



COCINA ITALIANA

17-21 Place Georges Pompidou
92300 Levallois-Perret

Para eventos privados y reservas, póngase en
contacto con direction@mimma.fr

Reservas mimma.fr



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

FUNDADOR : MAXIME RIHOUEY-RICCITIELLO



VINOS POR COPA



VINOS TINTOS

14CL | 25CL | BTL

MARCHE

Colli Maceratsei, Collemara DOC



6€ 11€ 29€

UMBRIA

Sportoletti, Assisi Rosso DOC



6€ 11€ 29€

VENETO

Valpolicella BIO, Fasoli Gino DOC

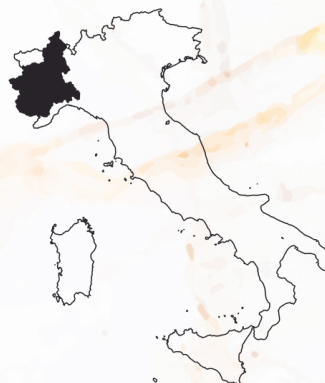


8€ 15€ 39€

VINOS BLANCOS

FRIULI

Pinot Grigio, Vignetti DOC



7€ 13€ 29€

PIEMONTE

Gavi Di Gavi, La Chiara DOCG



6€ 11€ 32€

TRENTINO ALTO ADIGE

Chardonnay Mont Mes, Castelfeder IGT

8€ 15€ 32€

VINOS ROSADOS

FRANCE

IGP Méditerranée, Peyrassol BIO



6,5€ 12€ 29€

Côtes de Provence, Minuty Prestige

8€ 14€ 46€

COUPÉ DE CHAMPÁN Y PROSECCO

CHAMPAGNE

Piper Heidsieck, Cuvée Brut

13€ 25€ 79€

PROSECCO

Prosecco, Extra Dry Nao Nis

8€ 15€ 29€

VINOS TINTOS

MIMMA



14CL | 25CL | BTL

EMILIA ROMAGNA

Lambrusco dolce, medici ermete DOC

28€

Lambrusco secco, medici ermete DOC

28€

PIEMONTE

Dolcetto d'Alba, Massolino DOC

36€

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

26€

Etna Rosso, Destro Aspide BIO DOC

56€

TOSCANA

Chianti, Castello Farnetella DOCG

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 Ripasso Superiore, Corte Scaletta DOCG	48€
Amarone Della Valpolicella, Corte Scaletta DOCG	77€

**SARDEGNA**

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

LES GRANDS VINS DE FRANCE

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 - 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

MIMMA



14CL | 25CL | BTL

CAMPANIA

Falanghina, Antico Castello DOP

32€



FRIULI

Ribolla Gialla, Modeano IGT

34€



PIEMONTE

Sauvignon, Ada Nada Langhe DOCG

38€



SICILIA

Grillo BIO, Colomba Bianca

26€



TRENTINO ALTO ADIGE

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 Carette

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

14CL | 25CL | BTL

FRANCE 

Côtes de Provence, Minuty Prestige Magnum

96€

Côtes de Provence, Minuty Or

58€

CHAMPÁN Y PROSECCO

CHAMPAGNE 

Piper Heidsieck, Cuvée Rosé Sauvage

89€

Moët & Chandon - Brut Impérial

90€

Ruinart Brut

90€

Bollinger Special Cuvée

90€

Veuve Clicquot - Brut Carte Jaune

98€

Ayala Blanc de Blancs

120€

Ruinart Blanc de Blancs

148€

Dom Pérignon Millésimé

280€

PROSECCO 

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	19
Salsa de tomate aromática, acompañada de berenjenas fritas y tiernas, realizada por el delicado sabor de la ricotta salada Molho de tomate aromatizado, acompanhado de berinjelas fritas e macias, realçado pelo sabor sutil da ricotta salgada	
LINGUINE CACIO E PEPE	21
Salsa cremosa de pecorino romano, realizada con un toque de pimienta negra recién molida Molho cremoso de pecorino romano, realçado com um toque de pimenta-preta moída na hora	
CAPPELETTI ALLA RICOTTA E SPINACI	21
Pasta rellena de ricotta y espinacas, cubierta con una salsa de parmesano Massa recheada com ricotta e espinafres, envolvida em um molho de parmesão	
MEZZI RIGATONI PESTO ALLA GENOVESE	22
Pesto casero, donde la albahaca fresca se une a la suavidad de los piñones y las almendras, realizado por el grana padano Pesto caseiro, com manjeriço fresco misturado à delicadeza dos pinhões e das amêndoas, sublimado pelo grana padano	
MACCHERONI ALLA CARBONARA	22
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	
LASAGNE ALLA BOLOGNESE	22
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	
MEZZI RIGATONI ALL'AMATRICIANA	22
Salsa de tomate aromática, guanciale crujiente y pecorino romano, realizados con un toque de pimienta negra Molho de tomate aromático, guanciale crocante e pecorino romano, realçados com um toque de pimenta-preta	
MACCHERONI AL SALMONE	24
Salmón fresco ligeramente marcado a la plancha, crema suave y ralladura de limón Salmão fresco levemente selado, creme aveludado e raspas de limão	
LINGUINE ALLE VONGOLE VERACI	26
Almejas frescas, realizadas con ajo, perejil y la suavidad de los tomates cherry Amêijoas frescas, realçadas com alho, salsa e a delicadeza dos tomates cerejeja	
MEZZI RIGATONI AL TARTUFO	28
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	

SUPPLEMENTO

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€

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 milanês

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

BRANZINO

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

28

VITELLO AL TARTUFO

Ternera delicadamente a la parrilla, sublimada con una cremosa salsa de trufa
 Vitela delicadamente grelhada, realçada por um molho de trufa cremoso

32

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€

Puré 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 (Puré 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

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

FRANCESCA Fior di latte, mortadela, stracciatella de burrata, pistacho, scamorza ahumada Fior di latte, mortadela, stracciatella de burrata, pistache, scamorza defumada	23
SUSANNA Fior di latte, tomates cherry, rúcula, coppa y grana padano Fior di latte, tomates cereja, rúcula, coppa e grana padano	24
MATTEO 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
FRANCO 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
ROBERTO 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 2.5€
AZEITONAS PRETAS, ANCHOVAS, 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



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
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
CARPACCIO DE PIÑA CON UNA BOLA DE HELADO DE COCO	12
PIZZA DE NUTELLA	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 INCLUIDOS

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 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