

POOL

CICCHETTI | APERITIVOS *Starters*

Ostras de Santa Catarina, vinagrete de framboesa (6 unid.) <i>Santa Catarina's oysters, raspberry vinaigrette (6 pieces)</i>	110
Croquetes de feijoada (5 unid.) <i>"Feijoada" croquettes (5 pieces)</i> (4)	98
Blinis com ovas mujol, ikura creme azedo <i>Blinis with mujol roe, ikura sour cream</i> (1,2,6,7)	160
Croquetes caseiros de bacalhau, molho mayo de pimentões defumados (5 unid.) <i>Homemade deep-fried cod fish dumplings, smoked pepper mayo sauce (5 pieces)</i> (1,2,4,6,7)	95
Isclas de peixe, chips de batatas, molho remoulade <i>Breaded fish bites, potato chips, remoulade sauce</i> (1,4,6,7)	120
Pastéis de catupiry com queijo canastra <i>Catupiry and canastra cheese "pastéis"</i> (1,2,4,6)	68

ENTRADAS E SALADAS *Starters and Salads*

Ceviche de peixe, "leche de tigre", manga, batata roxa <i>Fish ceviche, "leche de tigre", mango, red potato</i> (7)	105
Grigliata de frutos do mar (camarão VG. polvo, lula), aspargos, tomates confitados, gremolata cítrica <i>Seafood grigliata (shrimp VG., octopus, squid), asparagus, confit tomatoes, citrus "gremolata"</i> (8)	85
Crudo de atum, abacate, quinoa crocante, ponzu de pimenta de cheiro <i>Tuna crudo, avocado, crispy quinoa, peppered ponzu</i> (4,7,8)	95
Burrata, mix de rúcula, salsa e manjeriço, chips de parma, figo caramelizado, tomate seco, vinagrete de mel nativo <i>Burrata, arugula, parsley, basil, parma ham chips, caramelized figs, dried tomatoes, native honey vinaigrette</i> (2)	130
Steak tartar, chips de batata baroa <i>Steak tartare, Brazilian potato chips</i> (1,4,6,7)	110
Isclas de filé mignon salteados com cebolas roxas e tomates cerejas, molho Madeira <i>Sautéed filet mignon with red onions and cherry tomatoes, Madeira sauce</i> (1,2,3,4,5,6)	120
Poke havaiano, camarão ou salmão <i>Hawaiian poke, shrimps or salmon</i> Shari, edamame, tomate cereja, cebola roxa, nori, gergelim, abacate, alho-poró crispy <i>Shari, edamame, cherry tomato, red onion, nori seaweed, sesame seeds, avocado, crispy leek</i> (4,7,8)	110
Salada Niçoise de atum <i>Tuna Niçoise salad</i> Atum, ovos, alface, vagem, batatas calabresas, tomates, azeitonas pretas <i>Tuna, eggs, lettuce, French beans, new potatoes, tomatoes, black olives</i> (6,7)	108
Salada Caesar <i>Caesar salad</i> Adicionar camarões <i>Add shrimps (1,2,4,6,7,8)</i> Adicionar frango <i>Add chicken (1,2,4,6,7)</i>	68 95 80
Vitello Tonnato <i>Vitello Tonnato</i> (1,2,3,4,5,6,7,8)	112

VEGANO *Vegan*

Poke vegano <i>Vegan poke</i>	97
Tofu, shari, quinoa, nori, shitake, abacate, gergelim, molho shoyu, alho-poró crispy <i>Tofu, shari, quinoa, nori seaweed, shiitake mushrooms, avocado, sesame seeds, soy sauce, crispy leek</i> (4,9)	
Ceviche de lichia com melancia, aji amarillo, chips de batata doce	82
<i>Lychee and watermelon ceviche, aji amarillo, sweet potato chips</i> (9)	
Salada Pérgula <i>Pergula salad</i>	67
Alface romana, rúcula, palmito, avocado, tomate cereja <i>Romaine lettuce, arugula, heart of palm, avocado, cherry tomatoes</i> (9)	
Arancini de arroz selvagem com alho-poró, queijo vegano de castanhas, emulsão trufas negras	95
<i>Wild rice with leek arancini, vegan nuts cheese, black truffle emulsion</i> (1,3,4,5,9)	

