

## BOCA DE OURO

@ale\_pjrx  
@barbocadeouro

## Coquetéis

Cortiço <i>Cachaça, Orgeat de Castanha de Caju, Limão Tahiti e Angostura</i>	36
Heart of Glass <i>Rum e Limão Tahiti clarificados em Leite de Coco e Iogurte</i>	36
Public Enemy #1 <i>Gin infusionado com Coentro, Cordial de Vinho Chardonnay e Club Soda</i>	36
Macunaíma <i>Cachaça, Fernet Branca e Limão Tahiti</i>	29
Milestones <i>Bourbon, Redução de Cerveja Porter e Licor de Café</i>	38
Lovers Rock <i>Rum, Amaro, Jerez Fino e Fernet</i>	38
Canto de Ossanha <i>Cachaça, Amaro, Vermouth Seco e Absinto</i>	36

BOCA DE OURO

Grog <i>Rum, Limão Tahiti e Angostura</i>	38	Jungle Bird <i>Rum, Abacaxi, Limão Tahiti e Campari</i>	38
Industry Sour <i>Fernet, Licor Herbal e Limão Tahiti</i>	36	Pegu Club <i>Gin, Licor de Laranja, Limão Siciliano, Bitter de Laranja e Angostura</i>	36
Birds n' Bees <i>Gin, Limão Siciliano, Vermouth Tinto, Mel e Fernet</i>	36	Amaroni #2 <i>Gin, Amaro e Campari</i>	36
Coronation <i>Jerez Fino, Vermouth Seco, Bitter de Laranja e Licor Maraschino</i>	38	Bijou <i>Gin, Licor Herbal, Vermouth Tinto e Bitter de Laranja</i>	36
The Expedition! <i>Rum Spiced, Rum Envelhecido, Bourbon, Licor de Café, Mel, Limão Tahiti e Angostura</i>	38	Old Hickory <i>Vermouth Tinto, Vermouth Seco, Bitter de Laranja e Peychaud's</i>	36
Apothecary (Criado por Kennedy Nascimento) <i>Cachaça, Limão Tahiti, Gengibre e Mel</i>	36	.....	
Uai Tai (Criado por Tony Harion) <i>Cachaça, Rum Envelhecido, Orgeat de Castanha de Caju, Licor de Laranja e Limão Tahiti</i>	36	Dry Martini, Negroni, Fitzgerald, Penicillin, Cosmopolitan, Mark Twain etc.	
Rabo de Galo <i>Cachaça, Vermouth Tinto e Cynar</i>	36	<b>Sem Álcool</b>	<b>Cervejas</b>
Paper Plane <i>Bourbon, Aperol, Amaro e Limão Siciliano</i>	38	Spiced Ginger Ale      21	Beck's      16
Black Sabbath <i>Scotch, Amaro, Absinto e Bitter de Laranja</i>	38	Switchel de Chá Verde com Mel      21	Goose Island Session IPA      25