

# VARAL

## bar

### AUTORAIS E BRASILEIROS

#### MANGARATAIA

CACHAÇA PRATA TIÊ, XAROPE DE GENGIBRE, SUCO DE LIMÃO TAHITI,  
TÔNICA, BRASILBERG. R\$32

#### BRAMBLE AÇAÍ

GIM, SUCO DE LIMÃO SICILIANO, LICOR DE AÇAÍ. R\$35

#### PAI D'EGUA

CACHAÇA DE JAMBU, MARACUJÁ, RAPADURA, PIMENTA DEDO DE MOÇA. R\$35

#### CIDREIRO

GIM, CAPIM SANTO, SUCO DE LIMÃO SICILIANO, AÇÚCAR. R\$34

#### BALEIA

CACHAÇA PRATA TIÊ, VERMUTE BRANCO, BITTER DE LARANJA,  
TÔNICA. R\$35

#### PAJÉ

CACHAÇA ENVELHECIDA TIÊ, XAROPE DE MEL, BRASILBERG. R\$38

#### CACHAÇA SOUR

CACHAÇA ENVELHECIDA TIÊ, SUCO DE LIMÃO TAHITI, CALDA DE AÇÚCAR,  
CLARA DE OVO PASTEURIZADA. R\$35

#### BRASIL MULA

CACHAÇA PRATA TIÊ, XAROPE DE GENGIBRE, SUCO DE LIMÃO TAHITI,  
ESPUMA DE GENGIBRE. R\$32

#### REBORDOSA

CACHAÇA ENVELHECIDA TIÊ, JURUBEBA, CYNAR. R\$32

#### BANZEIRO

CACHAÇA ENVELHECIDA TIÊ, SUCO DE LIMÃO TAHITI, AÇÚCAR, ESPUMA DE GENGIBRE,  
FINALIZADO COM VINHO TINTO. R\$35

#### CAIPIRINHA

CACHAÇA PRATA TIÊ, LIMÃO OU FRUTAS DA ESTAÇÃO. R\$32

# V A R A L

## cozinha

COUVERT DE TORRADAS COM QUEIJO DE OVELHA E TOMATE SECO  
OU AZEITONAS PRETAS TEMPERADAS.

R\$28

TÁBUA DE FRIOS BRASILEIROS - SALAME DE LONGA MATURAÇÃO,  
QUEIJO MINAS ARTESANAL, QUEIJO MATURADO, QUEIJO DE LEITE DE OVELHA TIPO BOURSIN,  
TOMATE CEREJA SECO E AZEITONA PRETA TEMPERADA.

R\$52

PÃO DE ALHO, LINGUIÇA ARDIDINHA NA CACHAÇA, QUEIJO  
COALHO MACIO COM MELAÇO DE GENGIBRE E MAIONESE DE ALHO.

R\$42

CARNE DE PANELA MOLHADINHA, MAIONESE DE TUCUPI,  
PIMENTA BIQUINHO, SERVIDO NA TORRADA.

R\$38

BERINGELA BEM DEFUMADA, AZEITE TEMPERADO COM LÂMINAS  
DE ALHO, COALHADA (\*OPÇÃO DE COALHADA VEGANA),  
SERVIDO NA TORRADA.

R\$38

QUEIJO FRESCO DE OVELHA, UVAS VERDES, CASTANHA  
DE CAJU TOSTADA, SERVIDO NA TORRADA.

R\$40

CARNE DE PANELA AFOGADA NO MOLHO DE CERVEJA,  
PURÊ DE MANDIOQUINHA PERFUMADO COM TRUFAS, FAROFA  
DE PÃO E AGRIÃO.

R\$48

SALMÃO DEFUMADO NO VARAL, TOMATINHOS SECOS,  
AMÊndoas E MOLHO DO JOÃO, SERVIDO NA TORRADA.

R\$44

O BRIGADEIRO.

R\$22

\* TODOS OS PRATOS SERVIDOS NA TORRADA  
PODEM TER A TORRADA ALTERADA POR MIX DE FOLHAS  
ORGÂNICAS DA FAZENDA CUBO.

# VARAL

## bar

### CLÁSSICOS

#### FITZGERALD

GIM, SUCO DE LIMÃO SICILIANO, CALDA DE AÇÚCAR,  
ANGUSTURA. R\$35

#### AMARENA FIZZ

GIM, SUCO DE LIMÃO SICILIANO, CALDA DE AÇÚCAR,  
CLUB SODA, CALDA DE AMARENA. R\$35

#### APEROL SPRITZ

APEROL, CLUB SODA, ESPUMANTE. R\$35

#### WHISKEY SOUR

WHISKEY, SUCO DE LIMÃO SICILIANO, CALDA DE AÇÚCAR,  
CLARA DE OVO PASTEURIZADA, ANGOSTURA. R\$35

#### NEGRONI

GIM, VERMUTE ROSSO, CAMPARI, BITTER DE LARANJA. R\$38  
\* GIM PLYMOUTH. R\$48

#### DRY MARTINI

GIM, VERMUTE DRY, AZEITONA. R\$38  
\* GIM PLYMOUTH. R\$55

#### OLD FASHIONED

WHISKEY, CALDA DE AÇÚCAR, ANGOSTURA, AMARENA. R\$38

#### MANHATTAN

WHISKEY, CAMPARI, GRAND MARNIER, ANGOSTURA,  
AMARENA. R\$38

#### BLOODY MARY

VODKA, SUCO DE TOMATE, TEMPEROS DA CASA,  
SUCO DE LIMÃO SICILIANO. R\$35

### GIM TÔNICA

GIM, TÔNICA, LIMÃO SICILIANO. R\$35

### MARGARITA

TEQUILA PRATA, SUCO DE LIMÃO TAHITI,  
COINTREAU, CALDA DE AÇÚCAR. R\$35

### PISCO SOUR

PISCO, SUCO DE LIMÃO TAHITI, CLARA DE OVO  
PASTEURIZADA, CALDA DE AÇÚCAR. R\$35

### BOULEVARDIER

WHISKEY, CAMPARI, VERMUTE ROSSO,  
BITTER DE LARANJA. R\$38

### CAMPARI SOUR

CAMPARI, SUCO DE LIMÃO SICILIANO, SUCO DE LIMÃO  
TAHITI, LARANJA BAHIA MACERADA, CALDA DE AÇÚCAR. R\$32

---

### OUTRAS BEBIDAS

HEINEKEN. R\$16

SUCO DE TOMATE. R\$12

REFRIGERANTE. R\$8

ÁGUA. R\$6

CAFÉ ZAMBU NA PRENSA FRANCESA. R\$12