

"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

<b>Hommus</b> √	32
Pasta de grão de bico com tahine, azeite de ervas, cebola frita e torradas de pão pita	
<b>Caponata de berinjela</b>	48
Caponata quente de berinjela sobre ricota de cabra e rúcula selvagem e torradas de pão pita	
<b>Salada morna de legumes verdes, √</b>	42
<b>tomate confit e creme de alho assado</b>	
Sauté de legumes verdes crocantes, tomate confit, espinafre e creme de alho assado	
<b>Casquinha de palmito pupunha</b>	38
Palmito pupunha assado e creme de palmito gratinado	
<b>Burrata Nº2</b> g	74
A segunda receita de burrata do Brota, sob azeite quente com cebolas e alho assado, raspas de limão siciliano, alho torrado e manjeriço. Acompanha baguete e torradinhas	
<b>Risone com cogumelos</b> g	58
Massinha em formato de arroz, molho cremoso de cogumelos, tempura de couve <i>Opção vegana com creme de castanha e levedura</i>	
<b>Curry Thai</b> √ 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	
<b>Tofunat com salada oriental</b> √	32
Tofu orgânico grelhado com salpicão de verduras em sunomono e amendoim	
<b>Noodles</b> √ g	58
Massa longa com molho oriental, picles de legumes, espinafre, cogumelos frescos e farelo picante de amendoim	
<b>Salpicão de verduras</b> √	38
Com maionese de curry, chutney de manga e crocante de batatas	
<b>Feijão branco à putanesca</b> √ g	42
Creme de feijão branco, molho picante de tomate, azeitonas e alcaparras, servido com pão de alho	

## BELISCOS //

<b>Brotinhas</b>	34
Dupla dos nossos clássicos bolinhos fritos de arroz integral. Recheio de tomate, pesto e azeitonas e/ou wasabi com chutney de manga. <i>Opção vegana: sem queijo e ovo</i>	
<b>Falafel Rosa</b> √	28
Dupla de bolinhos de grão de bico com beterraba e especiarias	
<b>Bolinhos de feijão mexicanos</b> √ g	38
Croquetes de feijão vermelho, pico de gallo, creme azedo e abacate (04 unidades).	
<b>Bolinho de abobrinha com queijo de cabra</b> g	36
Porção de bolinhos gregos de abobrinha, boursin de cabra e hortelã (04 unidades).	

## "PLATÔ" DO BROTA

Prato de degustação com Chili Vegano, creme azedo com pico de gallo, creme de abacate com salsa de legumes, quiabinho indiano, cogumelos marinados e dip de beterraba com tahine √	84
--	----

## /// DOCES

<b>Tapioca cremosa, maracujá e paçoca</b>	32
Doce de tapioca e leite de coco, calda de maracujá e farelo de paçoca √	
<b>Crumble de maçã</b> √ g	34
Maçãs grelhadas, passas ao rum, caramelo e crumble de sementes e castanha do Pará servido com sorvete de leite de aveia	
<b>Terrine de chocolate e chantilly de café</b> g	36
Terrine de chocolate amargo, chantilly de café e chocolate branco e biscoito de especiarias	
<b>Romeu e Julieta</b> g	34
Compota de goiaba artesanal, espuma de queijo canastra e farofinha crocante de mascavo	
<b>Panquecas de chocolate</b> √ g	36
compota de cupuaçu, calda de chocolate e farelo de cacau	

**A L M O Ç O**  
Ter - sex / 12h - 16h

Menu executivo: entrada + especial do dia ou especial do dia + drink ou mocktail -79,00

## ///// CLÁSSICOS

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

## ////////// SPRITZ

<b>Aperol Spritz</b>	34
<b>Rosato Spritz</b>	34
<b>Tangerina Spritz</b>	34
<b>Limoncello Spritz</b>	34

## DRINKS AUTORAIS /////

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

## CERVEJAS //////////

<b>Stella Artois</b>	16
<b>Stella Pure Gold</b>	16
<b>Heineken</b>	16
<b>Heineken 00</b>	16
<b>Artesanal (600ml)</b> - 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, claretes e tintos de corpo leve. Tim tim!

## ESPUMANTES, BRANCOS, ROSÉS, CLARETES E LARANJAS



**Adolfo Lona Brut** espumante brut branco 150  
Bento Gonçalves RS Brasil

**Folklore Pet Nat** Bodega Cerro Chapeu 240  
Castel Pujol Uruguai  
Espumante natural, leve e refrescante.

**Bee Famous Chardonnay** Orgânico do 180  
Languedoc França 100% Chardonnay  
Fresco, frutado e bem estruturado

**Pleno Peverella** Serra Gaúcha Brasil 140  
Um branco que resgata a uva Peverella nas  
mãos da primeira enóloga Brasileira a  
capitanear a própria vinícola.

**Vestal** Vinhos da Rua do Urtigão Brasil 200  
Vinho natural Surlie de fermentação  
espontânea, ficou sobre as borras finas  
(Surlies) por 6 meses. Não clarificado nem  
filtrado. Complexo e untuoso na boca

**Astros** 180  
Leve, aromático e frutado remete a lichia e  
goiaba. Boca redonda e untuosa. Um rosé  
de prazer!

**Destino** Bodega La Rural Mendoza 120  
Argentina Malbec Rosé

**Gradiva** Vinhos da Rua do Urtigão Brasil 200  
Natural Laranja, uva Chardonnay de cor  
ambar com estrutura e complexidade  
aromática especial.

## //////////TINTOS

**Bee famous** Merlot Domaine de la 160  
Patience, França.  
Merlot varietal orgânico. Sabor de fruta  
madura e um toque de balsâmico, todo  
mundo ama!

**Tretas** João Tavares de Piña. Dão 140  
Portugal. Uvas: Jaen e Touriga  
Nacional. Não usa produto sintético ou  
herbicida, nem agentes de filtragem ou  
colagem na adega.

**Trumpeter** Rutini Wines Uco Valley 170  
Mendoza Argentina.  
Pinot Noir.

**Walk the Line** Montaneus Farroupilha 220  
RS Brasil Uvas: Pinot e Gamay Sem  
intervenção

## TAÇAS ////////////

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

## //////////SOFTS

**Chá de Hibisco** 12  
Com gengibre e capim limão

**Mate da Casa** (com limão ou maracujá) 12

**Pink lemonade** 16  
Xarope de frutas vermelhas com pimenta da  
Jamaica, xarope de cranberry, limão e água

**Mocktail** 26  
Clássicos sem álcool - perguntar a  
disponibilidade

**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