

ARCOS

ABERTURA

mix de nuts
19

chips de tubérculos
19

bolinho de arroz com relish de tomate
levemente picante
27

croquete de costela bovina e hortelã
com coalhada seca feita no Arcos
36

batatinhas revoltas com sal de especiarias e aioli
25

carpaccio de legumes crus marinados,
servido com lascas de parmesão, alcaparras
e molho de mostarda dijon
38

tosta de berinjela levemente defumada,
tomate-cereja assado, búfala e brotos
32

ceviche de polvo, cogumelo paris e erva-doce
com tempurá leve de verduras
48

carne cruda temperada com gremolata de ervas frescas
e limão siciliano
42

generosa porção queijo brie empanado na farinha de amêndoas com mel
58

canapé de rosbife servido sobre pão miga australiano,
rúcula e creme leve de wasabi
34

sanduíche poboy de lula e camarão, vinagrete de maçã,
manjerição e plumas de limão siciliano
43

brisket sanduíche de peito bovino, curado e defumado,
com rúcula, pickles de pepino artesanal e molho L'ancienne
38

salada vegetariana com legumes e quinoa condimentada com
óleo de gergelim, azeite, pimenta do reino, acompanhados
de abóbora tostada e tomate confit
22

INTERMEZZO

servidos em bowls

ovo mollet com ragout de cogumelos
e farofa de castanhas do Pará
36

capeletti in brodo vegetariano
32

tortelli de abóbora ao burro e sálvia
32

ATO FINAL

mousse de chocolates e geleia de framboesa
22

merengata de frutas da estação marinada
22

pudim de leite aromatizado com laranja
19

café
7

Chef: Rodrigo Augusto




WESTWING


BOMBAY SAPPHIRE


PARTITURA DE COQUETÉIS AUTORAIS

ALLEGRETTO

sabores ideais para começar a noite.
com baixa graduação alcoólica


 Madame Butterfly saquê, Cynar, hortelã, suco de grapefruit, ginger beer produzida no Arcos 35


 Nijinsky vodka, Aperol, aquafaba, suco de cítricos, óleo de laranja, espumante 32


 Habanera mix de tomates, pimentão amarelo, salsa inglesa, sal, pimenta tabasco, vodka 35

ANDANTE

sabores mais doces, mais abertos e populares

 Carlos Gomes vinho tinto macerado em frutas vermelhas, cítricos frescos, xarope de hibisco, espuma de gengibre 35

 Bidu Sayão Bacardi 8 anos, licor de maraschino, xarope de coco tostado, suco de abacaxi assado, laranja 33


 Villa-Lobos cachaça, redução de pimentão amarelo, limão tahiti, maracujá, espuma de grapefruit 34

ADAGIO

sabores cítricos e refrescantes,
com maior graduação alcoólica

 La traviata Bombay Sapphire, Licor Strega, Chartreuse Verde, bitter de Apple pie 47


 La Bohème Bombay Sapphire, lichia, limão, aquafaba, açúcar de framboesa 37


 Tosca tequila, vinho branco, gengibre, limão tahiti, soda de hibisco, raspas de laranja 35

PRESTO

homenagem à coquetelaria clássica,
com notas bem marcadas de álcool

 Figaro Bombay Sapphire macerado em maçã verde desidratada, Vermute rosso e Campari 35

 Amadeus Bourbon, Punt e Mes, Vermute rosso, bitter de chocolate, cereja, perfume de laranja 41

 Turandot infusão de camomila, Bombay Sapphire, mandarim napoleon, espumante, perfume cítrico 43

CLÁSSICOS

Gin tônica

Bombay Sapphire
• rodela de limão, tônica
• capim santo, hibisco, tônica
• hortelã, espumante, tônica
• manjericão, laranja, tônica 35

Negroni Bombay Sapphire, Campari, Carpano clássico e laranja 32

Old Fashioned Wild Turkey, açúcar, Angostura e twist de laranja 37

Penicilin Bourbon Woodford Reserve, Talisker 10 anos, suco de limão, mel e gengibre 45

Hanky Panky Bombay Sapphire, Fernet branca, Carpano clássico e twist de laranja 37

Manhattan Bourbon Woodford Reserve, Angostura, Vermut rosso, Carpano clássico e Amarena 39

Dry Martini Bombay Sapphire, vermute Noilly Prat e azeitona 33

Daiquiri rum, suco de limão, açúcar e solução salina 33

Gimlet Bombay Sapphire, suco de limão e açúcar 33

Hemingway Bacardi Branco, grape fruit, abacaxi, licor maraschino 35

Aviation Açai Bombay Sapphire, licor de açai, sumo de limão, licor açai 35

Expresso Martini Bacardi Ouro, café Expresso, creme de café, xarope de gengibre 35

VINHOS

Seleção de Método Orgânico e Natural

BRANCOS

Arguila • Portugal
2015

Blend de Branco



A de Alberto • Espanha
2016
Verdejo



Di Pinot Grillo • Italia
2016
Pinot Grillo



Sonrojo • Espanha
2015
Garnacha



TINTOS

Huaso • Chile
2015
País



Revoltosa • Chile
2016
Barber



Intacto • Chile
2015
Carmenère



Ambrosía Malbec • Argentina
2013
Malbec



NÃO ALCOÓLICOS

refrigerantes
7

água mineral
7

tônica Riverside
15

DOSES

Whiskys

Jameson

25

Chivas 18 anos
59

Ardberg 10 anos

69

Chivas 12 anos
27

Talisker 10 anos

67

Ballantines 17 anos
45

Jura 10 anos

45

Ballantines 12 anos
27

Glenfiddich 12 anos

43

Wild Turkey
27

Glenfiddich 15 anos

59

Wild Turkey Rye 101
57

Glenmorangie The
Original

59

Makers Mark
37

Glenlivet Founders
Reserve

39

Bulleit
39

Blue Label

130

Jack Daniels
27

Green Label

45

Gentleman Jack
33

Gold Label

39

Woodford Reserve
37

Black Label

27

Jim Beam Black
29

Royal Salut

120

CERVEJAS

Beck's

12

Cerveja Wäls Bohemia Pilsen - 310 ml

19

Cerveja Wäls Trippel - 375 ml

39

Cerveja Wäls Petroleum - 375 ml

39

Cerveja Wäls Brut - 750 ml

210



WESTWING

BOMBAY SAPPHIRE