

Esta carta é uma celebração líquida da profunda conexão entre Brasil e Portugal, um encontro de culturas que ecoa em nossos sabores e tradições até os dias de hoje. Em cada coquetel autoral, buscamos traduzir a paixão e a ousadia que permeiam essa fusão, unindo a tradição gastronômica portuguesa com a criatividade e exuberância brasileiras.

Resgatamos ingredientes e inspirações que se unem a técnicas e sabores contemporâneos, criando uma experiência única.

Desejamos que, ao degustar nossos coquetéis, você embarque em uma viagem por essa rica herança cultural que nos define.

MIXOLOGISTAS

Nathalia Sanchez

Chef de Bar

@nath.sanchez_

Luana Galdino

Sous Chef de Bar

@luhgaldino04

AUTORAIS



42 HERANÇA DO MAR

Seco e Salino

Vodka, alcaparras, wasabi, vermouth seco e cointreau

SARAMAGO 62

Oloroso e Defumado

Whisky single malt, mel, puxuri, blend de Jerez fino e oloroso, aperitivo de alcachofra e orange bitter



44 MARACATU

Cítrico e Floral

Irish whiskey, rooibos, maracujá, sichuan e amaro

TESOURO DA MATA 48

Clarificado e Frutado

Tequila reposado, uvaia, pêsego, damasco, espumante brut e iogurte de mel



42 FADO TROPICAL

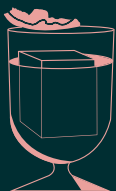
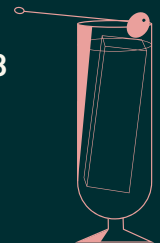
Frutado e Refrescante

Vodka, abacaxi, cardamomo, vermouth seco e vinho branco português carbonatado

FLORBELA 58

Refrescante e Adocicado

Gin, pêsego, jerez manzanilla, bitters e sidra de pêsego e jabuticaba



54 SETE SÓIS

Cítrico e Adocicado

Tequila, parmesão, manga, abacaxi, açúcar, limão e xarope de agave

AUTORAIS

TERRA RICA 58

Amargo

Bourbon, café catuaí amarelo, banana, cardamomo, aperitivo de alcachofra, Jerez oloroso, amaro e bitters



48 FIGUEIRA

Vínico e Adocicado

Vermouth tinto, figo, mel de abelha nativa, especiarias, vermouth seco e bitters

TAPEREBÁ 38

Cítrico e Refrescante

Cachaça dos cravos, vodka absolut vanilla, limão, açúcar e espuma de cajá



SEM ÁLCOOL

BRASIL ANCESTRAL 32

Cupuaçu, cambuci, limão, xarope de avelã e puxuri

CARMEM 34

Grapefruit, blend de limões, paragon white penja e xarope de côco

MÃE D'ÁGUA 26

Soda de gengibre e maçã, chá lapsang e blend de limões

TEM COENTRO! 28

Uva verde, coentro, erva doce, blend de limões e água carbonatada

TROPICÁLIA 36

Jabuticaba, frutas vermelhas, paragon timur berry e blend de limões

Consulte a versão alcoólica destes coquetéis!

