





O Saguari nasceu para transformar refeições em experiências memoráveis. Nosso compromisso é unir qualidade, sabor e criatividade em todos os pratos, proporcionando momentos únicos à mesa.

Mais do que servir, buscamos criar um ambiente onde os encontros se tornam especiais e os detalhes revelam cuidado e autenticidade. O nome que carregamos reflete a força da nossa região e a paixão dedicada a tudo o que fazemos.

Aqui, comer bem é sinônimo de viver intensamente. Os ingredientes são escolhidos com critério, os preparos expressam técnica e dedicação, e cada visita deixa uma lembrança marcante.

Aqui, você não é apenas cliente, mas parte da nossa história.

Seja bem-vindo ao Saguari: essência, elegância e sabor em todas as experiências.



ENTRADAS E PETISCOS



ESSES VOCÊ VAI PEDIR BIS



BATATA SAGUARI

BATATA FRITA TRADICIONAL

R\$34,90

Batata frita acompanhada do nosso delicioso molho rosé defumado.

BATATA BBQ

R\$47,90

Batata frita com nossa deliciosa costelinha suína desfiada com toque de barbecue por cima, gratinada com queijo mussarela. Acompanha nosso molho rosé defumado.

BATATA SAGUARI

R\$57,90

Batata frita recheada com nossa costela bem temperada e desfiada, finalizada com cream cheese e pedacinhos de provolone. Acompanha nosso delicioso molho rosé defumado.

FRANGO À PASSARINHO DA CASA

R\$53,90

Deliciosos pedaços de coxa e sobrecoxa desossada com tempero especial da casa, servidos fritinhos. Finalizados com alho crocante e molho barbecue.

PARA ABRIR O APETITE
COM MUITO SABOR

PÃO DE ALHO DO CHEF

R\$29,90

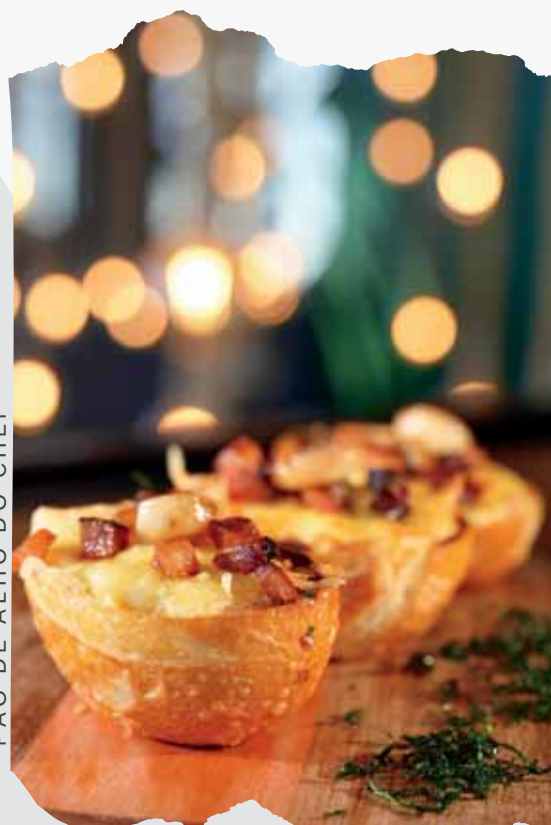
Mini pães artesanais recheados com pasta de alho artesanal e paçoquinha de bacon, servidos assados e gratinados com mussarela.

FRANGO CROCANTE

R\$57,90

Filé de peito de frango temperado em tiras, empanado na panko crocante e servido com nosso delicioso molho de estrogonofe defumado.

PÃO DE ALHO DO CHEF



PARA PEDIR DE
NOVO... E DE NOVO

FATIAS DE PANCETA BBQ

R\$65,90

Nossa panceta marinada com temperos especiais por 24 horas, pré-assada, servida fatiada e fritinha com molho barbecue.

COSTELINHA BBQ APERITIVO

R\$89,90

Tiras de costelinha suína marinada com nossos temperos por 24 horas, assada lentamente, servida fritinha no formato aperitivo e pincelada com barbecue, acompanhada com mandioca cozida e molho barbecue à parte.

LINGUIÇA ARTESANAL

R\$59,90

Linguiça suína artesanal de frango com tomate seco e queijo coalho, servida grelhada, acompanhada pão de alho artesanal da casa.

TIRAS DE QUEIJO COALHO DOURADINHA

R\$59,90

Queijo coalho fritinho e douradinho, servido em tiras, finalizado com alho crocante e acompanhado de geleia de pimenta artesanal do chef.

ISCA DE PEIXE CÍTRICA

R\$79,90

Isclas de peixe com temperos especiais do Saguari, empanadas na panko, servidas crocantes com maionese de limão siciliano à parte.

BOLINHO DE BACALHAU ESPECIAL

R\$64,90

Receita especial de bolinho de bacalhau feita à moda da casa, com fatias de azeitonas, bem temperado e crocante. Acompanhado de molho de limão siciliano à parte.



PROVOLETA DA CASA

O COMEÇO PERFEITO, PARA UMA EXPERIÊNCIA INESQUECÍVEL

CAMARÃO AO ALHO E ÓLEO

R\$79,90

Camarões sem casca, apenas com o rabo, bem temperados e grelhados ao alho e óleo, acompanhados de molho de limão siciliano.

