

# BEBIDAS

RED BULL .....	R\$ 18
ENERGY DRINK, SUGAR FREE, TROPICAL, PITAYA, MELÂNCIA, AÇAÍ E PÊSSEGO	
SUCO DE FRUTA .....	R\$ 12
PURO VERDE 269ml .....	R\$ 12
REFRIGERANTE .....	R\$ 8
PEPSI, PEPSI ZERO, GUARANÁ, GUARANÁ ZERO, SUKITA E SODA	
ÁGUA .....	R\$ 6
SEM GÁS E COM GÁS	

# CERVEJAS (LONG NECK)

BECK'S 20 IBU .....	R\$ 12
BUDWEISER 10 IBU (OPÇÃO SEM ÁLCOOL) .....	R\$ 12
SPATEN 16 IBU .....	R\$ 12
STELLA 16 IBU .....	R\$ 14
CORONA 18 IBU .....	R\$ 15
HOEGAARDEN 13 IBU .....	R\$ 16
GOOSE ISLAND SESSION IPA 30 IBU .....	R\$ 16
GOOSE ISLAND IPA 55 IBU .....	R\$ 16

\*VERIFICAR DISPONIBILIDADE

# CHOPES THREELIONS

IPA .....	R\$ 14	300ml	R\$ 20	500ml
SESSION .....	R\$ 14		R\$ 20	

\*Consultar disponibilidade

# CAIPIRINHAS

CAIPIRINHA VELHO BARREIRO .....	R\$ 18
CAIPIRINHA SAO FRANCISCO .....	R\$ 18
CAIPIRINHA SAGATIBA .....	R\$ 22
CAIPIRINHA PROSA MINEIRA AMBURANA .....	R\$ 24
CAIPIRINHA SALINAS BÁLSAMO .....	R\$ 24
CAIPIROSKA DE ORLOFF .....	R\$ 22
CAIPIROSKA DE ABSOLUT .....	R\$ 26
CAIPISAKE DE JUN DAITI .....	R\$ 24

## SABORES

LIMÃO, MARACUJÁ, MORANGO, FRUTAS VERMELHAS E CAJÚ



# RABO DE GALO



OBECOSJC  
RABODEGALOBAR

# GIN TONIC

BEEFEATER .....	R\$ 28
SEAGRAMS .....	R\$ 28
BEEFEATER BOTANICS .....	R\$ 30

## ESCOLHA A COMBINAÇÃO

- CHÁ DE MAÇÃ E CANELA EM PAU
- CHÁ DE HIBISCO E ZEST DE LIMÃO TAHITI

# DESTILADOS

	DOSE	GARRAFA	*COMBO
VODKA ORLOFF .....	R\$ 16	.....	.....
VODKA ABSOLUT .....	R\$ 20	R\$ 240	R\$ 320
GIN SEAGRAMS .....	R\$ 22	R\$ 250	R\$ 330
GIN BEEFEATER .....	R\$ 24	R\$ 260	R\$ 340
BALLANTINES FINEST .....	R\$ 22	R\$ 240	R\$ 320
BALLANTINES 12 ANOS .....	R\$ 32	R\$ 360	R\$ 440
BALLANTINES BOURBON .....	R\$ 26	R\$ 280	R\$ 360
CHIVAS 12 ANOS .....	R\$ 32	R\$ 360	R\$ 440
JAMESON .....	R\$ 22	R\$ 240	R\$ 320
JAMESON IPA .....	R\$ 24	R\$ 260	.....

\*Energético: Red Bull (6 Uni.)

# DIVERSOS

TEQUILA PRATA 60ML .....	R\$ 22
TEQUILA OURO 60ML .....	R\$ 24
JAGERMAISTER 60ML .....	R\$ 22
RUM HAVANA 3 ANOS .....	R\$ 20
RUM HAVANA 7 ANOS .....	R\$ 26
CAMPARI .....	R\$ 14

# CACHAÇAS (DOSE 60ML)

CANARINHA (BALSAMO 3 A 4 ANOS) .....	R\$ 24
VALE VERDE CARVALHO (CARVALHO 3 ANOS) .....	R\$ 18
PROSA MINEIRA CARVALHO (CARVALHO 4 ANOS) .....	R\$ 16
JAMBUZERA (CACHAÇA COM JAMBU) .....	R\$ 16
PROSA MINEIRA CLASSICA (JEQUITIBÁ 2 ANOS) .....	R\$ 12
SALINAS TRADICIONAL (BALSAMO 2 ANOS) .....	R\$ 12
PROSA MINEIRA OURO (AMBURANA 2 ANOS) .....	R\$ 12
CULTURA DE BALCÃO (AMENDOIM 3 ANOS) .....	R\$ 14

