



Peça ao garçom a relação dos queijos deste mês!

PETISCOS

- SATAYS (5 espetinhos grelhados)**
- De Frango 22,00
Acompanha: Sweet Chilli e molho de amendoim oriental
 - De Coração de galinha (temperados) 24,00
Acompanha: Vinagrete Thai e Sweet Chilli
 - De Camarão 29,00
Acompanha: molho de amendoim oriental e Sweet Chilli



- BOLINHO DE ARROZ (10 unidades)** 28,00
Com queijo e mortadela. Acompanha aioli.
- BOLINHO DE CEVADA** 29,00
Porção com 12 bolinhos de linguiça com malte, bacon e ervas. Acompanha aioli.

- QUEIJO COALHO ARRETADO** 24,00
Grelhado e com orégano. Vem com um potinho de mel

MAIS PEDIDO

- BATATA RÚSTICA** 24,00
com páprica e molho aioli.

- BATATA PEDRA DA GÁVEA** 32,00
Nossa homenagem à querida montanha que emoldura a Barra. São 600grs de batatas rústicas da casa com cubos de cebola, alecrim, queijo coalho, mortadela grelhada e aioli. Um fenômeno!

- FISH & CHIPS** 32,00
Nossa homenagem à terra da Rainha. Filés de peixe branco empanados em massa feita com cerveja e batatas rústicas da casa acompanhadas dos molhos tártaro e aioli. Cam'on mates!!!

MAIS PEDIDO

- BURACO QUENTE** 29,00
Pão francês recheado com suculenta costela de boi desfiada, requeijão cremoso e coberto com mussarela gratinada. Acompanha batata rústica e aioli.

- SANDUBA DE PASTRAMI** 27,00
Com queijo meia cura, tomate cereja confit, picles de cebola roxa e mostarda escura, na baguete artesanal. Vem com um picles de pepino espetado

- BURGER JOATINGA*** 28,00
Felicidade em dobro. São 2 burgers de 90grs cada, do blend da casa, um com mussarela e outro com provolone, e tudo isso num pão de malte artesanal

- BURGER PRAIA DO PEPÊ*** 30,00
180grs do blend da casa, crispy de bacon, queijo meia cura grelhado, aioli e... costela de boi desfiada com mussarela. Só isso!

PARA ACOMPANHAR OS SANDUÍCHES OU BURGERS:
200grs de batatas rústicas e aioli de alho + 7,00

- TÁBUA SAZONAL DE QUEIJOS** 42,00
- ARTESANAIS BRASILEIROS**
Três deliciosos queijos de pequenos produtores brasileiros escolhidos pelo amigo, especialista em queijos e sommelier de cerveja, Daniel Martins. Acompanha picles e nuts.

- PASTEL**

 - Carne Seca e Queijo Meia Cura 13,00
 - Camarão, catupiry e alho poró 13,00
 - Costela de boi 13,00
 - Queijo com cebola e orégano 11,00
 - Pêra com gorgonzola 10,00

- LINGUIÇA ARTESANAL FINA RECHEADA** 34,00
com queijo, acompanha mostarda escura, amarela e mini baguetes de malte.

- SALSICHÃO ALEMÃO MISTO** 38,00
2 brancos e 2 vermelhos fatiados e grelhados. Acompanha mostarda escura, ketchup com curry e mini baguete de malte.

- CALDINHO DE FEIJÃO** 15,00
acompanha bacon, salsinha e alho frito.

- CANECA PRA YEMANJÁ** 23,00
Moquequinha de peixe e camarão com pimentões, gengibre, pimenta dedo de moça e leite de côco. Acompanha coentro picado, farofa de dendê e castanha de caju

- DADINHO DE TAPIOCA (10 unidades)** 27,00
feito com queijo coalho, acompanha geleias de pimenta verde e de goiaba.

MAIS PEDIDO

- BOTECO WINGS** 26,00
Nossa homenagem aos americanos. Asinhas de frango marinadas e temperadas com nosso barbecue caseiro, e salpicado com malte pilsen torrado. Pra quem curte sabores picantes e agridoces. Acompanha molho de gorgonzola e palitos de cenoura e aipo.

- ISCAS DE FRANGO** 27,00
Filézinhos de frango empanados no panko e servidos com molho Sweet Chilli e Gorgonzola

SANDUÍCHES & BURGERS

- BURGER CARIOQUÍSSIMO*** 28,00
Suculento burger de 180grs do blend da casa, picles de cebola roxa, queijo meia cura grelhado, fatias de bacon, tomate, rúcula e aioli, num pão de malte artesanal e um picles espetado em cima.



*O ponto da casa para os burgers é avermelhado por dentro. Caso prefira de outra forma favor informar ao garçom.



Veja o que está nas torneiras agora em www.brewteco.com.br

SEMPRE VALORIZE OS BONS PRODUTOS E CERVEJAS LOCAIS.





BEBIDAS

RÉGUAS DE DEGUSTAÇÃO / FLIGHTS

(4 doses de 150ml)

INICIANTES 30,00

Cervejas de corpo mais leve e menor amargor.

LUPULADA 35,00

Cervejas com diferentes níveis de amargor.

Pra quem curte lúpulo!



DOSES

Campari / Bacardi 17,00

Cachaças Artesanais do Rio (Peça nossa carta) 12,00

Tequila ouro e prata 14,00

Whisky Red Label 17,00

Whisky Black Label 24,00

Vodka Smirnoff 16,00

Vodka Absolut 19,00

ESPUMANTE NERO BRUT 187ml 27,00

(Garibaldi-RS)

VINHOS

Pergunte ao garçon os rótulos disponíveis.

LICOR DE CERVEJA 12,00

Eisenbahn Bierlikor (Blumenau-SC) / 30,5%

CERVEJA COMUM

Original 600ml 12,00

Eisenbahn Pilsen Puro Malte 600ml 13,00

Heineken 600ml 13,00

Stella / Heineken Long Neck 8,00

DRINKS

Mojito / Cuba Libre / Margarita 24,00

Negroni 25,00

Gin Tônica

com Seagers 22,00

com Amázzoni (Rio de Janeiro) 25,00

com Tanqueray 28,00

CAIPIRINHAS

De limão, morango ou abacaxi 16,00

De caju, lichia, uva ou lima 18,00

Com Cachaça artesanal acréscimo de +7,00

CAPIVODKAS

Smirnoff / Absolut

De limão, morango ou abacaxi 22,00 / 25,00

De caju, lichia, uva ou lima 24,00 / 27,00



ÁGUA

Com ou sem gás 5,00

REFRIGERANTE E OUTROS

Coca / Coca Zero / Guaraná 6,00

Matte / Tônica 6,00

Sucos em lata / Pêssego, uva, goiaba, manga e maracujá 6,00

Redbull 16,00

CAFÉ EXPRESSO 6,00

SOBREMESAS

STOUT BROWNIE 16,00

Delicioso brownie de chocolate com castanhas, regado com uma irresistível calda de chocolate e cerveja stout. Vem com uma bola de sorvete de creme. O final perfeito para sua noite.

SOBREMESA DA SEMANA 10,00

A cada semana nossa equipe vai criar uma delícia diferente pra adocicar sua vida!

Veja o que está nas torneiras agora em www.brewteco.com.br

SEMPRE VALORIZE OS BONS PRODUTOS E CERVEJAS LOCAIS.



"SE BEBER NÃO DIRIJA" | PROCON 151 | Vigilância Sanitária 1746

