

# Nossas Inspirações

## A ÁRVORE DA VIDA

**Símbolo sagrado da criação, fecundidade e imortalidade, que representa a ligação entre o céu, a terra e o submundo.**

### *The Tree of Life*

*The Tree of Life is a sacred symbol of creation, fertility, and immortality. It represents the connection between Heaven, Earth, and the Underworld.*



## O ELIXIR

**Preparo, ou poção, formado por um determinado ingrediente, álcool e substâncias aromáticas, que pode ter diversas finalidades e efeitos nas pessoas. Segundo a alquimia, existe um elixir da vida longa que tem o poder de prolongar a vida ou até levar alguém à eternidade.**

*Elixir is a solution or potion formed by a certain ingredient, alcohol, and aromatic substances that can have different purposes and effects on people. According to alchemy, there is an elixir of long life that has the power to prolong Life or even immortality.*



**ELIXIR**  
Restaurant & Lounge Bar





Pettine

"Os nossos pratos são especialmente preparados para causar grande efeito de felicidade nas pessoas, experimente e surpreenda-se!"

Nosso alquimista da cozinha, Chef Bruno Heller Mylla

"Our dishes are specially prepared to cause a great effect of happiness on people. Try them and be surprised!"  
Our kitchen alchemist, Chef Bruno Heller Mylla

## Antipasto | Appetizer

### Pane e Olio..... R\$ 25,00

pão de fermentação longa, mel de cacau, azeite Borriello, manteiga artesanal e sal maldon (200g)  
**bread and olive oil** long-fermented bread, cocoa honey, Borriello olive oil, homemade butter and maldon sea salt

**Sugestão de harmonização | Pairing suggestion**  
vinhos | wine nº 1, 2, 4, 42, 47.

### Távola..... R\$ 99,00

seleção de queijos de diferentes tratamentos de casca, embutidos artesanais, mel de trufas brancas e pães da casa (240g)

**távola** cheeses with different types of rind treatments, handmade sausages, white truffle honey and homemade breads

**Sugestão de harmonização | Pairing suggestion**  
vinhos | wines nº 1, 2, 4, 9, 10, 11, 12, 45 e 48.

### Burrata ..... R\$ 75,00

limão-siciliano, bottarga, azeite Borriello e sal maldon (150g)

**burrata** with lemon zest, homemade dried fish roe, Borriello olive oil and maldon sea salt

**Sugestão de harmonização | Pairing suggestion**  
vinhos | wines nº 1, 3, 9, 10, 11, 12, 17, 24, 30 e 31.

### Steak Tartare ..... R\$ 75,00

avelã, corn flakes e broto de rúcula (130g)

**steak tartare** with hazelnut, corn flakes and arugula

**Sugestão de harmonização | Pairing suggestion**  
vinhos | wines nº 3, 4, 5, 20, 21, 22, 25, 32, 34 e 36.

### Bruschette ..... R\$ 55,00

stracciatella e pomodorini confit, queijo cuesta azul, praliné de noz pecan e pera assada (4 un.)

**bruschetta** creamy bufala cheese and cherry tomato confit, cuesta blue cheese, pecan crumble, and caramelized pear

**Sugestão de harmonização | Pairing suggestion**  
vinhos | wines nº 1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 36 e 44.

### Arancini di Limone..... R\$ 54,00

gema curada, queijo tulha e aioli de limão-siciliano (6 un.)

**arancini di limone** cured egg yolk, tulha cheese and lemon aioli

**Sugestão de harmonização | Pairing suggestion**  
vinhos | wines nº 1, 2, 3, 8, 9, 14, 15, 18, 20, 27 e 31

### Pettine..... R\$ 99,00

vieira grelhada, purê de couve-flor, lardo e gastrique de maçã-verde (200g)

**pettine** grilled scallop, cauliflower puree, lardo and green apple gastrique

**Sugestão de harmonização | Pairing suggestion**  
vinhos | wine nº 1, 2, 8, 16 e 17



### Crochetta di Ossobuco..... R\$ 49,00

gremolata e aioli (4 un.)

