

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

BELISCOS /

Hommus √	28
Pasta de grão de bico com tahine, azeite de ervas, cebola frita e torradas de pão pita	
Pão com "manteiga" √	18
Baguete crocante quentinha servida com uma quenelle de "manteiga" com o vegetal do dia.	
Brotinhas	28
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.	
Bolinhos de baroa e vagem √	26
Dupla de bolinhos indianos fritos e picantes de batata baroa e vagem, servidos com chutney de tamarindo	
Falafel Rosa √	24
Nossa dupla de falafel é de beterraba e vem com creme azedo, harissa e pickles	

"PLATÔ" DO BROTA

Prato de degustação de acepipes servido com torradinhas	80
Ricota de cabra e tomate confit com harissa. Quiabinho indiano √ Pasta de abóbora moranga √ Homus com cogumelo marinado √ Caponata da minha mãe √	

// PARA COMER JUNTO

Berinjela crocante com saladinha de tomate e ricota de cabra	45
Berinjela empanada servida sobre creme de queijo de cabra e saladinha de tomates, folhas de rúcula e manjeriço	
Tofunat com salada oriental √	32
Tofu orgânico grelhado com salpicão de verduras em sunomono e amendoim	
Chilli do BROTA √	42
Chilli de feijão vermelho, salsa fresca, creme azedo e tortilhas de milho crioulo	

/// PARA COMER JUNTO

Shawarma de cogumelos √	56
Mix de cogumelos, saladinha com pickles de legumes e molho de tahine em pão folha	
Abóbora assada, granola salgada e creme de castanha √	36
Abóbora assada levemente picante, com creme de castanha do caju e crocante de semente	
Salada morna de legumes verdes, tomate confit e creme de alho assado √	42
Sauté de legumes verdes crocantes, tomate confit, espinafre e creme de alho assado	
Polenta de milho crioulo e abobrinha	52
Polenta, parmesão, abobrinha grelhada, pesto, alho poró e castanhas do Pará. Opção vegana sem parmesão.	
Burrata Nº2	74
A segunda receita de burrata do Brota sob azeite quente com cebolas e alho assado, raspas de limão siciliano, alho torrado, manjeriço e alcaparra	
Risone com cogumelos	58
Massinha em formato de arroz, molho cremoso de cogumelos, tempura de couve	
Curry Thai √	72
Nosso maior clássico e amado curry de legumes, acompanhado de arroz basmati e farofa de gergelim	

DOCES ////

Tapioca cremosa, maracujá e paçoca √	26
Doce de tapioca e leite de coco, calda de maracujá e farelo de paçoca	
Crumble de maçã √	28
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	32
Terrine de chocolate amargo, chantilly de café e chocolate branco	
Romeu e Julieta	28
Compota de goiaba, espuma de queijo canastra e farofinha crocante de mascavo e castanha	

///// DRINKS AUTORAIS

Nº 01 - Gin, cordial de abacaxi, vermute seco e água de coco e bitter de laranja	34
Nº 02 - Gin com maceração de fava de baunilha do cerrado, hibisco, açúcar mascavo, limão siciliano, bitter de coco com cacau e clara de ovo	36
Nº 03 - Vodka com maceração de cardamomo, suco de pepino e hortelã, água com gás	32
Nº 04 - Rum carta blanca, cordial de amora, vermute rosso e Campari.	34
Nº 05 - Rum carta Blanca , suco de grapefruit, orgeat , Vermute Rosso, bitter de coco com cacau e clara de ovo	36
Nº 06 - Tequila, pure de manga com curry limão tahiti, bitter de laranja	34
Nº 07 - Bourbon, xarope de rapadura com canela, mate, limão galego, Angostura bitter	36
Nº 08 - Bourbon, maracujá, caramelo c/ flor de sal, Aperol e angostura bitter	36
Nº 09 - Cachaça 7 engenhos cerejeira, limão galego, goiabada. Angostura bitter top up espumante	36

CLÁSSICOS /////

Bloody Mary - Vodka , suco de tomate da casa, molho inglês vegano, limão tahiti e pimenta	36
Mojito - Rum, limão tahiti, açúcar, hortelã e água com gás	36
Aperol Spritz - Espumante Brut, Aperol e água com gás	34
Gin Tônica - Gin e água tônica (nacional/importado)	36/40
Fitzgerald - Gin, limão siciliano, xarope de açúcar e Angostura bitter	34
Dry Martini - Gin e Vermute Seco (nacional/importado)	36/40

CLÁSSICOS /////

Negroni - Gin, vermute rosso e Campari	36
Old Fashioned - Bourbon, xarope de açúcar, Angostura bitter e água c/ gás	36
Rabo de Galo - Cachaça e Cynar	34
Boulevardier - Bourbon, Campari e vermute rosso	36
Penincillin - Scotch whisky, whisky defumado gengibre, limão siciliano e xarope de mel	36
Aviation - Gin, Luxardo, creme de violeta e limão siciliano	36
Margarita - Tequila prata, coimbrau e limão tahiti	34
Caipirinha	32
Caipivodka (nacional/importado)	32/38

///// DOSES

Licores:	
Licor 43	24
Amaretto	26
Lemoncello	26
Whiskys:	
Jack Daniel's	22
Jim Beam White	28
Jim Beam Black	34
Bulleit	32
JW Red Label	28
Dewars 12	25
Chivas	25
The Glenlivet	36
Cachaças:	18
Magnifica Prata	
7 Engenhos Cerejeira	
Arborea Carvalho ou Amburana	

CERVEJAS /////

Cerveja Stella	12
Heineken	12
Artesanal (600ml)	26

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

//////////

ESPUMANTES, BRANCOS, ROSÉS, CLARETES E LARANJAS

Folklore Pet Nat Bodega Cerro Chapeu Castel Pujol Uruguai Borbulhante natural, leve e refrescante.	240
Cave Geisse nature Família Geisse Pinto Bandeira Serra Gaúcha Brasil 70% chardonnay 30% pinot noir . Método tradicional	180
Bee Famous Chardonnay Organico do Languedoc França 100% Chardonnay Fresco, frutado e bem estruturado	180
Laxés Blanc Côtes de Gascogne França Um branco com notas de frutas cítricas e flores, fresco, redondo e equilibrado Uvas: Colombard, Sauvignon e Ugni Blanc	160
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
La Chapelle Domaine d'Ástros Um delicioso rosé da Provence. Uvas: Grenache, Calladoc Cinsault, Cabernet Sauvignon	140
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

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 adega.	140
Trumpeter Rutini Wines Uco Valley Mendoza Argentina. Pinot Noir.	170

//////////TAÇAS

Espumante, branco, rosé e tinto	36
---------------------------------	----

SOFTS //////////

Chá de Hibisco Com gengibre e capim limão	12
Mate da Casa Mate caseiro feito com maracujá	12
Suco de tomate temperado	18
Suco de fruta do dia	16
Refrigerantes	8
Mamba Water Água com ou sem gás	8
Baer Mate	12
Café Espresso	8
Machiato	12
Chá	8