

ENTRADAS

Ceviche Umami

160gr de peixe branco em cubos e legumes marinados no molho de limão e leite coco, pão de milho com coco, levemente picante. **R\$ 63,00**

Taco's Tuna

2 unidades, tacos recheados com atum com crosta de sementes gergelim, levemente grelhado, creme de abacate, salada oriental, molho verde e ali oli de wasabi, levemente picante. **R\$ 69,00**

Hummus Thai

Creme de grão de bico com condimentos asiáticos e tomate confit, acompanha pão de pita. **R\$ 48,00**

Prawns Crispy

6 unidades de camarões grandes empanado com panko, raspa de coco e molho sweet chili. **R\$ 62,00**

Crunchy Tuna

Atum enrolado na alga nori, empanado na panko, frito, acompanha musselin de wasabi e teriyaki. **R\$ 59,00**

Tartar de Atum

120g de Atum em cubos marinado, com uma base de creme de abacate, crocante de gergelim e brotos, levemente picante. **R\$ 59,00**

Tataki de Atum

180/200g de file de atum empanado no gergelim, levemente selado estilo umami. Com molho ponzu. **(Consultar Disponibilidade) R\$ 69,00**

Taco de Camarão

01 Unidade, taco caseiro crocante, queijo parmesão e cheddar, camarão empanado, molho tatemado, salada repolho roxo, guacamole e sementes de gergelim, levemente picante. **R\$ 59,00**

Carpaccio Zucchini

Laminas finas de abobrinha, marinadas e temperadas com molho ponzu, maionese de gengibre e limao, cogumelos e crocantes de gergelim e gengibre. **R\$ 50,00**



MIMO AL ALMA (SOBREMESAS)

Ocampos Brownie

Recheado com troços de chocolate meio amargo, castanha, coração de doce de leite e bola de sorvete banhado com calda quente de chocolate. **R\$ 42,00**

Cheesecake Del Chef

Base de biscoito, creme de queijo e opções de calda de frutas vermelhas ou de maracujá. **R\$ 36,00**

Crumble

Maçã e pera caramelizada, uva passa, crumble de gergelim e castanha. Servido quente com sorvete **R\$ 35,00**

Tiramissu 43

Creme de queijo com toque sutil de licor 43 (Pouco de álcool), com notas de baunilha e espécies, biscoito champagne, mergulhado no café expresso e cacau por cima. **R\$ 40,00**

PRATOS PRINCIPAIS

Teppan Style

180gr peixe branco ou filet mignon grelhado no azeite de ervas acompanha risotto de missô com shitake e farofa de panko c castanha. **PEIXE:R\$ 119,00/ FILET MIGNON:R\$ 131,00** (Filet mignon finalizado com manteiga de trufas)

Atum Teriyaki

180g atum selado no molho teriyaki, acompanha legumes grelhados na manteiga e farofa de panko com amendoim. **R\$ 96,00**

Risotto Divine

Risotto salteado com abobrinha, cebola, queijo gorgonzola, figo e amendoim caramelizado. **R\$ 98,00**

Umami Pork Rib

Costela de porco, molho teriyaki, purê de abóbora, milho cozido e chutney de figo, levemente picante.

R\$ 109,00



ROLHA: 100.00 POR GARRAFA

Salteado Thai

Massa bifun oriental de arroz, salteada com legumes, molho de tamarindo, brotos de feijão, camarão e amendoim caramelizado, picante.

Opção vegetariana: com shitake **R\$ 99,00**

Yakissoba Del Chef

Macarrão premium de yakissoba salteado com legumes, molho tonkatsu, molho de gergelim e cebolinha.