**crochetta di ossobuco** (ossobuco croquette), gremolata and aioli

**Sugestão de harmonização | Pairing suggestion**  
vinhos | wines nº 24, 29, 32, 37 e 40.

### D'angelo..... R\$ 49,00

mini brioche, blend de angus burger, mozzarella de búfala, pomodorini confit, rúcula e aioli de trufas brancas (2 un.)

**d'angelo** (sliders), brioche bread, angus beef blend, bufala mozzarella, cherry tomato confit, wild rocket and white truffle aioli (2 pieces)

**Sugestão de harmonização | Pairing suggestion**  
vinhos | wines nº 4, 19, 21, 22, 23, 24, 25, 26, 27, 28, 29, 30, 33, 35, 37, 38, 39, 40, 41 e 42.

### Carpaccio Wagyu..... R\$ 55,00

aioli de alcaparras, pinoli, queijo tulha e rúcula (60g)

**wagyu beef carpaccio** capers aioli, pine nuts, shaved tulha cheese and arugula

**Sugestão de harmonização | Pairing suggestion**  
vinhos | wines nº 1, 3, 13, 14, 15 e 18

## Insalate | Salad

### Insalata di Parma..... R\$ 69,00

rúcula, pera, prosciutto, pinoli, queijo tulha, azeite Borriello e mel de cacau (200g)

*insalata di parma* arugula, pear, prosciutto, pine nuts, tulha cheese, Borriello olive oil and cocoa honey

**Sugestão de harmonização | Pairing suggestion**  
vinhos | wines nº 11, 16, 17, 18, 22, 43 e 46.



## Piatti | Main

### Filetto Carbonara..... R\$ 149,00

mignon grelhado (220g), risotto carbonara, crumble de queijo tulha e gema perfeita  
*eye carbonara* grilled tenderloin with carbonara risotto, tulha cheese crumble, perfect and egg yolk

**Sugestão de harmonização | Pairing suggestion**  
vinhos | wines nº 3, 5, 10, 12, 13, 14, 29, 30, 33, 34, 36, 37, 44, 46 e 47.

### Rigatoni..... R\$ 79,00

fonduta de cuesta azul, praliné de pecan, pera assada e perfume de trufas brancas (350g)

*rigatoni* cuesta azul fondue, pecan crumble, caramelized pear and white truffle aroma

**Sugestão de harmonização | Pairing suggestion**  
vinhos | wines nº 3, 4, 5, 6, 7, 8, 11, 21, 27, 29, 30, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 44, 45 e 46.

### Bigoli All'amatriciana..... R\$ 89,00

tomate san marzano, guanciale, pecorino e pimenta preta (350g)

*bigoli all'amatriciana* tomato san marzano, cured pillow, pecorino cheese and black pepper

**Sugestão de harmonização | Pairing suggestion**  
vinhos | wines nº 19, 20, 21, 23, 25, 38, 39, 40, 41, 42 e 43.

### Pappardelle..... R\$ 79,00

ragu portobello, mascarpone e limão-siciliano (350g)

*pappardelle* portobello mushroom ragu, mascarpone cheese and lemon

**Sugestão de harmonização | Pairing suggestion**  
vinhos | wines nº 11, 12, 13, 21, 22, 31, 32, 39 e 43.

### Agnello..... R\$ 179,00

carré de cordeiro mi-cuit (220g), pistache, mini legumes, mousseline de mandioquinha e glace  
*agnello* rack of lamb, pistachio, mini vegetables, mousseline of mandioquinha and glace

**Sugestão de harmonização | Pairing suggestion**  
vinhos | wines nº 23, 24, 25, 26, 28, 33, 35, 39 e 41.

### Pesce Alla Piastra..... R\$ 99,00

peixe do dia (200g), gnocchetti noisette de mandioquinha, pomodorini confit e espuma de páprica defumada

*pesce alla piastra* fish of the day, gnocchetti noisette of mandioquinha, pomodorini confit and smoked paprika foam

**Sugestão de harmonização | Pairing suggestion**  
vinhos | wines nº 6, 7, 8, 9, 10, 13 e 14.

### Carabineiro..... R\$ 179,00

(camarão carabineiro - 200g), mousseline de banana-da-terra, cogumelo eryngii, ravioli de couve aberto com barriga de porco e hollandaise de tucupi

