

"Bem vindo ao Brota, nosso cardápio foi pensado para você experimentar diversos sabores. Escolha uma, duas ou três comidinhas, peça uma de cada vez ou tudo ao mesmo tempo, para todo mundo comer junto, ou para se deliciar sozinho. Divirta-se!"

/ COMIDAS

- Abóbora assada, granola salgada e creme de castanha** $\vee g$ 36
Abóbora assada levemente picante, com creme de castanha de caju e crocante de sementes
- Salada morna de legumes verdes, \vee tomate confit e creme de alho assado** 42
Sauté de legumes verdes crocantes, tomate confit, espinafre e creme de alho assado
- Casquinha de palmito pupunha** 38
Palmito pupunha assado e creme de palmito gratinado
- Burrata Nº2** g 74
A segunda receita de burrata do Brota, sob azeite quente com cebolas e alho assado, raspas de limão siciliano, alho torrado e manjerição. Acompanha baguete e torradinhas
- Risone com cogumelos** g 58
Massinha em formato de arroz, molho cremoso de cogumelos, tempura de couve
Opção vegana com creme de castanha e levedura
- Curry Thai** $\vee g$ 72
Nosso maior clássico e amado curry de legumes crocantes e cogumelos com pasta de curry feita na casa, leite de coco, acompanhado de arroz basmati e farofa de gergelim
- Tofunat com salada oriental** \vee 32
Tofu orgânico grelhado com salpicão de verduras em sunomono e amendoim
- Shawarma de cogumelos** $\vee g$ 56
Mix de cogumelos, saladinha com pickles de legumes e molho de tahine e pão folha
- Noodles** $\vee g$ 58
Massa longa com molho oriental, pickles de legumes, espinafre, cogumelos frescos e farelo picante de amendoim
- Salpicão de verduras** \vee 38
Com maionese de curry, chutney de manga e crocante de batatas
- Meu xodó** 46
Salada de arroz cateto com azeite de ervas, queijo de cabra, rúcula, abóbora assada e relish de cebola roxa
- Feijão branco à putanesca** $\vee g$ 42
Creme de feijão branco, molho picante de tomate, azeitonas e alcaparras, servido com pão de alho

BELISCOS //

- Hommus** $\vee g$ 32
Pasta de grão de bico com tahine, azeite de ervas, cebola frita e torradas de pão pita
- Brotinhas** 34
Dupla dos nossos clássicos bolinhos fritos de arroz integral. Recheio de tomate, pesto e azeitonas e/ou wasabi com chutney de manga.
Opção vegana: sem queijo e ovo
- Falafel Rosa** \vee 28
Nossa dupla de bolinhos de grão de bico com beterraba e especiarias vem com creme azedo, harissa e pickles
- Bolinhos de feijão mexicanos** $\vee g$ 38
Croquetes de feijão vermelho, pico de gallo, creme azedo e abacate (04 unidades).
- Bolinho de abobrinha com queijo de cabra** g 36
Porção de bolinhos gregos de abobrinha, boursin de cabra e hortelã (04 unidades).

"PLATÔ" DO BROTA

- Prato de degustação de acepipes servido com tortilhas e chips de raízes** \vee 84
Chili Vegano
Creme azedo com pico de gallo
Creme de abacate com salsa de legumes
Quiabinho indiano
Cogumelos marinados
Dip de beterraba com tahine

/// DOCES

- Tapioca cremosa, maracujá e paçoca** \vee 32
Doce de tapioca e leite de coco, calda de maracujá e farelo de paçoca
- Crumble de maçã** $\vee g$ 34
Maçãs grelhadas, passas ao rum, caramelo e crumble de sementes e castanha do Pará servido com sorvete de leite de aveia
- Terrine de chocolate e chantilly de café** g 36
Terrine de chocolate amargo, chantilly de café e chocolate branco e biscoito de especiarias
- Romeu e Julieta** g 34
Compota de goiaba artesanal, espuma de queijo canastra e farofinha crocante de mascavo

///// CLÁSSICOS

Bloody Mary - Vodka , suco de tomate, molho inglês vegano, limão tahiti e pimenta tajin	40
Cosmopolitan - Vodka, cranberry, triple sec e siciliano	38
Gin Tônica (nacional/importado)	36/40
Basil Smash - Gin, limão siciliano, açúcar e manjeriço	34
Fitzgerald - Gin, limão siciliano, xarope de açúcar e Angostura bitter	34
Dry Martini - Gin e Vermute Seco (nacional/importado)	36/40
Negroni - Gin, Vermute rosso e Campari	36
Aviation - Gin, Luxardo, creme de violeta, limão siciliano e cereja marrasquino	40
Clericot - Limoncello, redução de manga, maracujá e cumaru feito na casa, espumante brut e frutas da estação	48
Mojito - Rum, limão tahiti, açúcar, hortelã e água com gás	36
Margarita - Tequila prata, Cointreau e limão tahiti	34
El Diablo - Tequila reposado, cassis, limão tahiti e ginger ale	36
Old Fashioned - Bourbon, açúcar e Angostura bitter	36
Boulevardier - Bourbon, Campari e vermute rosso.	36
Penicillin - Scotch whisky, whisky defumado, gengibre, limão siciliano, xarope de mel e bala de gengibre da casa	36
Rabo de Galo - Cachaça e Cynar	34
Caipirinha	32
Caipivodka (nacional/importado)	32/38

