

X-BURGUER

CLÁSSICO

Pão brioche de longa fermentação, burger angus maionese da casa, queijo mussarela ou cheddar.

 OPÇÃO VEGETARIANA

100g 180g
R\$ 22 - 30



X-BURGUER TRIPLO
R\$46 - 100g



X-BURGUER DUPLO
R\$34 - 100g

BAGUETES

COSTELA

Mini baguete de longa fermentação, costela bovina suculenta com mais de 8h de preparo, coberto com queijo mussarela e finalizado com molho barbecue.

R\$ 37

CUPIM

Mini baguete de longa fermentação, cupim desmanchado na boca, picles de cebola roxa e molho blue cheese.

R\$ 42

STEAK

Mini baguete, steak de ancho angus, cebola caramelizada, cebola crispy, queijo mussarela, rúcula e mel.

R\$ 44

TRADICIONAIS



X-SALADA

Pão brioche de longa fermentação, burger angus, alface americana, fatias de tomate, cebola branca, maionese da casa, queijo mussarela ou cheddar.

100g R\$ 24 - 180g **R\$ 34**

 OPÇÃO VEGETARIANA



X-BACON

Pão brioche de longa fermentação, burger angus, bacon crocante, maionese da casa, queijo mussarela ou cheddar.

100g **R\$ 26** - 180g **R\$ 36**

ESPECIAIS



DO GALO

Pão brioche de longa fermentação, burger de 180g angus, queijo mussarela, bacon, rúcula, tomate e maionese de chimichuri.

R\$ 39



COSTELA CHEDDAR

Pão brioche de longa fermentação, burger de 180g de costela angus, queijo cheddar, cebola caramelizada, picles e maionese da casa.

R\$ 38



COSTELA BARBECUE

Pão brioche de longa fermentação, burger de 180g de costela, queijo cheddar, cebola caramelizada, picles e barbecue.

R\$ 38



FRANGO SUPREME

Pão brioche de longa fermentação, sobrecoxa marinada no tempero de ervas, queijo cheddar, cebola crispy da casa, bacon crocante e molho ranch.

R\$ 30



GORGONZOLA

Pão brioche de longa fermentação, burger de 180g angus, molho blue cheese, rúcula, cebola roxa e tomate.

R\$ 38

 OPÇÃO VEGETARIANA



COGUMELOS

Pão brioche de longa fermentação, burger do futuro, mix de cogumelos coberto com creme de abóbora e maionese da casa.

R\$ 38

 OPÇÃO VEGETARIANA

MIX DO GALO FRITAS + ONION

Porção de fritas e onion rings crocantes.

R\$26

Combo M 360g



R\$45

Combo G 720g

MOLHOS DA CASA

R\$4  BARBECUE

R\$6  BLUE CHEESE

R\$5  MOLHO RANCH

R\$4  MAIONESE DE CHIMI

R\$3  MAIONESE DA CASA

R\$5  MOLHO CHIPOTLE

ADICIONAIS & ACOMPANHAMENTOS

SALADA **R\$ 5**
alface, tomate & cebola

QUEIJO **R\$ 5**
mussarela ou cheddar

BACON **R\$ 5**

PICLES **R\$ 5**

CEBOLA CARAMELIZADA **R\$ 7**

COGUMELOS BRASEADOS **R\$ 6**

PORÇÕES

R\$ 14 **FRITAS** 180g
Porção de 180g de batata frita fininhas e crocantes com o tempero da casa.

R\$ 24 **FRITAS C/ CHEDDAR & BACON** 180g
Fritas da casa com molho de queijo cheddar, farofa de bacon e ervas.

R\$ 14 **ONION RINGS** 160g
Porção de 160g de onion rings crocantes.

R\$ 46 **LINGUIÇA PARRILLEIRA** 500g
Linguiça artesanal feita na brasa lentamente para manter a suculência e chimichurri.

R\$ 22 **NUGGETS** 6 unidades
Porção de 6 unidades de nuggets crocantes.

R\$ 28 **FRANGO NA PARRILLA** 500g
Sobrecoxa desossada marinada no molho de ervas.

MONTE O SEU COMBO!



**+R\$ 16 LEVA
BATATA E
REFRI**



COQUETÉIS AUTORAIS



REFRESCANTE, FRUTADO E AROMÁTICO

PITAYA COLLINS

R\$ 30

Gin Beefeater, limão tahiti e xarope de pitaya gasificado na preshh.



REFRESCANTE, FRUTADO E AMADEIRADO

JAMESON LIME

R\$ 30

Whiskey Jameson, limão siciliano e açúcar gasificado na preshh.



AROMÁTICO, DOCE E AMARGO

NEGRONI DA CASA

R\$ 30

Gin com nibs de cacau e laranja, Campari e blend de Vermouth da casa.



CÍTRICO, DEFUMADO E LEVEMENTE PICANTE

CATALINA

R\$ 30

Rum Havana 3, Gin Beefeater, cordial de café, laranja lima e crosta de açúcar defumado.



DOCE, AROMÁTICO E REFRESCANTE

MATE DO GALO

R\$ 30

Rum Havana 3, chá mate e Guaraná gasificado na preshh.



DEFUMADO, AROMÁTICO E AGRIDOCE

Sesame Twist

R\$ 25

Tequila prata, tintura de gergelim torrado, Ramazzotti Amaro, Vermouth Rosso e gotas de óleo de pesto.



REFRESCANTE, FRUTADO E HERBÁCEO

AMAZÔNIA SECRETS

R\$ 30

Cachaça de Jambu, limão tahiti, maracujá e Guaraná gasificado na preshh.