CAMARÃO CROCANTE

R\$79,90

Camarões com tempero da casa, servidos empanados na panko, temperados com chimichurri e lemon pepper. Acompanha molho de limão siciliano.

CAMARÃO COM CREAM CHEESE

R\$62,90

08 unidades. Camarões empanados na crocante farinha panko, temperados com o toque especial da casa e finalizados com um leve frescor de limão taiti. Dourados por fora e suculentos por dentro, perfeitos para uma experiência irresistível, acompanha molho cítrico e limão taiti.



PASTEL DO SERTÃO

R\$49,90

08 unidades. Pastel com delicioso recheio de carne de sol com queijo derretido. Acompanha nossa maionese defumada.

PASTEL DE CAMARÃO COM CREAM CHEESE

R\$59,90

08 unidades. Pastel recheado com nossos camarões salteados com temperos da casa, cream cheese e alho-poró. Acompanha nossa maionese à parte.

PARA COMEÇAR A
EXPERIÊNCIA DO JEITO CERTO

CROQUETE DE COSTELA SUCULENTO

R\$54,90

08 unidades. Croquete artesanal de costela bem temperada e desfiada, servido crocante com nossa deliciosa maionese de bacon defumada.

CARNE DE SOL ARTESANAL NA CHAPA

R\$99,90

Nossa carne de sol feita na casa, servida fatiada, gratinada com mussarela e finalizada com cebola caramelizada. Acompanha mandioca cozida com manteiga de garrafa.

PICANHA NA CHAPA SAGUARI

R\$99,90

Picanha selecionada temperada com toque de páprica defumada, servida em tiras. Acompanhada de batata frita e creme de queijo à parte.



PICANHA NA CHAPA SAGUARI

SALADAS E FRIOS



TÁBUA DE FRIOS ESPECIAL

LEVEZA NUNCA FOI TÃO
SABOROSA

SALADA CAESAR TRADICIONAL

R\$39,90

Alface americana temperada com molho Caesar, queijo parmesão, croutons temperados e tiras de frango grelhado. Acompanha molho Caesar à parte.

SALADA DO CERRADO

R\$39,90

Mix de folhas, hortelã, cenoura, morango, manga, tomate, molho vinagre. Acompanha molho vinagre balsâmico reduzido.

BRUSQUETA DE CREAM CHEESE

R\$49,90

08 unidades. Torradas de baguete italiana temperadas e cobertas com cream cheese e tomate cereja marinado com manjerição. Finalizada com redução de aceto balsâmico.

O ENCONTRO DO SABOR
COM A SOFISTICAÇÃO

CEVICHE DE SALMÃO

R\$55,90

Delicioso ceviche de salmão, com especiarias e raspas de limão siciliano. Acompanha torradas.

TÁBUA DE FRIOS ESPECIAL

R\$69,90

Lascas de queijo parmesão, queijo gorgonzola, mussarela, queijo provolone, azeitonas pretas, salame e ovos de codorna em conserva. Acompanha geleia de pimenta artesanal e tomate cereja confit.



BRUSQUETA DE CREAM CHEESE

PEIXES

E FRUTOS DO MAR



CAMARÃO SAGUARI

R\$119,90

R\$209,90

Camarões com tempero da casa, flambados e salteados com alho-poró, queijo coalho em cubos, cebola roxa e calabresa, envolvidos com arroz branco em um delicioso creme de queijos. Servido gratinado com mussarela e finalizado com tiras de bacon crocante. Acompanha batata palha.



CAMARÃO DU CHEF

R\$119,90

R\$209,90

Camarões salteados na manteiga da terra e flambados com azeitonas sem caroço e tomate cereja, envolvidos com creme de queijos e costela assada e desfiada, dando um sabor que você precisa experimentar. Gratinado com mussarela. Acompanha batata palha e arroz branco.



CAMARÃO NORDESTINO

R\$119,90

R\$209,90

Camarões salteados na manteiga da terra com pimentões, alho-poró, tomate cereja e cebola roxa julienne, finalizados com tiras de queijo coalho grelhado. Acompanha arroz piamontês com paçoquinha de bacon.

PRATOS GENEROSOS, PARA DUAS OU MAIS BOAS HISTÓRIAS



RISOTO DE CAMARÃO

R\$129,90

Delicioso risoto de camarão com toque de pomodoro, alho-poró e raspas de limão siciliano. Finalizado com parmesão e tomate cereja confit.



BOBÓ DE CAMARÃO

R\$119,90

R\$209,90

Camarões salteados no dendê, pimentões, cebola e tomate, com delicioso molho de bobó e leve toque de leite de coco. Acompanha arroz branco e farofinha crocante da casa.



RISOTO DE CAMARÃO



SAGUARI
DASTED HOUSE

CAMARÃO SAGUARI

O COMEÇO PERFEITO, PARA UMA
EXPERIÊNCIA INESQUECÍVEL

PENNE COM CAMARÕES AOS 4 QUEIJOS

R\$119,90

R\$199,90

Combinação perfeita: camarões salteados com temperos especiais da casa, tomate seco e azeitonas sem caroço, envolvidos com massa penne no nosso delicioso molho 4 queijos.

MOQUECA DA CASA DE PEIXE

R\$119,90

R\$199,90

Pimentões, tomate e cebola refogados no dendê e manteiga da terra, leite de coco e postas de pescada amarela, finalizadas com pimenta de cheiro e coentro. Acompanha arroz branco, pirão do próprio caldo e farofinha crocante da casa.

