

ENTRADAS



COUVERT R\$ 72 - Seleção de pães de fermentação natural, acompanhada de queijo suíço Tomme Vaudoise, homus de cenoura defumada, compota de cebola caramelizada e presunto Parma  

BURRATA R\$ 94 - Queijo de búfala, redução de tomate, tomates confitados e frescos, presunto Parma e azeite de manjerição. Servida com pães da casa  

O PRIMO DO BRIE R\$ 83 - Queijo suíço Tomme Vaudoise levemente grelhado com figos frescos e marinados, cebola caramelizada no vinho, amêndoas torradas e finalizado com emulsão de aceto balsâmico. Servido com pães da casa  

BAO BUN DE PEIXE R\$ 62 - Pão feito no vapor, recheado com peixe branco empanado em panko, aioli, pickles de cebola-roxa, sweet chilli e cebolinha 

BAO BUN DE PORCO R\$ 55 - Pão feito no vapor, recheado com porco prensado e laqueado na redução de molho oriental, coentro fresco, pickles de pepino e cenoura 

CROQUETA DA CASA R\$ 48 - Croqueta de pernil suíno com limão e aioli  

HOMUS DE CENOURA DEFUMADA R\$ 55 - Pasta de grão-de-bico com tahine e cenoura defumada, finalizada com vinagrete de cabotiá e maçã verde, coentro e grão-de-bico crocante. Servido com chips 

STEAK TARTARE R\$ 79 - Gratin de batatas servido com filé-mignon cortado na ponta da faca, temperado com cebola-roxa, pepino, mostarda ancienne e azeite de oliva, finalizado com emulsão de gema  

TUNA TARTAR R\$ 82 - Atum fresco marinado em molho oriental, finalizado com creme azedo e ceboleto. Servido com chips (consultar disponibilidade) 

POLVO COM ROMESCO R\$ 104 - Polvo grelhado com romesco de amêndoas e pimentão assado, batata ao murro e gremolata de ervas

SALADAS

DO NOMAD R\$ 79 - Mix de folhas e espinafre com camarão grelhado, laranja fresca, pickles de cebola-roxa, creme azedo e emulsão de melado de cana 

CARPACCIO DE FIGO E RÚCULA R\$ 74 - Finos figos laminados com salada de rúcula, presunto Parma, lascas de parmesão e amêndoas tostadas, finalizados com emulsão de aceto balsâmico 

PANZANELLA R\$ 59 - Croutons, tomates confitados e frescos, pickles de cebola-roxa, manjerição, abacate e emulsão de limão-siciliano 

Adicional R\$ 18 - Atum fresco (consultar disponibilidade)

PRINCIPAIS

LAND & SEA
flavors

PAELLA DE FRUTOS DO MAR R\$ 137 - Arroz orgânico cozido em caldo de camarão e polvo, pimentões, ervilha-torta, limão, camarão, mini lula e polvo grelhados

PEIXE DA CASA R\$ 102 - Peixe branco do dia acompanhado de purê de batata-doce e banana-da-terra, molho cítrico, brócolis ramoso, abobrinha e cenoura tostados

PEIXE DA CASA COM RISOTO DE ESPINAFRE R\$ 105 - Peixe branco do dia com risoto de creme de espinafre, tomate fresco, creme azedo, pralinê de amêndoas e limão-siciliano 

NHOQUE SURF AND TURF R\$ 112 - Nhoque artesanal tostado ao molho bechamel com bisque e pimentões assados, bacon, lascas de parmesão, bacon crocante e camarões grelhados  

FILÉ-MIGNON E RISOTO DE BRIE R\$ 119 - Filé-mignon ao molho demi-glace, risoto de brie com cogumelos frescos, finalizado com brócolis ramoso salteado 

COSTELA SUÍNA PRENSADA R\$ 99 - Costela suína desfiada e prensada com redução oriental. Servida com risoto cremoso de cabotiá, vinagrete de cabotiá e maçã verde e coentro fresco 

