

COMIDAS

FOOD



vegetariano
vegetarian



vegano
vegan



sem glúten
gluten free



sem lactose
lactose free

P E T I S C O S

B I T E S

🍷 **ESPETINHO CAIÇARA** **R\$ 43**

CAIÇARA SKEWER

de queijo coalho, palmito, banana e abacaxi.
Acompanha: melação de cana e farofa.

*of coalho cheese, heart of palm, banana and pineapple.
Served with: sugar cane syrup and cassava flour.*

🍷 **ROLINHO DE FOLHA DE ARROZ** **R\$ 41**

RICE PAPER ROLLS

com siri desfiado, legumes crocantes e coalhada da casa.

Acompanha: molho Ponzu de laranja da Bahia.

Served with: Bahia orange Ponzu sauce.

TAPIOCA CROCANTE **R\$ 67**

CRUNCHY TAPIOCA ROLLS

com creme de vatapá de frutos do mar.

with shrimp and peanut creamy paste.

🍷🍷 **KAFTA DE CAMARÃO** **R\$ 60**

SHRIMP KAFTA

Acompanha: molho picante de amendoim.

Served with: spicy peanut sauce.

🍷 **COXINHA DE BANANA** **R\$ 41**

DEEP FRIED BANANA DUMPLINGS

recheada de frango desfiado.

Acompanha: vinagrete de pequi.

with pulled chicken.

Served with: pequi vinaigrette.

🍷 **ROLINHO ASSADO DE PORCO** **R\$ 43**

ROASTED PORK ROLL

Acompanha: geleia de pimenta.

Served with: pepper jam.

EMPADA DE GRÃOS **unid. R\$ 15**

GRAIN PIES **trio R\$ 41**

massa caseira integral com grãos e sementes

homemade wholemeal dough with grains and seeds.

🍷 **cogumelos na crosta de chia.**

mushroom in chia crust.

_polvo na crosta de quinoa.

octopus in quinoa crust.

🍷 **_palmito com alho poró na crosta de gergelim.**

heart of palm with leeks in sesame crust.

PASTEIZINHOS **R\$ 52**

escolha um sabor:

choose a flavor:

_carne seca com queijo meia cura.

sun dried meat with cured cheese.

_moqueca de siri com molho de pimenta caseiro.

crab moqueca stew with chilli pepper sauce.

_queijo Taleggio com marmelada de tomate.

Taleggio cheese with tomato marmalade.

🍷 **TÁBUA JANEIRO** **R\$ 73**

com crudité, couve-flor tostada, homus de feijão, homus de beterraba, coalhada, queijo canastra, chips de vegetais, polvilho caseiro e pães de fermentação natural.

with crudité, roasted cauliflower, black beans hummus, beetroot hummus, Canastra cheese, vegetables chips, tapioca cracker and sourdough breads.

S A N D U Í C H E S

S A N D W I C H E S

SANDUÍCHE DE PORCO **R\$ 63**

PULLED PORK SANDWICH

pão brioche caseiro recheado de lombo e barriga de porco com salada de ovos, picles de cebola roxa, tomate, abacaxi grelhado no melação de cana.

Molhos: ketchup de brasa e mostarda Dijon.

homemade brioche stuffed with loin and pork belly with egg salad, red onion pickle, tomato and grilled pineapple in sugar cane syrup.

Sauces: smoked ketchup and Dijon mustard.

🍷 **PANINI DE PÃO DE QUEIJO** **R\$ 52**

CHEESE BREAD PANINI

com linguiça artesanal grelhada, queijo minas meia cura derretido e cebolas caram elizadas na chapa.

Acompanha: mostarda Dijon.

with grilled artisanal sausage grilled Brazilian cured cheese and caramelized onions.

Served with: Dijon mustard.

CLUB SANDWICH **R\$ 58**

pão brioche caseiro recheado de frango, bacon, ovos, salada fresca de alface e tomate com maionese Janeiro.

Acompanha: fritas rústicas ou salada verde.

Molhos: ketchup de brasa e aioli.

homemade brioche stuffed with chicken, bacon, eggs, fresh lettuce and tomato salad with homemade mayonnaise.

Served with: rustic fries or a green salad.

Sauces: smoked ketchup and aioli.

JANEIRO ANGUS BURGER **R\$ 81**

blend de costela e peito de boi com queijo meia cura, bacon crocante e cebola roxa caramelizada.

Acompanha: fritas rústicas ou salada verde.

Molhos: ketchup de brasa e aioli.

blend of flank steak and rib eye with semi-cured cheese, crispy bacon and caramelized red onion.

Served with: rustic fries or a green salad.

Sauces: smoked ketchup and aioli.

🍷 **HAMBÚRGUER DE CAJU** **R\$ 63**

CASHEW FRUIT BURGER

blend de fibra de caju, feijão de Santarém e farinha de Bragança com queijo meia cura e salada fresca de alface, tomate e cebola roxa.

Acompanha: chips de vegetais.

Molhos: ketchup de brasa e aioli de abacate.

blend of cashew fiber, beans and flour with semi-cured cheese and a fresh salad of lettuce, tomato and red onion.

Served with: vegetable chips.

Sauces: smoked ketchup and avocado aioli.

S A L A D A S

S A L A D B O W L S

🍷🍷 **CEVICHE DE PEIXE** **R\$ 63**

FISH CEVICHE

com palmito pupunha, coco fresco e abobrinha no leite de tigre Janeiro.

Acompanha: chips de vegetais.

with pupunha heart of palm, dried coconut

and zucchini in Janeiro leite de tigre.

Served with: vegetables chips.

🍷 **SALADA DO SOL** **R\$ 78**

SUN SALAD

com rosbife de carne de sol curado na casa, salada de folhas verdes e castanha de caju ao vinagrete agri doce de caju.

homemade sun dried roast beef, green leafy

salad and cashew nuts.

Served with: cashew sweet chilli.

🍷 **SALADA CEDILHA*** **R\$ 52**

CEDILHA SALAD*

com tomates e cogumelos marinados, queijo de cabra ao vinagrete de mostarda e mel.

Acompanha: granola salgada e pão de fermentação natural.

with marinated tomatoes and mushrooms, goat cheese, savory granola and honey-mustard vinaigrette.

Served with: sourdough bread.

🍷🍷🍷 **SALADA GRÃO DE BICO*** **R\$ 48**

CHICKPEAS SALAD*

temperada com curry, servida com baba ganoush, couve mineira, abacate, abóbora assada, milho salteado e vinagrete de romã.

flavored with curry, served with baba ganoush, kale, avocado, baked pumpkin, sautéed corn and pomegranate vinaigrette.

🍷 **SALADA 21 ELEMENTOS*** **R\$ 50**

21 ELEMENTS SALAD*

grãos diversos com legumes variados tostados na brasa servido com coalhada.

assorted grains and crunchy roasted vegetables, served with house curd.

🍷🍷🍷 **SALADA DE BROTOS*** **R\$ 52**

SPROUTS SALAD*

quinoa e lentilhas germinadas ao molho de tahine e limão com couve-flor e cogumelos.

quinoa and lentil sprouts in lime-tahini dressing with cauliflower and mushrooms.

***ADICIONE PROTEÍNA À SUA SALADA:**

***ADD A PROTEIN TO YOUR SALAD:**

_ovo **R\$ 6**

egg

_queijo de cabra **R\$ 26**

goat cheese

_frango grelhado **R\$ 26**

grilled chicken

_frango na crosta com queijo de cabra **R\$ 30**

chicken in seeds crust with goat cheese

_carne braseada **R\$ 32**

braised meat

_camarões grelhados **R\$ 52**

grilled shrimps

_tofu grelhado **R\$ 30**

grilled tofu

P A R A C O M P A R T I L H A R

T O S H A R E

🍷🍷 **FEIJOADA DE FRUTOS DO MAR** **R\$ 145**

SEAFOOD FEIJOADA

de feijão branco com camarões, mexilhões e polvo servida com arroz negro e farofa de alho.

white beans with shrimp, mussels and octopus served with black rice and garlic flavored cassava flour.

🍷 **PICADINHO ESCONDIDO** **R\$ 168**

BRAZILIAN SHEPHERD'S PIE

de carne ao molho Rôti flambado com cachaça Cãna servido com purê de inhame, saladinha de couve mineira e farofa de banana com cebola frita.

gratin yam purée and fried quail eggs.

Served with: fresh kale salad, crunchy onions and cassava-banana crumbles.

P R A T O S P R I N C I P A I S

M A I N C O U R S E S

🍷🍷 **BAIÃO DE DOIS** **R\$ 56**

com queijo coalho grelhado, salada de banana da terra, farofa de biju e couve mineira no limão.

traditional rice and beans with grilled coalho cheese, banana salad, cassava flour and lemony kale.

🍷 **NHOQUE DE BANANA DA TERRA** **R\$ 73**

BANANA GNOCCHI

salteado ao molho de cogumelos selvagens servido com salada de agrião.

in creamy wild mushroom sauce with watercress salad.

PEIXE CAIÇARA **R\$ 63**

CAIÇARA FISH

Gravlax de peixe branco com abacate fatiado, ovo caipira estrelado e coalhada artesanal.

Acompanha: tosta multigrãos de fermentação natural ou salada verde.

Fish gravlax with sliced avocado, fried egg, homemade curd cheese.

Served with: sourdough multigrains bread or green salad.

🍷 **PEIXE NA FOLHA** **R\$ 89**

WRAPPED FISH

com banana, farofa de ovos, couve refogada e vinagrete brasileiro.

in a green leaf with fresh banana, egg and cassava crumble, braised kale and Brazilian vinaigrette.

🍷🍷 **PARGO GRELHADO** **R\$ 86**

GRILLED SNAPPER

com purê de abóbora e gengibre, caponata de quinoa com legumes e brócolis salteados.

with pumpkin and ginger purée, quinoa and sautéed vegetables caponata with broccoli.

🍷🍷 **PAPELOTE DO MAR** **R\$ 89**

SEA PAPILOTTE

Polvo, lula e camarões assados no forno ao velouté de cítricos com especiarias, palmito pupunha e lâminas de batata doce.

Octopus, squid and shrimps baked in the oven in a spiced-citric velouté with heart of palm and sweet potato slices.

FRANGO NA CROSTA DE SEMENTES **R\$ 78**

CHICKEN CUBES IN SEEDS CRUST

assado e recheado com queijo de cabra servido com purê de brócolis, risoto de cevadinha e salada de beterraba.

roasted and stuffed with goat cheese served with broccoli purée, barley risotto and beetroot salad.

🍷 **BRASEADO AO MOLHO RÔTI** **R\$ 89**

BRAISED MEAT WITH RÔTI SAUCE

blend de costela e peito de boi servido com purê de aipim, tropeiro carioca e salada de pupunha com abobrinha.

rib eye and brisket blend served with cassava mash, beans and pupunha heart of palm with zucchini salad.

🍷 **MILANESA JANEIRO** **R\$ 84**

JANEIRO MILANESE

milanesa de mignon com batatas cozidas, salada fresca de rúcula com tomates cereja confitados ao molho de limão. Acompanha: mostarda escura.

mignon milanese with steamed potatoes, fresh arugula and confit cherry tomatoes salad in lime dressing.

Served with dark mustard.

C U M B U C A S D O C E S

S W E E T B O W L S

🍷🍷🍷 **CUMBUCA AMARELA** **R\$ 39**

YELLOW BOWL

creme de manga com abacaxi, banana e maracujá batido com leite de coco e chia.

Acompanha: frutas frescas e coco fresco ralado.

Mango cream with pineapple, banana, and passion fruit mixed with coconut milk and chia.

Served with: fresh fruit and grated coconut.

🍷🍷🍷 **CUMBUCA AÇAÍ** **R\$ 45**

AÇAÍ BOWL

açaí orgânico do Pará batido com banana, morango e abacate.

Acompanha: frutas frescas, melação de cana e granola da casa.

organic açai from Pará mixed with banana, strawberry and avocado.

Served with: fresh fruits, sugar cane syrup and homemade granola.

🍷🍷🍷 **CUMBUCA CACAU** **R\$ 47**

COCOA BOWL

creme de abacate com cacau 100% batido com banana, leite vegetal e pasta de amendoim.

Acompanha: frutas frescas, nibs de cacau e mix de amêndoa e avelã.

avocado cream with 100% cocoa mixed with banana, vegetable milk and peanut butter.

Served with: fresh fruit, toasted oat flakes, cocoa nibs and a mix of Brazilian nuts.

S O B R E M E S A S

D E S S E R T S

🍷🍷🍷 **TRÓPICO** **R\$ 30**

tartar de manga e maracujá sobre creme caseiro de coco com sagú servido com farofa e crocante de coco.

mango and passion fruit tartar on top of a homemade coconut and tapioca pearls cream served with crunchy chestnut crumbles.

🍷 **BANANA TORTA** **R\$ 37**

a nossa releitura caíçara da tradicional torta de banana: **Banoffee.**

our caíçara reinterpretation of the traditional banana pie: Banoffee.

🍷🍷 **RAINHA** **R\$ 37**

çocada caseira de forno servida morna e com sorbet de limão.

baked Brazilian coconut sweet served with lime sorbet.

🍷🍷 **CHOC 70%** **R\$ 41**

duas texturas de mousse de chocolate em camadas com creme de Amburana, farofa crocante de castanhas e espuma de chocolate.

two textures of chocolate mousse layered with Amburana cream, crunchy chestnut crumbles and chocolate foam.

🍷 **CARA-MEL** **R\$ 39**

semi-sorvete de mel com biscoito de caramelo coberto de chocolate branco servido com calda de laranja Bahia.

honey semi-ice cream with caramel biscuit covered with white chocolate, served with Bahia orange syrup.

🍷🍷🍷 **COCO NUTS** **R\$ 39**

creme rústico de nuts variados com frutas secas e cacau 100% servido com sorbet artesanal de coco.

rustic nuts cream with dried fruits and 100% cocoa served with artisan coconut sorbet.

🍷🍷🍷 **TUTTI FRUTTI** **R\$ 28**

potinho de salada de frutas com granola da casa.

fruit salad with homemade granola.

🍷 **MINI CHURROS** **R\$ 53**