




TAPAS



por Tahís Lotif


  **Patatas bravas** | R\$ 20
Batatas douradas com molho aioli de páprica levemente picante



  **Provoleta** | R\$ 32
Queijo provolone com tomate seco e orégano, acompanha cesta de pães



 **Ceviche de pescado** | R\$ 35
Tilápia com cebola roxa, pimenta dedo de moça coentro, milho peruano e molho de limão e leite de côco.

  **Ceviche de banana da terra** | R\$ 29
Banana da terra, pimenta dedo de moça, coentro, milho peruano e molho de limão siciliano com leite de côco.

  **Ensalada fresca** | R\$ 25
Salada de rúcula, alface, lascas de queijo parmesão, tomate cereja e vinagrete de mostarda

Croquete de costela (4un) | R\$ 32 
Costela bovina cozida em baixa temperatura, refogada com o nosso tempero secreto. Servido com aioli de alho assado.

Croquete de cogumelos (4un) | R\$ 32  
Mix de cogumelos frescos, refogados com tomilho e limão siciliano, empanados em farinha panko. Petisco vegano, servido com aioli de avocado.

Pastéis (6un) | 
Camarão com alho poró | R\$ 32
Queijo e tomate seco | R\$ 25 
Carne, ovo e azeitona | R\$ 29
Servidos com aioli de cebolinha.

 **GLÚTEN**
 **VEGETARIANO**

TAPAS

*Consulte o garçom para opções sem glúten

NA BRASA

Delícias preparadas diretamente na churrasqueira

Hambúrguer da casa | R\$ 47

Hamburguer artesanal, queijo cheddar, picles de pepino, salada e batata rústica.

Hambúrguer vegetariano | R\$ 49

Massa frita de arroz vermelho, shitake, proteína de soja servido no brioche, aioli de cebolinha, queijo cheddar, picles de couve flor e batata rústica

Chori-pão | R\$ 25

Pão baguete, linguiça artesanal, molho chimichurri, finalizado com aioli de cebolinha

Drumet ao carvão | R\$ 28

Coxinha da asas de frango feitas na brasa
Acompanha vinagrete e farofa.


Ancho da Chef | R\$ 75

Bife ancho acompanhado de molho mostarda da chef e legumes na brasa

Sobrecoxa ao carvão | R\$ 68

Sobrecoxa desossada feita na brasa com molho de mostarda, acompanha mix de legumes, arroz do dia e farofa.

Espetinhos

Acompanha molho e farofa  ou salada.

Carne nobre | R\$ 22

Lombinho | R\$ 20

Queijo coalho | R\$ 18 

Cogumelos frescos | R\$ 18 

Linguiça | R\$ 19

Camarão | R\$ 22

Coração | R\$ 19

Pupunha | R\$ 38

Palmito assado marcado na brasa.
Acompanha pesto de manjeriçao vegano.

Picanha ao carvão | R\$ 165

Picanha feita na brasa com batata, salada, molho chimichurri acompanha arroz do dia, vinagrete e farofa

Mix de churrasco | R\$ 95

Carne, ,linguiça ,queijo coalho e lombinho na brasa. Acompanha arroz vinagrete, farofa e batata.

Mix vegetariano | R\$ 75

Legumes na brasa, queijo coalho e cogumelos. Acompanha arroz, vinagrete e batata.

SOBREMESA

Marquise au chocolat | R\$ 22

Bolo gelado de chocolate com ganache de chocolate meio amargo e sorvete

Tarte aux pommes | R\$ 22

Torta de maçã, receita da casa com sorvete de creme.

CHURRASQUEIRA & SOBREMESA

*Consulte o garçom para opções sem glúten

COQUETÉIS DA CASA | R\$ 28

por Carol Farah

Old Jamaica

Com maior percepção alcoólica, a fusão de Jim Beam White e bons dashes do nosso bitter jamaicano, trazem um autêntico aroma.