SANDUÍCHES *Sandwiches*

Servidos com batatas fritas ou salada verde *Served with French fries or green salad*

Focaccia ao alecrim, muçarela de búfala, prosciutto, rúcula, tomates frescos	92
<i>Rosemary focaccia, buffalo mozzarella, prosciutto, arugula, fresh tomatoes</i> (1,2,4)	
Panuzzo Napoletano	105
Presunto royale, queijo canastra meia cura, molho marinara <i>Royale ham, Half-cured "Canastra" cheese, marinara sauce</i> (1,2,4)	
Club sanduíche <i>Club sandwich</i>	104
Frango grelhado, bacon, ovo, queijo, tomate, alface, maionese <i>Grilled chicken breast, bacon, egg, cheese, tomato, lettuce, mayonnaise</i> (1,2,4,6)	
Hambúrguer do Copa <i>Copa's burger</i>	118
Pão brioche, hambúrguer angus blend, queijo, bacon, molho bbq, picles de pepino, tomate e alface <i>Brioche bun, Angus blend burger, cheese, bacon, bbq sauce, pickled cucumber, tomato and lettuce</i> (1,2,3,4,5,6,7,8)	
Sanduíche de filé <i>Fillet steak sandwich</i>	112
Baguette, filé mignon, cebolas caramelizadas, queijo e mostarda ancienne <i>Baguette, fillet steak, caramelized onions, cheese and wholegrain mustard</i> (1,2,4,5,6)	
Fish búrguer <i>Fish burger</i>	122
Pão brioche, filé de peixe empanado, molho remoulade, alface e cebola roxa <i>Brioche bun, breaded fish fillet, remoulade sauce, lettuce and red onion</i> (1,2,4,6,7)	
Wrap de salmão defumado <i>Smoked salmon wrap</i>	145
Coalhada com aneto, alface americana, tomate, picles de cebola roxa e funcho <i>Dill curd, iceberg lettuce, tomato, pickled red onion and fennel</i> (1,2,4,7)	

- (1) Glúten* *Gluten**
- (2) Leite *Milk*
- (3) Oleaginosas**
*Oilseeds***

- (4) Soja *Soybean*
- (5) Amendoim *Groundnuts*
- (6) Ovo *Egg*

- (7) Peixe *Fish*
- (8) Crustáceo *Crustacean*
- (9) Vegano *Vegan*

* Presente no trigo, centeio, cevada, aveia e suas estirpes hibridizadas.

** Amêndoas, avelãs, castanha-de-caju, castanha-do-pará, macadâmia, nozes, pecãs, pistache, pinoli.

ALÉRGICOS: Informamos que não possuímos uma cozinha específica para manipulação de alimentos livres de alergênicos, portanto, nossos pratos podem conter traços dessas substâncias. Caso possua algum tipo de restrição alimentar, favor informar ao garçom antes de realizar seu pedido. Alergênicos declarados com base na RDC 727/2022 ANVISA e Lei M 6.159/2017.

Nossos restaurantes e bares oferecem produtos sazonais, e sempre que possível, orgânicos (peixe, carne, legumes, laticínios, entre outros) que são, na sua maioria, provenientes de fornecedores locais. Nos esforçamos e nos comprometemos em manter e nutrir comportamentos sustentáveis.

Our commitment toward sustainability is reflected in our product sourcing. Many of our products (including our fish, meats, produce, dairies) come from local suppliers.

Our coffee and tea are green certified and come from fair trade partnerships.

Será acrescentado a todos os valores 10% referente à taxa de serviço. "Se beber, não dirija". A 10% service charge will be added to all prices. "If you drink, do not drive". É proibida a venda, oferta, entrega e permissão de consumo de bebida alcoólica, ainda que gratuitamente, aos menores de 18 (dezoito) anos. Lei 6153 de 05 de janeiro de 2012 e artigo 243 da Lei Federal 8069 de 13 de julho de 1990. Fiscalização Sanitária do Município do Rio de Janeiro - Tel.: 1746.

Comissão de Defesa do Consumidor Tel: 0800 285 2121 - Procon - Tel: 151 - Av. Rio Branco, 25 - Centro - Rio de Janeiro - RJ.