Opções:

Vegetariana: Com Shitake. **R\$ 88,00**

Camarão: **R\$ 88,00**

Filé Mignon: **R\$ 88,00**

Pulled Pork Burger

190gr de hamburger de costela de porco, queijo cheddar, salada oriental, maionese de wasabi defumada, molho barbacue Umami e pão Hokkaido. Acompanha chips de batata, levemente picante. **R\$ 73,00**

Polvo Drika

Tentáculos de polvo grelhados, pouco picante, risoto de tomate confit e farofa de gergelim, levemente picante. **R\$ 119,00**

Salteado Bún Tôm

Macarrão Bifun de arroz, base de molho de amendoim, legumes, peixe e camarão e um ovo com a gema mole por cima. Estilo vietnamita. **R\$ 99,00**

Thai Wave

Pedaços de peixe e camarão, marinados no molho de curry verde, acompanha arroz basmati e crocante de amendoim salgado, um pouco picante. **R\$ 99,00**

Polvo Meloso Zen

Arroz de polvo e camarão, marinado no molho umami, acompanha maionese de sriracha (levemente picante) e uma torradas de fermentação natural. **R\$ 108,00**



ESPUMANTES/SPARKLING

 Chandon reserve brut	R\$ 164,00
 Chandon brut rosé	R\$ 180,00
 La Roche rose	R\$ 123,00
 Don Gerino Lumen Brut	R\$ 299,00
 Don Gerino Lumen Brut Rosé	R\$ 299,00
 Luiz Argenta LA Jovem Brut	R\$ 180,00

VINHOS BRANCOS/WHITE

 D.V. Catena Chardonnay-Chardonnay 2021	R\$ 299,00
 Rutini Sauvignon Blanc 2022	R\$ 295,00
 Angelica Zapata Alta Chardonnay	R\$ 389,00
 Tantehue Sauvignon Blanc	R\$ 95,00
 Aveleda fonte vinho verde D.O.C.	R\$ 160,00
 Indomita Chardonnay	R\$ 108,00
 Foye Reserva Sauvignon Blanc	R\$ 118,00
 Foye Reserva Chardonnay	R\$ 118,00
 Indomita Gran Reserva Chardonnay	R\$ 280,00
 Las Perdices Pinot Grigio	R\$ 152,00
 Mezzacorona Pinot Grigio	R\$ 140,00
 Ola Po Chardonnay	R\$ 130,00
 Alfredo Roca Chardonnay	R\$ 180,00



ROLHA: 100.00 POR GARRAFA

 Tantehue Chardonnay	R\$ 92,00
 Mario Sauvignon Blanc	R\$ 92,00
 Mario Reserva Chardonnay	R\$ 120,00
 Mario Gran Reserva Chardonnay	R\$ 160,00
 Isla Negra Reserva Sauvignon Blanc	R\$ 105,00
 Carmen Discovery Chardonnay	R\$ 90,00
 Carmen Discovery Estate Chardonnay	R\$ 120,00
 Carmen Discovery Sauvignon Blanc	R\$ 90,00
 1969 Sauvignon Blanc	R\$ 90,00
 Errazuriz 1870 Reserva Chardonnay	R\$ 132,00
 Crios Torrontes	R\$ 180,00

VINHOS TINTOS/RED

 Alma Negra Blend 2018	R\$ 329,00
 D.V. Catena Cabernet – Malbec 2021	R\$ 299,00
 Angelica Zapata Cab.Sauvignon 2019	R\$ 315,00
 El Enemigo Malbec 2020	R\$ 320,00
 Alfredo Roca Pinot Noir	R\$ 180,00
 Quinta dos Bons Ventos DOC Lisboa	R\$ 135,00
 Casa Valduga Origem Merlot	R\$ 120,00
 Casa Valduga Origem Cabernet Sauvignon	R\$ 120,00
 Foye Reserva Cabernet Sauvignon	R\$ 118,00
 Foye Reserva Carmenere	R\$ 118,00
 Ventisquero Reserva Pinot Noir	R\$ 160,00