*carabineiro* (carabineiro shrimp), plantain mousseline, eryngii mushroom, open cabbage ravioli with pork belly and tucupi hollandaise

**Sugestão de harmonização | Pairing suggestion**  
vinhos | wines nº 1, 3, 5, 10, 12 e 15.

### Polpo Affumicato..... R\$ 139,00

polvo (200g), aligot, mini vegetais, alho assado e aioli de páprica defumada

*polpo affumicato* grilled octopus, aligot, mini vegetables, roasted garlic and smoked paprika aioli

**Sugestão de harmonização | Pairing suggestion**  
vinhos | wines nº 1, 3, 5, 6, 7, 13, 15 e 16.

### Porchetta..... R\$ 99,00

(barriga de porco\* 250g), mini legumes, creme de maçã, mil folhas de batata e glace

*porchetta* (pork belly\*), mini vegetables, apple cream, potato mille feuille and glace

**Sugestão de harmonização | Pairing suggestion**  
vinhos | wines nº 5, 7, 16, 17, 20, 21, 23, 27, 31, 32, 42 e 47.

\*Barriga do porco cozida por 8 horas | **Pork belly cooked for 8 hours.**





Cheesecake



## Dolci | Dessert

### Il Vaso di Tiramisù ..... R\$ 54,00

mascarpone, pistache crema  
e café (serve 2 pessoas) (200g)

*Il vase of pistachio tiramisu* mascarpone  
cheese, pistachio cream and coffee (for 2 people)



### Il Cioccolato ..... R\$ 44,00

fondant de chocolate 70%,  
anglaise e gelato de avelã (150g)

*Il cioccolato* dark chocolate (70%) fondant with  
vanilla anglaise and hazelnut gelato

### Panna Cotta ..... R\$ 39,00

mel de banana, gelato de caramelo  
salgado e crumble de canela (120g)

*panna cotta* honey banana,  
salted caramel gelato and cinnamon crumble

### Cheesecake ..... R\$ 49,00

curd de maracujá e crumble de biscoff (150g)

*cheesecake* passion fruit curd and biscoff crumble

### Café Expresso ..... R\$ 7,00

*espresso*

#### Sugestão de harmonização para sobremesas:

*Pairing suggestion*

vinhos | wine nº 1, 2, 48 e 49.

"Surpreendente, inusitado e inspirado na culinária mediterrânea, nosso novo menu foi carinhosamente pensado para ampliar a experiência gastronômica e sensorial de nossos clientes. Experimente e viaje em novos sabores para a felicidade!"

*"Surprising, unusual and inspired by Mediterranean cuisine, our new menu was lovingly designed to expand the gastronomic and sensorial experience of our customers. Try and travel in new flavors to happiness!"*

**Chef Bruno Parmeggiani**



# Bebidas



## Soda Artesanal

Artisan Sodas

Soda de grapefruit..... R\$ 18,00

(380ml)

*Grapefruit soda*

Soda de mel com wasabi..... R\$ 18,00

(380ml)

*Honey and wasabi soda*

## Suco | Juice

Suco de uva integral ..... R\$ 18,00

(300ml)

*Whole grape juice*

## Refrigerante | Soft Drink

Coca-Cola..... R\$ 8,00

(normal e sem açúcar) (250ml)

*Coke and Coke Zero*

Fanta Guaraná..... R\$ 8,00

(normal e sem açúcar) (350ml)

*Fanta Guaraná and Guaraná Zero*

Schweppes Tônica..... R\$ 8,00

(normal 250ml e sem açúcar 350 ml)

*Tonic and Tonic Zero*

## Energético | Energy Drink

Red Bull Tradicional (250ml).. R\$ 18,00

Red Bull Sugar Free (250ml)... R\$ 18,00

Red Bull Tropical (250ml)..... R\$ 18,00

Red Bull Melancia (250ml)..... R\$ 18,00

Red Bull Açai (250ml)..... R\$ 18,00

## Água | Water

Água mineral..... R\$ 6,00

(com e sem gás) (310ml)

