

Happy Hour Caçarola

Quinta a Sábado · 17h às 19h.

Heineken
Apenas
R\$8,99
Long neck

Stella
Apenas
R\$8,99
Long neck

Chopp
Brahma
Apenas
R\$8,99
Caneca 400ml

Drink's

Caipirinha.....	DE R\$ 18,00	POR R\$ 9,99
Caipiroska.....	DE R\$ 24,00	POR R\$ 14,99
<i>Vodka e fruta sobre consulta.</i>		
Caipirinha gabriela.....	DE R\$ 24,00	POR R\$ 17,99
<i>Cachaça regional envelhecida, cravo e canela.</i>		
Cuxa fresh.....	DE R\$ 26,00	POR R\$ 17,99
<i>Vodka, vinagreira, pimenta tabasco e limão.</i>		
Jardim secreto.....	DE R\$ 26,00	POR R\$ 17,99
<i>Gin, manjericão, hortelã e limão.</i>		
Gin tropical.....	DE R\$ 30,00	POR R\$ 18,99
<i>Gin, energético tropical, frutas e especiarias.</i>		
Caju amigo.....	DE R\$ 28,00	POR R\$ 18,99
<i>Cachaça, limão, syrup, caju em conserva e suco de caju.</i>		
Ilha bela.....	DE R\$ 30,00	POR R\$ 19,99
<i>Gin, capim limão, suco de limão, suco de maçã verde.</i>		
Amor em ruínas.....	DE R\$ 28,00	POR R\$ 16,99
<i>Gin, syrup, suco de abacaxi, limão e chá mate.</i>		
Caiçara.....	DE R\$ 30,00	POR R\$ 18,99
<i>Gin, limão, cointreau, syrupe, juçara e hortelã.</i>		

Entradas

Dadinho de tapioca (5 und)....	DE R\$ 32,00	POR R\$ 19,99
<i>Dadinho de tapioca frito acompanhado de geléia de abacaxi com pimenta.</i>		
Queijo coalho.....	DE R\$ 28,00	POR R\$ 18,99
<i>Queijo coalho selado acompanhado de melaço de cana.</i>		
Pasteis (8 und).....	DE R\$ 42,00	POR R\$ 32,99
<i>Cuxá, vatapá, queijo coalho, carne de sol. Acompanhado de maionese de vinagreira e geléia de abacaxi com pimenta.</i>		
Bolinhos (6 und).....	DE R\$ 10,00	POR R\$ 30,99
<i>Cuxá, carne seca com abobora e pescada. Acompanhado de maionese de vinagreira e geléia de abacaxi com pimenta.</i>		
Carne de sol com macaxeira.....	DE R\$ 16,00	POR R\$ 36,99
<i>Carne de sol de alcatra em cubos selada com manteiga de garrafa, acompanhada de macaxeira frita.</i>		
Isca de peixe.....	DE R\$ 14,00	POR R\$ 36,99
<i>Isca de pescada amarela e robalo acompanhado de maionese de vinagreira e geléia de abacaxi com pimenta.</i>		



Seja bem-vindo ao Caçarola Bistrô, onde história e sabor se entrelaçam. Nossa cozinha, enriquecida com paixão e tradição, oferece uma variedade de pratos que destacam os sabores autênticos da culinária nordestina.

Delicie-se com carnes suculentas, frutos do mar frescos e opções veganas e vegetarianas. À tarde, desfrute de um café fresco e complete a sua experiência com uma irresistível sobremesa. Explore também a nossa seleção de vinhos e coquetéis exclusivos.

Celebre momentos únicos, onde a música e a arte se entrelaçam com a gastronomia excepcional. Acreditamos no poder da comida para unir as pessoas, seja com amigos, familiares ou alguém especial ao seu lado.

No Caçarola Bistrô, a sua visita transcende a mera refeição; é uma celebração da cultura, da amizade e da paixão pela gastronomia. Agradecemos por nos escolher e esperamos que aproveite cada momento aqui. Bom apetite!

