



IMP. F. CHAMPENOIS. PARIS





MATSURIKA Bohemian Lager Inspired
R\$ 21.00

Uma típica exemplar da escola Alemã, feita por mulheres brasileiras, esta cerveja, levemente dourada, utiliza em seu preparo pétalas da flor de jasmim, que lhe confere um aroma floral único, que se mistura com notas de biscoito e casca de pão. Uma cerveja leve, com sabor adocicado do malte, balanceado com um amargor médio e elegante do lúpulo, que se prolonga no paladar.
Japas Cervejaria, 27 IBU, 5% ABV



Torresmo de Beijupirá com molho levemente adocicado à base de Beterraba e brotos de coentro



MARJLYN Berliner Weisse
R\$ 40.00

O encantamento da lata se estende ao copo. Esta Berliner Weisse tem cor laranja evidente em contraste com o belo colarinho branco ao ser servida na elegante taça apropriada ao estilo. A receita foi elaborada com aveia, baunilha e pitanga. Apresenta aroma acentuadíssimo de pitanga e, no sabor, a acidez é presente, porém equilibrada com a fruta, limpando o paladar e motivando um próximo gole. Com baixíssimos amargor e teor alcoólico, esta refrescante cerveja ganha os holofotes em dias quentes.
Cervejarias Dádiva e Japas, 17 IBU, 4,1% ABV



Atum selado com grãos de trigo, maçã, cogumelos e nozes



CAFUZA Imperial Indian Black Ale
R\$ 31.90

Uma cerveja exótica negra de espuma cremosa, que mistura aromas de maltes tostados com frutas tropicais brasileiras, representando a força incomparável da mulher Índia e negra, representada no seu rótulo singular. No paladar, a complexidade dos aromas é percebido na harmonia dos sabores de café e chocolate com nuances de frutas cítricas de laranja, limão e timido maracujá ao fundo, equilibrada com a evidência do amargor e da potência alcoólica. Uma imperial Indian Black Ale que certamente marcará seu paladar e te fará viajar pelos seus aromas e sensações.
Dogma Cervejaria, Teor alcoólico: 9,2%



Caju grelhado com mel da redução do caju com farofa de castanha de caju e lâmina de queijo de cabra



No Dia das Mães, o que mais queremos é celebrar as mulheres mais importantes das nossas vidas da maneira mais especial possível, não é mesmo? Portanto, a nossa carta de cervejas amanheceu cheia de homenagens e rótulos belíssimos para todas as Mães, as que ainda serão e àquelas que entraram com o papel de Mãe na vida dos que não podem estar com as suas hoje.

Toda a carta foi elaborada com muito cuidado e carinho, como Amor de Mãe. Criaturas fortes e guerreiras que nos inspiraram a desenvolver a carta embasada no importante papel da mulher na história da cerveja.

Como não bastam palavras bonitas, o que vale é provar, veja a nossa seleção de cervejas especiais e sugestões de harmonização de presente para você.

AFRODITE Summer Ale – Blonde Ale
R\$ 29.00

Excelente opção para quem busca uma cerveja leve e refrescante. Ela tem coloração dourada clara, brilhante, com aromas de biscoito e notas de frutas cítricas. No sabor você encontra o dulçor proveniente do malte e das frutas cítricas, que remetem a limão siciliano. Tem amargor leve e elegante, que deixa você com vontade de dar o próximo gole.
Cervejaria Invocada, 5,0% ABV



Salada de mini alface e lagostim com molho a base de maracujá e abacaxi no mormaço.



JULIETA Fruit beer
R\$28.00

Premiada Fruit beer, é uma cerveja âmbar rosada, nebulosa, com aroma e sabor de frutas vermelhas (framboesa, morango, amora, cereja, mirtilo, tamarindo). Leve aroma de cereais com suave amargor, equilibrando bem com uma leve acidez. Através da combinação do corpo, álcool e amargor leves, possui uma refrescância marcante, excelente companhia em dias de maior calor.
Cervejaria Backer, 8 IBU, 4,8% ABV



Vieira selada com guacamole de abacate com iogurte da casa, azeite, pimenta do reino e brotos de coentro.



