



SKY
HALL
GARDEN

GastroBar

S ã O P A U L O

IL TAGLIERE

CHARCUTERIE - Preço por 100g

Jamón R\$ 41

Gran Reserva Josep Llorens 24m, Espanha

Jamón R\$ 32

Campo Tierra 18m, Espanha

Mortadella di Pistacchio R\$ 22

Vito Balducci, Itália

Socol Lombo R\$ 38

Carnieli, ES

Fuet R\$ 24

Pirineus, São Paulo

Sobrasada R\$ 24

Pirineus, São Paulo

QUEIJOS - Preço por 100g

Gorgonzola Dolce R\$ 27

Serra das Antas, Minas Gerais

Queijo Trilha R\$ 42

Fazenda Atalaia, São Paulo

Comté R\$ 29

Serra das Antas, Minas Gerais

Parmesão 12m R\$ 28

Gran Parma, Minas Gerais

PORÇÕES

Mejillones em Escabeche R\$ 35

Mexilhões em conserva de Escabeche Espanhola

Carpaccio Rústico R\$ 39

Carpaccio de Mignon rústico com Molho Cipriani

Focaccia da Casa R\$ 18

Receita caseira com Alecrim e Tomate Confit



DA COZINHA

ENTRADAS INDIVIDUAIS

Camarão, Espuma de Pimentões e Bisque R\$ 38

Camarão Pochê, Espuma de Pimentões e Açafrão, Bisque de Frutos do Mar

Salada de Tonno, Laranja, Azeite de Carvão e Mascarpone R\$ 45

Crudo de Lombo de Atum, Supreme de Laranja Bahia, Tomates Salteados, Azeite de Carvão, Queijo Mascarpone e Brotos

Salada de Courgette, Menthe et Glace du Citron (VEG) R\$ 29

Abobrinha Amarela Laminada, Granita de Limões e Menta

ENTRADAS COMPARTILHADAS

Panc Tomaca (VEG) R\$ 29

Pão de Fermentação Natural, Tomates Frescos Ralados e Pancs

Asperge et Hollandaise R\$ 39

Aspargos Verdes Salteados, Molho Hollandaise e Ninho de Massa Kadäif

Burrata di Verano R\$ 55

Burrata Almeida Prado, Purê de Ervilha com Hortelã, Mini Abobrinha e Cavolo Nero

Burrata Arrabiata R\$ 58

Pizza Broto de longa fermentação, molho de tomates apimentados. Burrata almeida prado e azeite de oliva.

Batata Rösti + Rôti R\$ 39

Batata Rösti preparada no forno com Comté e Jus Bovino

Mil Folhas de Creme de Tomate, Mascarpone e Rosas R\$ 35

PRINCIPAIS

Tournedos au Poivre Vert R\$ 85

Corte nobre de Mignon, Molho de Pimenta Verde, Mousseline de Batata

Rigatoni al Pesto e Crema di Burrata R\$ 59

Risotto di Melanzane, Boursin e Feilleutine de Avelã R\$ 68

Risoto de Berinjela Tostada, Queijo de Cabra, Massa Crocante de Avelã

Magret aux Caramel R\$ 65

Peito de pato selado, caramelo de cerveja escura e tuille.

Bacalao al Pil Pil R\$ 79

Bacalhau Confitado em Azeite, servido com Molho Pil Pil e Rúcula Selvática

Lasagna Bolognese R\$ 55

Lasanha de massa caseira, bolognese cozido por 10h e parmigiano, acompanha rúcula selvática.

