



COCINA ITALIANA

17-21 Place Georges Pompidou
92300 Levallois-Perret

Privatizaciones y eventos:
direction@mimma.fr

Reservaciones mimma.fr



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

FUNDADOR: MAXIME RIHOUE-TRICCIETELLO



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

Valpolicella Ripasso Superiore, Corte Scaletta DOCG

Valpolicella Ripasso BIO, Fasoli Gino DOC

Amarone Della Valpolicella, Corte Scaletta DOCG



8€ 15€ 39€

48€

49€

77€

UMBRIA

Sportoletti, Assisi Rosso DOC



29€

SARDEGNA

Cannonau Tonaghe, Continini DOC



32€



ESPAÑA

RIOJA - Montelciego Crianza 2021

RIOJA - Montelciego Reserva 2019

RIOJA - Montelciego Rioja 2014

32€

39€

52€

LES GRANDS VINS DE FRANCE

BORDEAUX - Saint-Estephe, Château Tour De Marbuzet

BORDEAUX - Saint-Julien, Esprit de Gloria

BORDEAUX - Pauillac, Château Bataillé (Grand Cru)

BORDEAUX - Margaux, Château Giscours (Grand Cru)

BOURGOGNE - SANCERRE

BOURGOGNE - Givri Ier Cru

BOURGOGNE - Nuits Saint Georges - Domaine De Gramond

BOURGOGNE - Gevrey Chambertin- Vieille Vigne

BOURGOGNE - Pommard, Louis Jadot (Beaune)

RHONE - Châteauneuf Du Pape Les SINARDS

76€

92€

188€

216€

48€

58€

120€

140€

144€

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€





TAPAS



OLIVE BELLA DI CERIGNOLA 6

SALUMI

MORTADELLA DI BOLOGNA	8
SPIANATA CALABRESE	8
COPPA IGP	9
PROSCIUTTO DI PARMA 18 MESI	9
PROSCIUTTO AL TARTUFO	12

FORMAGGI

CACIOCAVALLO	8
PARMIGIANO 24 MESI	8
SCAMORZA FUMEE	9
GORGONZOLA AOP	9
PECORINO AL TARTUFO	12

PLANCHA DI SALUMI E FORMAGGI 28

LA FAMIGLIA DELLA BURRATA

MOZZARELLA DI BUFALA	14	MOZZARELLA FRITA	16 / 28
STRACCIATELLA	16	STRACCIATELLA AL TARTUFO	18
BURRATA "PUGLIESE"	16	BURRATA AL TARTUFO	18

ANTIPASTI CLASSICI

ARANCINI MOZZARELLA	16	ANTIPASTI DI VERDURE	18
MINI BRUSCHETTA	13 / 19	FRITTO DI CALAMARI	16 / 28
ARANCINI AL TARTUFO	19	PATATINE AL TARTUFO	16 / 28

PLANCHA MIMMA GIGANTE 48



INSALATA

CAESAR

Suprema de pollo marinado, lechuga romana, grana padano, tomates cherry, crutones dorados y salsa César 19
Supremo de frango marinado, alface romana, grana padano, tomates cereja, croutons dourados e molho César

MIMMA

Tataki de salmón con sésamo, mezcla de hojas, crutones, grana padano y tomates cherry 20
Tataki de salmão com sésamo, mix de folhas, croutons, grana padano e tomates cereja

GIULIA

Mozzarella de búfala, mezcla de hojas, alcachofas marinadas, tomates cherry, jamón de Parma o atún 21
Mozzarella de búfala, mix de folhas, alcachofras marinadas, tomates cereja, presunto de Parma ou atum

AL TARTUFO

Jamón trufado, ricotta con trufa, mezcla de hojas, tomates cherry confitados y grana padano 22
Presunto trufado, ricotta trufada, mix de folhas, tomates cereja confitados e grana padano



PASTA



MACCHERONI ALLA NORMA

Salsa de tomate aromática, acompañada de berenjenas fritas y tiernas, realzada por el delicado sabor de la ricotta salada
Molho de tomate aromatizado, acompanhado de berinjelas fritas e macias, realçado pelo sabor subtil da ricotta salgada

19

LINGUINE CACIO E PEPE

Salsa cremosa de pecorino romano, realzada con un toque de pimienta negra recién molida
Molho cremoso de pecorino romano, realçado com um toque de pimenta-preta moída na hora

