



COCINA ITALIANA

17-21 Place Georges Pompidou
92300 Levallois-Perret

+33 1 47 48 09 09

Privatizaciones y eventos:
direction@mimma.fr

Reservaciones mimma.fr



[mimma_restaurant](https://www.instagram.com/mimma_restaurant)

FUNDADOR: MAXIME RIHOUE



VINOS TINTOS | VINHOS TINTOS

MIMMA



14CL | 25CL | BTL

ABRUZZO

Montepulciano d'Abruzzo, Miglianino DOC

7€ 13€ 29€

EMILIA ROMAGNA

Lambrusco dolce, medici ermete DOC

28€

Lambrusco secco, medici ermete DOC

28€

MARCHE

Colli Maceratsei, Collemara DOC

29€

PIEMONTE

Barbera Del Monferrato, la Chiarra DOC

33€

Dolcetto d'Alba, Massolino DOC

36€

Nebbiolo Langhe, Grasso Silvio DOC

39€

Barbera d'Alba, Massolino DOC

44€

Barolo, Grasso Silvio DOCG

72€

Barolo, Massolino DOCG

110€

PUGLIA

Primitivo, Paololeo IGP

32€

SICILIA

Syrah BIO, Colomba Bianca IGP

6€ 11€ 26€

Nero D'Avola, Barone Sergio DOC

38€

Etna Rosso, Destro Aspide BIO DOC

56€

TOSCANA

Chianti, Castello Farnetella DOCG

8€ 15€ 34€

Rosso Di Montalcino, Campo Al Sassi DOC

46€

Chianti Classico, Felsina DOCG

54€

Nobile Di Montepulciano, Barbicaia DOCG

62€

Chianti Classico Riserva, Poggio Bonelli DOCG

78€

Brunello Di Montalcino, Silvio Nardi DOCG

82€



VENETO

Valpolicella BIO, Fasoli Gino DOC		8€	15€	39€
Valpolicella Ripasso Superiore, Corte Scaletta DOCG				48€
Valpolicella Ripasso BIO, Fasoli Gino DOC				49€
Amarone Della Valpolicella, Corte Scaletta DOCG				77€

UMBRIA

Sportoletti, Assisi Rosso DOC				29€
-------------------------------	--	--	--	-----

SARDEGNA

Cannonau Tonaghe, Continini DOC				32€
---------------------------------	---	--	--	-----



ESPAÑA

RIOJA - Montelciego Crianza 2021				32€
RIOJA - Montelciego Reserva 2019				39€
RIOJA - Montelciego Rioja 2014				52€

LES GRANDS VINS DE FRANCE

BORDEAUX - Saint-Estephe, Château Tour De Marbuzet				76€
BORDEAUX - Saint-Julien, Esprit de Gloria				92€
BORDEAUX - Pauillac, Château Bataillé (Grand Cru)				188€
BORDEAUX - Margaux, Château Giscours (Grand Cru)				216€
BOURGOGNE - SANCERRE				48€
BOURGOGNE - Givri Ier Cru				58€
BOURGOGNE - Nuits Saint Georges - Domaine De Gramond				120€
BOURGOGNE - Gevrey Chambertin- Vieille Vigne				140€
BOURGOGNE - Pommard, Louis Jadot (Beaune)				144€
RHONE - Châteauneuf Du Pape Les SINARDS				112€



VINOS BLANCOS | VINHOS BRANCOS



14CL | 25CL | BTL

CAMPANIA

Falanghina, Antico Castello DOP

32€



FRIULI

Pinot Grigio, Vignetti DOC

7€

13€

29€

Ribolla Gialla, Modeano IGT

34€



PIEMONTE

Gavi Di Gavi, La Chiara DOCG

32€

Sauvignon, Ada Nada Langhe DOCG

42€



SICILIA

Grillo BIO, Colomba Bianca

6€

11€

26€



TRENTINO ALTO ADIGE

Chardonnay Mont Mes, Castelfeder IGT

8€

15€

32€

Pinot Grigio Supérieur, Castelfeder DOC

44€



LES GRANDS VINS DE FRANCE

LES SUREAUX CHABLIS

56€

BOURGOGNE - Chassagne-Montrachet, Louis Jadot

168€

LOIRE - Pouilly Fuissé - Domaine Carrette

54€

LOIRE - Sancerre - Grande Réserve

64€



IGP : INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGÉE
IGT : INDICATION GEOGRAPHIQUE TYPIQUE
DOC : DENOMINATION D'ORIGINE CONTROLÉE
DOCG : DENOMINATION D'ORIGINE CONTROLÉE ET GARANTIE
DOP : DENOMINATION D'ORIGINE PROTÉGÉE
BIO : VIN ISSU DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE OU BIODYNAMIE