# COQUETÉIS RABO DE GALO

## AUTORAIS

- PITAYA COLLINS** ..... R\$ 30  
GIN, XAROPE DE PITAYA, SUCO DE LIMÃO, ÁGUA COM GAS, CHÁ DE HIBISCO E CANELA EM PAU
- AMAZÔNIA SECRETS** ..... R\$ 30  
SUA BOCA VAI TREMER!! CACHAÇA PREMIUM COM JAMBU, MARACUJÁ, GUARANÁ E SUCO DE LIMÃO
- CHERRY TONIC** ..... R\$ 32  
GIN INFUSIONADO COM CEREJA E ESPECIARIAS [RECEITA SECRETA ], ÁGUA TÔNICA, CASCA DE LIMÃO E CEREJA
- JAMESON LIME** ..... R\$ 28  
WHISKEY JAMESON, XAROPE DE AÇUCAR, SUCO DE LIMÃO E ÁGUA COM GÁS
- DO GREEN** ..... R\$ 28  
GIN AMAZZONI E SODA DE PEPINO DA CASA COM ESPECIARIAS
- JAMBU MULE** ..... R\$ 28  
CACHAÇA COM JAMBU, XAROPE DE GENGIBRE, SUCO DE LIMÃO TAITI E ESPUMA DE GENGIBRE
- MENINA VENENO (SOOR)** ..... R\$ 30  
GIN BEEFEATER INFUSIONADA COM PIMENTA E ESPECIARIAS, SUCO DE LIMÃO, CLARA DE OVO E BITTER
- NEGRONI DA CASA** ..... R\$ 30  
GIN INFUSIONADO COM NIBS DE CACAU E LARANJA BAHIA, VERMUTH DA CASA [BLEND SECRETO] E CAMPARI
- NEGRONI MAZZAROPI** ..... R\$ 30  
CACHAÇA MATO DENTRO CARVALHO COM RAPADURA, CAMPARI, CACHAÇA MATO DENTRO CAMBUCI E BITTER

## CLÁSSICOS

- FITZGERALD (RECEITA DA CASA)** ..... R\$ 32  
BEEFEATER BOTANICS, XAROPE DE MEL, SUCO DE LIMÃO SICILIANO E BITTER AROMÁTICO
- MOSCOW MULE** ..... R\$ 28  
VODKA ABSOLUT, SUCO DE LIMÃO, XAROPE DE GENGIBRE E ESPUMA DE GENGIBRE
- BANZEIRO** ..... R\$ 26  
CACHAÇA MATO DENTRO OURO, XAROPE DE AÇUCAR, SUCO DE LIMÃO TAITI, VINHO TINTO SECO E ESPUMA DE GENGIBRE
- PAPER PLAN** ..... R\$ 28  
WHISKEY BOURBON, AMARO, APEROL E SUCO DE LIMÃO SICILIANO
- WHISKY SOUR** ..... R\$ 34  
WHISKY BULLEIT BOURBON, SUCO DE LIMÃO, XAROPE DE AÇUCAR, CLARA DE OVO E BITTER
- OLD FASHIONED (POPCORN - FABIO MAGUETA)** ..... R\$ 32  
WHISKEY JAMESON (FAT WASH PIPOCA E MANTEIGA), XAROPE DE AÇUCAR, BITTER, FLOR DE SAL E CEREJA AMARENA
- NEGRONI PREMIUM** ..... R\$ 38  
GIN JAPONÊS ROKU, VERMUTH CARPANO, CAMPARI E BITTER DE LARANJA
- BOULEVADIER** ..... R\$ 38  
WHISKY BOURBON, VERMUTH CARPANO, CAMPARI E BITTER
- MOJITO** ..... R\$ 28  
RUM HAVANA, HORTELÃ, XAROPE DE AÇUCAR, SUCO DE LIMÃO E ÁGUA COM GÁS
- TEQUILA TROPICAL** ..... R\$ 28  
TEQUILA OURO, CORDIAL DE HIBISCO, MANJERICÃO E LIMÃO