Entradas

Dadinhos de tapioca (5 und).....	R\$ 32,00
<i>Dadinho de tapioca frito acompanhado de geléia de abacaxi com pimenta.</i>	
Queijo coalho.....	R\$ 28,00
<i>Queijo coalho selado acompanhado de melaço de cana.</i>	
Pipoca de queijo coalho.....	R\$ 34,00
<i>Cubos de queijo coalho empanado e frito acompanhado de geléia de abacaxi com pimenta.</i>	
Mix de bruschetta (6 und).....	R\$ 38,00
<i>Bruschetta de caponata, caprese e carne de sol com queijo coalho.</i>	
Pastéis: cuxá,vatapá,queijo coalho.....	R\$ 42,00
<i>carne de sol (8 und)</i>	
<i>Acompanhado de maionese de vinagreira e geléia de abacaxi com pimenta.</i>	
Bolinhos: cuxá e carne seca com.....	R\$ 40,00
<i>abobora e pescada (6 und)</i>	
<i>Acompanhado de maionese de vinagreira e geléia de abacaxi com pimenta.</i>	
Bolinhos de bacalhau (6 und).....	R\$ 48,00
<i>Acompanhado de maionese de vinagreira e geléia de abacaxi com pimenta.</i>	
Isca de peixe.....	R\$ 44,00
<i>Isca de pescada amarela e robalo acompanhado de maionese de vinagreira e geléia de abacaxi com pimenta.</i>	
Cubuquinha de caranguejo.....	R\$ 42,00
<i>Carne de caranguejo ao leite de coco acompanhado de farofa e vinagrete.</i>	
Linguiça à caçarola.....	R\$ 44,00
<i>Linguiça artesanal acompanhado de farofa e vinagrete tropical.</i>	
Mix caçarola crocante.....	R\$ 62,00
<i>Isca de peixe, camarão crocante, bolinho de cuxá e pastel de vatapá acompanhado de maionese de vinagreira e geleia de pimenta.</i>	
Carpaccio.....	R\$ 56,00
<i>Laminas de filé bovino ao pesto de alcaparras com rúcula e parmesão, acompanhado de torradas.</i>	
Camarão crocante.....	R\$ 56,00
<i>Camarão branco empanado com farinha Panko e acompanhado de maionese de vinagreira e geleia de pimenta.</i>	
Filé de camarão alho e óleo.....	R\$ 58,00
<i>Filé de camarão salteado no alho e óleo e acompanhado de vinagrete e farofa da casa.</i>	
Carne de sol com macaxeira.....	R\$ 46,00
<i>Carne de sol de alcatra em cubos selada com manteiga de garrafa, acompanhada de macaxeira frita.</i>	
Filé com fritas.....	R\$ 48,00
<i>Filé bovino trinchado acompanhado de batata frita.</i>	
Filé trinchado ao molho gorgonzola.....	R\$ 54,00
<i>Filé bovino trinchado ao molho gorgonzola acompanhado de torradas.</i>	

Peixe e frutos do mar

Peixe à moda maranhense.....	R\$ 78,00	R\$ 148,00
Posta de pescada amarela ou robalo, filé de camarão e banana, selados acompanhado com arroz de cuxá ou arroz de toucinho, vinagrete e farofa.	1 Pessoa	2 Pessoa
Peixe à escabeche.....	R\$ 76,00	R\$ 144,00
Filé de pescada amarela ou robalo selado ao molho escabeche acompanhado com arroz de cuxá ou arroz de toucinho e vatapá.	1 Pessoa	2 Pessoa
Filé de pescada ao molho de camarão.....	R\$ 82,00	R\$ 152,00
Filé de pescada amarela ou robalo selado ao molho de camarão acompanhado de arroz branco e batata souté.	1 Pessoa	2 Pessoa
Filé de pescada com legumes.....	R\$ 72,00	
Filé de pescada amarela ou robalo selado acompanhado de legumes salteados no azeite de oliva.	1 Pessoa	
Peixada à caçarola.....	R\$ 132,00	R\$ 246,00
Posta de pescada amarela ou robalo acompanhada de batata, ovo, arroz branco e pirão.	2 Pessoa	4 Pessoa
Moqueca de peixe à moda caçarola.....	R\$ 134,00	R\$ 248,00
Posta de pescada amarela ou robalo cozido no leite de coco e azeite de dendê acompanhado de arroz branco e pirão.	2 Pessoa	4 Pessoa
Moqueca mista à moda caçarola.....	R\$ 146,00	R\$ 278,00
Posta de pescada amarela ou robalo com filé de camarão cozido no leite de coco e azeite de dendê acompanhado de arroz branco e pirão.	2 Pessoa	4 Pessoa
Camaroada.....	R\$ 158,00	R\$ 286,00
Filé de camarão fresco acompanhado de batata, ovo, arroz branco e pirão.	2 Pessoa	4 Pessoa
Tilápia à caçarola.....	R\$ 74,00	
Filé de tilápia selada, acompanhado de baião de dois e purê de macaxeira e banana milanesa.	1 Pessoa	
Filé de salmão ao molho de maracujá.....	R\$ 88,00	
Filé de salmão selado ao molho de maracujá acompanhado de arroz de brócolis e batata souté.	1 Pessoa	
Salmão à meunière.....	R\$ 92,00	
Filé de salmão na chapa com molho meunière, alcaparras, champignon e ervilhas. Acompanha arroz branco e legumes.	1 Pessoa	
Camarão reviver.....	R\$ 88,00	R\$ 162,00
Camarão empanado acompanhado com arroz de cuxá, vatapá e farofa.	1 Pessoa	2 Pessoa
Camarão tropical.....	R\$ 86,00	R\$ 158,00
Filé de camarão ao molho de abacaxi acompanhado de arroz branco e salada tropical.	1 Pessoa	2 Pessoa
Fettuccine ao molho pomodoro.....	R\$ 82,00	
Fettuccine ao molho pomodoro com filé de camarão.	1 Pessoa	
Torta de camarão.....	R\$ 92,00	
Torta de camarão seco acompanhado de arroz de cuxá ou arroz de toucinho e farofa.		
Torta de caranguejo.....	R\$ 96,00	
Torta de carne de caranguejo acompanhado de arroz de cuxá ou arroz de toucinho e farofa.		