VINOS ROSADOS | VINHOS ROSÉS



14CL | 25CL | BTL

FRANCE

IGP Méditerranée, Peyrassol BIO	6,5€	12€	29€
Côtes de Provence, Minuty Prestige	8€	14€	46€
Côtes de Provence, Minuty Prestige Magnum			96€
Côtes de Provence, Minuty Or			58€

CHAMPAGNE & PROSECCO

CHAMPAGNE

Piper Heidsieck, Cuvée Brut	13€	25€	79€
Piper Heidsieck, Cuvée Rosé Sauvage			89€
Moët & Chandon - Brut Impérial			90€
Ruinart Brut			90€
Bollinger Special Cuvée			90€
Ayala Rosé Majeur			96€
Veuve Clicquot - Brut Carte Jaune			98€
Ayala Blanc de Blancs			120€
Ruinart Blanc de Blancs			148€
Dom Pérignon Millésimé			280€

PROSECCO

Prosecco, Extra Dry Nao Nis	8€	15€	29€
Prosecco, Perlino Extra Dry DOC			36€
Moscato d'Asti			32€





ANTIPASTI



MINI BRUSCHETTA

Mini rebanadas de pan tostado, tomates cherry confitados
Mini fatias de pão torrado, tomates-cereja

13 / 19

FOCACCIA AL PESTO E STRACCIATELLA

Focaccia con pesto casero, grana padano, orégano, stracciatella
Focaccia com pesto, Grana Padano, orégano, stracciatella

16

BURRATA "PUGLIESE"

Burrata de Apulia, tomates cherry
Burrata de Puglia, tomates-cereja

16

MOZZARELLA FRITTA

Palitos de mozzarella, salsa sweet chili
Palitos de mozzarella, molho sweet chili

16 / 28

STRACCIATELLA DI BURRATA

Corazón de burrata, tomates cherry confitados
Coração de burrata, tomates-cereja

16

PATATINE FRITTE AL TARTUFO

Papas fritas caseras, crema de trufa, Grana Padano
Batatas fritas caseiras, creme de trufa, Grana Padano

16 / 28

ARANCINI MOZZARELLA

Bolitas de risotto con mozzarella, salsa de tomate
Bolinhos de risoto com mozzarella, molho de tomate

16

FRITTO DI CALAMARI

Calamares fritos, salsa tártara
Lulas fritas, molho tártaro

16 / 28

ANTIPASTI DI VERDURE

Surtido de verduras frescas marinadas en aceite de oliva
Nossa seleção de legumes marinados em azeite

18

BURRATA PUGLIESE AL TARTUFO

Burrata de Apulia con trufa, tomates cherry
Burrata de Puglia com trufa, tomates-cereja

18

ARANCINI AL TARTUFO

Bolitas de risotto con trufa, salsa de trufa, mozzarella
Bolinhos de arroz com trufa, molho de trufa, mozzarella

19

PLANCHA DI SALUMI E FORMAGGI

Surtido de embutidos, quesos o mixto
Seleção de charcutaria italiana, queijo ou mista

28

PLANCHA MIMMA GIGANTE (4/PERS)

Surtido de antipasti
Seleção de antipasti

48

INSALATA

CAESAR

Suprema de pollo marinado, lechuga romana, grana padano, tomates cherry, picatostes dorados, salsa César
Peito de frango marinado, alface, grana padano, tomates-cereja, croutons, molho César

19

MIMMA

Tataki de salmón al sésamo, mezcla de hojas verdes, picatostes, grana padano, tomates cherry
Tataki de salmão com sésamo, salada, croutons, grana padano, tomates-cereja