REFRESCANTE, FRUTADO E LEVEMENTE PICANTE

JAMBU MULE

R\$ 30

Cachaça de Jambu, limão tahiti, xarope de gengibre e espuma de gengibre.



FRUTADO, ÁCIDO E AMADEIRADO

RABO DE GALO CARIMBÓ

R\$ 30

Cachaça Cultura de Balcão e Vermouth Marajoara (cacau e cupuaçu).



DEFUMADO, AROMÁTICO E AGRIDOCE

JÃO DA BARRA

R\$ 35

Rum Havana 7, Conhaque de Alcatraz, xarope de erva mate, Bitter e solução salina.



AROMÁTICO, LEVE PICANTE E ADOCICADO

SCOTCH FIZZ

R\$ 30

Ballantines 12, Bitter e soda de damasco com gengibre gasificado na preshh.



AMADEIRADO, DOCE E CÍTRICO

TIKI DO XAPURI

R\$ 30

Whiskey Bourbon, Licor Triple Sec, orgeat de castanha-da-pará, limão tahiti e Bitter.



REFRESCANTE, CÍTRICO E AROMÁTICO

FITZGERALD

R\$ 35

Beefeater Botanics, limão siciliano, açúcar e Bitter.



FRUTADO, REFRESCANTE E CÍTRICO

JORGE AMADO

R\$ 30

Gabriela da casa, maracujá, limão e açúcar.



CÍTRICO, LEVEMENTE PICANTE E AMADEIRADO

BANZEIRO

R\$ 30

Cachaça Mato Dentro Umburana, limão, açúcar, vinho tinto seco e espuma de gengibre.



CÍTRICO, REFRESCANTE E LEVE

MOJITO

R\$ 30

Rum Havana, hortelã, xarope de açúcar, suco de limão e água com gás.



AROMÁTICO, REFRESCANTE E LEVE

APEROL SPRITZ

R\$ 30

Aperol, Espumante Prosecco e água com gás.



SEM ÁLCOOL

FRAMBOESA ZEN

R\$ 25

Soda de framboesa com pimenta rosa e chá de camomila com um toque de limão tahiti.

CLÁSSICOS



REFRESCANTE, CÍTRICO E LEVEMENTE PICANTE

MOSCOW MULE

R\$ 30

Vodka Absolut, limão tahiti, xarope de gengibre e espuma de gengibre.



AROMÁTICO, AMARGO E ADOCICADO

HANKY PANKY

R\$ 35

Gin Beefeater, Carpano Clássico e Fernet.



CÍTRICO E LEVEMENTE AMADEIRADO

WHISKEY SOUR

R\$ 35

Whiskey Bourbon, suco de limão, xarope de açúcar, Albumina e Bitter.



FRUTADO, LEVE E REFRESCANTE

BANANA DRAMA

R\$ 30

Absolut Vanilla, xarope de banana e Tônica.



AROMÁTICO, CÍTRICO E REFRESCANTE

GIN TÔNICA

R\$ 30

Gin Beefeater e Tônica de frutas vermelhas da casa.



SEM ÁLCOOL

HAVAIANO

R\$ 25

Xarope blue coração, suco de abacaxi e limão, finalizado com hibisco.

CERVEJA

BUDWEISER 10 IBU	R\$ 14
BUDWEISER ZERO	R\$ 14
SPATEN	R\$ 15
STELLA 16 IBU	R\$ 16
STELLA SEM GLÚTEN	R\$ 16
BECKS 20 IBU	R\$ 17
CORONA 18 IBU	R\$ 18
CORONA ZERO	R\$ 18



CAIPIRINHAS

Cachaça Velho Barreiro	R\$ 25
Cachaça Cultura de Balcão	R\$ 25
Vodka Orloff	R\$ 25
Vodka Absolut	R\$ 29
Sake Sakai	R\$ 25
Sabores Limão, Morango, Frutas vermelhas, Maracujá e Cupuaçu.	

BEBIDAS

Suco de fruta	R\$ 16
Laranja, Limão, Morango, Frutas Vermelhas, Maracujá e Cupuaçu.	
Refrigerante Lata	R\$ 9
Guaraná, Guaraná Zero, Pepsi, Pepsi Zero, Sukita e Soda.	
Água	R\$ 6
Com gás e sem gás.	
Tônica Lata	R\$ 6



DESTILADOS

VODKA ABSOLUT

Dose 60 ml	R\$ 20
Garrafa	R\$ 280
• Combo	R\$ 380

GIN BEEFEATER

Dose 60 ml	R\$ 24
Garrafa	R\$ 300
• Combo	R\$ 400

WHISKEY JAMESON

Dose 60 ml	R\$ 32
Garrafa	R\$ 360
• Combo	R\$ 460

• 6 unidades de energéticos Red Bull lata.

DOSCS 60mL

Tequila Prata	R\$ 22
Tequila Ouro	R\$ 24
Rum Havana 3	R\$ 22
Rum Havana 7	R\$ 30
Campani	R\$ 15
Cachaça Jambu	R\$ 18
Cachaça Cultura de Balcão	R\$ 14
Jagermeister	R\$ 14
Aperitivo Fernet	R\$ 20
Soju Original Jinro 360 ml	R\$ 38

RED BULL

Red Bull	R\$ 20
Tradicional, Tropical, Pitaya, Açaí, Melancia, Morango/Pêssego, Pera e Canela, Sugar free e Spring.	
Tropical Gin	R\$ 40
Beefeater Gin, Red Bull Tropical e fatia de laranja.	
The Classic	R\$ 38
Absolut Vodka e Red Bull Tradicional.	
Summer Vibe	R\$ 40
Absolut Vodka, Red Bull Melancia e espuma de gingibre.	
Pitaya Gin	R\$ 40
Beefeater Gin e Red Bull Pitaya.	