Aves

Peito de frango com legumes.....	R\$ 44,00
Filé de peito de frango grelhado acompanhado de arroz de alho e legumes salteados no azeite de oliva.	
Frango à caçarola.....	R\$ 48,00
Coxa e sobrecoxa desossada e grelhada acompanhada de fettuccine ao molho branco e brócolis.	

Carnes

		R\$ 79,00	R\$ 152,00
		1 Pessoa	2 Pessoa
Carne de sol nordestina.....			
Carne de sol de alcatra e queijo coalho grelhados acompanhado de baião de dois cremoso e paçoca de carne seca.			
Carne de sol à reviver.....		R\$ 78,00	R\$ 150,00
Carne de sol de alcatra salteado na manteiga de garrafa e cebola roxa, acompanhado de baião de dois, purê de macaxeira e banana empanada.		1 Pessoa	2 Pessoa
Carne de sol à caçarola.....		R\$ 77,00	R\$ 148,00
Carne de sol de alcatra salteada na manteiga de garrafa e cebola, acompanhada de arroz cremoso de queijo e macaxeira frita.		1 Pessoa	2 Pessoa
Picanha da casa.....		R\$ 82,00	R\$ 158,00
Picanha bovina grelhada acompanhada de arroz à grega, purê de batata e farofa.		1 Pessoa	2 Pessoa
Picanha grelhada.....		R\$ 80,00	R\$ 154,00
Picanha bovina grelhada acompanhada de arroz cremoso de queijo e farofa.		1 Pessoa	2 Pessoa
Filé grelhado.....		R\$ 82,00	
Filé bovino grelhado acompanhado de arroz cremoso de parmesão e batata frita.		1 Pessoa	
Filé a malbec.....		R\$ 86,00	
Filé bovino grelhado ao molho de vinho acompanhado de arroz piamontês.		1 Pessoa	
Filé com fettuccine.....		R\$ 80,00	
Filé bovino grelhado acompanhado de fettuccine com molho a escolha. (pomodoro ou 4 queijos).		1 Pessoa	
Suíno grelhado.....		R\$ 58,00	
Carne suína grelhada ao molho de barbecue, acompanhada de arroz à grega, purê de batata e farofa.		1 Pessoa	
Ragu de carneiro.....		R\$ 82,00	
Carneiro desfiado e guisado com aligot de batata.		1 Pessoa	

Cortes Nobres

Bombom de alcatra (300g).....	R\$ 78,00
Baby beef (300g).....	R\$ 80,00
Bife chorizo (300g).....	R\$ 82,00
Bife ancho (300g).....	R\$ 84,00
Short rib stak (300g).....	R\$ 74,00
Assado de tira (350g).....	R\$ 72,00
Prime Rib (500g).....	R\$ 86,00
Corte de cordeiro (300g).....	R\$ 82,00

Saladas, Fitness e Veganos

Salada da casa.....	R\$ 26,00
Mix de folhas, tomate e cebola roxa.	
Salada tropical.....	R\$ 44,00
Mix de folhas, abacaxi, tomate seco, manga, queijo coalho e molho da casa.	
Salada de frango.....	R\$ 46,00
Filé de peito de frango em cubos grelhados, mix de folhas, croutons, parmesão e molho da casa.	
Salada de camarão.....	R\$ 54,00
Filé de camarão grelhado, mix de folhas, tomate fresco, queijo coalho e molho da casa.	
Salada de filé.....	R\$ 52,00
Filé bovino trinchado, mix de folhas, tomate fresco e molho da casa.	
Salada de salmão.....	R\$ 56,00
Salmão em cubo grelhado, mix de folhas, tomate, cebola roxa e molho da casa.	