Mate Libre

Nesta versão, o rum carta oro acompanha o chá mate adoçado com uma redução de maracujá, um aliado refrescante para o verão!

Tiki Tiki no Fubá

Como na coquetelaria Tiki, temos rum junto ao xarope de amêndoa e mix de frutas tropicais, lembrando o colorido de Carmem Miranda.

Siciliano Spritz

Licor de limão siciliano da casa, com o frescor de um bom espumante brut, e casca do limão entrelaçada em um raminho de tomilho.

Mula do Armazém

Esta caneca traz o sabor ativo da nossa cerveja de gengibre! Gaseificada, potencializada com vodka, e uma deliciosa espuma de limão!

El fuego

Whiskey-Tônica, tem a participação especial de Jim Beam Fire!, um dash de suco de limão e a dose certa de tabasco, é intenso e refrescante!

Carambola sour

A fruta proibida, esquecida pelos quintais do interior, faz parte de um sour mix digno de um clássico quando batido com Jim Beam White.

Mangaratônica

Deliciosa Gin Tônica Larios Dry, é saborizada com xarope de gengibre artesanal e um leve toque de suco de limão.

Garotinho

Levemente adocicado e refrescante, feito à base de sakê e maracujá, possui notas cítricas fermentadas, e no topo uma espuma de limão!

Ginsano

Gin Tônica Larios Dry, com um toque do licor afrodisíaco de ervas aromáticas, Jagermeister, e o leve sabor da laranja bahia.

Cassino

Um clássico bramble, traz o shake do Gin Larios Dry com o suco de limão siciliano, um toque de licor de uva e gelo frapeado.

Portunhol

Fernet Branca, o xodó dos hermanos, ganha nesta versão um acompanhante formando um mix de ervas aromáticas incrível.

Batilda

Batida vegana de vodka com frutas vermelhas, feita sem insumos de origem animal! Leite condensado vegetal artesanal de amendoim!

Pina Descolada

Versão leve de um clássico latino à base de rum, sucos de limão e abacaxi batidos com côco e amêndoas, um docinho.

Melonita

Coquetel feito a partir do suco natural do melão orange, laranja, xarope de limão e tequila prata, bordado com sal.

Valparaíso

Combinação de frutas vermelhas e cítricas com pisco criam uma perfeita harmonização com morango, framboesa e limão siciliano.

COQUETÉIS

 VEGANO
 HAPPY HOUR

CLÁSSICOS

Standard | R\$ 28

Premium | R\$ 32

Super Premium | R\$ 38

Pisco Sour

Bloody Mary

Mojito

Negroni

Boulevardier

Old Fashioned

Whisky Sour

Margarita

Dry Martini

Tequila Sunrise

Paloma

Gin Tônica

Cuba Libre

Espresso Martini

Americano

Manhattan

Fitzgerald

Daiquiri

Aperol Spritz

Cosmopolitan

Moscow Mule

Mimosa

Caipirinha | R\$ 18

Caipirinha sabores | R\$ 20

Caipivodka | R\$ 20

Caipivodka sabores | R\$ 22

Caipisake | R\$ 20

TERRA DA CACHAÇA

Tamarino | R\$ 26

Cachaça Magnífica XP, xarope de tamarindo da casa, gengibre e um de mix sucos cítricos.

Cajuína | R\$ 26

Refrescante caipirinha de caju, servida com uma colher de chá para aproveitar a compota artesanal do doce da fruta no fundo do copo!

Rúcula | R\$ 26

O equilíbrio entre o amargo, doce e cítrico do limão siciliano proporciona uma experiência incrível!

Caipirinha Sour | R\$ 26

Um clássico do clássico! Cachaça Magnífica, limão, clara de ovos desidratada e açúcar.

Rabo de galo | R\$ 22

Um clássico coquetel brasileiro, conservado em barril de carvalho aqui no Armazém.

Trio Caipira | R\$ 36

Fruta da Paixão

Cachaça Magnífica Tradicional, polpa de maracujá e xarope de baunilha.

