

**BANQUETA**

COQUETELARIA



**RAÍZES  
DO BRASIL**

ESPECIAL

**5**

ANOS



COQUETELARIA

**Nos últimos 5 anos promovemos a cultura da coquetelaria ao nosso redor e reverenciamos a qualidade dos ingredientes nacionais.**

A nossa nova carta é uma celebração que reafirma nosso cuidado, carinho e compromisso com a coquetelaria brasileira. Promovendo o consumo de **ingredientes nativos** o Banqueta fortalece a recuperação e **preservação** dos frutos nativos e o **resgate cultural**.

A Carta ***Raízes do Brasil*** é obra dos nossos talentos bartenders que buscaram tesouros nacionais como:

*barú, buriti, butiá, cajuína, cambuci, cumarú, cupuaçú, emburana, jambu, jenipapo, pitanga, puxuri, uvaia,* entre outros, e com eles produziram tinturas autorais, cordiais, bitters, infusões, óleos, perfumes e refrigerantes naturais.

Explore as riquezas e diversidades das cinco regiões do Brasil com coquetéis que transformaram ingredientes típicos do Brasil e técnicas complexas de mixologia em experiências extraordinárias.

---

**Responsáveis pela carta**

Igor Bauer  
Erika Mendes

**Atendimento**

Carlos Alberto  
Nicolas Nascimento  
Pedro Bauer

**Bar**

Caio Sama  
Will Jigger

**Cozinha**

Ana Claudia  
Roberto Santos

## COQUETÉIS AUTORAIS




Teor alcoólico do coquetel

●○○○ 10% - 15%





●●○○ 15% - 20%

●●●● 20% - 25%

### REGIÃO NORTE

|      | NOME   | INGREDIENTES  | PREÇO |
|------|--|---|-------|
| ●●○○ |  <b>FORASTEIRO</b><br><i>Turfado, Tostado e Herbal</i>    | Dewar's 12, Infusão de Casca de Cacau,<br>Limão Siciliano e Brasilberg  | 38    |
| ●●●● |  <b>KUPU MARTINI</b><br><i>Seco, Herbal e Frutado</i>     | Vodka, Noilly Prat, Lillet Blanc, Licor de Cupuaçu,<br>Solução Salina e Óleo de Hortelã                               | 34    |
| ●●●● |  <b>ODORATA</b><br><i>Amadeirado, Herbal e Oleaginoso</i> | Jack Daniel's, Osborne Brandy de Jerez, Amaro<br>Ramazzotti, Bitter de Cacau com Cumaru e<br>Óleo de Castanha do Pará | 37    |



### REGIÃO NORDESTE

|      |  |  |    |
|------|--|--|----|
| ●○○○ |  <b>YBÁPI</b><br><i>Cítrico e Frutado</i>                   | Rum, Xarope de Folha de Pitanga, Limão Taiti e Framboesa                           | 34 |
| ●●○○ |  <b>TERESINA</b><br><i>Frutado, Cítrico e Refrescante</i> | Cachaça Tiê com Jambu, Cointreau, Limão Siciliano<br>e Cajuína Carbonatada         | 34 |
| ●●○○ |  <b>ACAYU</b><br><i>Vínico, Floral e Frutado</i>          | St. Verger (Pera), Jerez Fino, Cajuína<br>e Bitter de Laranja                      | 37 |
| ●●●● |  <b>BELONÍSIA</b><br><i>Seco, Herbal e Frutado</i>        | Gin, Amaro Ramazzotti, Licor de Jenipapo,<br>Bitter de Laranja e Perfume de Puxuri | 36 |



### REGIÃO CENTRO-OESTE

|      |   |   |    |
|------|---|---|----|
| ●●○○ |  <b>CARANDÁ</b> <i>(clarificado no leite)</i><br><i>Amadeirado e Frutado</i> | Jack Daniel's, Jack Honey, Buriti, Limão Siciliano<br>e Bitter de Laranja | 36 |
| ●●●● |  <b>CANDANGO</b><br><i>Amadeirado, Herbal e Oleaginoso</i>                   | Irish Whisky, Cynar, Licor de Castanha de Barú<br>e Perfume de Emburana   | 37 |