21

MEZZI RIGATONI ROSA MIMMA

Salsa rosada casera, ligeramente picante, con parmigiano, ricotta salada y albahaca fresca
Molho rosé caseiro, levemente picante, com parmigiano, ricotta salata e manjeriço fresco

21

CAPPELLETTI ALLA RICOTTA E SPINACI

Pasta rellena de ricotta y espinacas, cubierta con una salsa de parmesano
Massa recheada com ricotta e espinafres, envolta em um molho de parmesão

21

MEZZI RIGATONI PESTO ALLA GENOVESE

Pesto casero, donde la albahaca fresca se une a la suavidad de los piñones y las almendras, realzado por el grana padano
Pesto caseiro, com manjeriço fresco misturado à delicadeza dos pinhões e das amêndoas, sublimado pelo grana padano

22

MACCHERONI ALLA CARBONARA

Una carbonara en su versión tradicional, con guanciale curado, pimienta negra, yema de huevo y pecorino
Uma carbonara in its traditional version Guanciale aged with black pepper, egg yolk and pecorino

22

LASAGNE ALLA BOLOGNESE

Ternera estofada y tierna, con salsa de tomate y una bechamel cremosa
Carne de vaca estufada e macia, com molho de tomate e um béchamel cremoso

22

MACCHERONI AL SALMONE

Salmón fresco ligeramente marcado a la plancha, crema suave y ralladura de limón
Salmão fresco levemente selado, creme aveludado e raspas de limão

24

LINGUINE ALLE VONGOLE VERACI

Almejas frescas, realzadas con ajo, perejil y la suavidad de los tomates cherry
Amêijoas frescas, realçadas com alho, salsa e a delicadeza dos tomates cereja

26

LINGUINE AL NERO DI SEPPIA E AÏOLI

Sepia a la parrilla con salsa de tinta y un alioli ligeramente acidulado
Choco grelhado com molho de tinta e um aioli levemente acidulado

27

MEZZI RIGATONI AL TARTUFO

Crema de trufa suave, con finas láminas de trufa y un toque de grana padano
Creme de trufa aveludado, com finas lâminas de trufa e um toque de grana padano

28

SUPPLEMENTO

ACEITUNAS NEGRAS, ANCHOAS, HUEVO, ALCACHOFAS, BERENJENAS, ALCAPARRAS, CHAMPIÑONES, PIMIENTOS, RÚCULA
AZEITONAS PRETAS, ANCHOVÁS, 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, RICOTA TRUFADA

5€

BURRATA CON TRUFA
BURRATA COM TRUFA

8€

CARNE & PESCE

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 milânês

24

SALMONE

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

24

POLPETTE DELLA NONNA

Nuestras famosas albóndigas de ternera tiernas con tomate, como las hacía la Nonna
 As nossas famosas almôndegas de vitela tenras com tomate, como fazia a Nonna.

25

SCALOPPINA AL TARTUFO

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

28

BRANZINO

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

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

Puré de patatas con trufa 14€

Purê de batata com trufa

Un acompañamiento a elegir incluido, suplemento por acompañamiento 5,90€ (Puré de patatas casero, Papas fritas caseras, Ensalada, Verduras a la italiana, Pasta con salsa de tomate y albahaca)

Um acompanhamento à escolha incluído, suplemento 5,90 (Purê de batata, Batatas fritas, Salada, Legumes grelhados, Massa com molho de tomate e manjeriço)

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, manjeriçao,	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, manjeriçao	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>SUSANNA</u> Fior di latte, tomates cherry, rúcula, coppa y grana padano Fior di latte, tomates cereja, rúcula, coppa e grana padano	24
<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 manjeriçao fresco	24
<u>FRANCO</u> Fior di latte, scamorza ahumada, ricotta con trufa, jamón cocido trufado, grana padano Fior di latte, scamorza defumada, ricota com 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 com 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, RICOTA 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

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

PROFITEROLE GELATO ALLA VANIGLIA
Profiterol de helado de vainilla / Profiterole gelato alla vaniglia

12

PIZZA DE NUTELLA

12

HELADOS Y SORBETES ARTESANALES, SABORES EXCEPCIONALES (POR BOLA)
SORVETES E SORBETS ARTESANAIS, SABORES EXCEPCIONAIS (POR BOLA)

4

(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)

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 maracuyá, 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 MASCADO, 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