ENTRECOT & ALIGOT R\$ 115 - Entrecot grelhado com purê de batata com queijo raclette Sudbrack, cenoura tostada, farofa de panko e gremolata de ervas  

RISOTO DE CABOTIÁ E COGUMELOS R\$ 82 - Risoto de cabotiá com cogumelos salteados, sálvia frita, creme azedo e cabotiá tostada  

ESCALOPE DE GRÃOS AO RED CURRY R\$ 79 - Escalope artesanal de grãos servido com arroz frito ao red curry e vegetais salteados 

KIDS R\$ 50 - Cubos de filé, arroz branco e batatinhas assadas / Massa ao molho branco com cubos de filé  

SOBREMESAS

TORTA DA CASA R\$ 54 - Torta de chocolate Magian Cacao com ganache de banana caramelizada, crocante de castanhas com cacau e sorvete de doce de leite 

ROMEU & JULIETA R\$ 37 - Cannoli crocante recheado com creme de queijo Pomerode, calda de goiabada, crumble amanteigado e hortelã fresca  

PAVLOVA DE FRUTAS AMARELAS R\$ 39 - Merengue crocante com chantilly, coulis de manga e frutas frescas (pêssego, laranja e manga) (consultar disponibilidade) 



Contém glúten



Contém leite



Vegano



Vegetariano

SOFT BAR

Água com ou sem gás	8
Tônica	10
Refrigerante	10
(Coca-Cola, Coca-Cola zero, Guaraná e Guaraná zero)	
Suco de Laranja Natural	15
Suco de Limão	20
Redbull	22
Café Expresso	10

CERVEJA E CHOPP

Stella Artois	15
Stella Artois Sem Glúten	15
Corona	15
Corona Cero	15
Chopp Brahma (Conferir disponibilidade)	15

CAIPIRINHAS E CAIPIROSKAS

Caipirinha de Limão	32
Cachaça Sagatiba ou Vodca Limão (Cítrico/Adocicado)	

Caipirinha de Morango	34
Cachaça Sagatiba ou Vodca Morango (Frutado/Adocicado)	

COQUETELARIA CLÁSSICA

Gin e Tônica	38
Gin Tônica Siciliano Alecrim (Levemente Amargo/Refrescante)	

Gin e Tônica Premium	60
Gin Hendricks Tônica Pepino (Levemente Amargo/Refrescante)	

Moscow Mule	38
Vodca Gengibre Taiti Espuma de Gengibre (Picante/Refrescante)	

Aperol Spritz	38
Aperol Espumante Água com gás (Herbáceo/Refrescante)	

Penicillin	42
Whisky Chivas 12 Mel Gengibre Siciliano (Defumado/Adocicado)	

Negroni	42
Gin Bulldog Cinzano Campari (Intenso/Amargo)	

Negroni Premium	60
Gin Bulldog Di Torino 1757 Campari (Intenso/Amargo)	

Margarita	40
Tequila Licor de Laranja Taiti (Cítrico/Refrescante)	

Campari Tonic	38
Campari Tônica (Amargo/Refrescante)	

Papper Plane	45
Whiskey Wild Turkey Aperol Amaro Siciliano (Amargo/Refrescante)	

Whiskey Sour	42
Whiskey Jack Daniels Siciliano Bitter (Amadeirado/Adocicado)	

Fitzgerald	40
Gin Bulldog Bitter Taiti (Cítrico/Refrescante)	

COQUETELARIA AUTORAL

Uma Noite na Amazônia	45
Vodca Grey Goose Pêra Pêssego Abacaxi (Cítrico/Frutado/Refrescante)	

Mochileiro	38
Cachaça Sagatiba Abacaxi Especiarias Café (Aveludado/Cristalino/Frutado)	

Viagem Sem Fim	42
Gin Cynar Mel Hortelã Toranja (Herbáceo/Picante/Refrescante)	

Descobridor dos Sete Mares	40
Gin Uva verde Abacaxi Especiarias	

Verão em Kyoto	38
Rum Manga Matchá Melão (Frutado/Herbáceo/Refrescante)	