### REGIÃO SUDESTE























|      |   |  |    |
|------|---|--|----|
| ●●○○ |  <b>KÂMUCI</b><br><i>Cítrico</i>                       | Gin Infusionado com Cambuci, Cointreau,<br>Mel Silvestre e Limão Taiti | 35 |
| ●○○○ |  <b>ARUAQUE</b><br><i>Herbal, Frutado e Amadeirado</i> | Campari, Jack Daniel's, Limão Siciliano e Goiabada                     | 34 |

### REGIÃO SUL

|      |  |   |    |
|------|--|---|----|
| ●○○○ |  <b>EUGÊNIA</b><br><i>Cítrico, Floral e Frutado</i> | Sake Geikkeikan, Vodka, Lillet Rosé,<br>Cordial de Uvaia e Limão Siciliano    | 34 |
| ●○○○ |  <b>JERIVÁ</b><br><i>Frutado e Cítrico</i>          | Cachaça Prata Tiê, Butiá, Cordial de Maracujá,<br>Licor de Coco e Limão Taiti | 34 |




Nos siga no Instagram: [Banqueta.Bar](#)

## COQUETÉIS CLÁSSICOS














| NOME   | INGREDIENTES   | PREÇO |
|--|--|-------|
|  <b>MOSCOW MULE</b><br><i>Cítrico e Refrescante</i>                 | Vodka, Limão e Ginger Ale Artesanal  | 30    |
|  <b>DARK 'N' STORMY</b><br><i>Amadeirado, Cítrico e Refrescante</i> | Rum Carta Oro, Limão Siciliano, Bitter de Especiarias e Ginger Ale                             | 30    |
|  <b>BASIL SMASH</b><br><i>Refrescante, Cítrico e Herbal</i>         | Gin, Xarope de Manjeriçao e Limão Siciliano  | 32    |
|  <b>FITZGERALD</b><br><i>Cítrico e Herbal (Especiarias)</i>         | Gin, Xarope de Açúcar, Limão Siciliano e Bitter de especiarias                                 | 32    |
|  <b>CORPSE REVIVER N.º2</b><br><i>Cítrico, Herbal e Floral</i>      | Gin, Lillet Blanc, Cointreau, Limão Siciliano, Xarope de Açúcar e Absinto                      | 36    |
|  <b>FRENCH 75</b><br><i>Cítrico e Refrescante</i>                   | Gin, Limão Siciliano, Xarope de Açúcar e Espumante Brut  | 32    |
|  <b>PENICILLIN</b><br><i>Defumado e Cítrico</i>                   | Scotch Whisky, Xarope de Mel com Gengibre, Limão Siciliano e Spray de Islay Single Malt Whisky | 34    |
|  <b>BAMBOO</b><br><i>Seco, Floral e Viníco</i>                    | Tio Pepe Jerez Fino, Noilly Prat, Xarope de Açúcar, Bitter de Laranja e Bitter de Especiarias  | 38    |
|  <b>RUSTY NAIL (2:1)</b><br><i>Turfado e Adocicado</i>            | Dewar's 12 e Drambuie  | 44    |
|  <b>AFFINITY</b><br><i>Turfado, Viníco e Herbal</i>               | Dewar's 12, Noilly Prat, Carpano Clássico e Angostura Bitter                                   | 37    |
|  <b>RABO DE GALO</b><br><i>Amadeirado e Herbal</i>                | Cachaça Tiê Ouro, Vermute Carpano Clássico e Cynar   | 34    |
|  <b>SAZERAC</b><br><i>Amadeirado e Herbal</i>                     | Jack Daniel's, Demerara, Peychaud's Bitter e Spray de Absinto                                  | 40    |
|  <b>EXPRESSO MARTINI</b><br><i>Amargo</i>                         | Vodka, Café Espresso Illy e Licor de Café  | 34    |
| <b>ESPECIAIS RED PASSION</b>   |  |       |
|  <b>GARIBALDI</b><br><i>Herbal, Amargo e Cítrico</i>              | Campari e Suco de Laranja  | 28    |
|  <b>APEROL SPRITZ</b><br><i>Herbal e Refrescante</i>              | Aperol, Espumante Brut, água com gás   | 36    |
| <b>NEGRONI</b>   |  |       |
|  <b>SBAGLIATO</b><br><i>Herbal, Amargo e Refrescante</i>          | Campari, Vermute Tinto e Espumante Brut  | 38    |
|  <b>CLÁSSICO</b><br><i>Amargo e Herbal</i>                        | Gin, Campari e Vermute Tinto<br>- 1757 Vermouth Di Torino + R\$10                              | 36    |
|  <b>BANQUETA</b><br><i>Defumado, Amargo e Herbal</i>              | Defumado em Madeira com Adição de Bitter Artesanal de Cacau com Cumaru                         | 38    |
| <b>ESPECIAIS BOURBON WOODFORD RESERVE</b>  |  |       |
|  <b>WOODFORD MULE</b><br><i>Amadeirado e Cítrico</i>              | Woodford Reserve, Limão e Ginger Ale Artesanal   | 40    |
|  <b>PAPER PLANE</b><br><i>Amadeirado e Cítrico</i>                | Woodford Reserve, Ramazzotti Amaro, Aperol e Limão Siciliano                                   | 42    |
|  <b>OLD PAL</b><br><i>Amargo</i>                                  | Woodford Reserve, Campari e Noilly Prat  | 44    |
|  <b>BLACK MANHATTAN</b><br><i>Amadeirado e Herbal</i>             | Woodford Reserve, Ramazzotti Amaro e Bitter de Especiarias                                     | 48    |

