

MARTINA

T R A G O S & T A P A S

MENU DE TAPAS COM UM POUCO DE TUDO PARA COMPARTILHAR, OU NÃO.

PORÇÕES

Azeitonas temperadas R\$24

Tremoço R\$22

CROQUETAS DE JAMON

4 unidades de croqueta de jamon,
com aioli de limão siciliano R\$48

BOLINHO DE CAMARÃO

4 unidades de bolinho de arroz
estilo oriental: gohan e alga
hijiki recheados de camarão R\$48

TUNA TAPAS

Tartar de atum com molho asiático
no gohan frito, wassabi e
aioli de limão siciliano R\$48

TACO DE CAMARÃO

3 tortilhas de milho recheadas
com sour cream, camarão grelhados
com gengibre, limão siciliano e
pimenta jalapeño(apimentado) R\$50

BATATAS BRAVAS (VEGE)

Típica da catalunya,
batatas com aioli e molho para
os "bravos" apimentado R\$38

CEVICHE

Ceviche de frutos do mar com
chips de tortilha de milho R\$53

CHURROS

Com doce de leite R\$28

COGUS

Cogumelos e mini lulas grelhados
e salteados com creme de leite
e cebola. Servido com pão R\$55

PAN TOMACA

Pão de fermentação natural
e tomate ralado (VEG) R\$25

com jamon R\$47

com filés de anchova R\$43

ATUM SELADO

Atum selado acompanha
purê de cenoura com castanhas
e molho cítrico R\$53

SANDUBA DE LULA

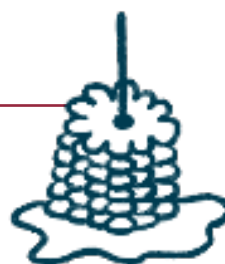
Lulas empanadas e fritas
servidas na baguete com
maionese de castanhas e
tomate grelhado confitado R\$53

BAO

Três minis baos com sunomono
e pickles de cebola roxa:

versão costelinha desfiada R\$52

versão camarão R\$52





[VINHO ROSÉ]

LOS VASCOS, CHILE | *R\$180*

POSADAS, ESPANHA | *R\$140*

[VINHO BRANCO]

ALAMOS TORRONTES 2021,
ARGENTINA | *R\$172*

PINOT GRIGIO CAMPAGNOLA,
ITÁLIA | *R\$200*

ROBERTSON,
ÁFRICA DO SUL | *R\$140*

LA VIEILLE FERME,
FRANÇA | *R\$180*

[VINHO TINTO]

TROFEO CABERNET SAUVIGNON,
CHILE | *R\$150*

LAGOALVA,
PORTUGAL | *R\$150*

CARMEN INSIGNE CARMENERE,
CHILE | *R\$150*

COPA REAL ORO TEMPRANILLO,
ESPANHA | *R\$155*

ALAMOS MALBEC,
ARGENTINA | *R\$170*

BRACCALE BIONDI SANTI,
ITÁLIA | *R\$300*

ALMA NEGRA,
ARGENTINA | *R\$260*

[CERVEJAS]

BECKS | *R\$16*

CORONA | *R\$18*

STELLA GOLD | *R\$16*

HOEGAARDEN | *R\$22*

GOOSE ISLAND | *R\$22*

[SEM ÁLCOOL]

SUGAR HIGH | *R\$25*

Redução de melancia com hortelã
e suco de melancia

SUCO DE TOMATE | *R\$25*

REFRIGERANTE | *R\$8*

ÁGUA COM E SEM GÁS | *R\$6*

LA PASSION | *R\$25*

Purê de maracujá, xarope de baunilha,
limão e água com gás



[DRINKS CLÁSSICOS]

WHISKY SOUR | R\$39

Jack Daniels, limão,
açúcar e aquafaba

BASIL SMASH | R\$40

Gin, açúcar, limão e manjerição

PENICILIN | R\$40

Whisky escocês, mel,
gengibre e limão

PALOMA | R\$42

Tequila El Jimador, soda de
grapefruit com pimenta rosa,
limão e açúcar

PORNSTAR MARTINI | R\$40

Vodka, maracujá, baunilha,
limão e espumante

WASABI MARTINI | R\$39

Vodka, limão, açúcar,
wasabi e nori

BLOODY MARY | R\$42

Vodka e suco de tomate temperado
da casa **contém frutos do mar*

CARAJILLO | R\$44

Licor 43, café e suco de limão
**experimente nosso*
Carajillo N°2 | R\$50

GIN & TÔNICA | R\$38

FITZGERALD | R\$39

NEGRONI | R\$39

BOULEVARDIER | R\$40

APEROL | R\$39

CAIPIRINHA | R\$38

DAIQUIRI | R\$39

OLD FASHIONED | R\$42

ESPRESSO MARTINI | R\$42

DRY MARTINI | R\$45

Não achou seu clássico?
Não tem problema.
É só pedir para o garçom!



[AMERICAN WHISKY DOSES]

JACK DANIEL'S OLD NO.7 | R\$33

JACK DANIEL'S HONEY | R\$33

JACK DANIEL'S APPLE | R\$33

JACK DANIEL'S FIRE | R\$33

GENTLEMAN JACK | R\$40

JACK DANIEL'S SINGLE BARREL | R\$45

WOODFORD RESERVE | R\$42

MARTINA

T R A G O S & T A P A S

[AUTORAIS]

A ROSA | R\$45

Jerez Manzanilla, limão, açúcar e bitter.

cítrico de corpo leve, notas bem marcadas de Jerez e de especiarias.

E AGORA JOSÉ? | R\$40

Uísque escocês, soda de cambuci com matcha e xarope de açúcar.

refrescante, notas cítricas, de defumação e leve adstringência.

VERSOS ÍNTIMOS | R\$52

Gentleman Jack, licor de flor de sabugueiro, vodka, xarope de capim santo, limão e tangerina.

corpo leve, notas florais e frutado.

FORA DA LEI | R\$38

Cachaça, aperitivo de alcachofra, vermute seco e vermute tinto.

encorpado, notas herbais, levemente seco e de suave amargor.

GALEANO | R\$40

Fords Gin, soda de toranja com pimenta rosa, limão siciliano e tônica.

refrescante, notas cítricas e de especiarias, leve amargor.

LA SANDÍA | R\$38

Vodka, soda de melancia, limão, redução de melancia e hortelã.

leve, frutado e refrescante.

[SAZONAIS]

ATLÂNTICO | R\$42

Gin com algas marinhas, suco de caju gaseificado e limão.

corpo leve, umami, refrescante, levemente herbal.

MADAME RITA | R\$42

Rum amanteigado (Fatwash), xarope de chocolate e angostura cacau.

intenso, adocicado, amanteigado.

[VERMUTES]

CLÁSSICO ROSSO | R\$33

CAJU | R\$30

ROSE | R\$30



JABUTICABA | R\$30

CAFÉ | R\$30