MOQUECA DO SAGUARI DE PEIXE E CAMARÃO

R\$139,90

R\$209,90

Uma versão especial da nossa moqueca: além das postas de pescada amarela, recebe camarões suculentos que elevam ainda mais o sabor. Feita com pimentões, tomate e cebola no dendê, leite de coco e toque de pimenta-de-cheiro. Acompanha arroz branco, pirão do caldo e farofinha crocante.

PENNE COM CAMARÃO 4 QUEIJOS



FILÉ DE SALMÃO EM CROSTA

R\$129,90

R\$215,90

Filé de salmão com tempero especial do Saguari, grelhado e finalizado ao forno com crosta temperada de parmesão. Acompanhado de massa penne ao creme de queijo com bacon e parmesão.

FILÉ DE SALMÃO CÍTRICO

R\$139,90

R\$219,90

Filé de salmão com temperos da casa, servido grelhado e finalizado com um delicioso creme de limão siciliano com toque de mel para equilibrar os sabores. Acompanha risoto de queijo coalho.

SALMÃO AO MOLHO MARACUJÁ

R\$129,90

Salmão ao molho de maracujá e legumes à vapor grelhados.



MOMENTOS ESPECIAIS PEDEM SABORES COLETIVOS

FILÉ DE PESCADA COM MOLHO DE CAMARÕES

R\$139,90

R\$239,90

Filé de pescada grelhada, coberta com nosso molho de camarões com cream cheese, acompanhada de arroz ao próprio molho e farofinha crocante.

FILÉ DE PESCADA AMARELA NO MOLHO CÍTRICO

R\$119,90

Filé de pescada grelhada, finalizado com molho cítrico, acompanha arroz com brócolis e legumes salteados.

BACALHAU À GOMES DE SÁ

R\$119,90

Bacalhau em lasca, com batata, cebola, pimentão, tomate e ovo cozido. Acompanhado arroz branco

PAELLA DE FRUTOS DO MAR

R\$149,90

Combinado de camarão, mexilhão, lula, polvo, peixe branco, mix de pimentões e acompanhada de arroz.

BACALHAU EM NATAS DA CASA

R\$129,90

R\$209,90

Lascas de bacalhau puxadas no azeite com temperos do chef, pimentões, azeitonas pretas e cebola roxa, envoltas com delicioso molho de nata com requeijão gratinado. Acompanhado de arroz com brócolis e batatas rústicas temperadas.

CARNES ESPECIAIS

CORTES SELECIONADOS,
SABOR INCOMPARÁVEL



CONTRA RECHEADO

R\$189,90

Corte selecionado do contra filé, grelhado e recheado com queijo mussarela, finalizado com molho chimichurri. Acompanhado de arroz cremoso com queijo coalho e batata rústica temperada.



RISOTO DE CARNE DE SOL COM REQUEIJÃO

R\$139,90

Risoto com carne de sol desfiada com requeijão cremoso, finalizado com queijo coalho grelhado.



RISOTO DE FILÉ MIGNON COM GORGONZOLA

R\$139,90

Nosso delicioso risoto com cubos de filé mignon, finalizado com parmesão e gorgonzola para dar um sabor irresistível.



PICADINHO DO CHEF

R\$129,90

R\$209,90

Picadinho de filé mignon com bacon, calabresa, queijo coalho e tomate cereja com molho madeira da casa. Acompanhado de arroz com alho crocante, farofa de ovo da casa e banana à milanesa.



ESCALOPE DE FILÉ RÚSTICO

R\$139,90

R\$219,90

Escalope de filé mignon grelhado, servido com molho apurado levemente de vinho tinto seco e champignon fatiado. Acompanhado de arroz à piamontese ou espaguete ao molho de queijo e batata rústica temperada.



CUPIM BRASEADO AO PRÓPRIO MOLHO

R\$119,90

Cupim marinado 24 horas com temperos da casa, assado lentamente, servido fatiado com molho madeira à parte. Acompanha baião de dois cremoso e mandioca frita.



CONTRA RECHEADO



CARNES QUE TRANSFORMAM REFEIÇÕES EM EXPERIÊNCIAS

FILE GORGONZOLA


R\$149,90


R\$239,90

Filé mignon grelhado em escalope, finalizado com nosso creme de gorgonzola, acompanhado de risoto de parmesão e batatas rústicas temperadas.

COSTELA CREMOSA À PARMEGIANA


R\$116,90


R\$199,90

Deliciosa costela assada e desfiada, salteada com cebola roxa e calabresa, com requeijão. Finalizada com nosso molho de tomate artesanal e gratinada. Servida sobre delicioso arroz cremoso de natas com coalho. Acompanha batata chips.

BAIÃO CREMOSO DA CASA


R\$119,90


R\$199,90

Delicioso baião com cupim assado e desfiado. Servido suculento com feijão, calabresa, bacon, queijo mussarela, tomate cereja e cebola picada. Finalizado com mandioca frita e ovo frito.

FILE À PARMEGIANA


R\$109,90


R\$189,90

Filé mignon empanado com delicioso molho de tomate caseiro, gratinado com mussarela. Acompanha arroz branco e fritas.

FILE RÚSTICO COM MASSA


R\$139,90

Filé mignon grelhado, servido com molho apurado levemente de vinho tinto seco e champignon fatiado. Acompanhado espaguete ao molho carbonara.

FILE COM RAPADURA


R\$129,90

Filé mignon grelhado com risoto de parmesão e rapadura.