20

GIULIA

Mozzarella di Bufala, mezcla de hojas verdes, alcachofas marinadas, tomates cherry, jamón de Parma o atún
Salada de mozzarella de búfala, alcachofras marinadas, tomates-cereja, presunto de Parma ou atum

21

AL TARTUFO

Jamón con trufa, ricotta trufada, mezcla de hojas verdes, tomates cherry confitados, grana padano
Presunto com trufa, ricota com trufa, salada, tomates-cereja confitados, grana padano

22



PASTA



MACCHERONI ALLA NORMA	19
Salsa de tomate aromática, acompañada de berenjenas fritas suaves y realzada con el sabor sutil de la ricotta salada	
Molho de tomate aromático, acompanhado de berinjela frita macia e realçado pelo sabor sutil da ricota salgada	
LINGUINE CACIO E PEPE	21
Salsa cremosa de pecorino romano con un toque de pimienta negra recién molida	
Molho cremoso de pecorino romano com um toque de pimenta-preta moída na hora	
CAPPELLETTI ALLA RICOTTA E SPINACI	21
Pasta rellena de ricotta y espinacas, cubierta con salsa de parmesano	
Massa recheada com ricota e espinafre, coberta com molho cremoso de parmesão	
FETTUCCINE PESTO ALLA GENOVESE	22
Pesto casero, albahaca fresca, piñones y almendras, realzado con Grana Padano	
Pesto caseiro, manjeriçõ fresco com doçura de pinhões e amêndoas, realçado com Grana Padano	
MACCHERONI ALLA CARBONARA	22
Carbonara tradicional con guanciale curado, yema de huevo y pecorino	
Carbonara tradicional com guanciale curado na pimenta, gema de ovo e pecorino	
LASAGNE ALLA BOLOGNESE	22
Ternera estofada tierna, salsa de tomate y bechamel cremosa	
Carne bovina cozida lentamente, molho de tomate e molho bechamel cremoso	
MACCHERONI AL SALMONE	24
Salmón fresco ligeramente dorado, crema suave y ralladura de limón	
Salmão fresco levemente grelhado, molho cremoso com raspas de limão	
LINGUINE ALLE VONGOLE VERACI	26
Almejas frescas, realizadas con ajo, perejil y dulzura de tomates cherry	
Amêijoas frescas com alho, salsa e doçura dos tomates-cereja	
LINGUINE AL NERO DI SEPIA E AÏOLI	27
Sepia a la parrilla, salsa de tinta de sepia, cubierta con alioli ácido	
Choco grelhado, molho de tinta de lula, finalizado com aioli levemente ácido	
FETTUCINE AL TARTUFO	28
Crema de trufa, finas láminas de trufa y Grana Padano	
Creme de trufa, fatias finas de trufa e toque de Grana Padano	
LINGUINE ALL'ASTICE	44
Cola de langosta, tomates confitados, bisque de langosta albahacada.	
Cauda de lagosta, tomates confitados e bisque de lagosta com toque de manjeriçõ fresco	

SUPLEMENTO

ACEITUNAS NEGRAS, ANCHOAS, HUEVO, ALCACHOFAS, BERENJENAS, ALCAPARRAS, CHAMPIÑONES, PIMIENTOS, RÚCULA	2.5€
AZEITONAS PRETAS, ANCHOVÁS, OVO, ALCACHOFRAS, BERINJELAS, ALCAPARRAS, COGUMELOS, PIMENTÕES, RÚCULA	
MOZZARELLA DI BUFALA, STRACCIATELLA, ATÚN, GORGONZOLA	4€
MOZZARELLA DE BÚFALA, STRACCIATELLA, ATUM, GORGONZOLA	
BURRATA DE APULIA, JAMÓN DE PARMA, JAMÓN CON TRUFA, RICOTTA CON TRUFA	5€
BURRATA PUGLIESE, PRESUNTO DE PARMA, PRESUNTO TRUFADO, RICOTA TRUFADA	
BURRATA CON TRUFA	8€
BURRATA COM TRUFA	



CARNE

CARPACCIO DI MANZO

Ternera sabrosa acompañada de rúcula fresca, tomates cherry y Grana Padano
Carne saborosa com rúcula fresca, tomates-cereja e queijo Grana Padano