*Mineral Water, still or sparkling*

Água San Pellegrino ..... R\$ 22,00

(250ml)

*San Pellegrino water*

Água Acqua Panna..... R\$ 22,00

(250ml)

*Acqua Panna water*

## Cerveja | Beer

Corona ..... R\$ 18,00

(330ml)

Heineken | Heineken Zero.... R\$ 18,00

(330ml)

Lagunitas IPA..... R\$ 22,00

(355ml)

Campinas IPA Zero..... R\$ 18,00

(355ml)

*IPA Sem Álcool*



## Gin | Dose (50ml)

|                           |           |
|---------------------------|-----------|
| Tanqueray London Dry..... | R\$ 35,00 |
| Tanqueray Sevilla.....    | R\$ 35,00 |
| Tanqueray N° Ten.....     | R\$ 42,00 |
| Fords London Dry.....     | R\$ 35,00 |
| Monkey 47 Sloe Gin.....   | R\$ 80,00 |
| Martin Miller's.....      | R\$ 38,00 |

## Whisky | Dose (50ml)

### Bourbon

|                       |           |
|-----------------------|-----------|
| Buillet Bourbon.....  | R\$ 40,00 |
| Woodford Reserve..... | R\$ 50,00 |

### Tennessee

|                     |           |
|---------------------|-----------|
| Gentleman Jack..... | R\$ 40,00 |
| Single Barrel.....  | R\$ 60,00 |

### Scotch Blended

|                    |           |
|--------------------|-----------|
| JW Gold Label..... | R\$ 50,00 |
|--------------------|-----------|

### Single Malts

|                     |           |
|---------------------|-----------|
| Talisker.....       | R\$ 60,00 |
| Glenfiddich 12..... | R\$ 60,00 |

## Tequila | Dose (50ml)

|                                                |            |
|------------------------------------------------|------------|
| <b>1800 Tequila Silver</b>                     |            |
| (100% Agave).....                              | R\$ 40,00  |
| <b>1800 Tequila Reposado</b>                   |            |
| (100% Agave).....                              | R\$ 40,00  |
| <b>1800 Tequila Cristalino</b>                 |            |
| (100% Agave).....                              | R\$ 60,00  |
| <b>1800 Tequila Cristalino (Perfect serve)</b> |            |
| (100% Agave).....                              | R\$ 65,00  |
| <b>1800 Tequila Milenio</b>                    |            |
| (100% Agave).....                              | R\$ 139,00 |
| <b>Tequila Maestro Dobel</b>                   |            |
| (100% Agave).....                              | R\$ 60,00  |
| <b>Don Julio Anejo</b>                         |            |
| (100% Agave) .....                             | R\$ 80,00  |

## Vodka | Dose (50ml)

|                      |           |
|----------------------|-----------|
| Ciroc.....           | R\$ 42,00 |
| Grey Goose.....      | R\$ 42,00 |
| Absolut Extrakt..... | R\$ 40,00 |

## Licores | Liqueurs | Dose (50ml)

|                             |           |
|-----------------------------|-----------|
| Licor 43.....               | R\$ 35,00 |
| Baileys.....                | R\$ 35,00 |
| Frangelico.....             | R\$ 40,00 |
| Mozart Chocolate Cream..... | R\$ 40,00 |
| Mozart Chocolate Dark....   | R\$ 40,00 |
| Sambuca.....                | R\$ 38,00 |
| Jägermeister.....           | R\$ 35,00 |
| Disaronno.....              | R\$ 40,00 |
| Villa Massa Limoncello..... | R\$ 40,00 |
| Villa Massa Amaretto.....   | R\$ 40,00 |
| Peachtree.....              | R\$ 38,00 |
| De Kuyper Triple Sec.....   | R\$ 38,00 |
| Heering Cherry.....         | R\$ 45,00 |
| Kwai Feh Lychee.....        | R\$ 40,00 |
| Mandarine Napoléon.....     | R\$ 48,00 |
| Licor Cedilla.....          | R\$ 35,00 |
| Jack Daniel's Apple.....    | R\$ 35,00 |
| Jack Daniel's Honey.....    | R\$ 35,00 |
| Jack Daniel's Fire.....     | R\$ 35,00 |



