TUTABEL

Trancoso por OCANTO

MENU

PISCINA · POOL

Espetinhos
BBQ

LEGUMES E COGUMELOS R$ 58
com pesto de coentro
Vegetables and mushroom with cilantro pesto

CARNE R$ 72
com molho barbecue de goiaba
Mignon with guava barbecue sauce

QUEIJO COALHO R$ 66
com melaço de cana
Coalho cheese with sugarcane molasses

CAMARÃO R$ 98
com pesto de coentro
Shrimp with cilantro pesto

Petiscos
Snacks

CEVICHE DE COCO E MANGA R$ 58
com tostones de aipim
Coconut and mango ceviche with aipim tostones

PASTEL DE QUEIJO R$ 66
Cheese pastry

PASTEL DE CAMARÃO R$ 72
Shrimp pastry

BATATA FRITA R$ 48
French fries

CRUDITÉS R$ 68
com coalhada e homus de beterraba
Crudités, cheese curd, and beetroot hummus

VINAGRETE DE POLVO R$ 89
e torradas da casa
Octopus vinaigrette and homemade toasts

CROQUETES DE ARATU R$ 72
com aioli de missô
Crispy fish croquettes with miso aioli

Clássicos
Classics

DADINHO DE TAPIOCA E MELAÇO R$ 66
Tapioca cube with molasses

CASQUINHA DE SIRI R$ 62
Stuffed crab shells

CRUDO DE PEIXE R$ 89
Fish ceviche

Sanduíches
Sandwiches

VEGANO R$ 68
cogumelos, pesto de coentro, tomate confit e rúcula na ciabatta
Mushrooms, cilantro pesto, tomato confit and arugula on ciabatta

CLUB SANDWICH R$ 68
frango, ovos, bacon, tomate e alface - acompanha batatas rústicas
Chicken, eggs, bacon, tomato, and lettuce - with roasted potatoes

HAMBÚRGER · com queijo, tomate confitado, cebola caramelizada e alface - acompanha batatas rústicas R$ 68
Burger, cheese, tomato confit, caramelized onion and lettuce - with roasted potatoes

Para adoçar
To sweeten

SORBET DE JUÇAÍ ORGÂNICO R$ 48
banana, lascas de coco e granola
Organic Juçaí sorbet, banana, coconut and granola

PICOLÉ DE FRUTAS LOCAIS R$ 18
Local fruit popsicle

Vegetariano | *Vegetarian*

Todos os pratos podem apresentar traços de glúten, lactose e oleaginosas, por serem preparados em cozinha de uso misto (confeitaria e panificação).

All dishes may contain traces of gluten, lactose and oilseeds, as they are prepared in a mixed-use kitchen (confectionery and bakery).

Bebidas
Beverages

ÁGUA MINERAL *Mineral water*	R$ 10
REFRIGERANTES *Soda*	R$ 11
SUCO NATURAL *Natural juice*	R$ 25
SUCO DE TOMATE *Tomato juice*	R$ 28
ÁGUA DE COCO *Coconut water*	R$ 16
CERVEJAS *Beers*	R$ 17
VINHO EM TAÇA *Glass of wine*	R$ 46
CLERICOT - JARRA *Clericot - jar*	R$ 185

Drinks autorais
Signature drinks

CACAU TUTABEL — R$ 69
Gin, suco de limão, nibs e mel de cacau
Gin, lemon juice, cocoa honey and nibs

EUGENIA COLLINS — R$ 69
Gin, xarope de folhas de pitanga, suco de limão e água com gás
Gin, pitanga syrup, lemon juice, and sparkling water

NETUNO AMADO — R$ 69
Netuno, maracujá, limão
Netuno, passion fruit and lemon

GUAVA NEGRONI — R$ 69
Gin, vermute, Campari e polpa de goiaba
Gin, vermouth, Campari, and guava

CAJU AMIGO — R$ 69
Gin ou cachaça, compota de caju, suco de limão e suco de caju
Gin or cachaça, cashew compote, lemon juice and cashew juice

CAJURITA — R$ 69
Tequila, Cointreau, caju, xarope de caju e suco de limão
Tequila, Cointreau, cashew, cashew syrup and lemon juice

JUÇARA — R$ 69
Juçaí, cupuaçu, vodka, Cointreau e suco de limão
Juçai, cupuaçu, vodka, Cointreau, and lemon juice

Drinks clássicos
Classic drinks

APEROL SPRITZ	R$ 62
BLOODY MARY	R$ 62
CAIPIRINHA	R$ 62
CAIPISAKE	R$ 62
CAIPIVODKA	R$ 62
GIN TÔNICA	R$ 62
MARGARITA	R$ 62
MOJITO	R$ 62
NEGRONI	R$ 62
PISCO SOUR	R$ 62

Doses
Shots

Vodka

ABSOLUT	R$ 45
STOLICHNAYA	R$ 45
GREY GOOSE	R$ 52

—

Whisky

8 ANOS/YEARS	R$ 42
12 ANOS/YEARS	R$ 52
JACK DANIEL'S	R$ 42

—

Licores
Liqueurs

AMARULA, COINTREAU, DRAMBUIE, FRANGELICO E LIMONCELLO	R$ 39