

HAPPY HOUR

**CALDINHO DE CAMARÃO
COM OVO DE CODORNA**

12,00

**CALDINHO DE CUPIM E MOCOTÓ
COM OVO DE CODORNA**

12,00

BATATAS FRITAS

15,00

**BATATAS CASEIRAS, BACON,
CARNE DE SOL E CHEDDAR**

*Assadas e fritas com pele, alho
e especiarias*

29,00

**LINGUIÇA DE CORDEIRO COM
QUEIJO E CHIMICHURRI (200g)**

*Servida com fatias de pão tostado
e azeite*

29,00

**COSTELA SUÍNA EM BAIXA
TEMPERATURA COM BARBECUE**

*Farofa de ovo, vinagrete picante e
rolinho de macaxeira com queijo*

29,00

**BOLINHOS DE CARNE NO
PANKO COM PARMESÃO E AIOLI**

Bolinhos fritos com parmesão e aioli

29,00

MINI BOLINHOS DE BACALHAU

*Bolinhos com vinagrete de tomate
fresco e maionese de alho*

25,00

**MINI HAMBÚRGUERES GOURMET
COM QUINOA E QUEIJO PROVOLONE**

*Servidos em pão artesanal, anéis de
cebola e molho de pimenta*

26,00

**CAMARÃO EMPANADO EM MASSA ORLY
COM REQUEIJÃO PICANTE**

Servido com molho de chilli doce e couve marinada

59,00

**DUETO DE FILET MIGNON COM CEBOLA
ROXA E BALSÂMICO**

*Farofa de ovo, vinagrete picante e rolinho de
macaxeira com queijo*

48,00



HAPPY HOUR

CAIPIRINHA (CLONE)

Limão, açúcar, cachaça e gelo

12,00

CHOPP (CLONE)

13,00

SODA ITALIANA

Xarope (tangerina, maçã verde ou melancia) e água com gás

14,00

CAIPIFRUTA

Frutas da época, vodka, açúcar e gelo

14,00

COQUETEL FANTASY

Vodka, curaçau blue, xarope de maracujá vermelho, suco de laranja e água com gás

14,00

SENAC MALTE

Whisky, suco de limão, açúcar, água com gás, mousse de café, xarope de tangerina e licor de pêssego

23,00

CACHAÇA ESCAMBO

Cachaça exclusiva desenvolvida pelos alunos do curso de Sommelier de Cachaça em parceria com a Sanhaçu

7,00



BEBA COM MODERAÇÃO

Couvert Artístico

8,00