# Drinks

## A ÁRVORE DA VIDA E O TEMPO

**Disseminada por várias culturas, a árvore da vida, símbolo sagrado da criação, fecundidade e imortalidade, representa também a ligação entre o céu, a terra e o submundo.**

### *The Tree of Life and Time*

*Disseminated by various cultures, the Tree of Life, a sacred symbol of creation, fertility, and immortality, also represents the connection between Heaven, Earth, and the Underworld.*

*Of all its fruits, "Time" is perhaps the most important - merciless, untouchable, and cyclical. Life is consumed by it without pauses but, also through Time, we have the chance to evolve and build a history to leave legacies. With Time one imagines, creates, and with Time one can become ennobled!*

*Living forever is not an option, but being remembered for eternity is a possibility.*

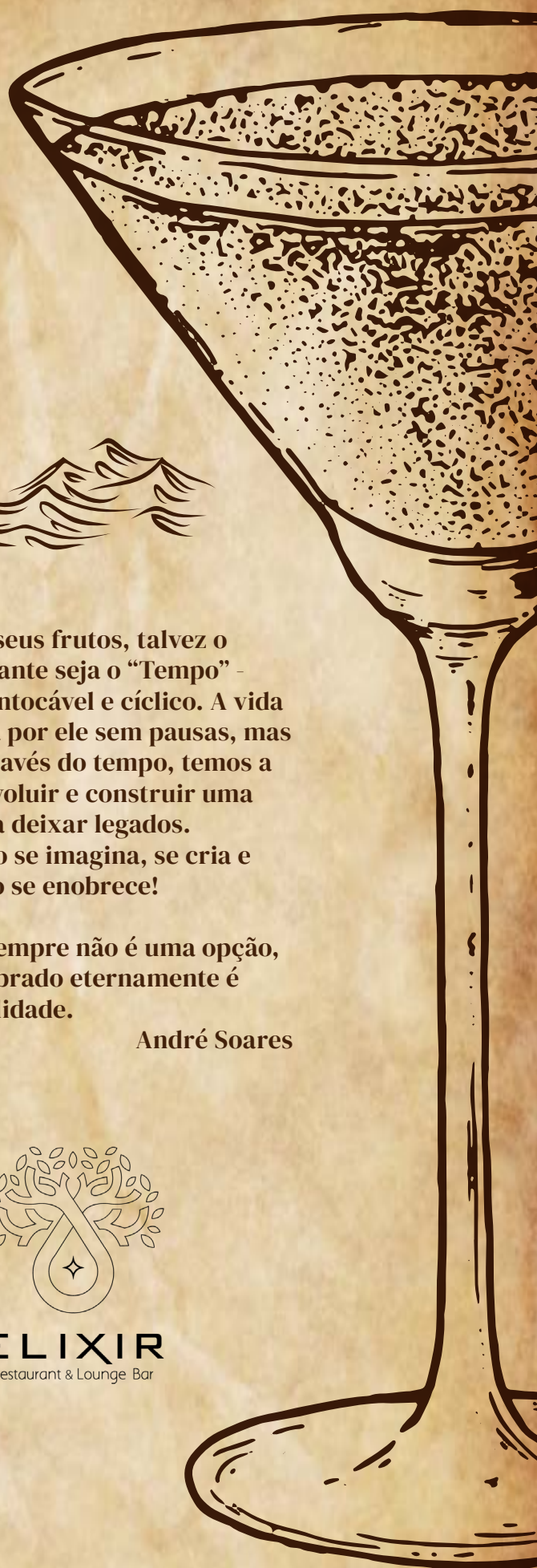
**De todos os seus frutos, talvez o mais importante seja o “Tempo” - impiedoso, intocável e cíclico. A vida é consumida por ele sem pausas, mas também, através do tempo, temos a chance de evoluir e construir uma história para deixar legados. Com o tempo se imagina, se cria e com o tempo se enobrece!**