SUPPLÉMENT : STRACCIATELLA 4€ / BURRATA PUGLIESE 5€ / BURRATA À LA TRUFFE 8€

19 / 26

PACINO BURGER

Un pan brioche suave que envuelve carne picada, scamorza ahumada, ensalada crujiente, cebolla roja y una delicada salsa cocktail
Pão brioche macio envolvendo carne moída, scamorza defumada, salada crocante, cebola roxa e molho cocktail delicado

23

SCALOPPINA ALLA MILANESE

Escalope de pollo empanada delicadamente al estilo milanese
Filé de frango empanado delicadamente ao estilo milanês

24

SCALOPPINA AL TARTUFO

Escalope de pollo realzada con una crema de trufa delicada
Filé de frango, realçado com creme de trufa delicado

28

NOCE DI ENTRECÔTE DI ANGUS AL PEPE NERO

Nuestra famosa chuleta de lomo alto de Angus acompañada de una aromática salsa de pimienta negra
Nosso famoso bife de costela, servido com molho de pimenta-preta perfumado

34

COSTATA DI MANZO DELLA GALIZIA (1 KG)

Corte de carne excepcional, seleccionada cuidadosamente por su sabor inigualable
Corte excepcional, bife de costela galego

96

PESCE

SALMONE

Salmón a la plancha, realzado con un toque de aceite de oliva virgen extra
Salmão grelhado, realçado com um toque de azeite extra virgem

24

BRANZINO

Filete de lubina a la plancha, realzado con aceite de oliva virgen extra
Filé de robalo grelhado, realçado com azeite extra virgem

28

CARPACCIO DI POLPO

Carpaccio de pulpo fresco acompañado de tomates cherry, rúcula y su salsa de perejil
Carpaccio de polvo fresco acompanhado de tomates-cereja, rúcula e o seu molho de salsa

32

Un acompañamiento a elegir incluido, suplemento por acompañamiento 5,90€

Um acompanhamento à escolha incluído, suplemento 5,90

Puré de patatas casero Purê de batata

Papas fritas caseras Batatas fritas

Ensalada Salada

Verduras a la italiana Legumes grelhados

Pasta con salsa de tomate y albahaca Massa com molho de tomate e manjeriço

Puré de patatas con trufa 14€

Purê de batata com trufa

MENU BAMBINO 16

Mini pizza Margherita o pasta al pomodoro + 2 bolas de helado

PRECIOS NETOS EN EUROS — IMPUESTOS Y SERVICIO INCLUIDOS | CARTA DE ALÉRGENOS DISPONIBLE A PETICIÓN



PIZZAS CLÁSICAS

<u>MARGHERITA</u> Salsa de tomate, fior di latte, grana padano, albahaca Molho de tomate, fior di latte, grana padano, manjeriçã,	15
<u>CALZONE</u> Salsa de tomate, fior di latte, jamón cocido, grana padano Molho de tomate, fior di latte, presunto cozido, grana padano	17
<u>NAPOLI</u> Salsa de tomate, fior di latte, anchoas, alcaparras, orégano Molho de tomate, fior di latte, anchovas, alcaparras, orégano	18
<u>BURRATINA</u> Salsa de tomate, burrata pugliese, tomates cherry, albahaca Molho de tomate, burrata pugliese, tomates-cereja, manjeriçã	18
<u>REGINA</u> Salsa de tomate, fior di latte, champiñones, jamón cocido, perejil, grana padano Molho de tomate, fior di latte, cogumelos, presunto, salsa picada, grana padano	18
<u>4 FORMAGGI</u> Fior di latte, ricotta, gorgonzola, caciocavallo	19
<u>TONNO</u> Fior di latte, cebolla roja, atún, perejil, tomates cherry Fior di latte, cebola roxa, atum, salsa picada, tomates-cereja	19
<u>VEGETARIANA</u> Salsa de tomate, fior di latte, berenjenas, calabacines, pimientos, alcachofas Molho de tomate, fior di latte, berinjelas, abobrinhas, pimentões, alcachofras	19
<u>DIAVOLA</u> Salsa de tomate, fior di latte, salami picante calabrés, nduja Molho de tomate, fior di latte, salame picante calabrés, nduja	19
<u>PARMA</u> Salsa de tomate, fior di latte, jamón de Parma, grana padano Molho de tomate, fior di latte, presunto de Parma, grana padano	20

