

BARACCHETTA

quinta delas!!!

Drinks

5ª - 18h as 22h

PINK SOUR | ~~\$41~~ \$20,50

Vodka, monin framboesa, limão, albumina, angostura

OKI-YUZU | ~~\$37~~ \$18,50

Saquê, cointreau, limão, xarope de bergamota, açúcar

LIVERPOOL | ~~\$49~~ \$24,50

Licor de quinino, gin, xarope gengibre, monin morango

GIN TÔNICA BARACCHETTA | ~~\$39~~ \$19,50

Gin, xarope de morango, polpa de morango, água tônica

AZUL DA COR DO MAR | ~~\$31~~ \$16,50

Rum, monin curaçau blue, blend de limões purê de yuzu

COSMOPOLITAN | ~~\$31~~ \$16,50

Vodka, cointreau, monin cranberry, limão

FRESH SUNSET | ~~\$33~~ \$16,50

Aperol, suco de laranja, polpa de maracujá

PINA COLADA | ~~\$33~~ \$16,50

Rum, suco de abacaxi, limão, açúcar demerara

Para acompanhar

5ª - 18h as 20h

A NOSSA PORCHETTA CROCANTE | ~~\$57~~ \$28,50

Barriga suína defumada na nossa pit, fritinha, com a casquinha super crocante. Limão tostado e molho de ervas e amendoim

PALMITO PUPUNHA NA BRASA | ~~\$69~~ \$34,50

Super macio, finalizado com manteiga de evas e flor de sal

COSTELINHA BBQ | ~~\$63~~ \$31,50

Costelinha suína defumada na nossa pit, banhada no nosso maravilhoso barbecue de bergamota

STEAK TARTARE | ~~\$84~~ \$39

Clásico, pero no mucho! Mignon picado na faca temperado com mostarda, óleo de gergelim torrado, shoyu, ervas e servido sobre dadinho de tapioca.

EMPANADAS FRITAS | ~~\$33~~ \$16,50

Classiconas" de carne e cebola, feitas pelo Ezequiel, argentino já quase com sotaque 'alemão de pomerode', acompanhadas de salsa criolla da casa - 2 un

SALADA MIX FOLHAS BARACCHETTA | ~~\$67~~ \$33,50

Mix folhas verdes, tomate cereja, mussarela de búfala e nosso maravilhoso molho especial de abacaxi