



ÁRIZ

CARDÁPIO



Cocktails



autorais por
Pretinho Cereja
e Douglas Maguin

Ariza

35

vodka, frutas vermelhas,
gingibre e manjeriçã

Aquele

38

Jim Beam Bourbon,
purê de abacaxi,
xarope de espumante,
limão, ginger ale
e espuma de gengibre

Dias

36

Gin Beefeater, polpa de
morango, limão siciliano
e espuma de gengibre

Caju Excalibur

37

Absolut infusão com caju,
xarope artesanal de caju,
limão, tônica e manjeriçã

Fresh Brut

36

Gin Beefeater infusão folha
de limoeiro, Limoncello,
Monin Lichia, espumante brut
e pimenta biquinho

The Getaway #2

36

Appleton Estate, cynar,
mate da casa, limão
e xarope simples

Flor

36

gin, elderflower, limão,
tabasco e tônica

Beba-me

38

Absolut, licor 43, gengibre,
limão e ginger ale

Céu de Avelã

34

Vodka Skyy, redução de
maracujá com especiarias,
limão, Frangelico e vinagre

Jambucana Smash

33

cachaça prata, Jambuzada,
limão, xarope simples
e hortelã

Girassol

38

José Cuervo Silver,
mix de frutas amarelas,
triple sec e espuma
de morango

The Best

49

Macallan Sherry Oak 12 anos,
blend jerez, Campari
e vermouth infusão
com café ao leo



Cocktails

Clássicos

Fitzgerald 34

Gin Beefeater, limão siciliano, xarope simples e angostura bitter

Aperol Spritz 36

Aperol, espumante e água com gás

Caipirinha 29

cachaça ou vodka, açúcar, limão, abacaxi, caju ou morango

Penicillin 36

Ballantine's Finish, limão, gengibre, mel e Laphroaig

Cosmopolitan 36

Absolut, cranberry, triple sec, limão e xarope simples

Rabo de galo 29

Sagatiba, Cynar e Cinzano Rosso

Whisky Sour 36

Jim Beam Bourbon, limão, xarope simples e Angostura Bitter

Kir Royal 34

licor de amora artesanal, cereja e espumante brut

Amaro Smash 34

Amaro Averna, limão, xarope simples e hortelã

Daiquiri 34

Havana Club 3 anos, limão, xarope simples

Negroni 39

gin, Campari e Cinzano Rosso

Boulevardier 41

Maker's Mark Whisky, Campari e Cinzano Rosso

Campari tonic 33

Campari, laranja e tônica

Tropical Gin 49

gin, laranja e Red Bull Tropical

Melancita 49

gin, hortelã e Red Bull Melancia

White Lady 36

Gin Beefeater, triple sec, limão siciliano, xarope simples e clara de ovo

Lillet Spritz 31

Lillet blanc, hortelã, morango, água com gás e espumante

Gin Basil Smash 39

Gin Beefeater, limão, xarope simples e manjeriçã

Gin tonics

Beefeater Dry, siciliano e zimbro 36

Beefeater Pink, morango e laranja 41

Gin Bulldog, hortelã, pimenta Jamaica 49

Roku Gin, cascas cítricas 69



Drinks Mocktails



Viva a Vida 25

Monin Tangerina, limão, tônica e espuma de gengibre

Festeiro 25

Monin Pipoca, limão siciliano tônica e cascas cítricas

Soft drinks



Água mineral 8

Acqua Panna 25

S. Pellegrino 25

Refrigerante 9

Red Bull 18

consulta ao garçom

Suco de uva integral 16

Soda artenasal 18

Mate da casa 18

Café espresso 9

Doses

The House of Suntory

Haku Vodka 42

The Chita Whisky 64

Hibiki Harmony 98

The Macallan

Macallan Sherry Oak 12y 110

Macallan Double Cask 15y 190

Macallan Double Cask 12y 140

Whisky / Whiskey

Ballantine's Finest 36

Chivas 12 anos 38

Jamenson 38

Black Label 38

Maker's Mark Bourbon 38

Ballantine's 12 anos 38

Chivas 18 anos 44

Blue Label 190

Wild Turkey Bourbon 38

Vodka

Absolut 38

Skyy 30

Ketel One 38

Absolut Elyx 40

Grey Goose 40

Rum

Havana
Club 3 anos

30

Havana
Club 7 anos

34

Bacardi Prata

30

Bacardi
4 anos

34

Licor 43

33

Cerveja

Heineken

14

Heineken
Zero

14

Outros

Sagatiba
Cristalina

28

Frangelico

38

Cynar

30

Batida
de coco

20

Campari

28

Entradas

- Tábua de charcutaria artesanal 120
pastrami, copa, presunto mulard e mortadela de cordeiro, acompanha pickles de cebola pérola e mostarda artesanal

meia porção 65
- Pupunha assado com vinagrete de castanha de caju 40
- Caponata de berinjela com farofa de parma 36
- Croquete de costela 32
com aioli de curry
- Bolinho de arroz com gorgonzola 30
com geleia de damasco
- Bolinho de pernil com barbecue 32
- Sanduíche de Parma 55
com salada de rúcula, pesto e pickles de rabanete na baguete de fermentação natural
- Ceviche de peixe branco 70
com leite de tigre e pimenta biquinho confit



Pratos quentes

Rondele de camarão cremoso

com fonduta e parmesão

58

Ravioli de costela

ao molho de cogumelos assados e castanha de caju tostada

68

Clássicos do Áriz

Polvo à galega 90

Prego

40

Carpaccio artesanal de filet mignon

50

Tartar de salmão

acompanha torradas

53

Bruschetta de tomilho

32

Bruschetta de queijo de cabra

38

Tábua de queijos 70

Burrata

65

Sobremesas

Pastel de nata

16

Mousse de chocolate

20

Champanhe



● Veuve Clicquot Brut

690

Espumantes



Brasil



● Chandon Brut

170

● Chandon Brut Rosé

180

● Chandon Passion Demi-sec Rosé

180

● Chandon Extra Brut Blanc de Noir

230

● Chandon Excellence Brut

280

● Casa Perini Brut

120

● Casa Perini Moscatel

120

● Casa Valduga Arte Brut

160

● Casa Valduga Arte Demi-sec

135

● Casa Valduga 130 Brut

250

● Quero Quero Brut

120

● Quero Quero Brut Rosé

125

● Adolfo Lona Brut

150

● Cave Amadeu Brut

140

Portugal



Villa Rosa Extra Brut Blanc de Noir 190

Villa Rosa Extra Brut Blanc de Blanc 190

Villa Rosa Rosé 200

Filipa Pato 3B Rosé 250

Espanha



Alud Brut 120

Cava Don Román Brut 160

Cava Don Román Brut Rosé 170

Cava Codorniu Brut 155

França



Veuve Du Vernay Brut 140

Veuve Du Vernay Demi-sec 150

Argentina



Expresso Bodegueiro Extra Brut 320

Vinhos

Branco

- Terrazas Reserva Chardonnay 175
- Arcaia Pinot Grigio 155
- Villa Rosa Colheita 130
- Tres Palacios Chardonnay 160

Rosé

- Whispering Angel 340
- Nederburg 120

Tinto

- Terrazas Reserva Malbec 190
- Burdizzo Primitivo 170
- Tres Palacios Pinot Noir 160
- Espresso Bodegueiro Cabernet Franc 140
- Don Melchor Cabernet Sauvignon 2018 1900

Taças

- Espumante 32
- Vinho 32