

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.

Nathalia Sanchez

Chef de bar

@nath.sanchez_

AUTORAIS



46 ÉVORA

Seco e Floral

Vodka, pisco moscatel, pêssego, grapefruit, cointreau e jerez manzanilla



44 MARACATU

Cítrico e Floral

Irish whiskey, rooibos, maracujá, sichuan e amaro



44 FADO TROPICAL

Frutado e Refrescante

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



54 CAIS

Refrescante, Defumado e Salino

Laphroaig Select, cachaça de jequitibá rosa, limão, maracujá, lapsang e salmoura de azeitona

SARAMAGO 64

Oloroso e Defumado

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



TESOURO DA MATA 52

Clarificado e Frutado

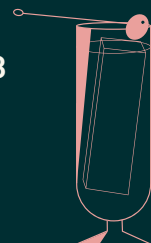
Tequila reposado, uvaia, pêssego, damasco, espumante brut e iogurte de mel



FLORBELA 58

Refrescante e Adocicado

Gin Roku, pêssego, jerez manzanilla, bitters e sidra de pêssego e jabuticaba



AUTORAIS



48 FIGUEIRA

Vínico e Adocicado

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

TERRA RICA 62

Amargo

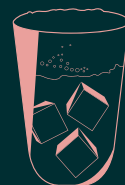
Bourbon Buffalo Trace, café catuaí amarelo, banana, cardamomo, aperitivo de alcachofra, Jerez oloroso, amaro e bitters



TAPEREBÁ 38

Cítrico e Refrescante

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



SEM ÁLCOOL

BRASIL ANCESTRAL 32

Cupuaçu, cambuci, limão, xarope de avelã e puxuri

MÃE D'ÁGUA 26

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

CAJU AMIGO 32

Suco de caju, compota de caju e blend de limões

TROPICÁLIA 36

Jabuticaba, hortelã, limão e água de coco

Consulte a versão alcoólica destes coquetéis!



NEGRONI 46

Gin, campari e vermouth rosso

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 rosso e fernet branca

PENICILLIN 49

Whisky escocês, whisky defumado, gengibre, mel e limão

FITZGERALD 44

Gin, açúcar, limão e bitter aromático

BOULEVARDIER 56

Bourbon Buffalo Trace, vermouth rosso e campari

MANHATTAN 62

Bourbon Buffalo Trace, vermouth rosso e bitter aromático

MARGARITA 58

Don Julio Blanco, Cointreau, blend de limões e sal

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 62

Bourbon Buffalo Trace, açúcar e bitter angostura

ESPRESSO MARTINI DOS CRAVOS 48

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

BASIL SMASH 44

Gin Roku, açúcar, limão e manjeriçao

PISCO SOUR 52

Pisco, blend de limões e açúcar

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

RABO DE GALO 42

Cachaça branca, vermouth rosso e cynar



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 The Botanist, vermouth antica formula e campari

DRY MARTINI 68

Gin The Botanist, vermouth seco e azeitona siciliana

OLD FASHIONED 82

Bourbon Eagle Rare, açúcar, angostura e amarena

MANHATTAN 98

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

BOULEVARDIER 96

Bourbon 1792 Small Batch, vermouth antica formula e campari

SAZERAC 125

Cognac Rémy Martin V.S.O.P, Bourbon Buffalo Trace, bitter aromático, peychaud's bitter e absinto

KINGSTON NEGRONI 98

Rum Mont Gay, vermouth antica formula e campari

TRILHA DO COGNAC 250

Rémy Martin XO, Rémy Martin V.S.O.P e Cointreau Noir,
Acompanhado de castanhas caramelizadas e queijo com mel de urucu

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



HAKU 62

ROKU 48

THE BOTANIST 52

JAMESON 40

CHIVAS 12 ANOS 46

GOLD LABEL 78

THE CHITA 130

HIBIKI 195

MACALLAN 12 195

BUFFALO TRACE 48

EAGLE RARE 62

1792 SMALL BATCH 64

DON JULIO BLANCO 56

CACHAÇA DOS CRAVOS 38

ZACAPA 23 130

MOUNT GAY 110

ANTICA FORMULA 82

LICOR 43 44

COINTREAU NOIR 72

RÉMY MARTIN V.S.O.P 130

RÉMY MARTIN XO 280

BEBIDAS



ÁGUA COM E SEM GÁS 10

ÁGUA TÔNICA 12

REFRIGERANTES 10

SUCO INTEGRAL 15

CAFÉ EXPRESSO 9

CHOPE E CERVEJA

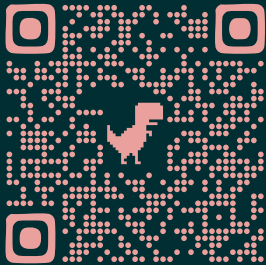
CHOPE BRAHMA 16

GOOSE ISLAND MIDWAY SESSION IPA 24

CORONA 19

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