Brasileirinha

Cachaça Magnífica Cristal, limão taiti, limão siciliano e xarope de melaço.

Gengirica

Cachaça Magnífica Bica do Alambique, gomos de tangerina e xarope de gengibre.

COQUETÉIS

CERVEJAS

Garrafas de 600ml

- Original | R\$ 13
- Eisenbahn | R\$ 14
- Spaten | R\$ 15
- Heineken | R\$ 16
- Becks | R\$ 16
- Colorado Ribeirão | R\$ 18
- Colorado Appia | R\$ 21
- Colorado Indica | R\$ 24
- Praya witbier | R\$ 22
- Molotov APA ou Porter 500ml | R\$ 30

Long necks

- Heineken / Hk. Zero | R\$ 10
- Stella Artois / Stella sem gluten | R\$ 10
- Becks | R\$ 10
- Caracu | R\$ 10
- Ensenbahn Pilsen | R\$ 10
- Eisenbahn IPA | R\$ 10
- Einenbahn Pale Ale | R\$ 10
- Ensenbahn Weiss | R\$ 10
- Hoegaarden | R\$ 15

CAFETERIA

- Café Espresso** | R\$ 6
- Café Carioca** | R\$ 6
- Capuccino** | R\$ 9
- Mocha** | R\$ 9

Ice Coffee | R\$ 15

Chocolate/Canela/Baunilha/Melado
Com ou sem leite

Cafés Alcóolicos

Cafézin | R\$ 18

Café espresso com tequila prata, adoçado com xarope de melaço e um toque de tabasco. Cuidado, servido quente!

Irlandês | R\$ 22

Jameson, Baileys e nosso xarope artesanal de chocolate batidos com um café espresso e muito gelo!

Carajillo | R\$ 22

Café espresso + Licor 43

BEBIDAS SEM ÁLCOOL

Refrigerantes | R\$ 7

- Coca-cola / Zero
- Guaraná / Zero
- Tônica / Zero

Água | R\$ 6

Mineral / com gás

Sodas Artesanais | R\$ 10

- Soda de Framboesa Maracujá
- Soda de limão Capim-limão

Sucos | R\$ 10

- Pink Lemonade Laranja Mix
- Tomate do Armazém Olha o Mate!

VINHOS

TINTOS

Finca Las Estancas Malbec
R\$ 75 | 2019 ARGENTINA

Banfi Cinco Tierras "Sorbus" Malbec
R\$ 85 | 2018 ARGENTINA *ORGÂNICO

El Artista Tempranillo
R\$ 85 | ESPANHA

Bodega Barberis 1922 Bonarda
R\$ 85 | ARGENTINA

Santa Helena Reservado / Merlot
R\$ 75 | CHILE

Paine Carmenere
R\$ 85 | 2020 CHILE

Ossa Vinhas Velhas Alentejano
R\$ 95 | 2019 PORTUGAL

Santa Rita 120 Cabernet Sauvignon (375ml)
R\$ 49 | Chile 2021

ROSÉ

Ansares / Tempranillo Rose
R\$ 80 | ESPANHA

Baron Phillipe de Rotschild Rose
R\$ 75 | 2020 CHILE

Vina Carrasco Valle central
R\$ 90 | 2021 CHILE

Citadel Tempranillo Rosé
R\$ 90 | 2021 CHILE

BRANCOS

Jolaseta D.O Navarra
R\$ 80 | 2020 ESPANHA

Davideira Branco
R\$ 85 | 2020 PORTUGAL

Secreto Eterno Sauvignon Blanc
R\$ 75 | 2020 CHILE

Santa Helena Sauvignon Blanc (375ml)
R\$ 59 | Chile 2021

Santa Rita Tres Medallas Sauvignon Blanc (375ml)
R\$ 45 | Chile 2021

ESPUMANTES

Espumante Chandon / Brut
R\$ 180 | ARGENTINA

Espumante Salton / Brut
R\$ 80 | ARGENTINA