



# ALCÓOLICOS

## COQUETÉIS

<b>Collins OnlyFans</b> Gin, Aperol, calda de maracujá com baunilha e espumante.	R\$ 37
<b>Close Friends</b> Rum, calda de abacaxi, limão, aperol e espumante.	R\$ 35
<b>Caju Club</b> Redução de caju com cachaça, rapadura, limão e espumante	R\$ 36
<b>Michelada</b> Molho inglês, molho maggi, wüze tabasco, mix sal, pimenta, limão, pickles de pepino, corona normal ou zero	R\$ 37

## CERVEJAS

Spaten (Long Neck)	R\$ 18
Stella Artois (Long Neck)	R\$ 13
Stella Artois gold (Long Neck)	R\$ 14
Corona normal ou zero (Long Neck)	R\$ 14

## COQUETÉIS CLÁSSICOS

<b>Fitzgerald</b> Gin, suco de limão, xarope de açúcar e bitter	R\$ 37	<b>Espresso Martini</b> Vodka, licor de café, espresso e xarope de açúcar	R\$ 37
<b>Aperol Spritz</b> Aperol e espumante brut	R\$ 37	<b>Mark Twain</b> Whisky, suco de limão, bitter e xarope de açúcar	R\$ 37
<b>Margatira</b> Tequila, suco de limão, triple sec e xarope de açúcar	R\$ 37	<b>Basil Smash</b> Gin, suco de limão, manjeriçao fresco e xarope de açúcar	R\$ 37

## CAIPIRINHAS

<b>Verde Oliva</b> Uva verde, limão, manjeriçao e açúcar, mel ou rapadura	<b>Cachaça</b> R\$ 28	<b>Vodka</b> R\$ 32	<b>Sake</b> R\$ 32
<b>Maré</b> Abacaxi, coco, hortelã, limão e açúcar, mel ou rapadura	<b>Cachaça</b> R\$ 28	<b>Vodka</b> R\$ 32	<b>Sake</b> R\$ 32
<b>Brisa</b> Abacaxi, morango, gengibre, hortelã, limão e açúcar, mel ou rapadura	<b>Cachaça</b> R\$ 28	<b>Vodka</b> R\$ 32	<b>Sake</b> R\$ 32
<b>Solar</b> Três tipos de limão, tangerina e açúcar, mel ou rapadura	<b>Cachaça</b> R\$ 28	<b>Vodka</b> R\$ 32	<b>Sake</b> R\$ 32



# NÃO ALCÓOLICOS

## MOCKTAILS (NÃO ALCÓOLICO)

**Brasa** R\$ 36  
Redução de abacaxi tostado, água de coco, limão e flor de sal.

**Âmbar** R\$ 38  
Chá Earl Grey, caramelo, laranja, limão e flor de sal

## BEBIDAS NÃO ALCÓOLICAS

Coca Cola Normal ou Zero - lata R\$ 7

Guaraná Normal ou Zero - lata R\$ 7

Gatorade R\$ 11

Água normal R\$ 6

## SMOOTHIES

**Nesquik**  
Morango, banana, baunilha, leite ninho, açúcar ou mel

**Manguito**  
Manga, banana, cúrcuma, açúcar ou mel,

**Coco Crush**  
Coco, maracujá, banana, açúcar ou mel

**Açaí Rush**  
Açaí, banana, abacaxi, açúcar ou mel,

Água de coco Leite de Aveia Whey Protein

R\$ 26 R\$ 26 R\$ 26

R\$ 26 R\$ 26 R\$ 26

R\$ 26 R\$ 26 R\$ 26

R\$ 26 R\$ 26 R\$ 26



## **Cardápio Almar Beach Bar**

### ***Começos***

#### **Oriente Al Mar – R\$ 66,00**

(serve 2 pessoas )

Mini pão pita , servido com: Tomate cereja confitados , creme de queijo feta, baba ghanoush e hommus .

#### **Batatas noisete do Oriente – R\$ 32,00**

Batatas assadas crocantes com especiarias e aioli de páprica

#### **Rolinho Vietnamita– R\$ 35,00**

Rolinho de folha de arroz, recheado com camarão e legumes, servido com molho de amendoim ou ponzu da casa.

#### ***Samosas – R\$ 38,00***

Pastel indiano assado recheado de carne ou frango com tempero de curry ao estilo indiano com aioli de páprica.

### ***Dakos***

Uma bruschetta grega que consiste em um pão de fermentação natural com cobertura variadas:

#### **Tomate Assado – R\$ 36,00**

Tomate confitado com ervas e queijo de cabra.

#### **Queijo azul e Mel – R\$ 36,00**

Queijo azul, mel, alecrim e nozes caramelizadas.

## ***Saladas***

### **Salada Mediterrânea da Casa – R\$ 42,00**

mix de folhas , queijo feta, pepino japonês, tomate Sweet grape, azeitona preta e “tzatzik”, molho grego , feito a base de iogurte natural, pepino e um toque refrescante de hortelã.

### **Tabule de Quinoa com Folhas da Horta – R\$ 40,00.**

Prato tradicional da culinária árabe com um toque saudável, onde o trigo é substituído por grãos de quinoa, resultando em uma opção mais leve, nutritiva e saborosa.

### **Capresi Almar – R\$ 42,00**

O clássico italiano com um toque grego. Folhas crocantes, muçarela de búfala, tomate Sweet grape e azeitonas pretas.

## ***Bowls & pratos e wraps***

### **Bowl de Salmão – R\$ 55,00**

Cubos de salmão com arroz, tomate Sweet, avocado, cenoura e molho cremoso de iogurte e pepino.

### **Souvlaki de Kafta – R\$ 38,00**

Trio de mini-kafta, com vinagrete de abacaxi e hortelã e coalhada seca acompanhado de pão pita.

### **Souvlaki de frango – R\$ 36,00**

Trio de kafta de frango, vinagrete de abacaxi, molho cremoso de tahini acompanhado de pão pita .

### **Teppan de salmão – R\$ 60,00**

Salmão grelhado, fios de legumes e gohan.

### **Wrap de kafta com Tahine – R\$ 42,00**

Kafta, salada de folhas, coalhada seca, pepino e cebola roxa

**Wrap de Filé Mignon – R\$ 49,90**

Filé grelhado, rúcula, coalhada seca, creme de hortelã.

**Wrap Mediterrâneo – R\$ 40,00**

Berinjela e abobrinha grelhadas, shimeji, salada de folhas, tomate confit, coalhada vegana.

**Wrap de Frango com *Tzatziki* – R\$ 42,00**

Frango grelhado, salada de folhas, cenora, cebola roxa emolho cremoso de iogurte e pepino.