Tilápis fitness.....R\$ 68,00

Filé de tilápis selado azeite acompanhado de purê de abobora e legumes salteados.

Arroz caldoso de legumes.....R\$ 38,00 com feijão verde

Arroz com legumes e feijão verde.

Berinjela vegana.....R\$ 44,00

Berinjela grelhada acompanhada de arroz com brócolis e alho dourado.

Bife vegano.....R\$ 42,00

Bife de feijão grelhado ao molho pomodoro, acompanhado de arroz branco e batata souté.

Almôdegas de grão de bico.....R\$ 44,00 ao molho pomodoro

Grão de bico ao molho pomodoro acompanhado de quinoa e legumes salteados.

Moqueca vegana.....R\$ 46,00

Opção da casa acompanhado com arroz branco e farofa.

Arroz cremoso

Arroz cremoso de carne de sol.....R\$ 52,00 com queijo coalho

Arroz cremoso de filé com parmesão.....R\$ 56,00

Arroz cremoso de caranguejo com.....R\$ 58,00 leite de coco

Arroz cremoso de camarão com parmesão.. R\$ 58,00

Arroz de carneiro.....R\$ 58,00

Porções extras

Arroz branco.....R\$ 14,00 Purê de batata.....R\$ 14,00

Arroz de alho..... R\$ 18,00 Purê de macaxeira...R\$ 16,00

Arroz à grega..... R\$ 22,00 Purê de abobora..... R\$ 16,00

Arroz piamontese...R\$ 26,00 Vatapa.....R\$ 22,00

Arroz cremoso.....R\$ 24,00 de queijo Pirão.....R\$ 16,00

Pirão.....R\$ 16,00

Arroz de brócolis.... R\$ 22,00 Batata frita..... R\$ 26,00

Batata frita..... R\$ 26,00

Arroz carreteiro..... R\$ 28,00 Macaxeira frita..... R\$ 28,00

Macaxeira frita..... R\$ 28,00

Arroz de toucinho...R\$ 24,00 Banana milanesa.....R\$ 18,00

Banana milanesa.....R\$ 18,00

Arroz de cuzá.....R\$ 24,00 Queijo parmesão.....R\$ 8,00

Queijo parmesão.....R\$ 8,00

Arroz de cuzá.....R\$ 24,00 Farofa.....R\$ 6,00

Farofa.....R\$ 6,00

Baião de dois.....R\$ 20,00 Paçoca.....R\$ 12,00

Paçoca.....R\$ 12,00

Baião de dois.....R\$ 24,00 Vinagrete.....R\$ 6,00

Vinagrete.....R\$ 6,00

Feijão verde.....R\$ 26,00 com nata e queijo Vinagrete tropical....R\$ 10,00

Vinagrete tropical....R\$ 10,00

Ovo.....R\$ 3,00

Sobremesas

Pudim.....	R\$ 13,00
Sorvete romeu e julieta (zero lactose).....	R\$ 19,00
Creme de bacuri ou cupuaçu.....	R\$ 22,00
com biscoito e castanha do pará.	
Brownie com castanhas.....	R\$ 24,00
e sorvete de creme	
Pétit gateau com sorvete de creme.....	R\$ 24,00
Salada de frutas.....	R\$ 20,00
"Mamão, banana, abacaxi, manga, morango e kiwi"	
(Opcional granola, linhaça, chia, mel, creme de leite e leite condensado)	

Café

Expresso curto.....	R\$ 6,00
Macchiato.....	R\$ 8,00
Café expresso e leite vaporizado.	
Cappuccino.....	R\$ 10,00
Cappuccino solúvel e leite vaporizado.	
Café shake.....	R\$ 12,00
Café solúvel, leite, gelo, chantilly e cobertura de chocolate.	