PIZZAS GOURMETS

<u>FRANCESCA</u> Fior di latte, mortadela, stracciatella de burrata, pistacho, scamorza ahumada Fior di latte, mortadela, stracciatella de burrata, pistache, scamorza defumada	23
<u>MATTEO</u> Pesto casero, fior di latte, burrata di Apulia, aceitunas negras, tomates cherry y albahaca fresca Pesto caseiro, fior di latte, burrata de Apulia, azeitonas pretas, tomates cereja e manjeriçã fresco	24
<u>FRANCO</u> Fior di latte, scamorza ahumada, ricotta con trufa, jamón cocido trufado, grana padano Fior di latte, scamorza defumada, ricotta con trufa, presunto cozido trufado, grana padano	25
<u>ROBERTO</u> Fior di latte, burrata con trufa, crema de trufa, champiñones, rúcula Fior di latte, burrata con trufa, creme de trufa, cogumelos, rúcula	25

SUPLEMENTO

ACEITUNAS NEGRAS, ANCHOAS, HUEVO, ALCACHOFAS, BERENJENAS, ALCAPARRAS, CHAMPIÑONES, PIMIENTOS, RÚCULA AZEITONAS PRETAS, ANCHOVAS, OVO, ALCACHOFRAS, BERINJELAS, ALCAPARRAS, COGUMELOS, PIMENTÕES, RÚCULA	2.5€
MOZZARELLA DI BUFALA, STRACCIATELLA, ATÚN, GORGONZOLA MOZZARELLA DE BÚFALA, STRACCIATELLA, ATUM, GORGONZOLA	4€
BURRATA DE APULIA, JAMÓN DE PARMA, JAMÓN CON TRUFA, RICOTTA CON TRUFA BURRATA PUGLIESE, PRESUNTO DE PARMA, PRESUNTO TRUFADO, RICOTTA TRUFADA	5€
BURRATA CON TRUFA. BURRATA COM TRUFA	8€



DOLCE

CAFE GOURMAND suplemento 2 € té o café crema	9,5
TIRAMISU MIMMA	10
PANNA COTTA CON COULIS DE MARACUYÁ Panna cotta com calda de maracujá	10
CRÈME BRÛLÉE DELLA NONNA	10
CHEESECAKE DE LIMÓN, EMULSIÓN DE MANGO Cheesecake de limão, emulsão de manga	10
PIZZA DE NUTELLA	12
BIZCOCHO DE CHOCOLATE CON CORAZÓN FUNDENTE Y SALSA DE CARAMELO CON MANTEQUILLA SALADA Bolo de chocolate com centro derretido e molho de caramelo com manteiga salgada	10
CARPACCIO DE PIÑA FRESCA, HELADO SUAVE DE COCO Carpaccio de abacaxi fresco, sorvete de coco	12
HELADOS Y SORBETES ARTESANALES, SABORES EXCEPCIONALES (POR BOLA) SORVETES E SORBETS ARTESANAIS, SABORES EXCEPCIONAIS (POR BOLA) (Vainilla, café, ron con pasas, chocolate, coco, pistacho, caramelo con mantequilla salada) (Baunilha, café, rum com passas, chocolate, coco, pistache, caramelo com manteiga salgada) (Fresa, lima, mango, grosella negra) (Morango, limão siciliano, manga, cassis)	4

BEBIDAS CALIENTES | BEBIDAS QUENTES

CAFÉ ILLY & DESCAFEINADO 2,90 | CAFÉ CON UN TOQUE DE LECHE 3 | CAFÉ CON CREMA 4,90 | TÉ O INFUSIÓN 5,90 |
CAPUCHINO 6,90 | CHOCOLATE CALIENTE 5,90 | CHOCOLATE VIENÉS 6,90

CAFÉ ILLY & DESCAFEINADO 2,90 | CAFÉ PINGADO 3 | CAFÉ COM CREME 4,90 | CHÁ OU INFUSÃO 5,90 | CAPUCCINO
6,90 | CHOCOLATE QUENTE 5,90 | CHOCOLATE VIENENSE 6,90