Spaghetti Carbonara R\$ 66

Clássico prato à base de Ovos, Guanciale, Pimenta do Reino, Parmesão e Pecorino

Course avec Aubergine et Champignon (VEG) R\$ 49

Mini Abóbora Assada, recheada com Champignons e Farofa de Semente de Abóboras

SOBREMESAS

Chocolat Blanc R\$ 25

Chocolate Branco Aerado, Espuma de Cítricos e Rosas

Cannolo R\$ 27

Cannolo recheado com Coalhada Seca, Maraschino e Tomilho

Il Bosco R\$ 32

Releitura do clássico, com Cerejas Amarelas, Camafeu de Chocolate e Mousseline de Baunilha

Tiramisù R\$ 29

Savoiardi, Café Orfeu, cacau e creme de mascarpone com vinho fortificado

GARDEN BAR

DRINKS AUTORAIS R\$ 39

Serena

Tequila, Morango, Balsâmico, Vermouth Rosé e Limão Siciliano

Dríade

Singleton, Aperol, Carpano Classico, Syrup de alecrim e Limão siciliano.

Estela

Rum Branco, Lemoncello, Cointreau, Aperol, Limão tahiti e hortelã

Aurora

Amaretto, Maracujá, Xarope Funcho com Endro e Limão tahiti

Rubia

Gin, Frutas Vermelhas, Maracujá e Xarope de Laranja com Cardamomo e Limão siciliano

Dagu Sour

Cachaça, Syrup de capim limão, e Limão tahiti

Garden Clericot

Rum Escuro, Maracujá, Cointreau, Syrup de Hibiscus, Frutas Picadas e Espuma Cítrica

Costa Del Mare

Gin, Curaçao Blue, Compota de Ameixa e Pêssego, Tomilho e Menta

Levante

Brandy de Jerez, Licor de Pêssego, Xarope de Romã, Limão e Crosta de Sumac

Melissa

Gin, Tangerina, Xarope de Mel, Limão

DRINKS CLÁSSICOS R\$ 36

| | | | | | |
|---------------|--------------|-------------|---------------|------------|--------------|
| Caipirinha | Moscow Mule | Dry Martini | Gin Fizz | Margarita | Gin Mule |
| Aperol Spritz | Boulevardier | E. Martini | Daiquiri | Penicillin | Whiskey Sour |
| Mojito | Negroni | French 75 | Old Fashioned | Pisco Sour | Cosmopolitan |

Para outros Clássicos, consulte nossos Bartenders.



GARDEN BAR

GIN & TONIC

| | |
|----------------------|------------------------|
| Gordons R\$ 35 | Beefeater Pink R\$ 39 |
| Bombay R\$ 37 | Hendrick's R\$ 49 |
| Beefeater R\$ 38 | Martin Miller's R\$ 49 |
| Vitória Regia R\$ 35 | |
| Tanqueray R\$ 38 | |

CERVEJAS

| |
|-------------------------|
| Stella Artois R\$ 16 |
| Beck's R\$ 18 |
| Corona R\$ 18 |
| Colorado Appia R\$ 29 |
| Goose Island IPA R\$ 26 |
| Hoegaarden R\$ 21 |

SEM ÁLCOOL

COQUETÉIS

Like a Virgin R\$ 19

Suco de Tomate, Mix de Temperos, Limão Siciliano e Crosta de Lemon Pepper

Passaio no Parque R\$ 19

Frutas Vermelhas, Maracujá, Xarope de Amêndoas e Limão Siciliano

Mongito R\$ 19

Pepino, Xarope de Zimbro com Limão, Hortelã e Água com Gás

OUTROS

Suco Natural R\$ 9

Refrigerantes R\$ 7

Café R\$ 6

Espresso R\$ 6

Red Bull R\$ 18

Chá R\$ 7

Água com/sem Gás R\$ 7

REFRESCOS

Limonada da Casa R\$ 9

Cordial de Limão e Limão Taiti

Limonada de Gengibre R\$ 9

Xarope de Gengibre e Limão Taiti

Limonada de Coco R\$ 12

Cordial de limão, leite de coco e Limão Taiti

Limonada da Horta R\$ 9

Xarope de Capim Santo e Limão Taiti

Mate Gelado R\$ 8

Chá Mate com Cordial de Limão

Água da Jamaica R\$ 8

Hibisco, Gengibre, Limão e Especiarias





SKY HALL GARDEN

GastroBar

 [skyhallgarden](https://www.instagram.com/skyhallgarden)