CORTES

SELECIONADOS



ESCOLHA SUA CARNE + 2 ACOMPANHAMENTOS



PICANHA SELECIONADA

R\$137,90

R\$209,90

O corte mais nobre, com aquela gordurinha mágica. Seleccionado para você.



BIFE ANCHO

R\$119,90

R\$199,90

Seleccionado corte inferior do contra filé, com aquele marmoreio que deixa ainda mais suculento.



BIFE CHORIZO

R\$119,90

R\$199,90

Corte seleccionado do contra filé com a capa de gordura superior para dar ainda mais sabor.



MEDALHÕES DE FILÉ MIGNON

R\$137,90

R\$209,90

Considerado o corte mais macio, cortado em Medalhões e com sabor único do filé mignon.



CARNE DE SOL DA CASA

R\$119,90

R\$199,90

Nossa carne de sol feita na casa com todo o jeitinho especial do Saguari.



PICANHA SELECIONADA

ACOMPANHAMENTOS

- Arroz branco
- Arroz biro biro
- Arroz com brócolis
- Arroz com alho crocante
- Legumes salteados
- Farofa de ovo da casa
- Banana à milanesa
- Vinagrete
- Batata rústica temperada
- Mandioca cozida/frita
- Purê de batatas com queijo
- Batata frita guarnição
- Tropeiro da casa



FRANGOS E SUINOS



FRANGO À PARMEGIANA

R\$89,90

R\$159,90

Filé de frango empanado com delicioso molho de tomate caseiro, gratinado com mussarela. Acompanha arroz branco e fritas.



FILÉ DE FRANGO COM MOLHO DE CHIMICHURRY

R\$89,90

Filé de frango grelhado com tempero da casa e molho de chimichurri. Acompanhado de legumes salteados e arroz com brócolis.



COSTELINHA BARBECUE

R\$139,90

Costelinha suína selecionada, marinada com temperos do chef e assada lentamente, servida com molho barbecue. Acompanha banana empanada e arroz branco.

VAMOS DEIXAR SEU PRATO
AINDA MAIS ESPECIAL

ACOMPANHAMENTOS ADICIONAIS

ARROZ BRANCO

R\$14,90

ARROZ BIRO BIRO

R\$16,90

ARROZ COM ALHO CROCANTE

R\$16,90

ARROZ COM BRÓCOLIS

R\$16,90

BATATA RÚSTICA TEMPERADA

R\$17,90

BANANA À MILANESA

R\$16,90

PURÊ DE BATATAS COM QUEIJO

R\$16,90

BATATA FRITA GUARNIÇÃO

R\$17,90

RISOTO DE PARMESÃO

R\$26,90

ARROZ CREMOSO DE QUEIJO COALHO

R\$22,90

ARROZ PIAMONTESE

R\$22,90

LEGUMES SALTEADOS

R\$16,90

TROPEIRO DA CASA

R\$17,90

MANDIOCA COZIDA/FRITA

R\$16,90

FAROFA DE OVO DA CASA

R\$16,90

VINAGRETE

R\$14,90

FRANGO À PARMEGIANA





ESPAÇO KIDS

SAGUARI

FILÉZINHO DE CARNE

R\$26,90

Filézinho de carne macio e suculento, acompanhado de arroz branquinho, feijãozinho de caldo e batatinhas fritas crocantes ou purê de batata.

X-KIDZINHO

R\$29,90

Hambúrguer kids com cream cheese da casa, alface, tomate e queijo mussarela. Acompanha fritas.

PICADINHO DE FRANGO

R\$24,90

Picadinho de frango bem temperadinho, servido com arroz branquinho, feijãozinho de caldo e batatinhas fritas crocantes ou purê de batata.

NUGGETS COM KETCHUP

R\$24,90

Porçãozinha de nuggets de frango, servidos com ketchup à parte. Um clássico que os pequenos adoram.

ISCAZINHA DE PEIXE

R\$26,90

Iscazinha de peixe crocante e douradinha, servida com arroz branquinho e batatinhas fritas ou purê de batata.

TAÇA FINI

R\$29,90

Taça recheada com sorvete de creme, ganache de chocolate, granulado colorido e balinha fini.





DRINK KIDS



PORQUE CRIANÇA TAMBÉM
MERECE UM BRINDE ESPECIAL

STRAWBERRY WHITE FROZEN

R\$34,90

Creme de frutas vermelhas, batido com xarope de cranberry, creme de cupuaçu com sorvete de creme e leite condensado, cobertura de chocolate e finalizado com picolé de groselha e amoras frescas.



O DRINK QUE
TRANSFORMA
QUALQUER
MOMENTO EM
BRINCADEIRA



MARACUJITO ICE R\$34,90

Maracujá, sorvete de creme, paçoca, leite condensado, cobertura de chocolate e finalizado com chantilly e amendoim torrado.

MANGUITO R\$34,90

Creme de frutas vermelhas com xarope de cranberry, creme de manga com sorvete de creme, cobertura de chocolate. Servido em uma linda taça com borda de confetes coloridos e para finalizar, uma belíssima guarnição de marshmallow colorido.



MANGUITO



GOURMET

PRATOS INDIVIDUAIS

ESSES VOCÊ VAI
PEDIR BIS

RISOTO DE FILÉ MIGNON COM GORGONZOLA

R\$77,90

Risoto com cubos de filé mignon, finalizado com parmesão e gorgonzola para dar um sabor irresistível.

