



## AMARO BAR & LOUNGE MENU

### Tapas

**Chips e guacamole**, salsa pico de gallo  
*Chips and guacamole, pico de gallo sauce*  
**R\$ 28**

**Patatas bravas**, páprica defumada, aioli com Sriracha  
*Patata bravas, smoked paprika with Sriracha aioli*  
**R\$ 26**

**Lula frita**, molho tártaro  
*Fried Squid, tartar sauce*  
**R\$ 32**

**Bolinho de bacalhau** (2 unid), coulis picante de tomate e salada da casa  
*Salted codfish balls* (2 unit), *spicy tomato coulis and petit house salad*  
**R\$ 36**

**Jamón de pata negra**, tomate e pão cristal rústico  
*Pata negra ham, tomato and rustic cristal bread*  
**R\$ 76**

**Pastel de camarão**(6unid) , molho de pimentão vermelho assado  
*Prawn pastel* 6unit), *fired-roasted red bell pepper sauce*  
**R\$ 34**

### LIGHT BITES

**Carpaccio de beterraba**, relish de pepino, creme azedo de hortelã e pistache  
*Beetroot Carpaccio, cucumber relish, mint and pistachio sour cream*  
**R\$ 27**

**Camarão Vera Cruz** , salsa de abacate e chips de aipim  
*Prawns Vera Cruz, avocado salsa and yuca chips*  
**R\$ 38**

**Melancia em compressão**, queijo feta e pistache tostado  
*Compressed watermelon, feta cheese and toasted pistachio*  
**R\$ 25**

**Burrata**, rúcula, tomates e caviar de chia  
*Burrata, arugula, tomatoes and chia caviar*  
**R\$ 34**

## **CHEF'S FAVORITES**

**Parfait de fígado de galinha**, chutney de damasco e figo, redução de balsâmico e torradas de brioche  
*Chicken Liver Parfait, apricot and fig chutney , balsamic reduction and toasted brioche*

**R\$ 38**

**Vieiras envoltas em bacon**, quinoa e vinagrete de mostarda em grão  
*Scallops wrapped in bacon, quinoa and whole grain mustard vinaigrette*

**R\$ 53**

**Poke de salmão**, pimenta dedo de moça e salada de pupunha  
*Salmon Poke, "dedo de moça" chilli and "pupunha" palm hearts salad*

**R\$ 42**

**Charcutaria artesanal**, mostarda Dijon e pão de centeio  
*Artisan charcuterie, Dijon mustard, cornichon and rye bread*

**R\$ 46**