Bebidas

Água(330 ml).....	R\$ 6,00	Água com gás(330 ml)....	R\$ 7,00
Água tônica(lata).....	R\$ 9,00	Água de coco(330 ml).....	R\$ 9,00
Suco tradicional....	R\$ 10,00	Suco de uva integral... (400 ml)	R\$ 12,00
(350 ml)			
Suco especial.....	R\$ 12,00	Soda italiana(400 ml).....	R\$ 16,00
(400 ml)			
Refrigerante (ks).....	R\$ 8,00	H²OH.....	R\$ 10,00
Red Bull.....	R\$ 18,00	Taça de vinho (200ml)...	R\$ 18,00
		(branco, rose e tinto)	

Cervejas

Chopp Brahma.....	R\$ 12,00	Corona.....	R\$ 13,00
(Caneca 400ml)		(long neck)	
Heineken.....	R\$ 13,00	Colorado.....	R\$ 22,00
(long neck)		(600 ml)	
Stella.....	R\$ 13,00	Patagonia.....	R\$ 26,00
(long neck)		(740 ml)	

Doses

Cachaças.....	R\$ 10,00	Cachaça Especiais....	R\$ 20,00
(consulte ao garçom)		(consulte ao garçom)	
Licores.....	R\$ 26,00	Red Label.....	R\$ 18,00
(consulte ao garçom)			
Campari.....	R\$ 15,00	Jack Daniels.....	R\$ 22,00
Tequila.....	R\$ 20,00	Old Parr 12 anos.....	R\$ 25,00
Absolut vodka.....	R\$ 20,00	Gold Label reserve...	R\$ 36,00
Tanqueray gin.....	R\$ 24,00		

Drinks sem álcool

Caipirosca sem álcool.....	R\$ 22,00
Syrup,(Fruta sobre consulta)	
Lendas e ruínas.....	R\$ 26,00
Syrup, suco de abacaxi, limão e chá mate.	
Ilha do amor.....	R\$ 26,00
Capim limão, syrup, suco de limão, suco de maçã verde.	
Notas de rosas.....	R\$ 28,00
Chá de frutas silvestre com agua de rosas, limão, essencia de baunilha, xarope de framboesa e syrup.	
Ribeirinho.....	R\$ 28,00
Limão, syrupe juçara e de hortelã.	

Drinks

Caipirinha tradicional.....	R\$ 18,00
Caipirinha especial.....	R\$ 24,00
Cachaça sobre consulta.	
Caipirinha gabriela.....	R\$ 26,00
Cachaça regional envelhecida, syrup, cravo e canela.	
Caipifruta.....	R\$ 24,00
Cachaça, syrup e frutas sobre consulta.	
Caipirinha desconstruída.....	R\$ 18,00
Shot de cachaça selecionada acompanhada de petiscos.	
Caipirosca.....	R\$ 24,00
Vodka, syrup e fruta sobre consulta.	Nacional Importado
Caipiveja.....	R\$ 32,00
Cerveja, vodka, syrup, limão e sal.	
Gin tônica.....	R\$ 24,00
Gin, água tônica, fruta e especiarias.	Nacional Importado
Red Bull drink.....	R\$ 32,00
Gin, red bull melancia, tropical ou pitaya, fruta e especiarias.	Nacional Importado
São Luis sunrise.....	R\$ 34,00
Gin, shrub de tangerina, limão, syrup.	
Amor em ruínas.....	R\$ 30,00
Gin, syrup, suco de abacaxi, limão e chá mate.	
Tambor de rosas.....	R\$ 32,00
Gin, cha de frutas silvestre com agua de rosas, limão, essencia de Baunilha, xarope de framboesa e syrup.	
Viver & reviver.....	R\$ 32,00
Rum, suco de limão, suco de tangerina, folhas de hortelã, syrup e aperol.	