ESCALOPE DE FILÉ AO MOLHO RÚSTICO

R\$74,90

Escalope de filé grelhado com molho madeira rústico e champignon fatiado, acompanhado de arroz piamontese e batata rústica temperada.

FILÉ DE SALMÃO SAGUARI

R\$74,90

Filé de salmão com tempero especial do Saguari, grelhado e finalizado ao forno com crosta temperada de parmesão. Acompanhado de massa penne com creme de queijos e bacon, finalizado com parmesão.

FILE DE SALMÃO COM PISTACHE

R\$78,90

Filé de salmão, acompanhado de risoto de pistache agri-doce.

FILE DE PESCADA AMARELA COM MOLHO CÍTRICO

R\$74,90

Filé pescada com temperos da casa, servido grelhado. Acompanhado de arroz de brócolis e legumes.



ESCALOPE DE FILÉ AO MOLHO RUSTICO

SABORES QUE CONQUISTAM HOJE E
DEIXAM VONTADE DE VOLTAR
AMANHÃ

**RISOTO DE CAMARÃO COM ALHO
PORO E LIMÃO SICILIANO**

R\$77,90

Delicioso risoto de camarão com toque de pomodoro, alho poró e raspas de limão siciliano, finalizado com parmesão e tomate cereja confit.

**PENNE | ESPAGUETE À CARBONARA
COM PROVOLONE**

R\$66,90

Massa penne ou espagete com nosso delicioso creme carbonara, bacon e pedacinhos de provolone.

PENNE | ESPAGUETE AO POMODORO

R\$57,90

Penne ou espagete ao pomodoro caseiro com manjeriço fresco e tomate cereja.

BAIÃO DE CUPIM

R\$66,90

Delicioso baião com cupim assado e desfiado, servido suculento com bacon, queijo mussarela, tomate cereja, cebola picada, finalizado com ovo frito.

SANDUBAS

SAGUARI



X-SAGUARI

X-SAGUARI

R\$49,90

Delicioso hambúrguer artesanal de 180g de carne, com nosso queijo cheddar especial, cebola caramelizada, tiras de bacon crocante. Acompanha Fritas.

TROPICAL HEAT BURGER

R\$49,90

Pão brioche, blend 180g, queijo coalho, abacaxi braseado, finalizado com geleia de pimenta. Acompanha Fritas.

PIZZAS

SAGUARI

MUITO MAIS QUE MASSA E
RECHEIO... AQUI ESTÃO MEMÓRIAS
PARA COMPARTILHAR.

CAMARÃO

R\$83,90

Molho, mussarela, camarão, catupiry, orégano e parmesão.

QUATRO QUEIJOS

R\$73,90

Molho, mussarela, gorgonzola, parmesão, provolone e orégano.

FRANGO COM CATUPIRY

R\$69,90

Molho, mussarela, frango, catupiry, orégano e azeitona.

FRANGOBACON

R\$75,90

Molho, mussarela, frango, bacon, catupiry, azeitona e orégano.

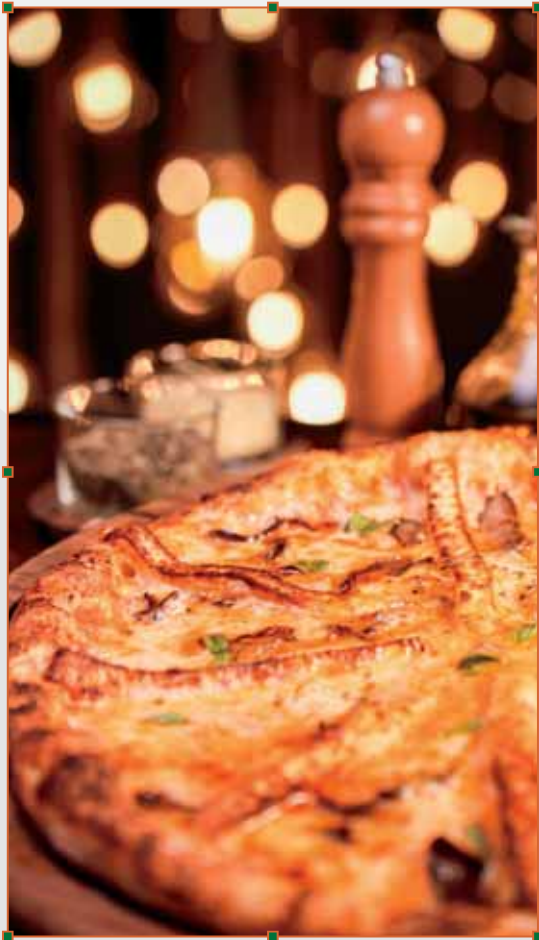
CARNE SECA COM CATUPIRY

R\$75,90

Molho, mussarela, carne desfiada, catupiry, orégano, cebola caramelizada e azeitona.



O SABOR QUE REÚNE
AMIGOS, FAMÍLIAS E BOAS
HISTÓRIAS.



CARNE SECA COM ABACAXI R\$75,90

Molho, mussarela, carne, abacaxi, geleia de pimenta e orégano.

PORTUGUESA R\$69,90

Molho, mussarela, tomate, ovo, presunto, calabresa, bacon, cebola, pimentão, milho e orégano.

MARGHERITA R\$59,90

Molho, mussarela, tomate, manjerição e parmesão.

PEPPERONI R\$69,90

Molho, mussarela, pepperoni, orégano e parmesão.

CATUPERONI R\$75,90

Molho, mussarela, pepperoni, catupiry e orégano.