REFRESCOS | REFRIGERANTES

ZUMOS (NARANJA / MANZANA / TOMATE / LIMA / ALBARICOQUE / MANGO / ARÁNDANO) 6 / COCA / COCA ZERO / FANTA / SPRITE / FUZE TEA MELOCOTÓN 5,90 / LA FRENCH: GINGER BEER / TÓNICA / POMELO / CÍTRICOS 5,90 / REDBULL 6

SUMOS (LARANJA / MAÇÃ / TOMATE / LIMÃO / DAMASCO / MANGA / CRANBERRY) 6 / COCA / COCA ZERO / FANTA / SPRITE / FUZE TEA PÊSSEGO 5,90 / LA FRENCH: GINGER BEER / ÁGUA TÓNICA / TORANJA / CITRINOS 5,90 / REDBULL 6

AGUAS

SAN BENEDETTO SIN GAS / CON GAS (50 CL) 5,50 / SAN BENEDETTO SIN GAS / CON GAS (100 CL) 8,50 / PERRIER (33 CL) 5,50

SAN BENEDETTO SEM GÁS / COM GÁS (50 CL) 5,50 / SAN BENEDETTO SEM GÁS / COM GÁS (100 CL) 8,50 / PERRIER (33 CL) 5,50

CERVEZAS | CERVEJAS

PERONI PRESIÓN (25 CL) 5,50 / PERONI PRESIÓN (50 CL) 9 / MEANTIME IPA PRESIÓN (25 CL) 6 / MEANTIME IPA PRESIÓN (50 CL) 9,50 / CORONA PRESIÓN (25 CL) 6 / CORONA PRESIÓN (50 CL) 9,50 / GRIMBERGEN BOTELLA 7 / COLOMBIA BOTELLA 7 / CERVEZA SIN ALCOHOL: JUPILER 6 / PERONI PRESSÃO (25 CL) 5,50 / PERONI PRESSÃO (50 CL) 9 / MEANTIME IPA PRESSÃO (25 CL) 6 / MEANTIME IPA PRESSÃO (50 CL) 9,50 / CORONA PRESSÃO (25 CL) 6 / CORONA PRESSÃO (50 CL) 9,50 / GRIMBERGEN GARRAFA 7 / COLOMBIA GARRAFA 7 / CERVEJA SEM ÁLCOOL: JUPILER 6

APERITIVOS

COPA DE CHAMPÁN PIPER 13 / KIR 6,50 / COPA DE PROSECCO 8 / RICARD 5,50 / MARTINI ROJO 7 / MARTINI BLANCO 7 / KIR ROYAL 13

TAÇA DE CHAMPANHE PIPER 13 / KIR 6,50 / TAÇA DE PROSECCO 8 / RICARD 5,50 / MARTINI VERMELHO 7 / MARTINI BRANCO 7 / KIR ROYAL 13

ALCOOLS

RHUM PAMPERO 10 / DIPLOMATICO 13 / ZACAPA 19 / EMINENTE 15

WHISKY JB 10 / JACK DANIEL'S 13 / CARDHU 16
JOHNNIE WALKER DOUBLE BLACK 18 / GLENMORANGIE 18

GIN GORDON'S 10 / TANQUERAY 13 / HENDRICK'S 14 THE BOTANIST 16

VODKA SMIRNOFF 9 / BELVEDERE 16

TEQUILA JOSÉ CUERVO 9 / PATRON XO CAFÉ 14 PATRON XO 16 VOLCAN 16

REFRESCOS NO INCLUIDOS | REFRIGERANTES NÃO INCLUÍDOS

DIGESTIVOS

LIMONCELLO 8.50 / GRAPPA 8.50 / SAMBUCA 8.50 / JÄGERMEISTER 8.50
AMARETTO 8.50 / BAILEYS 8.50 / MARSALA 8.50 / GET 27 8.50 / GET 31 8.50
IRISH COFFEE 12 / HENNESSY VS 12 / HENNESSY XO 36

ALCOOLS 4CL / DIGESTIFS 4 CL / COUPE CHAMPAGNE ET PROSECO 12 CL / MARTINI 6CL
SOFT NON INCLUS | L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ A CONSOMMER AVEC MODERATION



