

CARDAPIO

TABOO BISTRÔ

ENTRADA

- **DADINHO DE TAPIOCA** \$85
Bobo e Camarão
- **VINAGRETE DE POLVO** \$90
Focaccina
- **CROQUETE DE CUPIM** \$60
Maionese de Pimenta Sriracha
- **STEAK TARTARE DE SOL** \$60
Couve, Pão Naan, Azeite de Manjerição e Coalhada Defumada
- **SANDUBA TABOO** \$75
Camarão, Maionese Sriracha, Páprica Defumada
- **OSTRA GRATINADA** \$90
Fios de Azeite Trufado, Raspas de Limão, Queijo Parmesão
- **BATATA FRITA** \$50

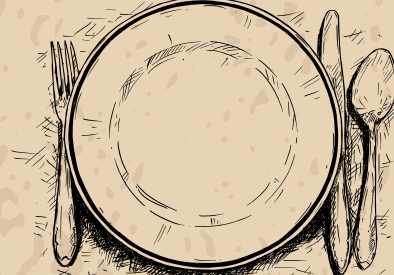


SALADA

- **SALADA CAPRESE** \$50
Tomate Italianos, Queijo Coalho de Búfala, Molho Pesto
- **SALADA TABOO** \$68
Camarão, Folhas, Pepino, Tomate, Laranja, Molho de
iogurte com Mel e Limão

PRINCIPAL

- **PEIXE NO FORNO COM CAMARÃO** \$114
Arroz de Coco Cremoso, Molho de Camarão, Coco Tostado
- **PEIXE NO FORNO** \$108
Musseline de Banana da Terra, Farofa de Castanha e Tomates
- **ARROZ DE POLVO** \$102
Pétalas de Cebola Roxa, Maionese Sriracha
- **ESPAGUETE DO MAR** \$115
Molho Tropical Cremoso, Polvo, Peixe e Camarão
- **ESPAGUETE DE CAMARÃO** \$105
Camarão Selado ao Sugo, Parmesão e Manjerição
- **POLVO LAQUEADO** \$120
Purê de Batata Doce, Farofa de Castanha e Redução de Tare
- **LINGUINE AO FUNGHI** \$112
File Mignon com Crostas de Farofa Panko e Azeite Trufado
- **BEEF ANCHO DEFUMADO** \$120
Farofa Coreana, Aligot e Azeite Defumado
- **RISOTO DE POLVO OU CAMARÃO** \$120



HAMBÚRGUER

- **DO CHEF** \$55
Pão Brioche, Vinagrete, Geleia de Pimenta, Maionese
Defumada e Farofa de Bacon **COM BATATA FRITA**
- **VEGETARIANO** \$58
Pão Brioche, Hambúrguer 100% Vegetal, Queijo Coalho,
Maionese de Pimenta Sriracha, Crisp de Cebola **COM BATATA FRITA**

SOBREMESA

- **BOLO QUENTE DE CHOCOLATE** \$38
Sorvete de Caramelo com Calda de Caramelo
- **COCADA TABOO** \$36
Sorvete de Tapioca, Caramelo Salgado, Calda de Laranja
- **TABOO NO COCO** \$38
Sorvete Artesanal no Coco Verde com Farofa de Amendoim
- **BOLO DE ROLO** \$33
Grelhado, Sorvete de Creme, Geleia de Goiabada com Pimenta
- **AÇAÍ NA TIGELA** \$35
Opcionais : Morango, Kiwi, Banana, Leite em Pó, Granola



DRINKS

- **CAIPIRINHA** \$35
Consultar Sabores
- **CAIPIROSKA** \$50
Consultar Sabores
- **CAIPIFRUTA SAKE** \$45
Consultar Sabores
- **CAIPIRONA TABOO** \$49
- **NEGRONI** \$55
- **MOJITO** \$40
- **APEROL SPRITZ** \$59
- **CAMPARI** \$35
- **MOSCOW MULE** \$55
- **GIN TÔNICA/TROPICAL** \$50
- **BATIDAS** \$40
Consultar Sabores
- **MARTINI** \$40
- **TABOO ICE** \$55
- **TABOO EXPERIÊNCIA** \$60

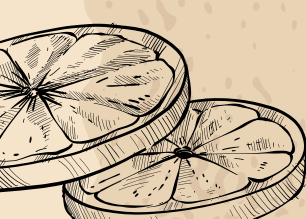


CERVEJA

- **BLUE MOON** \$18
- **HEINEKEN** \$18
Opção Zero Álcool
- **CORONA** \$19
Opção Zero Álcool
- **STELLA** \$17
- **STELLA PURE GOLD** \$17

BEBIDAS

- **AGUA** \$10
- **REFRIGERANTE** \$12
- **TÔNICA** \$10
- **SUCO** \$15
- **COCO VERDE** \$12
- **SODA ITALIANA** \$45
Consultar Sabores



DOSES

- **SMIRNOFF** \$20
Vodka
- **CIROC** \$40
vodka
- **ABSOLUT** \$38
vodka
- **BALLANTINES FINEST** \$35
whisky
- **BALLANTINES 12 ANOS** \$40
whisky
- **CHIVAS 12 ANOS** \$40
whisky
- **CHIVAS REGAL 15 ANOS** \$50
whisky
- **RED LABEL** \$35
whisky
- **BLACK LABEL** \$45
whisky
- **JACK DANIELS** \$40
whisky



- **BAILEYS** \$35
Licor
- **LIMONCELLO** \$38
Licor
- **JAGERMEISTER** \$38
Licor



- **PITU** \$10
cachaça
- **SAKE** \$10
cachaça
- **YPIOCA** \$12
cachaça

ASSINADO :
CHEF DARLAN ATAIDE