**Viver para sempre não é uma opção, mas ser lembrado eternamente é uma possibilidade.**

**André Soares**



**ELIXIR**  
Restaurant & Lounge Bar





Breja

# Tempo de arte

Art Time

## Biomechanical (200ml) ..... R\$ 40,00

Amaro Averna, Fernet Branca, aceto balsâmico e calda de amarena  
*Amaro Averna, Fernet Branca, balsamic vinegar and amarena syrup*

## Giardino Di Padova #2 (450ml) R\$ 38,00

Rum branco, Aperol, orgeat de amêndoas, cordial de laranja, gengibre e limão  
*White rum, Aperol, almond orgeat, orange cordial, ginger and lemon*

## Hatori Hanzo (180ml) ..... R\$ 46,00

Gin, shochu, cordial de cupuaçu, mel com wasabi e Angostura  
*Gin, shochu, cupuaçu cordial, honey with wasabi and Angostura*

## Fenice (300ml) ..... R\$ 60,00

Buillet Bourbon infusado em manga desidratada, bitter de ruibarbo, Angostura e tintura salina  
*Buillet Bourbon infused with dehydrated mango, rhubarb bitters, Angostura and saline tincture*

## Salute (240ml) ..... R\$ 42,00

Villa Massa Amaretto, merlot quinado e espumante Brut  
*Villa Massa Amaretto, quinado merlot and Brut sparkling wine*

## Bianco (150ml) ..... R\$ 48,00

Gin Fords, Peachtree, Villa Massa Limoncello, bitter de ruibarbo e limão  
*Fords Gin, Peachtree, Villa Massa Limoncello, rhubarb bitters and lemon*

## Cristallo (250ml) ..... R\$ 75,00

1800 Tequila Cristalino (100% Agave) com fatwashing de chocolate branco assado e Peychaud's  
*1800 Tequila Cristalino (100% Agave) with baked white chocolate fatwashed and Peychaud's*

## Breja (170ml) ..... R\$ 65,00

Sloe Gin Monkey 47, absinto, Bizantino, Jerez Oloroso, bitter de laranja, espumante Brut e espuma de cerveja  
*Sloe Gin Monkey 47, absinthe, Bizantino, Jerez Oloroso, orange bitters, Brut sparkling wine and beer foam*

## Albero Della Vita (300ml) ..... R\$ 46,00

1800 Tequila Silver (100% Agave), shochu, Licor Sambuca, Licor de Matcha, Fernet branca e limão  
*1800 Tequila Silver (100% Agave), shochu, Sambuca Liqueur, Matcha Liqueur, white Fernet and lemon*

# Tempo Highball

Highball Time

## Summer Monkey (380ml) .... R\$ 40,00

Vodka Ketel One, Absolut Extrakt, Averna, banamel, limão e água tônica  
*Ketel One Vodka, Absolut Extrakt, Averna, banamel, lemon and tonic water*

## Painã (380ml) ..... R\$ 38,00

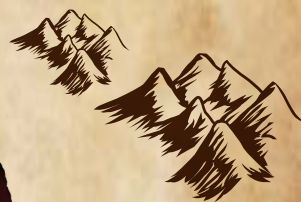
Rum com fatwashing de óleo de coco, soda de abacaxi e white penja pepper  
*Rum with coconut oil fatwash, pineapple soda and white penja pepper*

**\*Não possui picância | has no spiciness**

## Terra (380ml) ..... R\$ 38,00

Rum branco, Jack Daniel's, shrub de corn flakes, cordial de laranja e água tônica  
*White rum, Jack Daniel's, corn flake shrub, orange cordial and tonic water*

**\*Shrub: Xarope à base de açúcar e vinagre | Vinegar based syrup with sugar.**



## Tempo de Fruta

Fruit Time

### Cupuaçu Colado (280ml)..... R\$ 35,00

Rum oro, cordial de cupuaçu e  
creme de coco  
*Rum Oro, cupuaçu cordial and coconut cream*

