REFÚGIO

PORÇÕES para compartilhar

Batata Frita — **R$ 29**
500g - Acompanha molho da casa
*Imagem ilustrativa. Se desejado, solicite ao garçom.

Bolinho de Carne com Queijo — **R$ 45**
10 unidades - Acompanha molho da casa

Tulipa de Frango ao Molho Mostarda — **R$ 35**
12 unidades - Acompanha molho verde da casa

Dadinho de Tapioca — **R$ 29**
12 unidades - Acompanha geleia de morango com pimenta da casa

Torresmo em Rolo — **R$ 59**
3 unidades - Acompanha vinagrete e torradinhas

Frango Crispy — **R$ 39**
10 unidades - Acompanha molho da casa

Pastel da Trilha — **R$ 35**
12 unidades - Acompanha molho da casa

Mandioca — **R$ 29**
500g - Acompanha molho da casa
*Imagem ilustrativa. Se desejado, solicite ao garçom.

Polenta — **R$ 29**
500g - Acompanha molho da casa
*Imagem ilustrativa. Se desejado, solicite ao garçom.

Tábua de Frios — **R$ 49**
Patinho, salmão cru e cozido, picles, queijo e salame

Calabresa com Cebola — **R$ 39**
450g - Acompanha farofa de banana da casa

Isca de tilápia — **R$ 39**
350g - Acompanha molho tártaro e limão

ADICIONAIS: **BACON & MUSSARELA COM CEBOLINHA** R$ 5

LANCHES para você

Hamburguesa Refúgio Carne — **R$ 59**
Pão de hambúrguer gigante, tiras de Angus grelhado, queijo mussarela flambado, picles agridoce, tomate, cheiro verde e aífaze americano

Hamburguesa Refúgio Frango — **R$ 59**
Pão de hambúrguer gigante, tiras de peito de frango grelhado, queijo mussarela flambado, picles agridoce, tomate, cheiro verde e aífaze americano

Baguete Milanesa — **R$ 39**
Baguete ciabatta, molho verde da casa, lombo de porco ou bife de Angus, provolone flambado, aífaze americano e tomate cereja

Baguete de Frango e Parmesão — **R$ 35**
Baguete arenesal, recheada com frango crenoso, queijo provolone flambado, aífaze americano e ciabatina, com um toque de azeite de oliva

Empadão de Itaberaí — **R$ 33**
Mando a tradição que quem sou mais de 50 km de paragem em Goiás, pode apreciar esse empadão de frango caipira com farofa defumada, lombo suíno com calabresa, palmito, azeitonas, mussarela, cebolpiry e molho de tomate caseiro. Você está subliminar?

Escondindinho de Carne Seca — **R$ 33**
Carne seca desfiada com carne seca desfiada, queijo parmesão e pimentão

Avocado Toast — **R$ 31**
Pão artesanal, cream cheese, fatia d'abacate, ovos mexidos, abacate, ovos mexidos, tomate cereja e crispy bacon.

Especial das quartas-feiras
Carne de Onça da Serra do Mar — **R$ 49**
Carne de Angus, azeite de oliva, salsa rara, cebolinha e acompanha pão de fermentação natural

EMPANADAS

Chilena — **R$ 15**
Assada com recheio de carne picada, cebola, azeitonas pretas e passas

Pollo — **R$ 15**
Assada com recheio de frango picado, azeitona, pimentão e queijo verde

Três Queijos — **R$ 15**
Assada com recheio de queijo mussarela, provolone e cebopiry

PRATOS

Milanesa Refúgio — **R$ 119**
400g de carne de Angus, 300g de batata rústica, mussarela, bacon, cebolitina e deliciosa molho da casa

Schnitzel Refúgio — **R$ 109**
500g de lombo suíno, 300g de batata crinckle, mussarela, bacon, cebolitina e geleias caseiras

Milanesa Argentina — **R$ 99**
O prato de maior sucesso de Buenos Aires, feito com os melhores de FILÉ. A sanduíche – e GIGANTE – milanesa de carne com batatas rústicas

Schnitzel — **R$ 89**
É claro que o prato mais típico dos Alpes austríacos seria servido aqui. Feito com lombo suíno, batata, o infaunes, servido com batatas rústicas e geléias caseiras