Consulte nossa equipe sobre a disponibilidade de outros drinques clássicos.


## GIN TÔNICAS: 32\$

| NOME   | INGREDIENTES   |
|--|--|
|  <b>LIANA</b><br><i>Fresco e Refrescante</i>              | Gin com Pêra, Pepino e Água Tônica                             |
|  <b>BOTO</b><br><i>Refrescante e Levemente Adocicado</i>  | Gin, Lichia, Xarope de Hibisco,<br>Limão e Água Tônica         |
|  <b>GINGIBRE</b><br><i>Cítrico, Picante e Refrescante</i> | Gin, Xarope de Gengibre, Laranja Bahia,<br>Limão e Água Tônica |

Experimente sua GT com outro gin internacional:

|   |  |  |
|---|--|--|
|  Bombay: + 4           |  Beefeater 24: + 10 |  Martin Millers: + 30 |
|  Tanqueray: + 4        |  Nordes: + 13       |  Monkey 47: + 38      |
|  Bulldog: + 4          |  Roku: + 15         |  The Botanist: + 43   |
|  Beefeater: + 4        |  Hendrick's: + 17   |  |
|  Fords London Dry: + 6 |  Plymouth: + 28     |  |

## VINHO TINTO - TAÇA: \$36

|   |   |
|---|---|
|  <b>JULIA FLORISTA</b> | Uvas: Tinta Roriz, Castelao, Trincadeira.<br>13% teor alcoólico. Cortes - Leiria - Portugal |
|---|---|

## CERVEJAS

|                         | ML  | PREÇO |
|-------------------------|-----|-------|
| HEINEKEN                | 330 | 15    |
| BLUE MOON BELGIAN WHITE | 355 | 28    |
| LAGUNITAS IPA           | 355 | 25    |

## OUTRAS BEBIDAS

|            | ML  | PREÇO |
|------------|-----|-------|
| CAFÉ ILLY  | 50  | 7     |
| ÁGUA PRATA | 310 | 7     |
| COCA-COLA  | 350 | 7     |
| GUARANÁ    | 350 | 7     |
| RED BULL   | 250 | 15    |

## COZINHA

|   | PREÇO |
|---|-------|
| <b>CHIPS DE BANANA COM GUACAMOLE</b>  | 20    |
| Chips de banana da terra crocante, acompanhados por nossa deliciosa guacamole levemente picante.  |       |
| <b>DADINHO DE TAPIOCA</b>   | 28    |
| Dadinhos de tapioca com queijo coalho acompanhados com nossa deliciosa geleia de pimenta agridoce.  |       |
| <b>FALAFEL</b>  | 28    |
| 06 unidades   |       |
| Deliciosos croquetes de grão de bico temperado acompanhados por um fresco creme de coalhada.  |       |
| <b>CROQUETE DE PERNIL</b>   | 32    |
| 06 unidades   |       |
| Croquetes de pernil empanados com farinha pankó acompanhados pelo nosso delicioso molho de goiabada levemente picante.  |       |
| <b>BONELESS</b>   |       |
|  <b>BUFFALO – PICANTE</b>  | 36    |
| Cubos de peito de frango empanados cobertos com nosso molho picante acompanhadas de <i>blue chesse</i> .  |       |
| <b>BOURBON BARBECUE</b>   | 36    |
| Cubos de peito de frango empanados cobertos com nosso delicioso molho bourbon barbecue.   |       |
| <b>STEAK TARTARE</b>  | 55    |
| Filé mignon cru temperado cortado na ponta de faca, acompanha chips de mandioca e pão italiano.   |       |
| <b>BRUSCHETTA'S</b>   | 32    |
| 04 unidades   |       |
| <ul style="list-style-type: none"><li>- Antepasto de berinjela defumada</li><li>- Mix de cogumelos, alho poró e rúcula</li><li>- Pesto, presunto parma, tomate confit e queijo parmesão</li></ul> |       |