Ilha bela.....	R\$ 34,00
Gin, capim limão, suco de limão, suco de maçã verde.	
Caiçara.....	R\$ 34,00
Gin, limão, cointreau, syrupe, juçara e hortelã.	
Caju amigo.....	R\$ 30,00
Cachaça, limão, syrup, caju em conserva e suco de caju concentrado.	
Cuxá fresh.....	R\$ 26,00
Vodka, vinagreira, syrup, pimenta tabasco e limão.	
Jardim secreto.....	R\$ 28,00
Gin, manjericão, syrup, hortelã e limão.	
Tropical sour.....	R\$ 28,00
Whisky, campari, maracujá, syrup e limão.	
Moscow mule.....	R\$ 32,00
Vodka, limão, syrup, xarope de gengibre e espuma de gengibre.	
Aperol spritz.....	R\$ 36,00
Aperol, espumante, água com gás e laranja.	
Boulevardier.....	R\$ 36,00
Whisky, vermute rosso e campari.	
Negroni.....	R\$ 34,00
Gin, campari e vermute rosso.	
Bramble.....	R\$ 32,00
Gin, limão, syrup e amora.	
Mojito.....	R\$ 28,00
Rum, limão, hortelã, syrup e água com gás.	
Margarita.....	R\$ 32,00
Tequila, limão, triple sec e sal.	
Expresso Martini.....	R\$ 30,00
Vodka, café expresso, licor de café.	
Irish coffe.....	R\$ 32,00
Whisky, café, açúcar mascavo e creme de leite.	



Harmonize sua experiência
gastronômica com um dos
vinhos da nossa carta!



Desenvolvido by **vineso**

Vinhos

Tinto

Paine.....	R\$ 78,00
Cabernet Sauvignon/syrah – Chile – 2023	
Planted In 1922.....	R\$ 82,00
Bonarda – Argentina – 2023	
Mosen Pierre.....	R\$ 74,00
Tempranillo – Espanha Sem Ano	
Dancing Flame Ojos De Salado.....	R\$ 86,00
Malbec – Chile – 2023	
Gobeum.....	R\$ 88,00
Tempranillo – Espanha – 2023	
Ti Rita.....	R\$ 86,00
Red Wine – Portugal – 2022	
Finca Traversa.....	R\$ 78,00
Merlot - Uruguai – 2023	
Marquis De Chasse.....	R\$ 98,00
Bordeaux – França – 2020	
Capitán Tomás Reserva.....	R\$ 92,00
Malbec/tannat – Argentina – 2022	
Capitán Tomás Reserva.....	R\$ 90,00
Malbec/cabernet Franc – Argentina – 2022	
Oops D.O.....	R\$ 94,00
Carménère – Chile – 2021	
Colinas De Uruguai.....	R\$ 98,00
Tannat – Uruguai – 2022	
Alturas De Chile.....	R\$ 104,00
Syrah – Chile – 2024	
Alturas De Chile.....	R\$ 108,00
Carménère – Chile – 2024	
Cordero Con Piel De Lobo.....	R\$ 116,00
Malbec – Argentina – 2024	

Branco

Paine Moscato.....	R\$ 78,00
Moscatel – Chile – 2023	
Planted In 1922.....	R\$ 82,00
Torrontés – Argentina – 2023	
Alturas De Chile.....	R\$ 92,00
Chardonnay – Chile – 2024	
Cuesta De Madero Varietal.....	R\$ 96,00
Chardonay – Argentina – 2022	

Rose

Iselen.....	R\$ 86,00
Garnacha – Espanha – Sem Ano	
Baron Philippe De Rothchild.....	R\$ 82,00
Syrah – Chile – 2023	
Dancing Flame Ojos De Salado.....	R\$ 84,00
Cabernet Sauvignon/merlot – Chile – 2024	
Foster Pink.....	R\$ 92,00
Malbec – Argentina – 2023	
Cordero Con Piel de Lobo.....	R\$ 102,00
Malbec – Argentina – 2022	

Espumante

De Vergy.....	R\$ 120,00
Demisec – França	
Cordeiro Com Piel De Lobo.....	R\$ 125,00
Demisec – Argentina	
Dancing Flame Moscatel.....	R\$ 98,00
Branco – Chile – Suave	
Mirablau.....	R\$ 96,00
Rosé – Espanha – Brut	
Veuve D'argent Blan De Blancs.....	R\$ 104,00
França – Demisec	
Cella.....	R\$ 94,00
Lambrusco Del'emilia – Itália	



INFORMAÇÕES GERAIS

Cobramos couvert artístico em eventos tais como happy hour consulte o valor com o garçom.

Cobramos 10% de taxa de serviço (opcional).

Proibido o consumo de bebidas alcoólicas para menores de 18 anos.

Procon MA - (98) 3261 5100

Horários de funcionamento

Almoço: terça a sexta das 11:00h às 16:00h
Sábado e domingo das 11:00h as 17:00h

Happy hour: quinta e sábado das 17:00h às 19:00h

Jantar: quinta a sábado das 17:00 as 00:00

Faça sua avaliação:

Google™



Reservas de mesas e maiores informações:



