



Amado's

Comidas . Food

COUVERT, *COUVERT*

Couvert Opcional (por pessoa)

Couvert (per person)

28,00

BOCADOS / APPETIZERS

BEIJU em crosta de parmesão

CRUNCH TAPIOCA with parmesan cheese

18,00

**CAMARÃO EMPANADO em tapioca
com molho lambão**

TAPIOCA BREADED SHRIMP

with spicy fresh chilli sauce

48,00

**MINI TACO DE SIRI MOLE com maionese
de mariscos e saladinha de chuchu**

MINI FRIED SOFT CRAB TACO with seafood
mayonnaise and chuchu salad

43,00

**PÃO COM ROSBIFE trufado
e cebola caramelizada**

TRUFFLED ROSTBEEF with
caramelized onions' bread
42,00

**CRUDO DE ATUM com raspas
de cítricos e creme de burrata**

TUNA CRUDO with citrus zest and
burrata cream
48,00

COXINHA DE ARATU

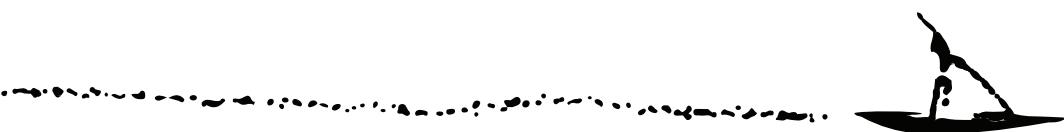
Aratu Coxinha
34,00

CROQUETA DE CARNE DE PANELA

Man Meat Croquete
46,00

TORRESMO com melaço de gengibre

TORRESM with ginger molasses
39,00



ENTRADAS / ENTREES

**CARPACCIO DE FILET com creme azedo,
botarga e alcaparras fritas**

MEAT CARPACCIO with sour cream, botarga
and fried capers

72,00

BURRATA AO MOLHO ROMESCO

com tempurá de shimeji ,

tomates confitados e castanha do Pará

BURRATA WITH ROMESCO SAUCE

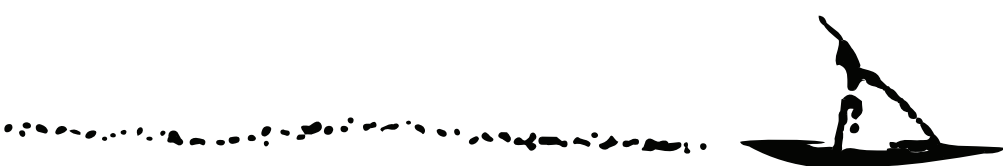
with shimeji tempura, confit tomatoes
and Brazil nuts

112,00

...

**SALADA DE CAMARÕES E
PALMITO GRELHADOS com rúcula,
tomate assado e citronete de maracujá**
GRILLED SHRIMP AND
PALM SALAD with arugula, roasted
tomatoes and passion fruit citronette
72,00

**CAMARÕES SALTEADOS
ao molho cítrico e caju fresco**
SALTED SHRIMPS with citrus sauce and
fresh cashew
62,00



VEGANO E VEGETARIANO

VEGAN AND VEGETARIAN

**MOQUECA VEGANA de pupunha,
banana da terra e quiabo**

VEGAN MOQUECA with peach palm,
plantain and okra 84,00

**COGUMELOS RECHEADOS com aspargos
grelhados e saladinha frescas**

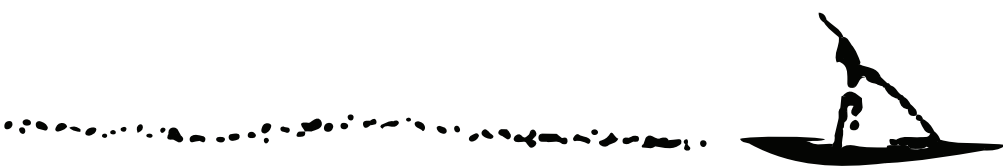
STUFFED MUSHROOMS with grilled
asparagus and fresh salad 72,00

**RAVIOLI DE BRIE com maçã verde, ao molho
gorgonzola e farofa de castanha de caju**

BRIE RAVIOLI with gorgonzola sauce, apple
and cashewnuts flour 88,00

**NHOQUE DE MANDIOQUINHA COM BURRATA
ao molho de tomates frescos**

MANDIOQUINHA gnocchi with fresh tomato
86,00



PEIXES / FISH

**PEIXE EM CROSTA DE CASTANHA DE CAJU
com caruru, purê de banana da terra**

FISH IN CASHEW NUTS with caruru,
plantain puree

189,00

**BACALHAU CONFITADO em azeite, terrine
de alho poró tostado e velouté de
batata doce**

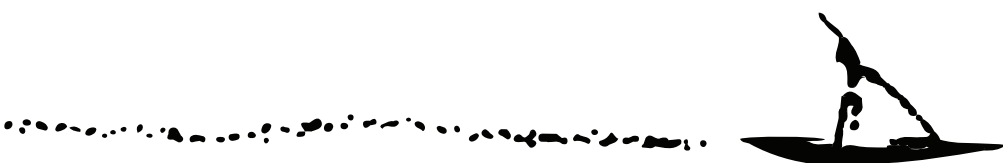
CONFITTED BACALHAU in olive oil, toasted
leek terrini and sweet potato velouté

198,00

**ATUM SELADO com mandioquinha assada,
fumet de tucupí e salada de pêra
com coentro**

SEALED TUNA with roasted cassava, tucupi
fumet and pear salad with coriander

160,00



FRUTOS DO MAR / SEAFOOD

**CAMARÕES CROCANTES em cabelinho
de anjo com risoto de maçã verde**

CRUNCHY SHRIMPS in angel hair with green
apple risotto

196,00

ARROZ DE POLVO com chourizo espanhol

OCTOPUS RICE with spanish chorizo

162,00

**POLVO GRELHADO com mousseline de
batata, vegetais assados e chili crunch**

GRILLED OCTOPUS with potato mousseline,
roasted vegetables and chili crunch

178,00

...

**LAGOSTA CONFITADA com pasta e fagioli
ao ragu de linguiça**

LOBSTER CONFIT with pasta and fagioli
with sausage ragout

192,00

**CAÇAROLA DE FRUTOS DO MAR à moda creole
levemente picante com
pasta al nero**

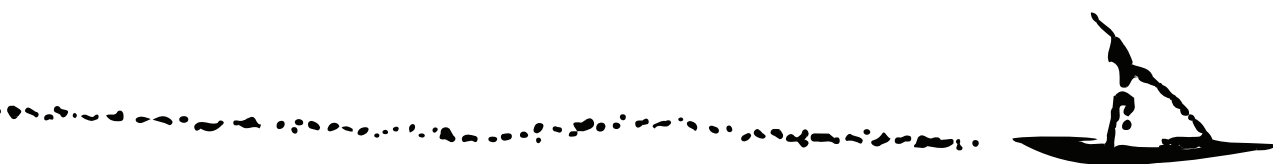
Slightly spicy creole-style SEAFOOD CASSE-
ROLE with pasta al nero

182,00

**MOQUECA MISTA de camarão e peixe
com arroz, farofa e pirão (2 pessoas)**

BAHIAN MOQUECA (2 pax) with fish
and shrimp, cassava flour and “pirão”

212,00



CARNES E AVES

POULTRY AND MEAT

**MEDALHÃO DE FILET MIGNON com
tagliatelle ao funghi e cogumelos frescos**
FILET MIGNON MEALLION with funghi
tagliatelle and fresh musrooms
162,00

**CUPIM PRENSADO À CAVALA ao molho
de vinho tinto com musseline de aipim
e cebola assada**
CUPIM PRESSED WITH MACKEREL in red
wine sauce with cassava muslin and
roasted onion
125,00

**MAGRET com arroz de pato a mineira
e quiabos grelhado**

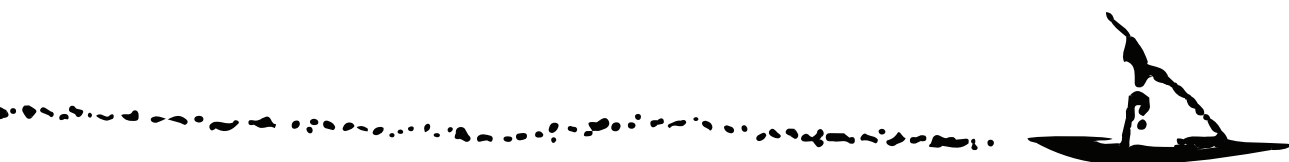
MAGRET with mineira style duck rice
and grilled okra

138,00

**BIFE DE CHORIZO GRELHADO COM
CHIMICHURI e bolinho de aipim com
creme de queijo**

GRILLED SHORT RIB WITH CHIMICHURI
and cassava dumpling with
cream cheese

132,00



SOBREMESA / DESSERT

BOLO DE TAPIOCA, dulcey, crocantes de castanhas e sorvete de ninho

TAPIOCA CAKE with dulcey,
ninho's leite ice cream and crumble
42,00

MOUSSE DE COCO com baba de moça

COCONUT MOUSSE with "baba de moça"
and coconut chips
38,00

**PÉ DE MOLEQUE em brigadeiro
com sorvete de amendoim,
calda de chocolate branco
e farofa de paçoquinha**

PÉ DE MOLEQUE - peanut "brigadeiro"
and ice cream, white chocolate
sauce and peanut praline
42,00



Amaro

Destilados

DRINKS

IRISH ´S E CANADIAN´S WHISKEY

Jameson e Canadian Mist

40,00

VODKA SUPER PREMIUM

Belvedere, Ciroc, Grey Goose

38,00

VODKA PREMIUM

Absolut, Blavod, Finlândia, Ketel One,
Stolichinaya e Wiborowa

28,00

VODKA NACIONAL

Smirnoff

22,00

GIN ESPECIAL

Botanist, Mare

88,00

GIN NACIONAL

Virga, Amazon 26,00

RUM

Zacapa Centenario (23 anos)

Guatemala 45,00

Havana Club (7 anos) Cuba 30,00

Havana Club (3 anos) Cuba 25,00

Las Bahamas Bacardi (8 anos) 25,00

Bacardi (Ouro/Prata) Brasil 22,00

TEQUILA

Jose Cuervo Especial

(Reposado e Silver) 25,00

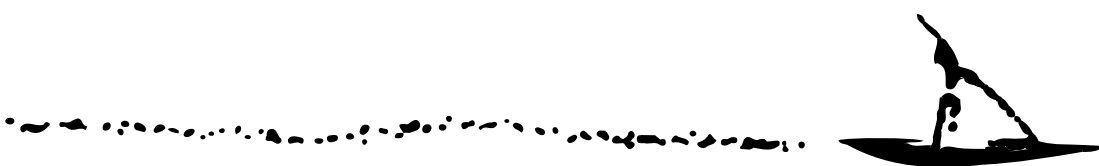
Platino Reserva de

La Familia Jose Cuervo 35,00

STEINHÄGER

Steinhäger alemão Schlichte

30,00



APERITIVOS E DIGESTIVOS (30ml/50ml)

VERMUTES, AMAROS & OUTROS (50 ml)

Campari 36,00

Aperol 36,00

Carpano Punt e Mês 36,00

Vermouth Martini 36,00

Nouilly Pratt 36,00

Underberg 36,00

Fernet Branca 36,00

Jagemeister 36,00

Pastis / Ricard / Pernod 36,00

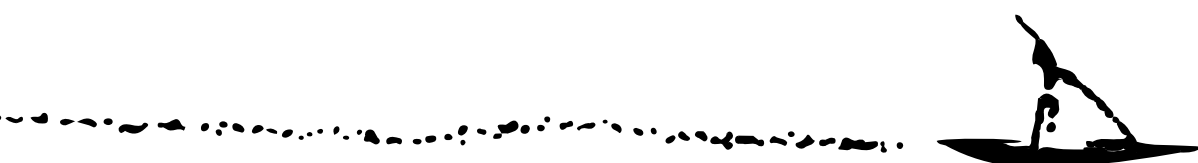
Absinto 36,00

EAU DE VIE (50 ml)

Calvados 45,00

Poire Williams, Mirabelle e

Kirsh 45 Grappas 20,00/45,00/60,00



COGNAC, ARMAGNAC E BRANDY (50 ml)

**Cognac XO Hennessy, Martell
e Remy Martin 110,00**

**Cognac VSOP Courvoisier,
Hennessy, Napoleon,**

Remy Martin Martell 68,00

Armagnac XO 115,00

Armagnac VSOP 68,00

Brandy Metaxa Grecia 58,00

Fundador Espanha 25,00

LICORES (30ml)

Amaretto del Orso, Amaretto Disaronno,

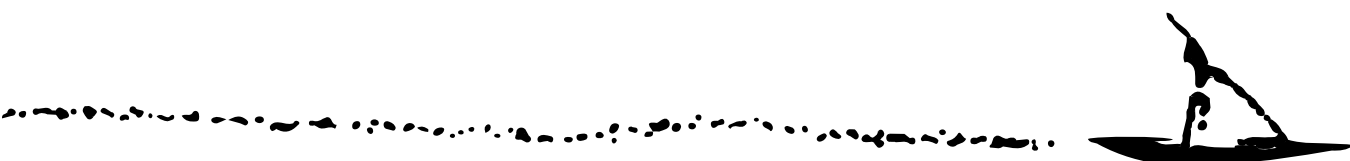
Cassis, Cointreau, Frangelico,

Gran Marnier, Kahlua, Mandarinetto,

Maraschino, Nocello,

Sambuca Molinari, Tia Maria

38,00



LICORES ESPECIAIS (30ml)

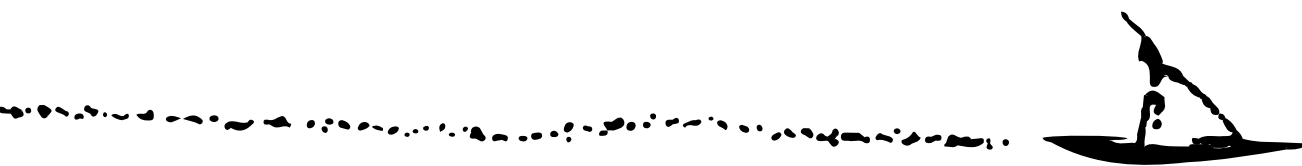
43, Amarula, Lemoncello,
Peachtree, Strega,
Mozart e Drambuie

32,00

LICORES SUPER ESPECIAIS (30ml)

Chartreuse Amarelo,
Chartreuse Verde

46,00



CACHAÇAS (50ml)

Abaíra Prata Chapada Diamantina BA

22,00

Abaíra Ouro Chapada Diamantina BA

22,00

Boa Luz Laranjeiras SE

22,00

Carvalheira Tradicional PE

22,00

Casa do Engenho Prata Mococa SP

22,00

Casa do Engenho Premium Mococa SP

22,00

Germana Nova União MG

22,00

Nega Fulô Nova Friburgo, RJ

22,00

Portal da Chapada Chapada Diamantina BA

22,00

Sabor de Minas Salinas, MG

22,00

Seleta Novo Horizonte, MG

22,00

**Serras das Almas Prata Rio de Contas
BA**

22,00

Serras das Almas Ouro Rio de Contas BA

22,00

Velha Aroeira Porto Firme MG

22,00

CACHAÇAS ESPECIAIS

Espirito de Minas São Tiago MG

28,00

Pirapora Pirapora, MG

28,00

Santa Terezinha Vale do Canaã ES

28,00

Vale Verde Betim, MG

28,00

Weber Hauss Black Ivoti

28,00

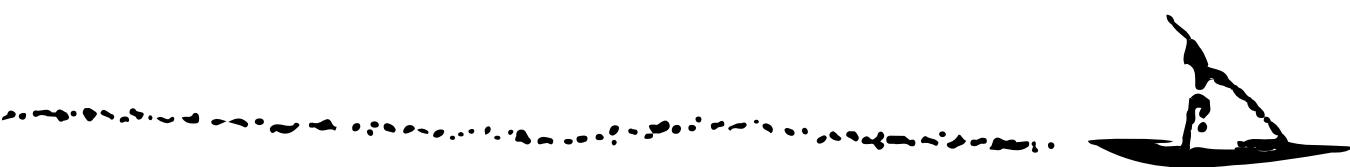
CACHAÇAS SUPER ESPECIAIS

Triumpho PE 38,00

Baviera Rio Preguiça BA 38,00

CACHAÇAS SUPER PREMIUM

Anisio Santiago Salinas MG 80,00





Amado

Bebidas . Drinks

CERVEJAS

CERVEJAS LONG NECK

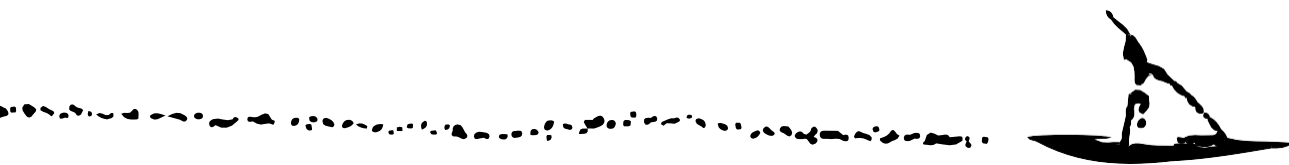
Stella Artois(275ml)

Heineken (355ml)

16,00

Corona (330ml)17,00

Cerveja sem álcool (355 ml) 14,00



CERVEJAS ESPECIAIS

Colorado Appia One (600ml) 36,00

Colorado Cauim One (600ml)36,00

Baden Baden Cristal 48,00

Erdinger Weissbrau (500 ml) 56,00

DRINKS CLÁSSICOS

Aperol Spritz 42,00

Blood Mary 32,00/40,00

Caipirinha 32,00

Caipiroska 32,00/38,00

Coquetel de frutas com álcool
38,00/45,00/68,00

Coquetel de frutas sem álcool 28 ,00

Cuba Libre 28,00/38,00/48,00

Dry Martini 40,00

Gin Tônica 42,00/48,00/68,00

Kir Royal 38,00

Manhatan 42,00

Margarita 38,00

Mojito 38,00

Moscow Mule 38,00/45,00

Negroni 40,00

Neo Caipirinha 38,00

Old Fashioned 36,00

Screwdriver 32,00/38,00/42,00

Whiskey Sour 38,00/48,00

Bebidas . Drinks



AUTORAIS

MEU AMADO BAR (150 ml)

by Jean Ponce

Amor e Amargo 36,00

Galeguin 36,00

Gingerina 42,00

Ginmomila Sour 42,00

Ginmour 42,00

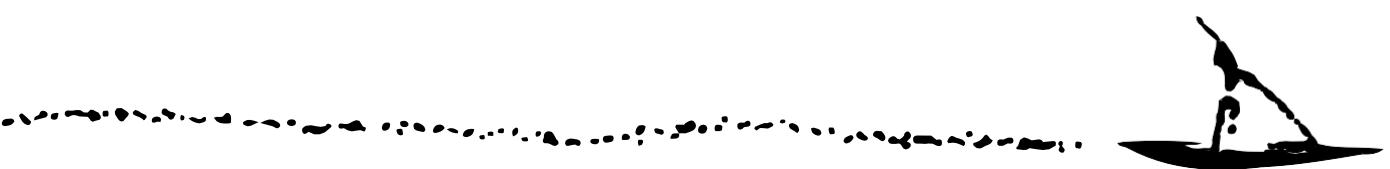
Sirigaita 42,00

Tumerico 36,00

Urucivis 38,00

Vodka & Red Bull 38,00

Tropical Gin 38,00



DRINKS DA CASA (150 ml)

by Cristovão Faleira

Apple Martini com maçã verde fresca
36,00/38,00

Capitães d'Areia 36,00/38,00

Paixão de Dora 36,00/38,00

Pedro Bala 38,00

DESTILADOS (50ml) SCOTCH WHISKEY, WHISKEY, PURO MALTE E OUTROS

SUPER DELUXE

Johnnie Walker Blue Label (21 anos) 158,00

Royal Salute (21 anos) 95,00

Chivas (18 anos),

Swing, Gold Label 55 e

Dimple Golden

55,00

J&B 15 anos 45,00

DELUXE (12 anos)

Ballantines, Black Label, Chivas,

Grants, Logan's 32,00

Buchanan's e Old Parr 32,00

STANDARD

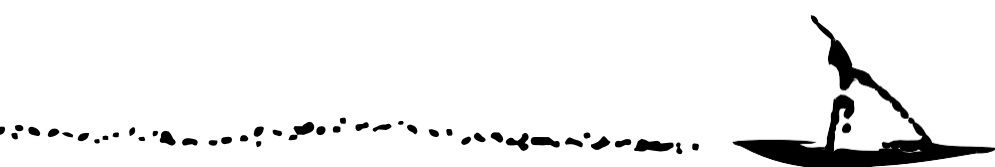
Ballantines Black and White, Cutty Sark,
Famous Grouse, Grant's, J&B,
Red Label, White Horse
32,00

BOURBON

Bulleit 32,00
Jack Daniel's 26,00
Jim Bean 26,00

SINGLE MALTE

Gleenlivet 18 anos 146,00
The Balvenie 16 anos 96,00
Gleenlivet 15 anos 86,00
Gleenlivet e Glenmorangie 12 anos 76,00
Glenmorangie e Jura 10 anos 58,00





Amato

Vinhos . Wines

ESPUMANTES & CHAMPAGNES

Chandon Brut,

Serra Gaúcha - Brasil 172,00

Chandon Brut Rose,

Serra Gaúcha - Brasil 172,00

Lírica Crua,

Pinheiro Machado - Brasil 210,00

Casa Valduga 130 anos,

Serra Gaúcha - Brasil 223,00

Moet Chandon Brut Imperial,

Champagne - França 730,00

Veuve Clicquot Brut Ponsardin,

Champagne - França 790,00

Don Perignon 2004,

Champagne - França 2.470,00

VINHOS EM TAÇA

ESPUMANTES

Chandon Brut, Brasil - Serra Gaúcha 39,00

BRANCOS

Casa Valduga Leopoldina Chardonnay 2018,
Brasil - Vale Vinhedos 39,00

Viu Manent - Sauvignon Blanc 2018,
Chile - Colchagua 39,00

ROSADO

Ea Cartuxa Rose 2021, Portugal 39,00

TINTO

Viu Manent Estate Reserva - Malbec 2017,
Chile - Colchagua 39,00

SOBREMESA

Viu Manent Semillon 2015, Chile - Colchagua
55,00

TAÇA ESPECIAL

Consulte o Somellier 55,00

MEIAS GARRAFAS

ESPUMANTE

Veuve Cliquot Brut Ponsardin,
Champagne - França 417,00

BRANCOS

Chablis Joseph Drouhin 2019,
Bourgnone - França 301,00

TINTOS

Catena Malbec 2015,
Vale do Uco - Argentina 187,00

ROSADOS

Claude Val Rose 2020

Languedoc Roussilon 184,00

E. A. Cartuxa Rose 2020

Alentejo - Portugal 184,00

VINHOS BRANCOS

Viu Manent Sauvignon Blanc 20

Colchagua - Chile 125,00

Casa Valduga Chardonnay 20

Vale Vinhedos - Brasil 150,00

Casa Rivas Chardonnay 2018

Vale Central - Chile 160,00

Villa Alfieri Pinot Grigio 2021

Friuli - Itália 160,00

Penedo Borges Sauvignon Blanc 2020

Lujan de Cuyo - Argentina 212,00

Marques de Carcere Verdejo 2020

Rioja - Espanha 190,00

Down Under - Chardonnay 2018

Riverine - Australia 190,00

Villa Francioni Sauvignon Blanc 2020

São Joaquim - Brasil 210,00



Quintas do Melgaço 2020

minho - Portugal 334,00

Catena Alta Chardonnay 2019

Mendoza - Argentina 397,00

Chablis Joseph Drouhin 2020

Bourgnone - França 485,00

Pera Manca 2018

Alentejo - Portugal 855,00

Chassagne Montrachet Joseph Drouhin 2015

Bourgogne - França 1.464,00



VINHOS TINTOS

Viu Manet Malbec 20

Colchagua - Chile 135,00

Robertson - Pinotage 2019

Robertson Valley - Africa do Sul 145,00

Casa Rivas Cabernet Sauvignon 2018

Vale Central - Chile 165,00

Casa Silva Reserva - Shiraz 2019

Colchagua - Chile 186,00

Chaka - Merlot 2019

Central Valley - Chile 165,00

Assobio Esporão 2019

Douro - Portugal 192,00

Malbec Barrel Select Las Morras 2020

San Juan - Argentina 174,00

...

Paulo Laureano Vinhas Velhas 2018

Alentejo - Portugal 278,00

Pizzato Merlot D.O. 2018

Vale dos Vinhedos - Brasil 198,00

Penedo Borges Cabernet Franc 2020

Lujan de Cuyo - Argentina 198,00

Gran Reserva Novas Pinot Noir 2019

Valle de casa Blanca - Chile 220,00

Francesco Villa Francioni 2015

São Joaquim - Brasil 257,00

Carmen Reserva Premiere Carmenere 2018

Colchagua - Chile 224,00

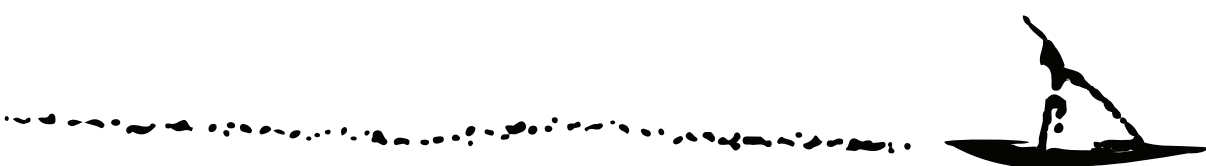
Beronia Crianza 2018

Rioja - Espanha 271,00

Primitivo di Manduria Similaun DOP 2018

Puglia - Itália 242,00

...



Catena Malbec 2019

Mendoza - Argentina 268,00

Errazuris Max Cabernet Sauvignon 2018

Rapel - Chile 297,00

Cartuxa Colheita 2018

Portugal 382,00

Esporão Reserva 2018

Alentejo - Portugal 326,00

Chianti Clássico Mazzel Fonterutoli DOCG

Toscana - Itália 392,00

Barbera D' Asti Camp du Rouss Luigi Coppo 2015

Piemonti - Itália 431,00

Cloudline Domaine Drouhin Pinot Noir 2018

Oregon - US 448,00

Brunello di Montalcino DOCG

Bramante Cosimi - Toscana - Itália 580,00

Cote de Baune Joseph Drouhin 2015

Bourgonhe - França 1.082,00

Fim



**MORANGOS EM TEXTURAS com mousse de
chocolate branco em tuilles de amêndoas**

STRAWBERRIES IN TEXTURES with white
chocolate mousse in almond tuilles

42,00

**PICOLÉ MOUSSE DE CHOCOLATE AO LEITE
com torta búlgara, mousse de chocolate
amargo e farofa crocante**

PICCOLET MILK CHOCOLATE MOUSSE

with Bulgarian pie, dark chocolate mousse
and crunchy farofa

44,00

...

**TORTA BASCA DE QUEIJO com mouse
de caramelho salgado e confitura de
laranja**

BASQUE CHEESE PIE with salted caramel
mouse and orange confit

36,00

**TORTA VEGANA DE CHOCOLATE com
creme inglês de cumaru**

VEGAN CHOCOLATE PIE with tonka
crème anglaise

36,00