|   | PREÇO |
|---|-------|
| <b>PROVOLETA</b>  | 49    |
| Generosa fatia de provolone servida gratinada e temperada com molho pesto e tomate confit. Acompanha fatias de pão italiano.                    |       |
| <b>CUPIM NA CERVEJA</b>   | 59    |
| Cupim cozido na cerveja preta, creme de alho poró com mandioca, chips de mandioquinha e cebola roxa. Acompanha fatias de pão italiano.          |       |
| <b>BAO - INDIVIDUAL, 01 unidade</b>   | 25    |
| <b>BAO DE LEGUMES</b>   |       |
| Delicioso pãozinho asiático feito no vapor, recheado com legumes na manteiga e shoyo, pickles de pepino, cebola críspy e barbecue de beterraba. |       |
| <b>BAO DE PERNIL</b>  | 25    |
| Pernil temperado e marinado por 12 horas, beterraba caramelizada e pickles de pepino - levemente apimentado.                                    |       |
| <b>BURGERS</b>  |       |
| Os burgers acompanham batatas fritas  |       |
| <b>TOICINHO BURGER</b>  | 34    |
| 130g de hambúrguer artesanal grelhado, molho bourbon barbecue, cheddar, cebola críspy e bacon em um delicioso pão brioche.                      |       |
| <b>GORGON</b>   | 34    |
| 130g de hambúrguer artesanal grelhado, mix de queijos mussarela e gorgonzola, cebola caramelizada e rúcula em um delicioso pão brioche.         |       |
| <b>MATULÃO</b>  | 34    |
| 120g de queijo coalho empanado, coberto com a nossa deliciosa geleia de tomate, molho pesto e rúcula fresca em um pão brioche.                  |       |
| <b>SOBREMESA</b>  |       |
| <b>BROWNIE</b>  | 22    |
| Brownie quentinho de chocolate amargo com Cumarú coberto por uma deliciosa ganache de chocolate com whisky, acompanhado por sorvete de tapioca. |       |



# Para levar e apresentar

Coquetéis engarrafados preparados pelos  
nossos talentosos bartenders



## Negroni

R\$120

Gin, Campari e Vermute Tinto

500ml: rende 4,5 drinques de 110ml



## Fitzgerald

R\$120

Gin, Limão Siciliano, Açúcar e  
Bitter de Especiarias

500ml: rende 4,5 drinques de 110ml

## Boulevardier

R\$140

Whiskey, Campari e Vermute Tinto

500ml: rende 4,5 drinques de 110ml

## Penicilin

R\$140

Scotch Whisky, Limão Siciliano  
e Xarope de Mel com Gengibre

500ml: rende 4,5 drinques de 110ml

Nos siga no Instagram: [Banqueta.Bar](#)

*English menu*

---

**BANQUETA**

COQUETELARIA



**ROOTS  
OF BRAZIL**

ESPECIAL



YEARS





COQUETELARIA

**Over the last 5 years, we have been promoting cocktail culture around us and honoring the quality of Brazilian ingredients.**

Our new menu is a celebration that reaffirms our care, affection, and commitment to Brazilian mixology. By promoting the consumption of **native ingredients**, Banqueta strengthens the recovery and **preservation** of native fruits and **cultural heritage**.

The "**Roots of Brazil**" Menu is the creation of our talented bartenders who have sought national treasures such as:

*barú, buriti, butiá, cajuína, cambuci, cumarú, cupuaçú, emburana, jambu, jenipapo, pitanga, puxuri, uvaia*, among others, and with them, they have produced their own tinctures, cordials, bitters, infusions, oils, perfumes, and natural sodas.

Explore the richness and diversity of Brazil's five regions with cocktails that have transformed typical Brazilian ingredients and complex mixology techniques into extraordinary experiences.

