




# ENTRADAS

## **Stracciatella**

Creme de burrata com geleia de morango, lâminas de salsão e maçã verde, finalizado com manjeriço, acompanha mini brioches. 

**R\$ 67**

## **Gougere frito com goiabada**

Bolinhas de queijo gruyère com goiabada cremosa picante e queijo pecorino. 

**R\$ 46**

## **Tartare de peixe branco**

Com crispy de nori e arroz jasmin e aioli de trufa negra. 

**R\$ 79**

## **Tuna & Avocado**

Tartare de atum com molho asiático, finalizado com mousse de abacate, coalhada seca, furikake e massa crocante de harumaki.

**R\$ 69**

## **Crudo de peixe do dia**

Lâminas de peixe marinado com limão, água de coco, pimenta e coentro, sorbet de avocado e chips de raízes.  

**R\$ 74**

## **Tonno tonnato**

Atum selado envolto em alga nori, molho tonnato e azeite de manjeriço, acompanha pizza bianca.

**R\$ 68**

## **Sueño de gambas**

Mini sonhos fritos com recheio cremoso de camarão, cebolinha, páprica defumada e aloli de alho negro.

**R\$ 72**

## **Gyoza do mar**

Dumpling recheado de lula e camarão, com chilli crisp e molho ponzu. 

**R\$ 62**

*aGaleria*

RESTAURANTE E BAR



# S A L A D A S

## ***Salada cítrica***

Mix de frutas cítricas, rúcula, alface, amêndoas laminadas, tâmaras, molho citronette e queijo de cabra.

**R\$ 46**

## ***Mix***

Mix de folhas, tomate cereja, granola salgada e citronette. 

**R\$ 42**

## ***La vie en rose***

Hommus de beterraba, beterraba assada agri-doce, queijo de cabra e sementes. 

**R\$ 46**

## ***Sopa de vegetais do dia***

Consultar para mais opções veganas.

**R\$ 42**




PRINCIPAIS

- Tortelli de abóbora** R\$ 129  
Massa fresca recheada de abóbora assada, molho bisque e camarões grelhados, finalizado com azeite de coentro.
- Camarão na praia** R\$ 119  
Camarões grelhados, espuma de aipim, farofa cítrica, palmito pupunha e um toque de curry verde.
- Fideuá de frutos do mar** R\$ 139  
Macarrão capellini com sofrito, frutos do mar grelhados, aioli de alho negro e limão siciliano.
- Pescado Caiçara** R\$ 129  
Peixe do dia com purê de banana da terra assada e vinagrete de pimenta de cheiro, farofa de castanhas e beurre blanc.
- Tuna Tataki** R\$ 119  
Atum selado, arroz japonês, ovo perfeito, acelga salteada, molho teriyaki e furikake.  
- Pulpo a la galega** R\$ 169  
Polvo com mousseline de batata, batatas ao murro crocantes, alho poró confit, pasta de tomate e páprica.
- Ancho de Sol** R\$ 148  
Bife ancho curado no sal, com creme de espinafre, polenta frita, ervas frescas e chilli oil.
- Mignon & Onion** R\$ 146  
Medalhão de mignon grelhado, terrine de aipim frita, molho e pó de cebola caramelizada, aspargos e cogumelos com vinho branco. 
- Assado e Risoni** R\$ 119  
Costela assada à baixa temperatura, risoni (massa) com fonduta de queijo parmesão e molho glace.
- Cavatelli** R\$ 94  
Massa fresca de sêmola, com molho de cogumelos, tomate e erva doce, pecorino e mollica de brioche. 



# SORBETES

<b>Choux</b> Crocante por fora, recheada com creme de baunilha, geleia de mirtilo e sorvete de milho verde.	<b>R\$ 48</b>
<b>Entremet de pistache</b> Gel de framboesa, creme de pistache, biscuit e sorvete de chocolate branco caramelizado.	<b>R\$ 52</b>
<b>Suspiro tropical</b> Casquinha de merengue assado, com camadas de sorbet de maracujá, purê de manga e creme de coco queimado. 	<b>R\$ 48</b>
<b>Torrija</b> Rabanada espanhola com caramelo de missô, sorvete de café e pipoca doce.	<b>R\$ 48</b>
<b>Bolo de cenoura</b> Clássica receita, com calda quente de chocolate (belga 54%), gel de laranja, crumble de especiarias e sorvete de chocolate.	<b>R\$ 50</b>