CLÁSSICOS



NEGRONI 46

Gin, campari e vermouth tinto

DRY MARTINI 45

Gin, vermouth seco e azeitona siciliana

DIRTY MARTINI 46

Gin, vermouth seco, salmoura de azeitona e azeitona siciliana

LILLET SPRITZ 64

Lillet Blanc, espumante brut e laranja

ANEJO DAIQUIRI 42

Rum 3 años, rum 7 años, açúcar e limão

HANKY PANKY 42

Gin, vermouth tinto e fernet branca

PENICILLIN 49

Whisky escocês, whisky defumado, gengibre, mel e limão

FITZGERALD 44

Gin, açúcar, limão e bitter aromático

BOULEVARDIER 54

Bourbon Buffalo Trace, vermouth tinto e campari

MANHATTAN 56

Bourbon Buffalo Trace, vermouth tinto e bitter aromático

BLOOD MARY 52

Vodka Absolut, suco de tomate artesanal, limão, temperos e azeitona

PAPER PLANE 42

Bourbon Buffalo Trace, aperol, amaro e limão

OLD FASHIONED 58

Bourbon Buffalo Trace, açúcar e bitter angostura

ESPRESSO MARTINI 48 DOS CRAVOS

Vodka Absolut, Absolut Vanilla, licor de café e café espresso

BASIL SMASH 40

Gin, açúcar, limão e manjeriço

RABO DE GALO 42

Cachaça branca, vermouth tinto e cynar

CAJU AMIGO 48

Cachaça branca, suco de caju e compota de caju

CAIPIRINHA 38

Cachaça dos Cravos, limão taiti, limão siciliano e limão cravo

MACUNAÍMA 38

Cachaça dos Cravos, fernet branca, açúcar e limão

PREMIUNS



Estes drinks são releituras sofisticadas de coquetéis clássicos, que exploram o potencial de bebidas excepcionais. As principais variações estão nos ingredientes fundamentais, como whiskies, gins e vodkas de alta qualidade, mas também podem incluir elementos especiais adicionais, como licores, bitters e vermouths refinados. Essas variações conferem nuances exclusivas a cada composição, proporcionando uma experiência única e personalizada.

NEGRONI 88

Gin Martin Miller's, vermouth antica formula e campari

DRY MARTINI 64

Gin Martin Miller's, vermouth seco e azeitona siciliana

OLD FASHIONED 78

Bourbon Eagle Rare, açúcar, angostura e amarena

MANHATTAN 115

Bourbon 1792 Small Batch, vermouth antica formula, angostura e cereja amarena

BOULEVARDIER 98

Bourbon 1792 Small Batch, vermouth antica formula e campari

SAZERAC 142

Cognac Martel V.S.O.P, bourbon buffalo trace, açúcar, bitter aromático, peychaud's bitter e absinto

KINGSTON NEGRONI 125

Rum Angostura 5 years old, vermouth antica formula e campari

Consulte nossa equipe sobre outros drinks que podem ser elaborados com ingredientes premiuns.



- ABSOLUT 38
- MARTIN MILLER'S 46
- JAMESON 40
- CHIVAS 12 ANOS 46
- CHIVAS 15 ANOS 75
- BUFFALO TRACE 48
- EAGLE RARE 56
- 1792 SMALL BATCH 54
- GOLD LABEL 52
- MACALLAN 12 195
- HIBIKI 195
- THE CHITA 120
- CACHAÇA DOS CRAVOS 36
- ZACAPA 23 120
- ANTICA FORMULA 98
- CAMPARI 40
- VINHO DO PORTO TAWNY SANDEMAN 42
- LICOR 43 43
- REMY MARTIN V.S.O.P 130
- MARTELL V.S.O.P 110

BEBIDAS



ÁGUA COM E SEM GÁS 10

ÁGUA TÔNICA 12

REFRIGERANTES 10

SUCO INTEGRAL 15

CAFÉ EXPRESSO 9

CHOPE E CERVEJA

CHOPE BRAHMA 16

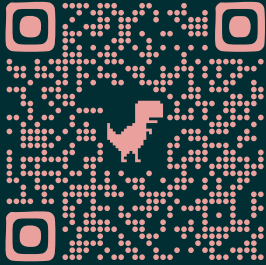
GOOSE ISLAND MIDWAY SESSION IPA 24

CORONA 19

STELLA ARTOIS 19

CORONA ZERO - sem álcool 19

STELLA ARTOIS PURE GOLD - sem glúten 19



- **Cardápio digital com fotos**
- **Reservas - Gettin**
- **Eventos corporativos, aniversários e confraternizações**
WhatsApp + 55 11 997870927
- **Locação de espaço para projetos audiovisuais**
contato@bardoscravos.com
- **Por favor, avalie-nos**
Google ou TripAdvisor

Sugestões, elogios e informações

"Passei horas deliciosas nos bares.
O bar para mim é um lugar de meditação
e recolhimento. Sem o qual
a vida é inconcebível."

Luis Buñuel



@bardoscravos