---

**In charge of the menu**

Igor Bauer  
Erika Mendes

**Service**

Carlos Alberto  
Nicolas Nascimento  
Pedro Bauer

**Bar**

Caio Souza  
Will Jigger














**Kitchen**

Ana Claudia  
Roberto Santos

## ORIGINALS COCKTAILS







Abv = Alcohol by Volume

●○○ 10% - 15%    ●●○ 15% - 20%    ●●● 20% - 25%

| ABV | NAME   | INGREDIENTS  | PRICE |
|-----|--|--|-------|
| ●○○ |  <b>EUGÊNIA</b><br><i>Sour, Floral and Fruity</i>         | Sake Geikkeikan, Vodka, Lillet Rosé,<br>Uvaia Cordial and Lemon Juice  | 34    |
| ●○○ |  <b>YBÁPI</b><br><i>Sour and Fruity</i>                   | Rum, Pitanga Leaf Syrup, Lime and Raspberry  | 34    |
| ●●○ |  <b>KAMUCI</b><br><i>Sour</i>                             | Gin Infused with <i>Cambuci</i> , Orange Liqueur,<br>Honey and Lemon Juice   | 35    |
| ●●○ |  <b>TERESINA</b><br><i>Fruity, Sour and Refreshing</i>    | Cachaça with <i>Jambu</i> Flower, Cointreau, Lemon Juice<br>and Carbonated <i>Cajuína</i>  | 34    |
| ●○○ |  <b>JERIVÁ</b><br><i>Fruity and Sour</i>                | Cachaça Prata Tiê, <i>Butiá</i> , Passion Fruit Cordial and<br>Lemon Juice   | 34    |
| ●●○ |  <b>CARANDÁ</b><br><i>Fruity</i>                        | Jack Daniel's, Jack Honey, <i>Buriti</i> and Lemon Juice   | 36    |
| ●○○ |  <b>ARUAQUE</b><br><i>Herbal, Fruity and Woody</i>      | Campari, Jack Daniel's, Lemon Juice and<br>Guave Paste   | 34    |
| ●●○ |  <b>FORASTEIRO</b><br><i>Peated, Toasted and Herbal</i> | Dewar's 12, Cocoa Shell Infusion,<br>Lemon Juice and Brasilberg  | 38    |
| ●○○ |  <b>ACAYU</b><br><i>Vinous, Floral and Fruity</i>       | Pear Brandy, Jerez Fino and <i>Cajuína</i>   | 37    |
| ●●● |  <b>KUPU MARTINI</b><br><i>Dry, Herbal and Fruity</i>   | Vodka, Noilly Prat, Lillet Blanc, <i>Cupuaçu</i> Licquor,<br>Saline Solution and Mint Oil  | 34    |
| ●●● |  <b>BELONÍSIA</b><br><i>Dry, Herbal and Fruity</i>      | Gin, Amaro Ramazzotti, Jenipapo Licquor,<br>Orange Bitter and <i>Puxuri</i> Perfume  | 36    |
| ●●● |  <b>CANDANGO</b><br><i>Woody, Herbal and Oleaginous</i> | Irish Whisky, Cynar, <i>Barú</i> Chestnut Liqueur<br>and Emburana Perfume  | 37    |
| ●●● |  <b>ODORATA</b><br><i>Woody, Herbal and Oleaginous</i>  | Jack Daniel's, Osborne Brandy de Jerez, Amaro Ramazzotti,<br>Cocoa and Cumaru Bitter and Brazil Nuts Oil<br>- <i>Bourbon Woodford Reserve + 10</i> | 35    |

