


# CASA NOMADE

## ENTRADAS

*Starters*

- POLVO E CAMARÃO AO PIL PIL** R\$40  
|ALHO, PIMENTA CALABRESA E VINHO BRANCO|  
OCTOPUS AND SHRIMP PIL PIL   
|GARLIC, CALABRESA PEPPER AND WHITE WINE|
- BATATA FRITA** R\$18  
FRENCH FRIES
- MACAXEIRA FRITA** R\$18  
FRIED CASSAVA
- BOLINHAS QUEIJO | CARNE DE SOL | CAMARÃO** R\$20  
CHEESE, DRYMEAT OR SHRIMP BALLS

## PRINCIPAIS

*Dinner*



- FILÉ DE ATUM COM VEGETAIS ASSADOS** | Cuzcuz e salada R\$55  
TUNA STEAK WITH ROASTED VEGETABLES | CUZCUZ AND SALAD
- LAGOSTA ASSADA NA BRASA** | Molho agri-doce picante e salada R\$85  
GRILLED LOBSTERS | SWEET AND SOUR SAUCE AND SALAD
- ROBALO GRELHADO COM VEGETAIS ASSADOS** | Arroz e salada R\$60  
ROBALO FISH WITH ROASTED VEGETABLES | RICE AND SALAD
- FILÉ MIGNON COM BATATAS RÚSTICAS** | Arroz, cebola caramelizada e salada R\$55  
FILE MIGNON WITH RUSTIC POTATOES | RICE, CARAMELIZED ONIONS AND SALAD
- HAMBÚRGUER CASEIRO NA BRASA** | queijo, bacon, alface, tomate, picles, cebola R\$35  
caramelizada, maionese da casa  
GRILLED HOMEMADE BURGER |CHEESE, BACON, R\$40  
LETTUCE, TOMATO, PICLES, CARAMELIZED ONIONS, HOUSE MAYONAISE| + batata frita

## PIZZA

*churrasqueira / on the grill*

- MARGARITA** R\$45  
|TOMATE E MANJERICÃO|  
TOMATOES AND BASIL
- BACON E CEBOLA** R\$48  
BACON AND ONION
- ALFACE AO MOLHO** R\$48  
**AIOLI**  
LETTUCE ON AIOLI SAUCE
- POLVO**  R\$55  
OCTOPUS
- CAMARÃO**  R\$55  
SHRIMP
- ATUM** R\$50  
TUNA



## SOBREMESAS

*Dessert*

CONSULTE COM UM DE NOSSOS GARÇONS!



# BEBIDAS

*Drinks*

CAIPIRINHA	Ypióca ouro, açúcar e limão (ou fruta a escolha)	R\$12
CAIPIROSKA	Smirnoff, açúcar e limão (ou fruta a escolha)	R\$14
CAIPIMALIBU	Rum Malibu, açúcar e limão (ou fruta a escolha)	R\$18
CUBA LIBRE	Rum Bacardi, limão e coca cola	R\$16
MOJITO	Rum Bacardi, limão, açúcar, hortelã e água com gás	R\$20
MOJITO ILHA	Rum bacardi, limão, abacaxi, açúcar, gengibre, hortelã e água com gás	R\$22
LAGOA AZUL	Smirnoff, curaçau blue, limão, hortelã e sprite	R\$20
GIN TONIC	Gin Bombay/Tanqueray, limão e tônica	R\$22
PIÑA COLADA	Rum Bacardi, abacaxi, leite de coco e açúcar	R\$18
MARGATIRA	Tequila Jose Cuervo, Gin Cointreau, sumo de limão, açúcar e borda de sal	R\$20
CAMPARI	Campari com suco de laranja ou tônica	R\$16

## CERVEJA

*Beer*



### ARTESANAL CERVEJARIA 5 ELEMENTOS - 340ML

I.P.A. - Indian Pale Ale	R\$15
A.P.A. - American Pale Ale	R\$15

### LONGNECK

BOHEMIA	R\$8
HEINEKEN   STELLA	R\$10
CORONA	R\$12

### 600ML

BOHEMIA	R\$14
ORIGINAL	R\$16
SERRA MALTE	R\$18

## SHOTS

*Shots*

TEQUILA ORO	R\$12
JÄGERMEISTER	R\$15
CACHAÇA	R\$5
[MEL & LIMÃO]	

## WHISKY

*Whiskey*

JACK DANNIELS	R\$25
OLD PARR	R\$25



## VINHO

*Wine*

### CONCHA Y TORO - RESERVADO

CABERNET SAUVIGNON		Garrafa	R\$70
SAUVIGNON BLANC			R\$70

### CASILLERO DEL DIABLO

SAUVIGNON BLANC		R\$90
SHYRAZ		R\$90

### ALAMOS

MALBEC		R\$120
CHARDONAY		R\$120

## SEM ALCOOL

*Soft drinks*

SUCO (500ML)	R\$12
JARRA SUCO (1L)	R\$22
SUCO DE AÇAÍ	R\$16
REFRIGERANTES	R\$5
ÁGUA / COM GÁS	R\$4
ÁGUA 1,5L	R\$6
COCO VERDE	R\$5
AÇAÍ NA TIGELA	R\$20