



# ALMAR

---

## BEACH BAR

# ALCÓOLICOS

### COQUETÉIS

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

### CERVEJAS

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

### COQUETÉIS CLÁSSICOS

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

### CAIPIRINHAS

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



# NÃO ALCÓOLICOS

## MOCKTAILS (NÃO ALCOÓLICO)

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 Quinua com Folhas da Horta – R\$ 40,00.**

Prato tradicional da culinária árabe com um toque saudável, onde o trigo é substituído por grãos de quinua, 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, toma te Sweet, abacate, 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, cenoura, cebola roxa emolho cremoso de iogurte e pepino.