 *English menu*

**CLASSIC COCKTAILS**

| NAME  | INGREDIENTS  | PRICE |
|---|--|-------|
|  <b>MOSCOW MULE</b><br><i>Sour and Refreshing</i>                        | Vodka, Lime Juice and Ginger Ale   | 30    |
|  <b>DARK 'N' STORMY</b><br><i>Woody, Sour and Refreshing</i>             | Rum Carta Oro, Lemon Juice, Bitter and Ginger Ale                                      | 30    |
|  <b>BASIL SMASH</b><br><i>Refreshing, Sour and Herbal</i>                | Gin, Basil Syrup and Lemon Juice   | 32    |
|  <b>FITZGERALD</b><br><i>Sour and Herbal (Especiarias)</i>               | Gin, Simple Syrup, Lemon Juice and Bitter  | 32    |
|  <b>CORPSE REVIVER N.<sup>02</sup></b><br><i>Sour, Herbal and Floral</i> | Gin, Lillet Blanc, Cointreau, Lemon Juice, Simple Syrup and Absinthe                   | 36    |
|  <b>FRENCH 75</b><br><i>Sour and Refreshing</i>                         | Gin, Lemon Juice, Simple Syrup and Brut Prosecco                                       | 32    |
|  <b>PENICILLIN</b><br><i>Smoked and Sour</i>                           | Scotch Whisky, Honey Syrup with Ginger, Lemon Juice and Islay Single Malt Whisky Spray | 34    |
|  <b>BAMBOO</b><br><i>Dry, Floral and Herbal</i>                        | Tio Pepe Jerez Fino, Noilly Prat, Simple Syrup, Orange Bitter and Spice Bitter         | 38    |
|  <b>RUSTY NAIL (2:1)</b><br><i>Turfado and Adocicado</i>               | Dewar's 12 and Drambuie  | 44    |
|  <b>AFFINITY</b><br><i>Peaty, Vínico and Herbal</i>                    | Dewar's 12, Noilly Prat, Carpano Clássico and Angostura Bitter                         | 37    |
|  <b>RABO DE GALO</b><br><i>Woody and Herbal</i>                        | Cachaça Tiê Ouro, Vermute Carpano Clássico and Cynar                                   | 34    |
|  <b>SAZERAC</b><br><i>Woody and Herbal</i>                             | Jack Daniel's, Demerara, Peychaud's Bitter and Absinthe Spray                          | 40    |
|  <b>EXPRESSO MARTINI</b><br><i>Bitter</i>                              | Vodka, Café Espresso Illy and Coffee Liqueur   | 34    |

**ESPECIALS RED PASSION**

|  |  |    |
|--|--|----|
|  <b>GARIBALDI</b><br><i>Herbal, Bitter and Sour</i>       | Campari and Orange Juice   | 28 |
|  <b>APEROL SPRITZ</b><br><i>Herbal and Refreshing</i>     | Aperol, Prosecco Sparkling Wine and Sparkling Water                  | 36 |
| <b>NEGRONI</b>   |  |    |
|  <b>SBAGLIATO</b><br><i>Herbal, Bitter and Refreshing</i> | Campari, Rosso Vermouth and Prosecco Sparkling Wine                  | 38 |
|  <b>CLÁSSICO</b><br><i>Bitter and Herbal</i>              | Gin, Campari and Rosso Vermouth<br>- 1757 Vermouth Di Torino + R\$10 | 36 |
|  <b>BANQUETA</b><br><i>Smoked, Bitter and Herbal</i>      | Smoked with Original Cocoa and Cumaru Bitter                         | 38 |

**ESPECIALS BOURBON WOODFORD RESERVE**

|   |  |    |
|---|--|----|
|  <b>WOODFORD MULE</b><br><i>Woody and Sour</i>     | Woodford Reserve, Lemon Juice and Original Ginger Ale      | 40 |
|  <b>PAPER PLANE</b><br><i>Woody and Sour</i>       | Woodford Reserve, Ramazzotti Amaro, Aperol and Lemon Juice | 42 |
|  <b>OLD PAL</b><br><i>Bitter</i>                   | Woodford Reserve, Campari and Noilly Prat                  | 44 |
|  <b>BLACK MANHATTAM</b><br><i>Woody and Herbal</i> | Woodford Reserve, Ramazzotti Amaro and Spice Bitter        | 48 |

Please, ask our staff about any other classic cocktail you may want to order.

 English menu


**GIN TONICS: 32\$**

|   | NAME   | INGREDIENTS  |
|---|--|--|
|  | <b>LIANA</b><br><i>Fresh and Refreshing</i>            | Gin with Pear, Cucumber and Tonic Water                |
|  | <b>BOTO</b><br><i>Soft and Sweet</i>                   | Gin, Lychee, Hibiscus Syrup, Lemon and Tonic Water     |
|  | <b>GINGIBRE</b><br><i>Citrus, Spicy and Refreshing</i> | Gin, Ginger Syrup, Navel Orange, Lemon and Tonic Water |

Explore your GT with a different gin

|  |  |  |
|--|--|--|
|  Bombay: + 4            |  Beefeater 24: + 10 |  Martin Millers: + 30 |
|  Tanqueray: + 4         |  Nordes: + 13       |  Monkey 47: + 38      |
|  Bulldog: + 4           |  Roku: + 15         |  The Botanist: + 43   |
|  Beefeater: + 4         |  Hendrick's: + 17   |  |
|  Fords London Dry: + 6 |  Plymouth: + 28    |  |