////////// SPRITZ

Aperol Spritz	34
Rosato Spritz	34
Tangerina Spritz	34
Limoncello Spritz	34

DRINKS AUTORAIS /////

Nº 01 - Gin, cordial de abacaxi, vermute seco, água de coco e bitter de laranja	34
Nº 06 - Tequila, purê de manga com curry limão tahiti, bitter de laranja	34
Nº 07 - Bourbon, xarope de rapadura com canela, mate, limão tahiti, Angostura bitter	36
Nº 08 - Bourbon, maracujá, caramelo c/ flor de sal, Aperol e angostura bitter	36
Nº 09 - Cachaça envelhecida, limão tahiti, calda de goiaba. Angostura bitter top up espumante, finalizado com telha de pamesão	36
Nº 12 - Cachaça, acerola com manjeriço, açúcar e siciliano	36
Nº 13 - Rum carta blanca, xarope de frutas vermelhas, limão siciliano e espuma de ginger ale.	38
Nº 14 - Vodka, siciliano, limoncello, açúcar e hortelã	36
Nº 15 - Gin, purê de pêra, siciliano Angostura orange, perfume de baunilha	38
Nº 16 - Cachaça, Martini dry, schrub de carambola, siciliano e coentro	36

CERVEJAS //////////

Stella Artois	16
Stella Pure Gold	16
Heineken	16
Heineken 00	16
Artesanal (600ml) - Roter Ipa, Apa, Weiss e Lager	32

Nossos vinhos foram escolhidos pensando no cardápio e na harmonização com a culinária vegetarianana. Apostamos nos brancos estruturados, nos rosés, claretos e tintos de corpo leve. Tim tim!

ESPUMANTES, BRANCOS, ROSÉS, CLARETES E LARANJAS



Folklore Pet Nat Bodega Cerro Chapeu Castel Pujol Uruguai Espumante natural, leve e refrescante.	240
Cave Geisse nature Espumante Família Geisse Pinto Bandeira Serra Gaúcha Brasil 70% chardonnay 30% pinot noir . Método tradicional	180
Bee Famous Chardonnay Orgânico do Languedoc França 100% Chardonnay Fresco, frutado e bem estruturado	180
Pleno Peverella Serra Gaúcha Brasil Um branco que resgata a uva Peverella nas mãos da primeira enóloga Brasileira a capitanear a própria vinícola.	140
Vestal Vinhos da Rua do Urtigão Brasil Vinho natural Surlie de fermentação espontânea, ficou sobre as borras finas (Surlies) por 6 meses. Não clarificado nem filtrado. Complexo e untuoso na boca	200
Astros Leve, aromático e frutado remete a lichia e goiaba. Boca redonda e untuosa. Um rosé de prazer!	180
Arya Vinhos da Rua do Urtigão Brasil Clarete untuoso de Pinot Noir. Fermentação com leveduras indígenas estabilizado naturalmente e não filtrado.	200
Destino Bodega La Rural Mendoza Argentina Malbec Rosé	120
Gradiva Vinhos da Rua do Urtigão Brasil Natural Laranja, uva Chardonnay de cor ambar com estrutura e complexidade aromática especial.	200

//////////TINTOS

Bee famous Merlot Domaine de la Patience, França. Merlot varietal orgânico. Sabor de fruta madura e um toque de balsâmico, todo mundo ama!	160
Tretas João Tavares de Piña. Dão Portugal. Uvas: Jaen e Touriga Nacional . João é conhecido por promover vinhos naturais. Não usa produto sintético ou herbicida, nem agentes de filtragem ou colagem na adegas.	140
Trumpeter Rutini Wines Uco Valley Mendoza Argentina. Pinot Noir.	170

TAÇAS //////////

Nossa seleção de vinhos, branco, rosé, tinto e espumante em taças 36

//////////SOFTS

Chá de Hibisco Com gengibre e capim limão	12
Mate da Casa (com limão ou maracujá)	12
Pink lemonade Xarope de frutas vermelhas com pimenta da Jamaica, xarope de cranberry, limão e água	16
Mocktail Clássicos sem álcool - perguntar a disponibilidade	26
Suco de tomate temperado	18
Suco de fruta do dia	16
Refrigerantes	8
Água com ou sem gás	8
Café Espresso P/G	8/12
Macchiato P/G	8/12
Latte P/G	8/12
Chá	10