## BOTECO

- RABO DE GALO (RECEITA DA CASA)** ..... R\$ 30  
CACHAÇA MATO DENTRO OURO, BLEND DE VERMUTH DA CASA E ZEST DE LIMÃO TAHITI
- BOMBERINHO (RECEITA DA CASA)** ..... R\$ 28  
ABSOLUT, ABSOLUT EXTRAKT, XAROPE DE CEREJA AMARENA E LIMÃO SICILIANO
- CAJU AMIGO (RECEITA DA CASA)** ..... R\$ 24  
CACHAÇA CULTURA DE BALCÃO, CAJU COM ESPECIARIAS DA CASA [BLEND SECRETO] E LIMÃO SICILIANO
- PINGADO DO GALO (RECEITA DA CASA)** ..... R\$ 23  
ABSOLUT VANILIA E LICOR 43 ( FAT WASH COM MANTEIGA ), CAFÉ E XAROPE DE MEL
- BRASILEIRINHO MULE** ..... R\$ 26  
RELEITURA PINGA, MEL E LIMÃO! CACHAÇA MATO DENTRO, XAROPE DE GENGIBRE, SUCO DE LIMÃO E ESPUMA DE MEL
- BATIDA DE MORANGO (RECEITA DA CASA)** ..... R\$ 25  
VODKA ABSOLUT RASPBERRI, CREME DE LEITE E MORANGO
- BATIDA DE MARACUJÁ (RECEITA DA CASA)** ..... R\$ 25  
VODKA EXTRACT, CREME DE LEITE E MARACUJÁ
- BATIDA DE PAÇOÇA (RECEITA DA CASA)** ..... R\$ 30  
WHISKEY JAMESON, CREME DE LEITE E PAÇOQUINHA

## RED BULL DRINKS

- TROPICAL** ..... R\$ 32  
BEEFEATER GIN + RED BULL TROPICAL + FATIAS DE LARANJAS
- THE CLASSIC** ..... R\$ 28  
ABSOLUT VODKA + RED BULL TRADICIONAL
- SUMMER VIBE** ..... R\$ 30  
VODKA ABSOLUT, RED BULL MELANCIA, FATIAS DE LIMÃO E ESPUMA DE GENGIBRE
- PITAYA GIN** ..... R\$ 28  
GIN BEEFEATER, RED BULL PITAYA

## SEM ÁLCOOL

- A DESCONHECIDA** ..... R\$ 22  
CORDIAL DE CAPIM SANTO, LIMÃO SICILIANO E REFRIGERANTE DE GENGIBRE
- POWER CHÁ** ..... R\$ 24  
CHÁ PURO VERDE, SUCO DE LIMÃO E PEPINO
- GINGER BULL** ..... R\$ 24  
RED BULL MELANCIA COM ESPUMA DE GENGIBRE

## TRADICIONAIS

- |  | Burger 100g | 180g |
|--|-------------|------|
| <b>X-BURGUER CLÁSSICO</b> ..... R\$ 22   R\$28<br>PÃO BRIOCHE DE LONGA FERMENTAÇÃO, BURGUER ANGUS, MAIONESE DA CASA, QUEIJO MUSSARELA OU CHEDDAR. (OPÇÃO VEGETARIANA)  |             |      |
| <b>X-BURGUER DUPLO</b> ..... R\$ 27  |             |      |
| <b>X-BURGUER TRIPLLO</b> ..... R\$ 32  |             |      |
| <b>X-SALADA</b> ..... R\$ 24   R\$30<br>PÃO BRIOCHE DE LONGA FERMENTAÇÃO, BURGUER ANGUS, ALFACE AMERICANA, FATIAS DE TOMATE, CEBOLA BRANCA, MAIONESE DA CASA, QUEIJO MUSSARELA OU CHEDDAR. (OPÇÃO VEGETARIANA) |             |      |
| <b>X-BACON</b> ..... R\$ 26   R\$32<br>PÃO BRIOCHE DE LONGA FERMENTAÇÃO, BURGUER ANGUS, BACON CROCANTE, MAIONESE DA CASA, QUEIJO MUSSARELA OU CHEDDAR.   |             |      |

### ADICIONAIS

- SALADA R\$5** (alface, tomate & cebola)
- QUEIJO R\$5** (mussarela ou cheddar)
- BACON R\$5**