**RED WINE - GLASS: \$36**

|   |                       |   |
|---|-----------------------|---|
|  | <b>JULIA FLORISTA</b> | Grapes: Tinta Roriz, Castelao, Trincadeira.<br>13% Cortes - Leiria - Portugal |
|---|-----------------------|---|

**BEERS**

|                                | ML  | PRICE |
|--------------------------------|-----|-------|
| <b>HEINEKEN</b>                | 330 | 15    |
| <b>BLUE MOON BELGIAN WHITE</b> | 355 | 28    |
| <b>LAGUNITAS IPA</b>           | 355 | 25    |

**SOFT DRINKS**

| NAME               | ML  | PRICE |
|--------------------|-----|-------|
| <b>ILLY COFFEE</b> | 50  | 7     |
| <b>WATER PRATA</b> | 310 | 7     |
| <b>COCA-COLA</b>   | 350 | 7     |
| <b>GUARANÁ</b>     | 350 | 7     |
| <b>RED BULL</b>    | 250 | 15    |

Follow us on Instagram: [Banqueta.Bar](#)

## KITCHEN

**PLANTAIN CHIPS WITH GUACAMOLE** 20

Crispy plantains chips, accompanied by a and slightly spicy guacamole.

---

**TAPIOCA CUBES** 28

Tapioca sticks with rennet cheese, served with our delicious bittersweet pepper jelly.

---

**FALAFEL** 28

06 units

Delicious chickpeas dumplings accompanied by a fresh curd cream.

---

**HAM CROQUETTE** 32

06 units

Ham croquettes breaded with panko flour accompanied by our delicious slightly spicy guava sauce.

---

## BONELESS

 **BUFFALO – SPICY** 36

Breaded chicken breast cubes topped with our spicy sauce accompanied by blue chesse.

---

**BOURBON BARBECUE** 36

Breaded chicken breast cubes topped with our delicious bourbon BBQ sauce.

---

**STEAK TARTARE** 55

Rump fillet accompanied by cassava chips and Italian bread.

---

**BRUSCHETTA'S** 32

04 units

- Smoked eggplant appetizer
- Mushroom mix, leek and arugula
- Pesto, parma ham and tomate confit

PRICE

**PROVOLETA**

PRICE

49

Traditional in Argentine parrillas. Generous slice of grilled provolone cheese served with pesto souce and tomato confit. Accompanied by slices of Italian bread.

---

**CUPIM NA CERVEJA** 59

Shredded tradicional meat cooked beer on a delicious cassava cream with cassava chips and red onion. Accompanied by slices of Italian bread.

---

**BAO - individual**

**VEGETABLES** 22

Delicious steamed asian buns, stuffed with vegetables in butter and shoyo, cucumber pickles, cryspy onions and beet barbecue.

---

**HAM** 24

12 hours marinated ham, caramelized beets and cucumber pickles - lightly peppered.

---

## BURGERS

All burger is accompanied by fries

**TOICINHO BURGER** 34

130g of handmade grilled burger, bourbon barbecue sauce, cheddar, onion crispy and bacon in a delicious brioche bread.

---

**GORGON** 34

130g handmade grilled burger, mussarela and gorgonzola cheese and caramelized onion in a delicious brioche bread.

---

**MATULÃO** 34

120g of cheese curds breaded, topped with our delicious tomato jelly, pesto sauce and fresh arugula on a brioche bread.

---

## DESSERT

**BROWNIE** 22

Cumarú and dark chocolate Brownie whith a delicious chocolate ganache with Whisky topping, accompanied by tapioc ice cream.



# Take away & Gifts

*Bottled cocktails prepared by  
our talented bartenders*



## **Negroni**

R\$120

Gin, Campari and Vermouth

*500ml: serves 4,5 drinks of 110ml*

## **Boulevardier**

R\$140

Whiskey, Campari and Vermouth

*500ml: serves 4,5 drinks of 110ml*



## **Fitzgerald**

R\$120

Gin, Sicilian Lemon, Sugar and e  
Spices Bitter

*500ml: serves 4,5 drinks of 110ml*

## **Penicilin**

R\$140

Scotch Whisky, Honey, Ginger Syrup,  
Sicilian Lemon

*500ml: serves 4,5 drinks of 110ml*