COCKTAILS



THE MIMMA 12

Ginebra Gordon's, jarabe de mora, frutos rojos, limonada / Gin Gordon's, xarope de amora, frutos vermelhos, limonada

PORN STAR ALESSANDRO MARTINI 12

Licor de maracujá, Smirnoff, zumo de lima, jarabe de vainilla, prosecco, fruta de la pasión / Licor de maracujá, Smirnoff, sumo de lima, xarope de baunilha, prosecco, fruta da paixão

SPRITZ SAINT-GERMAIN 12

Licor Saint-Germain, prosecco, agua con gas / Licor Saint-Germain, prosecco, água com gás

APEROL SPRITZ 11

Aperol, prosecco, agua con gas, naranja / Aperol, prosecco, água com gás, laranja

MARTINI SPRITZ 11

Martini blanco, prosecco, agua con gas, lima, hoja de menta, naranja / Martini blanco, prosecco, água com gás, limão, folha de hortelã, laranja

BELLINI SPRITZ 10

Prosecco, puré de fruta de la pasión / Prosecco, purê de maracujá

MOJITO 10

Pampero, menta, lima, azúcar moreno, agua con gas / Pampero, hortelã, limão, açúcar mascavo, água com gás

RED FRUIT MOJITO 11

Pampero, menta, azúcar moreno, lima, coulis de frutos rojos, soda / Pampero, hortelã, açúcar mascavo, limão, coulis de frutos vermelhos, soda

LIMONCELLO SPRITZ 10

Limoncello, prosecco, agua con gas / Limoncello, prosecco, água com gás

ESPRESSO MARTINI 11

Smirnoff, Kahlúa, jarabe de azúcar, café / Smirnoff, Kahlúa, xarope de açúcar, café

NEGRONI 12

Campari, Martini rojo, ginebra / Campari, Martini rosso, gin

PUNCH MAISON 11

Ron ámbar, zumo de naranja, mango, albaricoque, frutas frescas, canela / Rum âmbar, sumo de laranja, manga, damasco, frutas frescas, canela

COSMOPOLITAN 11

Smirnoff, zumo de limón, triple sec, jarabe de azúcar, arándano rojo / Smirnoff, sumo de limão, triple sec, xarope de açúcar, cranberry

WHISKY SOUR 12

Whisky bourbon, zumo de limón, jarabe de azúcar, clara de huevo / Uísque bourbon, sumo de limão, xarope de açúcar, clara de ovo

MARGARITA 11

Tequila José Cuervo, triple sec, zumo de limón, jarabe de azúcar / Tequila José Cuervo, triple sec, sumo de limão, xarope de açúcar

MOSCOW MULE 11

Smirnoff, ginger beer, limón, angostura bitter / Smirnoff, ginger beer, limão, angostura bitter

CUBA LIBRE 11

Ron Pampero, Coca-Cola, lima / Rum Pampero, Coca-Cola, limão

CAIPIRINHA 11

Cachaça, lima, azúcar moreno / Cachaça, limão, açúcar mascavo

SIN ALCOHOL | SEM ÁLCOOL

VIRGIN MOJITO 8

MENTA FRESCA, LIMA, AZÚCAR MORENO, LIMONADA / HORTELÃ FRESCA, LIMÃO, AÇÚCAR MASCACO, LIMONADA

GRAZIELLA 9

ZUMO DE ALBARICOQUE, ZUMO DE MANGO, ZUMO DE NARANJA, PURÉ DE MARACUYÁ |
SUMO DE DAMASCO, SUMO DE MANGA, SUMO DE LARANJA, PURÉ DE MARACUJÁ

MARC ANTHONY 9

ZUMO DE MANZANA, ZUMO DE LIMA, PURÉ DE MARACUYÁ, GINGER BEER |
SUMO DE MAÇÃ, SUMO DE LIMÃO, PURÉ DE MARACUJÁ, GINGER BEER

EL RIO 8

ZUMO DE NARANJA, LIMONADA, GRANADINA, LIMA | SUMO DE LARANJA, LIMONADA, GROSÉLIA, LIMÃO