A Caminho do México	42
Tequila Framboesa Yuzu Espumante (Cítrico/Frutado/Refrescante)	

Bon Vivant	40
Rum Spiced Caju Mel Gengibre Bitter (Cítrico/Spice/Refrescante)	

Navegando em Águas Desconhecidas	45
Gin Pepino Manjerição Vinho Branco (Cítrico/Seco/Refrescante)	

Terra à Vista	40
Vodca Gengibre Soda de Melancia (Frutado/Picante/Refrescante)	

Na Rota do Caribe	42
Whisky Chivas 12 Xarope de Abacaxi Canela Suco de Limão Tahiti (Intenso/Frutado)	

DOSES

Tequila Don Júlio	42
Whisky Chivas 12 anos	42
Whiskey Jack Daniels	35
Jagermeister	25
Campari	25
Vodca Grey Goose	38
Gin Bulldog	35
Licor 43	40

NÃO ALCOOLICOS

Virgin Mule	30
Limão Soda de Gengibre Espuma de Gengibre (Levemente Picante e Refrescante)	

Volta ao Mundo	30
Uva Verde Yuzu Abacaxi Especiarias (Frutado e Adocicado)	

Pé na Estrada	30
Gengibre Taiti Soda de Melancia (Frutado e Refrescante)	

ESPUMANTES

Charlotte Brut charmat	105
Origem: Vale dos Vinhedos	
Produtor: Aurora	
Variedade: 100% Prosecco	

Charlotte Brut Champenoise	159
Origem: Vale dos Vinhedos	
Produtor: Pizzato	
Variedade: 95% Chardonnay; 5% Pinot Noir	

BRANCOS

Suspeito	99
Origem: Brasil	
Variedades: Chardonnay	

El Rosal Sauvignon Blanc	109
Origem: Vale de Casablanca, Chile	
Variedade: 100% Sauvignon Blanc	

Vinho Verde Altis	124
Origem: Portugal	
Produtor: Ravasqueira	
Variedade: Loureiro, Arinto e Trajadura	

Teresa e Alberto Gran Reserva	169
Origem: Vale do Maule, Chile	
Variedade: 85% Chardonnay; 15% Sauvignon Blanc	
Taça (150ml): R\$ 38,00	

Etna Bianco Giovanni Rosso	569
Origem: Etna, Itália	
Produtor: Giovanni Rosso	
Variedade: 100% Carricante	

ROSE

Viejo Feo Pinot Noir Rose	110
Origem: Vale do Maule, Chile	
Produtor: Viña Tinajas	
Variedade: 100% Pinot Noir	

TINTOS

El Supremo Malbec	105
Origem: Mendoza Argentina	
Variedade: 100% Malbec	

Dona Vitoria Premium	125
Origem: Alentejo Portugal	
Produtor: Ravasqueira	
Variedade: Syrah, Aragonez e Trincadeira	

El Rosal Pinot Noir	135
Origem: Chile, Vale do Maipo	
Variedades: Carmenere e Syrah	

Ruben e Flora Gran Reserva	169
Origem: Vale do Maule, Chile	
Variedade: 85% Cabernet Sauvignon; 15% Carmenere	
Taça (150ml): R\$ 38,00	

Ijalba Tempranillo	189
Variedade: 100% Tempranillo	
Origem: Rioja, Espanha	

El Rosal Family Signature Blend	290
Origem: Vale do Maipo, Chile	
Variedade: 52% Malbec, 26% Cabernet Sauvignon, 13% Petit Syrah, 9% Syrah	
Taça (150ml): R\$ 58,00	

Serrera Malbec Gran Guarda	425
Origem: Mendoza, Lujan de Cuyo, Argentina	
Variedade: 100% Malbec	

Almaviva	1990
Origem: Puente Alto, Chile	
Variedade: 74% Cabernet Sauvignon, 19% Carmenere, 5% Cabernet Franc, 2% Petit Verdot	



Taxa de Rolha: R\$ 60