### Dolce Vita (180ml)..... R\$ 38,00

Gin, Licor 43, purê de frutas vermelhas, calda de  
amarela, orgeat de amêndoas e limão  
*Gin, Licor 43, red berries puree, amarela syrup,  
almond orgeat and lemon*

### Oro (370ml)..... R\$ 38,00

Rum Oro, Luxardo, purê de frutas  
amarelas e limão  
*Rum Oro, Luxardo, yellow fruits puree and lemon*

## Tempo de Energia

Energy Time

### Rossi (380ml)..... R\$ 50,00

Gin Tanqueray Sevilla, purê de frutas  
amarelas, limão e Red Bull tradicional  
*Tanqueray Sevilla Gin, yellow fruits puree,  
lemon and traditional Red Bull*

### Ascari (380ml)..... R\$ 42,00

Vodka Ketel One, purê de frutas vermelhas,  
limão e Red bull melancia  
*Ketel One Vodka, red berries puree,  
lemon and Red bull watermelon*

### Iwasa'i (380ml)..... R\$ 42,00

Rum branco, purê de coco, limão  
e Red Bull açaí  
*White rum, coconut puree, lime and Red Bull açaí*

## Tempo de Negroni

### Negroni Clássico (280ml)..... R\$ 39,00

Campari, Carpano Classico e gin  
*Campari, Carpano Classico and gin*

### Negroni Premium MK1 (280ml), R\$ 44,00

Campari, Gin Tanqueray N°10 e Punt e Mes  
*Campari, Gin Tanqueray N°10 and Punt e Mes*

### Negroni Premium MK2 (280ml) R\$ 44,00

Campari, Gin Bulldog e Cinzano 1757  
*Campari, Bulldog Gin and Cinzano 1757*

### Negroni Super Premium (280ml) R\$ 68,00

Campari Cask Tales, Gin Martin Miller's  
e Carpano Antica Formula  
*Campari Cask Tales, Martin Miller's Gin  
and Carpano Antica Formula*

### Negroni Oloroso (280ml)..... R\$ 50,00

Campari, Gin Bulldog, Gin Beg  
New World Navy, Cinzano 1757,  
Jerez Oloroso e maple  
*Campari, Bulldog Gin, Beg New World  
Navy Gin, Cinzano 1757, Jerez Oloroso  
and maple*

## Tempo de Brasilidades

Brasilite Time

### Caipirinha (250ml)..... R\$ 30,00

Cachaça branca, limão e açúcar  
*White cachaça, lemon and sugar*

### Caipirinha Envelhecida (250ml) R\$ 35,00

Cachaça envelhecida, limão e açúcar  
*Aged cachaça, lemon and sugar*

#### Opções de cachaça envelhecida:

**Carvalho e Cabreúva, Amburana e Jequitibá**  
*Aged cachaça options: Carvalho and Cabreúva,  
Amburana and Jequitibá*

### Macunaíma (250ml)..... R\$ 30,00

Cachaça branca, Fernet Branca,  
limão e açúcar  
*White cachaça, Fernet Branca, lemon  
and sugar*

### Rabo de Galo Sour (300ml) R\$ 35,00

Cachaça branca, Cachaça jequitibá,  
Carpano Classico, Cynar 70, limão,  
açúcar e aquafaba  
*White cachaça, Jequitibá cachaça,  
Carpano Classico, Cynar 70, lemon,  
sugar and aquafaba*





## Tempo de Café

Coffee Time

### Orange is the New Black (350ml) R\$ 40,00

Gin Tanqueray Sevilla, Licor 43, Aperol, café expresso, cordial de grapefruit e limão  
*Tanqueray Sevilla Gin, Licor 43, Aperol, espresso, grapefruit cordial and lemon*

### Expresso Martini (150ml) ..... R\$ 35,00

Vodka Ketel One, café expresso e Kahlua  
*Ketel One vodka, espresso and Kahlua*

### Carajillo (250ml)..... R\$ 38,00

Licor 43 e café expresso  
*Licor 43 and espresso*



## I Tempo de Clássicos

Classics Time

### Moscow Mule (380ml) ..... R\$ 30,00

Vodka Ketel One, limão, gengibre e espuma de gengibre  
*Ketel One vodka, lemon, ginger and ginger foam*