### ACOMPANHAMENTOS

- FRITAS R\$10 • NUGGETS R\$13**
- ONION RINGS R\$13**

### MOLHOS DA CASA

- MAIONESE DA CASA** ..... R\$3
- MAIONESE DE CHIMI** ..... R\$4
- MOLHO RANCH** ..... R\$3
- BARBECUE** ..... R\$3
- BLUE CHEESE** ..... R\$6



## ESPECIAIS

- DO GALO** ..... R\$ 37  
PÃO BRIOCHE DE LONGA FERMENTAÇÃO, BURGUER DE 180G ANGUS, QUEIJO MUSSARELA, BACON, RÚCULA, TOMATE E MAIONESE DE CHIMICHURI
- COSTELA CHEDDAR** ..... R\$ 35  
PÃO BRIOCHE DE LONGA FERMENTAÇÃO, BURGUER DE 180G DE COSTELA ANGUS, QUEIJO CHEDDAR, CEBOLA CARAMELIZADA, PICLES E MAIONESE DA CASA
- COSTELA BARBECUE** ..... R\$ 38  
PÃO BRIOCHE DE LONGA FERMENTAÇÃO, BURGUER DE 180G DE COSTELA, QUEIJO CHEDDAR, CEBOLA CARAMELIZADA, PICLES E BARBECUE
- FRANGO SUPREME** ..... R\$ 36  
PÃO BRIOCHE DE LONGA FERMENTAÇÃO, SOBRECOXA MARINADA NO TEMPERO DE ERVAS, QUEIJO CHEDDAR, CEBOLA CRISPY DA CASA, BACON CROCANTE E MOLHO RANCH
- GORGONZOLA** ..... R\$ 40  
PÃO BRIOCHE DE LONGA FERMENTAÇÃO, BURGER DE 180G ANGUS, MOLHO BLUE CHEESE, RÚCULA, CEBOLA ROCHA E TOMATE. (OPÇÃO VEGETARIANA)
- COGUMELOS** ..... R\$ 27  
PÃO BRIOCHE DE LONGA FERMENTAÇÃO, BURGUER DO FUTURO, MIX DE COGUMELOS COBERTO COM CREME DE ABÓBORA E MAIONESE DA CASA (OPÇÃO VEGETARIANA)

## COMBO DO GALO



**+R\$15  
LEVA  
BATATA  
& REFRI**

# PORÇÕES

OPÇÃO VEGETARIANA

**FRITAS (200G)** ..... R\$13  
PORÇÃO DE 200G DE BATATA FRITA FININHAS E CROCANTES COM O TEMPERO DA CASA

**FRITAS C/ CHEDDAR & BACON (200G)** ..... R\$20  
FRITAS DA CASA COM MOLHO DE QUEIJO CHEDDAR, FAROFA DE BACON E ERVAS

**ONION RINGS (160G)** ..... R\$13  
PORÇÃO DE 160G DE BATATA FRITA FININHAS E CROCANTES COM O TEMPERO DA CASA

**MIX DO GALO - FRITAS + ONION** ..... **M (360G) R\$26** | **G (720G) R\$45**  
PORÇÃO DE FRITAS E ONION RINGS CROCANTES

**LINGUIÇA PARRILLEIRA (500G)** ..... R\$56  
LINGUIÇA ARTESANAL FEITA NA BRASA LENTAMENTE PARA MANTER A SUCULÊNCIA, PÃO CIABATTA E CHIMICHURRI

**FRANGO NA PARRILLA (500G)** ..... R\$38  
SOBRECOXA DESOSSADA MARINADA NO MOLHO DE ERVAS



# RABO DE GALO



## BAGUETE

**COSTELA** ..... R\$37  
MINI BAGUETE DE LONGA FERMENTAÇÃO, COSTELA BOVINA SUCULENTA COM MAIS DE 8H DE PREPARO, COBERTO COM QUEIJO MUSSARELA E FINALIZADO COM MOLHO BARBECUE.

**CUPIM** ..... R\$42  
MINI BAGUETE DE LONGA FERMENTAÇÃO, CUPIM DESMANCHANDO NA BOCA, PICLES DE CEBOLA ROXA E MOLHO BLUE CHEESE.

**STEAK** ..... R\$39  
MINI BAGUETE, STEAK DE ANCHO ANGUS, CEBOLA CAMELIZADA, CEBOLA CRISPY, QUEIJO MUSSARELA, RÚCULA E MOL

 / @RABODEGALOBAR | QUA - SÁB 17H / DOM 16H