CALABRESA R\$65,90

Molho, mussarela, calabresa, cebola, azeitona e orégano.

AS ESTRELAS DA
CASA, SERVIDAS EM
FATIAS GENEROSAS
DE SABOR

PARMA COM RÚCULA R\$79,90

Molho, mussarela, parma, rúcula, fior di latte, parmesão e orégano.

LOMBO R\$69,90

Molho, mussarela, lombo, cebola, cream cheese, orégano e azeitona.



AS PIZZAS DOCES
CAUSAM PAIXÕES À
PRIMEIRA MORDIDA

BANANA

R\$59,90

Creme, mussarela, leite condensado, banana, açúcar e canela.

CHOCOLATE

R\$75,90

Creme de leite, mussarela e chocolate.

PISTACHE

R\$75,90

Creme de leite, pistache e morango.



SOBREMESAS

SAGUARI

MOMENTOS ESPECIAIS
PEDEM UM DOCE FINAL

PUDIM CREMOSO

R\$19,90

Nosso pudim especial com textura cremosa.

PETIT GATEAU DE CHOCOLATE

R\$34,90

Receita da casa, petit gateau de chocolate com ganache de chocolate, 1 bola de sorvete de creme e compota de frutas vermelhas.

TORTA TRUFADA DE CHOCOLATE

R\$39,90

Elaborada com camadas de intenso creme trufado e massa delicadamente amanteigada, esta sobremesa revela textura aveludada e sabor marcante em cada fatia.

PANQUECA DE BANANA

R\$25,90

Flambada com doce de leite



TAÇA SAGUARI DA FELICIDADE

BANOFLE DE BANANA NA TAÇA

R\$23,90

Delicadas camadas de banana fresca e cremoso doce de leite, servidas em taça elegante e finalizadas com uma irresistível farofinha crocante de biscoito.

COCADA DE FORNO COM SORVETE

R\$39,90

Nossa cocada de forno é preparada para alcançar o equilíbrio perfeito entre maciez e sabor, servida ainda quente e acompanhada por uma delicada bola de sorvete de creme.

TAÇA SAGUARI DA FELICIDADE

R\$39,90

Taça envolta em brigadeiro cremoso, recheada com sorvete de creme, pedaços de brownie, morango glaciado e chantilly. Finalizada com ganache de chocolate e leite em pó.



TORTA TRUFADA DE CHOCOLATE



NEW OLD SOUR WINE

DRINKS

AUTORAIS

MALIBU STRAWBERRY

R\$36,90

Rum Malibu, vodka, limão siciliano e cranberry, com toque de clara de ovo e crosta de açúcar maçaricada.

LONG CHERRY

R\$36,90

Vodka, rum Malibu, cranberry, limão-taiti, morango e hortelã, servido com Sprite.

LONG SUMMER

R\$36,90

Vodka, licor curaçau blue, rum Malibu, suco de laranja e cobertura de frozen de grenadine com frutas vermelhas.

A BEBIDA PERFEITA PARA
BRINDAR... E POSTAR.

BARILOCHE COFFEE

R\$36,90

Licor Dom Luiz, vodka, banana e café, finalizado à mesa com banana flambada em açúcar mascavo e conhaque.

NEW OLD SOUR WINE

R\$36,90

Whiskey 12 anos, suco de limão siciliano, xarope de clara de ovo e uma leve cobertura de vinho tinto.

APEROL SUMMER

R\$36,90

Aperol, licor de pêssego, vodka e suco de laranja, finalizado com espumante brut, frutas desidratadas e amoras frescas.



MALIBU STRAWBERRY



LONG CHERRY



CLERICOT

DRINKS CLÁSSICOS QUE TORNAM CADA CELEBRAÇÃO INESQUECÍVEL

SEX ON THE BEACH

R\$29,90

Vodka, licor de pêsego, suco de laranja e xarope de grenadine.

PINA COLADA

R\$29,90

Rum Malibu, abacaxi, leite condensado, leite de coco e coco em flocos. .

APEROL

R\$29,90

Aperol, fatias de laranja Bahia, espumante brut e água com gás.

NEGRONI

R\$31,90

Gin, Vermouth Rosso, Campari, fatias de laranja e 3 dashes de bitter Angostura.

COZUMEL

R\$19,90

Cerveja, limão, gelo e borda de sal.

COZUMEL COM MEL

R\$21,90

Cerveja, limão, mel e borda de sal.

MARGARITA TRADICIONAL

R\$29,90

Tequila prata, licor de laranja, sumo de limão-taiti e borda de sal.

LAGOA AZUL

R\$27,90

Vodka, licor curaçau blue, gotas de limão-taiti e Sprite.

APPLE MARTINI

R\$26,90

Martini dry, vodka, xarope de maçã verde e gotas de limão siciliano.

KIR ROYAL

R\$27,90

Espumante brut, licor de cassis e cereja.

CLERICOT

R\$31,90

Mix de frutas vermelhas com maçã verde, licor de cassis, licor de laranja, espumante brut e Sprite.



APEROL

PARA BRINDAR MOMENTOS QUE
MERECEM SER LEMBRADOS.

COSMOPOLITAN

R\$29,90

Vodka, licor de laranja, xarope de cranberry, gotas de limão siciliano.

CAIPIRINHA CLÁSSICA

R\$21,90

Cachaça 51, limão-taiti e xarope de açúcar.