### Whisky Sour (300ml) ..... R\$ 42,00

Jack Daniel's, aquafaba, limão, açúcar e Angostura  
*Jack Daniel's, aquafaba, lemon, sugar and Angostura*

### Fitzgerald (250ml) ..... R\$ 38,00

Gin Tanqueray, limão, açúcar e Angostura  
*Tanqueray Gin, lemon, sugar and Angostura*

### Aperol Spritz (500ml) ..... R\$ 35,00

Aperol, Espumante Brut e água com gás  
*Aperol, Brut sparkling wine and sparkling water*

### Dry Martini (150ml) ..... R\$ 48,00

Gin Tanqueray, Carpano Dry, azeitona verde e alcaparrão  
*Tanqueray Gin, Carpano Dry, green olive and caper*

### Gin Tônica Clássica (480ml) R\$ 35,00

Gin Tanqueray, água tônica e limão-taiti  
*Tanqueray Gin, tonic water and lime*

### Gin Tônica Sevilla (480ml) .. R\$ 38,00

Gin Tanqueray Sevilla, água tônica e laranja  
*Tanqueray Sevilla Gin, tonic water and orange*

### Cuervo Margarita (200ml) ... R\$ 45,00

Jose Cuervo Silver, De Kuyper Triple Sec, limão e açúcar  
*Jose Cuervo Silver, De Kuyper Triple Sec, lemon and sugar*

### Bramble (300ml)..... R\$ 45,00

Gin Fords, Chambord, limão e açúcar  
*Fords Gin, Chambord, lemon and sugar*

### Pisco Sour Capel (300ml)..... R\$ 40,00

Pisco Capel, limão, açúcar, aquafaba e Angostura  
*Pisco Capel, lemon, sugar, aquafaba and Angostura*

### Bamboo (150ml)..... R\$ 58,00

Tio Pepe Jerez Fino D.O, Carpano Classico, Carpano Bianco, Carpano Dry e bitter de laranja  
*Tio Pepe Jerez Fino D.O, Carpano Classico, Carpano Bianco, Carpano Dry and orange bitters*



### Cuervo Paloma (290ml) ..... R\$ 36,00

Jose Cuervo Silver, cordial de grapefruit e água com gás  
*Jose Cuervo Silver, grapefruit cordial and sparkling water*



# Tempo sem Álcool

Mocktail Time

## Penja Pepper Coffee Tonic

(380ml)..... R\$ 30,00

Café expresso, White penja pepper  
e água tônica

*Espresso, White penja pepper and tonic water*

**\*Não possui picância | has no spiciness.**

**Moscow Baby** (380ml)..... R\$ 22,00

Gengibre, limão, água com gás  
e espuma de gengibre

*Ginger, lemon, sparkling water  
and ginger foam*

**Il Fiore** (450ml)..... R\$ 28,00

Orgeat de amêndoas, gengibre,  
limão e cordial de laranja

*Almond orgeat, ginger, lemon  
and orange cordial*

**Pepita** (370ml) ..... R\$ 25,00

Purê de frutas amarelas, limão e água com gás

*Yellow fruit puree, lemon and sparkling water*

**Cupuaçu Descolado** (280ml) ... R\$ 28,00

Creme de coco e cordial de cupuaçu

*Coconut cream and cupuaçu cordial*



## Tempo de surpresas

Surprise Time

### Do Alquimista

#### Sob consulta

De tempos em tempos, um drink  
diferente para explorar novos sabores  
e aromas do nosso Elixir

*From time to time a different drink to explore new flavors  
and aromas of our Elixir*



**ELIXIR**  
Restaurant & Lounge Bar







**ELIXIR**

Restaurant & Lounge Bar

Siga nossas redes sociais @   /elixircampinas  
[elixircampinas.com.br](http://elixircampinas.com.br)

**PROCON Disque 151** | Lei Municipal nº 7.547/93

**Visite nossa Cozinha** | Lei Municipal nº 8.431/1995

**Proibida a venda e consumo de bebida alcoólica para menores de 18 anos.**

Imagens meramente ilustrativas.