Provoleta com Torradas — **R$ 79**
Uma das mais conhecidas na Argentina, nova forma de usar a página pelos "assados" ao provolone. Acompanha molho verde da casa, tomates secos e torradas artesanais

Milanesa de Berinjela — **R$ 49**
Deliciosa vegetariana da tradicional milanesa Argentina. Generosas fatias de berinjela, cortadas e empanadas, servidas com batatas rústicas

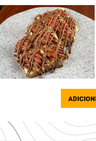
Carpaccio — **R$ 49**
Finas fatias de carne, com molho pesto, parmesão, rúcula e torradas

SALADAS

Alface americana, alface roxa, rúcula, tomate cereja, palmito, cenoura ralada, azeitona verde, queijo coalho ralado e croutons multigrãos

Carne	R$ 49
Frango	R$ 39
Berinjela à Milanesa	R$ 29
Simples	R$ 24

SOBREMESAS



Brownie de Nozes — R$ 29
Brownie de fabricação própria, com muito chocolate e nozes, de sabor único

Churros Espanhol — R$ 29
10 palitos, o creme de avelã e doce de leite

Waffles — R$ 29
Gelatia de frutas vermelhas ou morango com chocolate

ADICIONE SORVETE POR +R$ 7,00

SOFT DRINKS

Soda Italiana Sabores à consultar	R$ 15
Chá Matte Batido Hortelã e limão	R$ 15
Suco de Laranja Suco Prata servido em copo	R$ 12
Limonada Suíça Tradicional ou sem leite condensado	R$ 15
Suco de Uva Suco Prata integral servido em copo	R$ 12
Suco de Abacaxi Suco natural, opcional de hortelã	R$ 12
Suco de Morango Suco natural	R$ 12
Red Bull Tradicional	R$ 15
Refrigerantes Consultar opções	R$ 8
Água Com e sem gás	R$ 6

DOSES

Tequila Ouro	R$ 22
Tequila Prata	R$ 20
Jagermeister	R$ 20
Amarula	R$ 23
Jack Daniel's	R$ 25
Jack Fire	R$ 25
Jack Honey	R$ 25
Jack Apple	R$ 25
Kraken	R$ 35
Johny Red	R$ 25
Johny Black	R$ 35
Jamerson	R$ 35
Rum Osbourne	R$ 35
Licor 43	R$ 25
Fernet Branco	R$ 30
Cointreau	R$ 25
Campari	R$ 15
Absolut	R$ 20
Smirnoff	R$ 18
Sagatiba	R$ 18
Licor Don Luiz	R$ 19

DRINKS

Capirinha Cachaça Limão, kiwi e morango	R$ 25
Capiroska Vodka Limão, kiwi e morango	R$ 25
Caipirata Rum Limão, kiwi e morango	R$ 28
Saquerinha Limão, kiwi e morango	R$ 25
Caipirinha de Banana Caipira de limão com cachaça de banana	R$ 28
Caipi Jack Caipira de Jack Daniels	R$ 30
Aperol Spritz Aperol, Espumante Brut e tônico	R$ 27
Jack & Coke Jack Daniel's e Coca Cola	R$ 30
Negroni Gin, Vermouth e Campari	R$ 30
Mojito Água com gás, hortelã, limão, açúcar e rum	R$ 27
Jägerbomb Jagermeister com Red Bull	R$ 28
Moscow Mule Vodka, gengibre, limão, açúcar e espuma cítrica	R$ 30
Mimosa Suco de laranja com espumante	R$ 27
Long Island Iced Tea Tequila, Vodka, Rum, Gin, Triple sec e Coca Cola	R$ 30
Jack Apple & Tonic Jack Apple e água tônica	R$ 30
Jack Fire & Ginger Jack Fire e Schweppes Ginger Ale	R$ 30
Jack Honey & Lemonade Jack Honey, limão e refrigerante cítrus	R$ 27
Pisco Sour Pisco Chileno, Albumina, suco de limão, xarope de açúcar e angostura	R$ 35
Gin Tônica Consultar Sabores	R$ 28
Chocolate Martini Vodka, Licor de chocolate, xarope de menta e chocolate meio amargo pulverizado	R$ 28

