ..... R\$38,90  
Frutas vermelhas e vodka.

**Brasileirinha** ..... R\$38,90  
Morango, abacaxi, licor de jabuticaba da casa, vodka e picolé de jabuticaba.

**Cajurica** ..... R\$38,90  
Caju, tangerina, vodka, xarope de gengibre e picolé de tangerina.

**Cubana** ..... R\$38,90  
Morango, banana, limão siciliano, rum, coconut e xarope.

**Mister Belga Beer** ..... R\$39,90  
Limão, Cointreau, vodka, Martini, xarope de gengibre e Stella Artois long neck.

**Mister Rubi** ..... R\$38,90  
Morango, tangerina, vodka Ruby Red, licor de limão da casa, xarope de gengibre.

**Sicilian Ice** ..... R\$38,90  
Suco de limão, vodka, Cointreau, Aperol, xarope de limão siciliano e soda.



# Especiais com Jack Daniels

## **Black Coquetel ..... R\$38,90**

Abacaxi, limão, açúcar mascavo, licor de limão caseiro, vodka infundada com baunilha, Jack Daniels, espuma de chopp black.

## **Jack Lemonade ..... R\$36,90**

Limão, Cointreau, Jack Daniels, xarope de gengibre e soda.

## **Mango Jack ..... R\$38,90**

Manga, limão siciliano, Frangelico, Jack Daniels e xarope de canela.

## **Pérola Negra ..... R\$38,90**

Abacaxi, frutas vermelhas, Cointreau e Jack Daniels.

# Coquetéis

## **Coquetel com álcool ..... R\$27,90**

Frutas, leite condensado e água de coco (macerado ou batido).

# Gin Tônica Aromatizado

## **Indiano ..... R\$36,90**

Gim Tanqueray, infundado com cidreira, limão, zimbro e tônica.

## **London Recanto ..... R\$36,90**

Gim Tanqueray, fatias de gengibre, tangerina, Aperol e tônica.

## **Doctor English ..... R\$36,90**

Gim Tanqueray, fatias de pepino, limão siciliano, alecrim e tônica.

## **Tea Tônica ..... R\$36,90**

Gim Tanqueray, infundado com chá de frutas vermelhas, fatias de morango e ameixa.

## **Super Tanger ..... R\$36,90**

Gim Tanqueray, infundado com laranja, tangerina, licor de laranja e tônica.

## **Mango Tônica ..... R\$36,90**

Gim Tanqueray, manga, licor Limoncello, carambola e tônica.

## **Apple Tônica ..... R\$36,90**

Gim Tanqueray, maçã verde, Absolut, tônica e San Remy.

## **Majestade ..... R\$36,90**

Gim Tanqueray, pêssego, pétalas de rosa, zimbro e tônica.





# Caipirinhas Tradicionais

## ESCOLHA SUA BEBIDA

Absolut ..... R\$36,90

Absolut Elyx ..... R\$41,90

Barril ..... R\$25,90

Cachaça ..... R\$26,90  
Salinas, seleta ou boazinha.

Vinho ..... R\$26,90

Vodka Nacional ..... R\$32,00

Saquê ..... R\$25,90

Ketel One ..... R\$32,00

Jack Daniels ..... R\$32,00

Rum ..... R\$25,90

## ESCOLHA SUA FRUTA

Consulte garçom para mais frutas.

**Maracujá**

**Morango**

**Abacaxi**

**Manga**

**Limão**

**Kiwi**

## Doses

<b>Bacardi (prata ou ouro)</b> .....	<b>R\$16,90</b>
<b>Campari</b> .....	<b>R\$16,90</b>
<b>Domecq</b> .....	<b>R\$16,90</b>
<b>Gin Tanqueray</b> .....	<b>R\$28,90</b>
<b>Martini</b> .....	<b>R\$17,90</b>
<b>Sam Remy</b> .....	<b>R\$14,90</b>
<b>Steinhaeger Becosa</b> .....	<b>R\$26,90</b>
<b>Tequila (prata ou ouro)</b> .....	<b>R\$24,90</b>

## Licores

<b>Amarula</b> .....	<b>R\$29,90</b>
<b>Cointreau</b> .....	<b>R\$29,90</b>
<b>Frangelico</b> .....	<b>R\$28,90</b>
<b>Jagmaster</b> .....	<b>R\$29,90</b>
<b>Licor 43</b> .....	<b>R\$27,90</b>
<b>Jack Daniels Apple</b> .....	<b>R\$30,00</b>

# Cervejas e Chopp

Chopp Claro Brahma 300ml.....	R\$11,90
Chopp Claro Brahma 400ml (caneca)...	R\$15,90
Chopp Claro Brahma 600ml (caneca)...	R\$20,90
Chopp Black Brahma 400 ml.....	R\$14,90
Brahma .....	R\$11,90
Brahma Duplo Malte.....	R\$13,90
Bohemia.....	R\$13,90
Budweiser.....	R\$14,90
Budweiser (long neck) .....	R\$9,90
Corona (long neck).....	R\$11,90
Heineken .....	R\$19,90
Heineken (long neck).....	R\$11,90
Heineken zero (long neck).....	R\$11,90
Original.....	R\$14,90
Serra Malte .....	R\$16,90
Skol.....	R\$10,50
Spaten.....	R\$16,90
Stella Artois (long neck).....	R\$10,90
Stella Artois 550ml.....	R\$17,90
Malzbier.....	R\$8,90



## Vodkas

<b>Absolut</b> .....	<b>R\$24,90</b>
<b>Sminorff</b> .....	<b>R\$16,90</b>
<b>Absolut Elyx</b> .....	<b>R\$32,00</b>
<b>Ketel One</b> .....	<b>R\$32,00</b>

## Cachaças

<b>Barril</b> .....	<b>R\$9,90</b>
<b>Boazinha</b> .....	<b>R\$13,90</b>
<b>Salinas</b> .....	<b>R\$13,90</b>
<b>Sagatiba</b> .....	<b>R\$13,90</b>
<b>Seleta</b> .....	<b>R\$13,90</b>

## Whisky

<b>Ballantines 8 anos</b> .....	<b>R\$22,90</b>
<b>Chivas</b> .....	<b>R\$34,90</b>
<b>Jack Daniels</b> .....	<b>R\$26,90</b>
<b>Johnnie Walker Black Label</b> .....	<b>R\$34,90</b>
<b>Johnnie Walker Red Label</b> .....	<b>R\$22,90</b>