**CLASSICOS / CLASSICS**

<i>Agua / Water</i>	R\$ 9
<i>Acqua Panna Water 505 MI</i>	R\$ 30
<i>Perrier Sparkling</i>	R\$16
<i>Água De Coco/Coconut Water</i>	R\$ 15
<i>Refrigerante/Soda.</i>	R\$ 12
<i>Red Bull</i>	R\$ 20
<i>Sucos Naturais/Natural Juices</i>	R\$ 12
<i>Limonada Suica/Swiss Lemonade.</i>	R\$ 12
<i>Suco Misto/ Mixed</i>	R\$ 20
<i>Suco Tomate/Tomato Juice.</i>	R\$ 20

**CERVEJAS ARTESANAL / CRAFT BEER**

<i>Abrigitte 4,6% - Witbier</i>	R\$ 19
<i>Brava 6,5% - American Ipa</i>	R\$ 19
<i>Manguinhos 5,8% - Munich</i>	R\$ 19

**CERVEJAS BEER**

<i>Heineken</i>	R\$ 18 / R\$ 75
<i>Corona</i>	R\$ 18 / R\$ 75
<i>Stella Artois</i>	R\$ 18 / R\$ 75

**GIN & TÔNICA**

<i>Gin Tonica &amp; Beefeater 24</i>	R\$ 45
<i>Gin Tonica &amp; Bombay</i>	R\$ 45
<i>Gin Tonica &amp; Hendrick's</i>	R\$ 45
<i>Gin Tonica &amp; Tanqueray</i>	R\$ 45

**SPECIAL DRINKS**

<i>Amarula passion</i> Amarula, maracuja, mel e essência de baunilha.	R\$ 38
<i>Blue lagun</i> Vodka, licor de curaçau blue, suco de limão e sprite.	R\$ 40
<i>Sex on the beach</i> Vodka, licor de pêssego, suco de laranja e grenadine.	R\$ 40
<i>Cosmopolitam</i> Vodka citron, cointreau, suco de limão siciliano e grenadine.	R\$ 40
<i>Kir royale</i> Licor de cassis e espumante.	R\$ 42
<i>Clericot jarra</i> Licor 43, cointreau, espumante e frutas.	R\$ 180
<i>Fortitude</i> Vodka raspberry, campari, coulis de morango, pimenta e citrus.	R\$ 45
<i>Tropical malibu</i> Vodka citron, malibu, abacaxi e hortelã.	R\$ 40
<i>La persistência</i> Vodka de tangerina, licor benedictine, uvas negras e limão siciliano.	R\$ 45
<i>Romance</i> Vodka vanilla, licor 43, polpa de morango e espumante.	R\$ 45

**CLASSICOS / CLASSICS**

**CAIPVODKA**

*Cachaça e frutas da estação.*

<i>MAGNIFICA/SELETA</i>	R\$ 38
<i>SAGATIBA/LEBLON</i>	R\$ 35

**CAIPVODKA**

*Vodka E Frutas Da Estação.*

<i>Grey goose</i>	R\$ 59
<i>Stolichnaya</i>	R\$ 59
<i>Ciroc/belvedere</i>	R\$ 53
<i>Absolut</i>	R\$ 40
<i>Aaipsake</i>	R\$ 35
<i>Aperol spritz</i> aperol, espumante e água com gás.	R\$ 53
<i>Bloody mary</i> vodka,suco de tomate, molho ingles, sal, tabasco e suco de limão.	R\$ 45

**DRY MARTINI**

<i>Gin tanqueray, vermouth dry</i>	
<i>Manhattan</i> bourbon. vermouth rosso. vermouth dry e angostura bitters.	R\$ 45
<i>Margarita</i> tequila, cointreau e suco de limão.	R\$ 40
<i>Mojito</i> rum,suco de limao, açúcar, hortelã e água com gás.	R\$ 38
<i>Negroni</i> gin tanqueray campari, vermouth rosso.	R\$ 45
<i>Pina colada</i> rum bacardi prata, leite de coco abacaxi e leite condensado.	R\$ 38
<i>Moscow mule</i> vodka, suco de limão, xarope de gengibre espuma de gengibre.	R\$ 45

**DRINKS SEM ALCOOL / NON ALCOHOLIC**

<i>Diamante Branco Amarula</i> Morango, Maracuja, Leite Condensado E Sprite.	R\$ 32
<i>Maça Mule</i> Xarope De Maça, Uva Verde, Citrus, Espuma De Uva E Maça.	R\$ 35
<i>Pina Colada Soft</i> Abacaxi, Leite De Coco ,Leite Condensado E Água De Coco.	R\$ 34