ROLHA: 100.00 POR GARRAFA

 Tantehue Reserva Carmenere	R\$ 140,00
 Sol Sul Malbec	R\$ 134,00
 Alfredo Roca Cab. Sauvignon	R\$ 180,00
 Alfredo Roca Malbec	R\$ 180,00
 Tantehue Cabernet Sauvignon	R\$ 92,00
 Mario Cabernet Sauvignon	R\$ 92,00
 Mario Carmenere	R\$ 92,00
 Mario Reserva Cabernet Sauvignon	R\$ 120,00
 Mario Reserva Carmenere	R\$ 120,00
 Mario Gran Reserva Cabernet Sauvignon	R\$ 160,00
 Mario Gran Reserva Carmenere	R\$ 160,00
 Isla Negra Reserva Cabernet Sauvignon	R\$ 105,00
 Carmen Discovery Cabernet Sauvignon	R\$ 90,00
 Carmen Discovery Carmenere	R\$ 90,00
 Carmen Discovery Estate Pinot Noir	R\$ 120,00
 Carmen Discovery Estate Cabernet Sauvignon	R\$ 120,00
 Carmen Discovery Gran Reserva Cab.Sauvignon	R\$ 165,00
 Carmen Discovery Gran Reserva Carmenere	R\$ 165,00
 Errazuriz 1870 Reserva Carmenere	R\$ 140,00
 1969 Cabernet Sauvignon	R\$ 90,00
 Crios Sustentia Organico Malbec	R\$ 180,00
 Mr Franc Profugo Reserva Cab.Franc	R\$ 150,00
 Baron Philippe Roths Res.Carmenere	R\$ 130,00
 Baron Philippe Roths Res.Cabernet Sauvignon	R\$ 130,00



ROLHA: 100.00 POR GARRAFA

VINHOS ROSÉS

	Indomita Varietal cabernet sauvignon rosé	R\$ 110,00
	Quinta dos bons ventos rosé D.O.C Lisboa	R\$ 130,00
	Foye Reserva Rosé	R\$ 118,00
	Tantehue Rosé	R\$ 92,00
	La Cuvee Rosé	R\$ 180,00
	Mario Rosé	R\$ 92,00
	Carmen Discovery Rose	R\$ 90,00
	Crios Malbec Rose	R\$ 180,00

VINHOS EM TAÇA/GLASS

	1969 cabernet Sauvignon (Taça)	R\$ 32,00
	1969 Sauvignon Blanc (Taça)	R\$ 32,00

CERVEJAS/BEER

	Heineken 330ml	R\$ 21,00
	Eisenbahn Pilsen 355ml	R\$ 18,00
	Cerpa export pilsen 350ML	R\$ 21,00
	Quilmes Clásica Pilsen 340ML	R\$ 19,00



ROLHA: 100.00 POR GARRAFA

BEBIDAS SEM ÁLCOOL

Coca Cola lata R\$ 9,00

Coca Cola zero R\$ 9,00

Guaraná R\$ 9,00

Guaraná zero R\$ 9,00

Schweppes citrus R\$ 9,00

Schweppes tônica R\$ 9,00

Água Minalba 300ml R\$ 11,00

Água Minalba com gás 300ml R\$ 11,00

CAFES BY: NESPRESSO

OPÇÕES Espresso: Ristretto

Descafeinado R\$ 7,00

Cortado R\$ 7,00

Cappuccino R\$ 9,00

Espresso Macchiato R\$ 9,00

Latte Macchiato R\$ 10,00



ROLHA: 100.00 POR GARRAFA

SUCOS

Suco de laranja	R\$ 22,00
Suco de limão	R\$ 22,00
Suco de Maracujá	R\$ 22,00

COCKTAILS

Caipirinha Limão	R\$ 31,00
Caipirinha frutas (kiwi/Morango)	R\$ 34,00
Caipiroska Orloff Limão	R\$ 33,00
Caipiroska Orloff frutas (kiwi/Morango)	R\$ 36,00
Caipiroska Absolut Limão	R\$ 36,00
Caipiroska Absolut frutas (kiwi/Morango)	R\$ 39,00
Bramble	R\$ 43,00
Expresso Martini	R\$ 41,00

GIN & TONIC

Gin Tonic Beefeter	R\$ 39,00
Gin Tonic Beefeter 24	R\$ 46,00
Gin Tonic Bombay S.	R\$ 43,00

AFTER DINNER

Countreau	R\$ 31,00
Limoncello	R\$ 33,00
Licor 43	R\$ 34,00



ROLHA: 100.00 POR GARRAFA