O nome “cerveja” foi uma inspiração vinda da Ceres, deusa romana da fertilidade, protetora da agricultura, da colheita e dos grãos. A denominação da nossa santa bebida vem do grego “Ceres Visia”, que significa “aos olhos de Ceres”.

DUCHESE DE BOURGOGNE Flanders Red Ale
R\$ 37.00

Esta cerveja veio diretamente da Bélgica para lhe proporcionar uma experiência ao mesmo tempo selvagem e delicada. Envelhecida em barris de madeira, ela tem um lindo e profundo tom de vermelho escuro, com aroma que remete a frutas vermelhas e notas vinificas. Ao prova-la, o dulçor do malte e das frutas se espalha e é equilibrado pela acidez marcante do estilo. O sabor se prolonga na boca, estendendo o prazer de apreciá-la!
BROUWERIJ VERHAEGHE, 6,2% ABV



- “Cuesta reserva”, queijo artesanal de São Paulo curado feito a base de leite cru de vaca e maturado sobre madeiras por 1 ano e meio.



EUGÊNIA Witbier
R\$ 18.00

O nome feminino com o qual a cerveja foi batizada se refere à árvore da principal fruta da receita: a pitangueira (eugenia uniflora). Apresentando um visual amarelo palha, esta Witbier tem leve aroma de coentro, laranja, pitanga, tangerina e acerola. No gosto cítrico, o sabor caprichado de coentro junto com as frutas entrega uma mistura de qualidade e baixo amargor. Com corpo e teor alcoólico leves, a bebida tem potencial refrescante.
Cervejaria Antuérpia, 15 IBU, 5,5% ABV



Ostras temperadas com azeite, raspas de limão siciliano, pimenta do reino e levemente marinadas no sumo de limão



KATIA FLÁVIA American IPA
R\$26.40

De espírito indomável, Katia Flávia é uma cerveja de extremos. Uma american IPA que provoca e presenteia aqueles que ousam com uma explosão de aromas cítricos e de frutas tropicais logo no primeiro gole. Passa pelo processo de dry hopping duas vezes, aonde lupulos frescos são infundidos com a cerveja e concedem o frescor e aromas tão marcantes que essa loira tem.
Cervejaria Hija de Punta, ABV 7,5%, 70 IBU



Coxa de pato no confit com risoto feito do arroz arbóreo do vale do paraíba de laranja com queijo grana padano, queijo azul como finalização e redução de laranja



CATALINA LA GRANDE Russian Imperial Stout
R\$ 44.90

Importada de nossas hermanas, Catalina é uma Russian Imperial Stout que foi maturada em barris de madeira e exemplifica muito bem o por que somos apaixonadas pelo estilo. Possui uma incrível gama de sabores com notas maltadas e amadeiradas que remetem a marmelada, chocolate amargo, café expresso e ameixas secas. A alta potência alcoólica e seu corpo aveludado, fazem dela uma experiência marcante e inesquecível!
Cervejaria Antares, ABV 11.2% 43 IBU



Mousse de chocolate amma 60% com nibs de cacau e creme de leite levemente azedo da casa



Por não saberem como ocorria a fermentação, os antigos povos Sumérios acreditavam que a cerveja era uma criação divina, mais precisamente de Ninkasi, a Deusa Suméria da Cerveja, uma das deusas mais importantes da época, o que demonstra a estima que a cerveja tinha como alimento. Um poema sumério escrito em uma tábua de barro de cerca de 4 mil anos, além de ser uma homenagem à deusa, é também a mais antiga receita de cerveja que se tem conhecimento no mundo, feita à base de frutos e cereais.

As mulheres não só produziam as cervejas como também as comercializam. O Código Hammurabi, primeiro conjunto de leis que estabelecia os consumos diários de cerveja por pessoa, indicava que as mulheres eram as donas das tabernas onde vendiam as cervejas produzidas por elas (girl power!). Um verdadeiro paradoxo à caricatura dos tais cervejeiros de hoje, né? (Também pensou em homens barbudos que ouvem rock and roll?)