AUTORAIS REFÚGIO

Cotopaxi — R$ 25
Pimenta morango e vodka

Monte Roraima — R$ 29
Jumbo, uva e maracujá

Jack Velvet — R$ 35
Jack Honey , xarope artesanal de frutas vermelhas e limão siciliano

Mojito Fire — R$ 35
Jack Fire, hortelã, limão taití, xarope de açúcar e Sprite

Apple Mule — R$ 35
Jack Apple, limão taití, xarope açúcar, Sprite e espuma cítrica de gengibre

TAÇAS DE VINHO
Consultar disponibilidade

10 TORNEIRAS DE CHOPP
Consulte opções

VINHOS

Chile

CASILLERO DEL DIABLO **CABERNET SAUVIGNON**	R$ 89
CASILLERO DEL DIABLO **CARMENERE**	R$ 89
CONCHA Y TORO **RESERVADO CARMENERE**	R$ 59
CONCHA Y TORO **RESERVADO CABERNET SAUVIGNON**	R$ 59
CONCHA Y TORO **RESERVA MERLOT**	R$ 59
TARAPACÁ **GRAN RES CARMENERE**	R$ 159
TARAPACÁ **RESERVA CARMENERE**	R$ 89
VENTISQUERO **RESERVA CARMENERE**	R$ 79
VENTISQUERO **RESERVA CABERNET**	R$ 79

França

MAISON BLANCHE **BORDEAUX**	R$ 119

Portugal

QUINTA DE BONS VENTOS	R$ 79

Argentina

CORDEIRO CON PIEL DE LOBO **MALBEC ROSÉ**	R$ 85
CORDEIRO CON PIEL DE LOBO **CHARDONNAY**	R$ 85
CORDEIRO CON PIEL DE LOBO **CABERNET SAUVIGNON**	R$ 85
LA LINDA **MALBEC**	R$ 129
LA LINDA **CABERNET SAUVIGNON**	R$ 129
LUIGI BOSCA **MALBEC**	R$ 279
VIÑA AMALIA **MALBEC**	R$ 199

Itália

CORBELLI **PRIMITIVO IGT**	R$ 89
LUCARELLI **PRIMITIVO PUGLIA**	R$ 149
DI MANDURIA POGGIO **PRIMITIVO**	R$ 239

CAFÉS QUENTES

Espresso Single — R$ 7
Um clássico pra dar aquele dose de energia aos viajantes

Espresso Double — R$ 8
Para acordar qualquer trilheiro às 5h e dizer bom dia

Espresso Carioca — R$ 9
Brasilidade em uma xícara sem erro, zero defeitos

Capuccino — R$ 14
Clássico e cremoso

Machiatto — R$ 13
Com espuminha de leite bem marota pra alegrar o dia

Mocha — R$ 15
Com chocolate tudo fica melhor, ainda mais se for o autêntico Callebaut Belga

Latte — R$ 12
Para quem ama a dupla infalível: café com leite

Chocolate Quente — R$ 18
Pra aquecer a alma, com borda de creme de avelã

Chai Latte — R$ 15
Delícias da Índia no Brasil

CAFÉS GELADOS

Iced Latte Caramel — R$ 15
1 dose de café espresso, leite, gelo e xarope de caramelo

Iced Latte Vanilla — R$ 15
1 dose de café espresso, leite, gelo e xarope de baunilha

Iced Latte Menta — R$ 15
1 dose de café espresso, leite, gelo e xarope de menta

Iced Latte Cookie — R$ 15
1 dose de café espresso, leite, gelo e xarope de cookie de chocolate

Affogato — R$ 17
Espresso com sorvete de creme

Espresso Tônica — R$ 15
Espresso + gelo + água tônica

CAFÉS ALCOÓLICOS

Irish Coffee — R$ 35
Feito com o tradicional whiskey irlandês Jameson e cobertura de creme

Espresso Martini — R$ 32
Um clássico: Café expresso com Vodka e licor de café

Carajillo — R$ 35
Uma deliciosa misura de Licor 43 e café espresso