RESTAURANTE
FAROL 360

Sem lactose · Sem glúten · Vegetariano · Vegano

Informe à equipe suas alergias ou restrições alimentares antes de realizar o pedido.

Entradas

Couvert
Pão de fermentação natural, manteiga de sobrasada e tapenade de azeitonas — 29

Jardim Paulista
Mix de folhas, palmito pupunha, vinagrete de mel de jataí, morango e croutons — 45

Abóbora na brasa
Abóbora braseada, creme de queijos brasileiros, mel de engenho, crocante de tapioca e sementes — 49

Crudo Tropical
Carapau, leite de coco, uva verde e óleo de urucum — 65

Bolinho de Mandioca
Bolinho de mandioca e milho — 33

Pastel de Camarão
Pastel de camarão e vinagrete de pimentas — 39

Coxinha
Coxinha de milho doce e frango caipira — 37

RESTAURANTE FAROL 360

Pratos principais

Pupunha em Camadas — 89
Lasanha de palmito pupunha, queijo boursin, pesto e salada de ervas

Moqueca baiana — 119
Moqueca de peixe, camarão, arroz jasmim e farofa de dendê

Nhoque Nordestino — 94
Nhoque de cenoura, ragu de carne seca e creme de queijos

Galinhada Caipira — 98
Galinhada caipira, açafrão-da-terra, arroz-cateto e quiabo grelhado

Cupim com polenta cremosa — 109
Cupim braseado, polenta de milho amarelo orgânico e salsa de agrião

Baião 360 — 119
Pururuca de porco preto, baião de dois cremoso e picles de maxixe

Sobremesas

Pudim — 28
Pudim de leite com baunilha brasileira e puxuri

Mousse Amazônica — 38
Mousse de chocolate com sorvete de cupuaçu e queijo

RESTAURANTE FAROL 360

Coquetéis Autorais

Martini da Serra

Uma releitura brasileira do clássico Dry Martini, que combina gin, jerez fino, cambuci — fruta nativa da Mata Atlântica — e bitter de laranja. **55**

Seco • Cítrico • Herbal

Caju do serrado

Inspirado na tradição dos botecos brasileiros, combina rum branco, rapadura, limão-taiti e soda artesanal de caju **50**

Frutado • Refrescante • Levemente adstringente

Galo de Rabo

Uma interpretação autoral de um clássico da coquetelaria brasileira, com cachaça envelhecida em carvalho, vermute tinto, manteiga de garrafa e a intensidade aromática da guaçatonga, erva nativa brasileira. **50**

Amargo • Herbal • Encorpado

Uvaia Paulista

Inspirado na estrutura da Margarita, combina gin, limão-taiti, grapefruit e uvaia, fruta nativa da Mata Atlântica. Finalizado com uma delicada borda de sal de aipo. **55**

Cítrico • Frutado • Refrescante

Tropicália

Uma combinação vibrante de cachaça branca, abacaxi, limões taiti e siciliano e xarope de cumaru, especiaria amazônica conhecida por suas notas de baunilha. **50**

Tropical • Cítrico • Aromático

Farol 360

Uma homenagem ao edifício que inspira nosso restaurante. Vodka, vermute seco, Campari e morangos se encontram com o jambu, ingrediente amazônico que provoca uma surpreendente sensação de formigamento nos lábios. **55**

Amargo • Frutado • Vibrante

RESTAURANTE
FAROL 360

Coqueteis Clássicos

Fitzgerald — 50
Gin, limão siciliano, açúcar e bitter aromático

Dry Martini — 55
Gin, Vermute seco, bitter de laranja e azeitona siciliana

Negroni — 55
Gin, Vermute tinto e Campari

Whisky Sour — 55
Whisky americano, limão-iciliano, açúcar, clara, bitters e cereja Amarena

Aperol Spritz — 50
Aperol e espumante

GT 360 — 45
Gin, tônica e lâminas de três limões

Penicilin — 50
Whisky escocês, limão-siciliano, gengibre e mel

Caipirinha Cachaça — 40
Cachaça e Limão

Destilados

DEWARS 12 ANOS	45
JW BLACK LABEL	55
CACHAÇA SOLEDADE BRANCA/ AMBURANA	30/60
VODKA ABSOLUT	40

Cervejas

1906 LA MILNUEVE — 23
Cerveja extra de sabor intenso e amargor equilibrado

1906 BLACK COUPAGE — 23
Cerveja escura com notas torradas e toque de caramelo

Estrella Galícia 0,0% Tostada — 23
Cerveja sem álcool com notas de malte torrado e caramelo

Estrella Galícia 0,0% — 20
cerveja sem álcool, refrescante e com ótimo sabor

Estrella Galícia Lager — 20
Cerveja puro malte de cor dourada equilibrada e refrescante

RESTAURANTE FAROL 360

Autorais sem álcool

Fugaz — 35
Refrigerante artesanal produzido na casa com aproveitamento da polpa e as cascas do abacaxi, combinado às notas aromáticas do cumaru, a baunilha brasileira
Tropical • Refrescante • Aromático

Maxixada — 35
Refrigerante artesanal produzido na casa com maxixe, ingrediente tradicional da culinária brasileira, e o frescor da hortelã
Vegetal • Herbal • Refrescante

Sassaricando — 35
Uma combinação de gin sem álcool, limão-siciliano e xarope de juçara, fruto nativo da Mata Atlântica, de sabor próximo ao açaí
Cítrico • Frutado • Refrescante

Mate do Farol — 25
Blend de ervas-mate, guaraná e cítricos
Cítrico • Herbal • Energizante

Soft

Água com gás	10
Água sem gás	10
Refrigerantes	12
Suco natural (consulte)	22
Acqua Panna (500ml)	43
San Pellegrin (500ml)	43

Café

Brazil Organic — 12
Arábicas orgânicos, com um toque de madeira, frutos secos e especiarias

Leggero — 12
Blend de Arábicas do Sul do Brasil e Colômbia, com Robustas

Ristretto — 12
Espresso italiano, corpo denso, cremoso e sabor duradouro com notas de cacau

Decaffeinato — 12
Notas de cereais torrados e cacau neste espresso encorpado e descafeinado