

## **DRINKS AUTORAIS**

### **CARRIGTON**

Refrescante, equilibrado e frisante

Gin Bombay Sapphire infundado com mel de uruçú amarela e hortelã, limão e tônica

### **ERÍDANO**

Tostado, complexo e aromático

Patron Café, Whiskey Jim Beam, Carpano Clássico e Fernet

### **VEGA**

Frutado, refrescante e delicado

Cachaça Leblon armazenada em Jequitibá rosa, abacaxi, limão e romã

### **CYJNI**

Leve, delicado e floral

Gin Bombay Sapphire, chá de frutas vermelhas e pitaya

### **EDMOND HALLEY**

Complexo, constrictante e intenso

Whiskey Jim Beam, Cynar, Brasiberg e Antica Formula

### **PHOENIX**

Energizante, cítrico e refrescante

Gin Bombay, gengibre, limão e vinagre de mel

## **CASSIOPÉIA**

Frutado, suave e revigorante  
Red Bull Cramberry, vodka Grey Goose e cramberry

## **AQUILA**

Cítrico, herbal e mineral  
Gin Bombay Sapphire, limão, manjeriçã e pepino

## **ÓRION**

Defumado, herbal e complexo  
Tequila Patron, Benedictine, capim santo e laranja bahia

## **DRACO**

Cítrico e refrescante  
Red Bull Summer, maracujá, vodka Grey Goose e camomila

## **LIRA**

Sour, ecorpado e equilibrado  
Rum Bacardi, Dambruie, açafão da terra, cumaru e limão tahiti

## **TETTO**

Floral, mineral e seco  
Whisky irlandês, Noilly Prat e Carpano Bianco

## **GAELITO**

Potente, ousado e persistente  
Campari, Whiskey Jim Beam, Carpano Clássico, Brasilberg Noilly Prat Bianco e óleo de pequi

## **CLÁSSICOS**

MOJITO ENVELHECIDO

RABO DE GALO

DAIQUIRI

SAZERAC

DRY MARTINI

NEGRONI

APEROL SPRITZ

MOSCOW MULE

GREY GOOSE LE GRAND FIZZ

VIUEX CARRE

## **TEQUILA**

SAUZA BLUE REPOSADO

SAUZA BLUE SILVER

PATRON SILVER

PATRON REPOSADO

PATRON CAFÉ

PATRON INCENDIO

PATRON ANEJO

## **CERVEJAS**

HEINEKEN

SOL

## **OUTROS**

ÁGUA VOSS SEM GÁS

ÁGUA VOSS COM GÁS

REFRIGERANTE

RED BULL

RED BULL TROPICAL

RED BULL CRAMBERRY

RED BULL SUMMER

RED BULL BLUEBERRY

RED BULL SUGAR FREE

## **PARA COMPARTILHAR**

### **TARTARE DE ATUM**

abacate e molho asiático com wasabi

### **CEVICHE DE PEIXE BRANCO**

pimenta de cheiro, flores amarelas e castanha de caju

### **CARNE CRUDA**

temperada e servida com torradas

### **DADINHOS DE TAPIOCA**

com queijo coalho e molho de pimenta agridoce

### **MINI SANDUÍCHE DE ATUM**

com maionese de missô no pão de brioche

### **BURRATA DEFUMADA**

pesto de rúcula e salame espanhol com páprica

### **BRUSCHETTA DE SALMÃO DEFUMADO**

com guacamole e creme azedo

### **SASHIMI DE PEIXE BRANCO**

com gergelim tostado, cebote e azeite morno

### **ASINHAS DE FRANGO CROCANTE**

com amendoins e pimenta agridoce

### **SALADA DE ABOBRINHA E CAMARÕES**

com molho de tangerina e ervas

### **MINI LANCHE DE CARNE**

cozida na cerveja com pimenta de bico e maionese de ervas

## **PRATOS PRINCIPAIS**

### **LINGUINI NERO DE SEPIA**

com tomates assados, chorizo espanhol e manjeriçao fresco

### **RISOTO DE COGUMELOS**

selvagens, porcini e aspargos verdes

### **ATUM SELADO**

com especiarias cajun, arroz negro cremoso e molho beurre Blanc

### **MAGRET DE PATO**

com purê de cenoura, cenoura assada e molho de laranja bahia

### **BIFE DE CHORIZO ANGUS**

com polenta crocante e molho de mostarda Dijon

## **SOBREMESAS**

### **FRUTAS MARINADAS**

com iogurte caseiro, suspiros e ervas

### **ARROZ BASMATI DOCE**

com lichia e crocante de coco

### **CUSTARD DE MARACUJÁ**

com gelatina de gin Bombay e flores amarelas

### **TRÊS CHOCOLATES**

meio amargo, ao leite e branco

### **MINI CHURROS**

com sorvete de baunilha

TETTO  
*rooftop lounge*