

THE ROOFTOP

INDIVIDUAIS

SALADA MIX COM SALMÃO DEFUMADO, ABACATE E MOLHO DE MARACUJÁ / R\$ 39,00

SALADA DE FOLHAS COM FRANGO CROCANTE, TOMATE CEREJA, RABANETE E MANGA / R\$ 38,00

SANDUÍCHE NATURAL FRANGO COM CURRY, CREME DE RICOTA, CENOURA, ALFACE
E TOMATE / R\$35,00

SANDUÍCHE DE CHORIZO COM MOSTARDA DIJON, VINAGRETE E QUEIJO DERRETIDO
NO PÃO RÚSTICO/ R\$41,00

HOMEMADE HAMBÚRGUER COM PICLES DE TAIOBA, TOMATE CONFIT, ALFACE, BACON,
MAIONESE DE LIMÃO E QUEIJO BRASILEIRO/ R\$ 49,00

CEVICHE DE VIEIRA, MINI MILHO TOSTADO E CHIPS / R\$ 55,00

CROSTINI DE ALHO PORÓ COM QUEIJO BRIE E GELEIA NO PÃO LEVAIN / R\$ 21,00

PARA COMPARTILHAR

MIX DE NUTS / R\$ 33,00

TÁBUA DE FRIOS/ R\$ 69,00

BATATA RÚSTICA COM BARBECUE CASEIRO / R\$ 28,00

TIRADITOS DE PEIXE BRANCO COM RASPAS DE LIMÃO SICILIANO,

CIBOULETTE E MOLHO ORIENTAL/ R\$ 35,00

TAPAS SERVIDAS COM GUACAMOLE DE CAMARÃO E BACALHAU COM JALAPEÑO/ R\$ 32,00

DADINHO DE TAPIOCA COM RAGU DE COSTELA E CHUTNEY DE MANGA / R\$ 22,00

BRUSCHETA DE TOMATE, MUÇARELA DE BÚFALA E MANJERICÃO/ R\$ 39,00

LULA CROCANTE COM CHIPS DE MANDIOCA E VINAGRETE DE PUPUNHA/ R\$ 32,00

CAMARÃO EMPANADO NO COCO COM MAIONESE DE PIMENTA/ R\$ 65,00

TRILOGIA DE HAMBÚRGUER (PÃO DE BETERRABA COM CARNE VEGETARIANA, PÃO DE

AÇAFRÃO COM CARNE DE CAMARÃO E PÃO DE BRIOCHE COM BLEND DE COSTELA) / R\$ 46,00

BOLINHO DE BACALHAU CASEIRO / R\$ 55,00

ESPETINHO DE POLVO COM MAÇÃ VERDE E PARMA / R\$ 28,00