

M
E
N
U

BAR CORTÉS

COZINHA
DE FOGO

10 ANOS

PARA COMPARTILHAR

PÃO DA CASA E PASTINHAS, 28
Pão da casa finalizado no forno a carvão, pasta de tomate defumado, creme de ricota de búfala, azeitonas temperadas

PROVOLETA, 64
Provolone defumado artesanalmente, servido quentinho com tomates, basilico, acompanha torradas de ciabatta

FUGAZZETAS *pizza argentina*

TRADICIONAL, 46
Muçarela, parmesão, provolone e cebola tostada

DA CASA, 42
Cogumelos e abobrinha chamuscados, muçarela, pesto, rúcula e limão siciliano



LINGUIÇA TOSCANA, 38 (meia) | 58
Com molho marineira, acompanha fatias de pão italiano

MORCILLA, 26 (meia) | 48
Preparada com proteína plena, cebola e especiarias

CHOPE COM POLENTA



POLENTA CROCANTE, 32
Servida com pimenta da casa

MILHO ASSADO, 42
Milho tostado, manteiga defumada, temperado com mel de especiarias e creme azedo

TULIPA DE FRANGO, 66
Coxinha da asa crocante, nosso Sweet chilli, ervas frescas e sour cream

BATATA FRITA, 24 (meia) | 29

COXINHA, 39
Preparada com mandioquinha e recheio de frango na parrilla- porção com 5 unidades

BATATAZO, 34
Batata doce e batata asterix preparadas no forno a carvão, sal de especiarias servidas com creme de pimentão defumado

QUE TAL UM



CHORIPAN, 51
Linguiça toscana, chimichurri caseiro, muçarela servido no pão ciabatta

CHIMI, 51
Hambúrguer na brasa, maionese de chimichurri, muçarela, tomate em rodela, plumas de cebola roxa no pão brioche

CHURRASQUINHO, 62
Bombom de alcatra grelhado na parrilla, vinagrete, queijo muçarela, mini rúcula, dijonnaise, no pão ciabatta

HAMBÚRGUERES na parrilla

PÃO COM CARNE, 44
Artesanal grelhado na parrilla a carvão

CHEESEBURGER, 49
Artesanal grelhado na parrilla a carvão, com american cheese derretido

CORTÉS BURGER, 56
Preparado com american cheese, cebola caramelizada e tomate picadinho

X-BACON SALADA, 58
Hambúrguer com pickles, american cheese, rodela de tomates, alface e bacon

LUMBERJACK, 64
Hambúrguer na brasa, maionese de cajun jalapeño, american cheese, pickles, tomate caqui, alface e bacon 5 spicy



EMPANADA, 19 (1 un.) | 38 (2 un.)
Carne ou queijo com cebola



CORTESASADOR





CZM BEBIDAS CORTÉS

10 ANOS

BEBIDAS sem álcool

Água Crystal - 350 ml - 8,20
 Água San Pellegrino - 250 ml - 22,90
 Água San Pellegrino - 500 ml - 29,90
 Refrigerantes diversos - 350 ml - 9,50
 Refrigerante ks - 250 ml - 8,80
 Ice Tea Leão - 300 ml - 9,80
 Suco de Tomate - 300 ml - 16,90
 Sucos naturais - 350 ml - 14,90
 Suco de uva integral - 250 ml - 21,90
 Mate Leão - 300 ml - 9,80
 Água de coco - 300 ml - 16,90

CHÁS GELADOS 16,90

CHÁ DE ABACAXI
 Abacaxi, gengibre, limão siciliano, erva cidreira

CHÁ INDIANO
 Maça, canela, gengibre, cardamomo, hibisco e limão siciliano

CHÁ MATE
 Mate com espuma de limão

PEÇA NOSSO MENU DE CERVEJAS E VINHOS



CHOPE

Heineken - 280 ml - 16,90

DRINKS DA CASA

APPLE MARTINI, 34

Vodka, nectar de maçã verde, licor de maçã verde

COQUETEL DE FRUTAS, 24
 Frutas da época (sem álcool)

MARTINI DE LICHIA, 36

Vodka, licor, lichia, purê de lichia, hortelã

DRINKS EM JARRA

PARA COMPARTILHAR

SANGRIA, 89

Vinho, conhaque, xarope de açúcar, suco de limão siciliano, maçã vermelha, uva, laranja, abacaxi

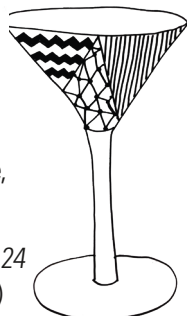
TANGERINE SPRITZ*, 86

Tangerina, abacaxi, morango, licor de tangerina, espumante

CLERICOT, 88

Vinho branco, citrus, conhaque, contreau, maçã verde, tangerina, abacaxi, uva roxa, limão siciliano, hortelã, morango

*SUJEITO A SAZONALIDADE



DRINKS & COCKTAILS

DRY MARTINI, 34

Gin, noilly prat, azeitona

MANHATTAN, 36

Whisky, vermouth rosso, noilly prat, angostura, cereja

NEGRONI, 38

Gin, campari, vermouth rosso, zest de laranja

OLD FASHIONED, 36

Whisky, açúcar, angostura, zest de laranja, limão siciliano

MARGARITA, 36

Tequila, cointreau, suco de limão

BLOODY MARY, 36

Vodka, tempero, suco de limão, suco de tomate, salsaõ

KIR ROYAL, 32

Licor de cassis, espumante, cereja

APEROL SPRITZ, 34

Aperol, espumante, água com gás, laranja

MOJITO, 34

Rum, suco de limão, xarope de açúcar, hortelã, água com gás



DRINKS

por **CHULA BARMAID**
 com preparos de cozinha por
DANIELA FRANÇA PINTO

TODAS AS PRODUÇÕES SÃO
 FEITAS DE FORMA ARTESANAL

RENASCER, 38

Vermute bianco, vermute dry, vinho branco, maçã-verde, folha de manjeriço. Lembrança de um dry martini, fresco, seco, levemente doce

REFLEXÃO, 39

Spritz de vinho rosado, aperitivo de laranja, espumante. Perfume cítrico, levemente amargo. Ideal para o começo da tarde

LA BOHÈME, 39

Gin, suco de lichia, gotas de limão e licor St. Germain. Uma criação exclusiva. Aveludado, delicado, perfeito a toda hora

CARIBE COLADO, 38

Rum envelhecido, xarope de coco queimado artesanal, suco de abacaxi assado no carvão. Revolução de uma piña colada. Notas doces e salgadas

LA MULA ROSA, 38

Gin, suco de limão, flor de hibisco, gengibre. Inspirado no moscow mule. Fresco, divertido e equilibrado

QUISIERA, 36

[QUE TÚ ME QUIERAS]
 Suco de tomate "asado a la brasa", vinho branco, ervas, nosso tempero da casa. Releitura do clássico bloody mary com a essência da nossa parrilla

TANGO DE CAFÉ GELADO, 26

Licor Frangelico, café espresso Cortés, cold brew de café e água de coco. Um doce equilibrado com notas amargas do café