NEBULOSA SAGUARI

R\$28,90

Xarope artesanal de pitaya roxa, xarope blue e vodka.

SODA ITALIANA AMOR DE MULHER

R\$19,90

Pitaya, frozen de pitaya, água com gás ou sprit.

CUBA 43 SAGUARI

R\$37,90

Licor 43, sumo de limão siciliano, sprint.

MOJITO

R\$26,90

Rum branco, hortelã, sumo de limão-taiti, xarope de açúcar e água com gás.



NEBULOSA



TRIO MINI MARGUERITA

TRÊS CHANCES DE VIVER O AGORA

TRIO MINI MARGARITAS

R\$30,90

Mini versão de um clássico dos anos 1930–1950, feito com tequila prata, licor de laranja e limão-taiti em partes iguais. Servido em taça com borda de sal e xaropes de maçã verde, morango e curaçu blue.

BANANINHA SHOTS

R\$31,90

Um drink refrescante que leva tequila ouro, cachaça de banana e sumo de limão-taiti em partes iguais. Servidos em mini taças com borda de sal e xarope de morango, maçã verde e curaçu blue.

MENTAS

R\$31,90

Uma refrescante mistura de licor de menta, bala Halls preto, tequila prata e licor de laranja. Servidos em mini taça com borda de confete colorido e guarnecido de cerejas espetadas.



GIN TROPICAL

SABORES SÓLIDOS, MARCANTES E INCONFUNDÍVEIS

LINHA ON THE ROCKS

R\$34,90

- **GOLDEN BOURBON**

Whisky bourbon, canela em talo, maracujá, xarope de tangerina, guarnecido com uma generosa fatia de laranja Bahia, maçaricada com açúcar mascavo e canela.

- **CAJUMÃO**

Caju, sumo de limão-taiti, mel, whisky bourbon, guarnecido com fatia de laranja Bahia maçaricada com açúcar mascavo e canela em talo torrada.

- **NEGRONI COFFEE**

Campari, vermouth bianco, licor de café, expresso amargo e fatia de laranja Bahia maçaricada com açúcar mascavo.



CAJUMÃO

LINHA MOSCOW MULE

MOSCOW RED

R\$34,90

Vodka, xarope artesanal de gengibre, xarope de morango, morango, manjerição, sumo de limão e espuma artesanal de morango.

MOSCOW TRADICIONAL

R\$29,90

Vodka, xarope artesanal de gengibre, sumo de limão e espuma artesanal de gengibre.

MOSCOW SAGUARI

R\$34,90

Cachaça bananinha, abacaxi, hortelã, limão siciliano, xarope de gengibre e espuma artesanal de gengibre.

MOSCOW DO SERTÃO

R\$34,90

Gin, caju, sumo de limão Taiti, rapadura, xarope artesanal de gengibre e espuma de gengibre.

MOSCOW PICANTE

R\$34,90

Vodka, maracujá, xarope artesanal de gengibre, xarope de maracujá, lâminas de pimenta dedo de moça, hortelã e espuma artesanal de morango.



MOSCOW DO SERTÃO

GIN PERFEITO, PARA QUALQUER HORA

GIN NACIONAL R\$29,90

GIN IMPORTADO R\$34,90

- **PINK VIBE**

Gin, morango, alecrim, xarope de morango, energético de melancia e espuma artesanal de morango.

Delicado e refrescante, com aroma herbal.

- **BERRY BASIL**

Gin, frutas vermelhas, manjeriço, xarope de cranberry, espuma de morango e água tônica. Um mix intenso e aromático.

- **GIN TÔNICA**

Gin, limão siciliano, canela em talo e água tônica. Clássico com um toque exótico.

- **GIN TROPICAL**

Gin, laranja, tangerina maçaricada, energético tropical. Cítrico, vibrante e com energia.



- **CAJU SPIRIT**

Gin, polpa de caju, limão-taiti, rapadura e Sprite. Brasilidade em forma de gin.

- **GREEN GARDEN**

Gin, maçã verde, xarope de maçã verde, energético de maçã verde e espuma de gengibre.

Refrescância verde com leve picância.

- **MELANGIN**

Gin, limão-taiti, hortelã e energético de melancia. Doce, herbal e muito refrescante.

- **GINGER MULE**

Gin, xarope de gengibre, limão-taiti, água tônica e espuma de gengibre. A versão aromática do clássico Moscow Mule.





DRINKS

E BEBIDAS



CAIPIRINHA QUE SÃO
REFRESCÂNCIA EM CADA GOLE

CAIPS CLÁSSICAS NACIONAL R\$23,90

CAIPS CLÁSSICAS IMPORTADAS R\$29,90

- MORANGO
- LIMÃO
- KIWI
- MARACUJÁ

CAIPS ESPECIAIS NACIONAL R\$25,90

CAIPS ESPECIAIS IMPORTADAS R\$31,90

GREEN VIBE

Vodka, xarope de maçã verde, kiwi e limão-taiti. Refrescância verde em cada gole.

SOL & SAL

- Vodka, cajá, xarope de açúcar, borda de sal e pimenta-do-reino. Um toque tropical com final apimentado.

COCO LOKO

Leite de coco, leite condensado, vodka nacional e lâminas de coco. Cremoso e irresistível.

• TROPICAL BEER SHOT

Abacaxi, limão-taiti, cachaça premium, mel e Coronita. Um drink que une Brasil e México numa explosão tropical.

• CAJUEIRA DO SERTÃO

Caju, limão-taiti, rapadura e cachaça premium. Raízes nordestinas com um toque rústico e doce.

• BERRY POP

Frutas vermelhas, picolé de groselha, xarope de frutas vermelhas e vodka. Gelado, doce e vibrante. Um pop de sabor!

• RED KISS

Frutas vermelhas, cereja, xarope de frutas vermelhas e vodka. Um beijo doce, frutado e envolvente.



BERRY POP



TROPICAL BEER SHOT

DESTILADOS

	DOSE	GARRAFA
VODKA ABSOLUT	R\$19,00	R\$260,00

VODKA SMIRNOFF	R\$14,00	R\$200,00
----------------	----------	-----------

	DOSE	GARRAFA
WHISKY BLACK LABEL	R\$25,00	R\$330,00

WHISKY OLD PARR	R\$25,00	R\$300,00
-----------------	----------	-----------

WHISKY JACK DANIEL'S	R\$21,00	R\$280,00
----------------------	----------	-----------

WHISKY CHIVAS	R\$25,00	R\$330,00
---------------	----------	-----------



LICOR 43	R\$24,90
----------	----------

LICOR DOM LUIS	R\$21,90
----------------	----------

LICOR BALLENA	R\$24,90
---------------	----------

LICOR BAILEYS	R\$24,90
---------------	----------

AMARULA	R\$24,90
---------	----------

CAMPARI	R\$17,90
---------	----------

CACHAÇA GERMANA	R\$14,90
-----------------	----------

CACHAÇA SALINAS	R\$14,90
-----------------	----------

CACHAÇA BANANA MINEIRINHA	R\$17,90
---------------------------	----------

TEQUILA OURO OU PRATA	R\$21,90
-----------------------	----------

DOSE TANQUERAY	R\$22,90
----------------	----------

DELICIOSAMENTE IRRESISTÍVEL

6 0 0 M L

STELLA PURE GOLD	R\$18,90
CORONA	R\$18,90
HEINEKEN	R\$17,90
STELLA ARTOIS	R\$15,90
SPATEN	R\$14,90
ORIGINAL	R\$14,90
AMSTEL	R\$13,90
BRAHMA CHOPP	R\$12,90
CERVEJA ESPECIAL PAULANNER	R\$29,90
CHOPP BRAHMA	R\$11,90



L O N G N E C K

CORONA	R\$12,90
STELLA PURE GOLD	R\$11,90
HEINEKEN	R\$11,90
SPATEN	R\$10,90
HEINEKEN ZERO	R\$11,90
CORONA ZERO	R\$12,90



RED BULL TRADICIONAL	R\$15,90
RED BULL ZERO	R\$15,90
RED BULL TROPICAL	R\$15,90
RED BULL MELANCIA	R\$15,90
SMIRNOFF ICE	R\$12,90
ÁGUA DE COCO CONGELADA	R\$11,90
ÁGUA DE COCO	R\$8,90
H2O TRADICIONAL	R\$6,90
H2O LIMONETO	R\$6,90



BEBIDAS, REFRIGERANTES E SUCOS

GUARANÁ LATA	R\$7,90	ÁGUA	R\$5,90
GUARANÁ ZERO LATA	R\$7,90	ÁGUA COM GÁS	R\$7,90
COCA LATA	R\$7,90	SCHWEPPES CITRUS	R\$7,90
COCA ZERO - LATA	R\$7,90	ÁGUA TÔNICA	R\$7,90
FANTA LARANJA LATA	R\$7,90	PREPARO COZUMEL	R\$12,90
SPRITE LATA	R\$7,90	H ₂ O	R\$7,00
LIMÃO ESPREMIDO	R\$2,50		



SODA ITALIANA R\$19,90

- MORANGO
- PINK LEMONADE
- TANGERINA
- LIMÃO SICILIANO
- MARACUJÁ
- MAÇÃ VERDE
- FRUTAS VERMELHAS
- LIMÃO COM GENGIBRE

	COPO	JARRA
SUCO	R\$14,90	R\$35,90

- LARANJA
- LIMÃO
- MORANGO
- MARACUJÁ
- ABACAXI
- FRUTAS VERMELHAS

SUCO ESPECIAL 500ML R\$18,90

- ABACAXI COM MARACUJÁ
- FROZEN DE MORANGO COM LARANJA
- MARACUJÁ COM MAÇÃ VERDE
- FRUTAS VERMELHAS, XAROPE DE AMORA E LIMÃO-TAITI COM SPRITE
- LARANJA COM XAROPE DE CRANBERRY
- LARANJA COM MEL, GELO TRITURADO E CAFÉ EXPRESSO

CREME DE FRUTA 330ML R\$18,90

- MORANGO
- FRUTAS VERMELHAS
- MARACUJÁ

CAFÉ EXPRESSO R\$5,90

CAFÉ EXPRESSO PLENO R\$6,90

CAFÉ DESCAFEINADO R\$6,90

CAPPUCCINO CLÁSSICO R\$6,90

CAPPUCCINO AVELÃ R\$7,90

CAPPUCCINO CHOCOLATTO CLÁSSICO R\$6,90

CAPPUCCINO CHOCOLATTO CARAMELO R\$7,90



AGUARI

GASTRO HOUSE

ONDE O SABOR FLORESCE E A
EXPERIÊNCIA PERMANECE

ACOMPANHE NOSSO INSTAGRAM E
REGISTRE SEU MOMENTO ESPECIAL
NO SAGUARI



@SAGUARIGASTROHOUSE