

## 06 DRINKS

Uma seleção dos mais clássicos da coquetelaria mundial.

## CLÁSSICOS

**Gin Tônica****R\$27,00**

Puro frescor, resultado do gin com água tônica, saborizado com limão siciliano e alecrim.

**Mojito****R\$27,00**

Um clássico que dispensa comentários. Rum, sumo de limão, hortelã e refrigerante de limão.

**Aperol spritz****R\$30,00**

Com leve toque de amargor, este clássico leva Aperol, espumante, água com gás e rodelas de laranja.

**Negroni****R\$30,00**

A forte combinação em partes iguais de gin, vermouth rosso e Campari, com zest de laranja Bahia para aromatizar.

**Caipirinha****R\$26,00**

Típica bebida brasileira que conquistou o mundo, composta por cachaça mineira, limão e açúcar.

**Todos os G&Ts podem ir com adicional de espuma a sua escolha no valor de R\$6. Escolha a sua.**

## MULES

**Moscow mule****R\$26,00**

Tradicional de vodka, limão e xarope simples, com frescor da espuma de gengibre.

**Madimule****R\$26,00**

Pra levar o nome tem que ser diferente né? Vodka, limão e uma espuma de abacaxi com hibisco para dar o sabor.

**Da terra****R\$28,00**

Caju, cajá ou mangaba com vodka. Escolha sua fruta e sinta a regionalidade na sua espuma.

**Cupuaçu (CONTÉM LACTOSE)****R\$28,00**

Por essa você não esperava! Difícil vai ser pedir só um!

**Big Mule****R\$42,00**

Para os mais sedentos, o seu mule favorito vem na caneca BIG.

**Sugestão: consuma o mule sem canudo e, além de sentir o sabor completo do drink, sentirá também a cremosidade da espuma.**

## G&amp;T

Variações de gin tônica para colorir sua experiência.

**Morango****R\$29,00**

Bonitão! Com xarope de morango e limão, essa variação preenche a taça com a cor do amor.

**Tropical****R\$29,00**

Cítrico e refrescante, esse GT vai com xarope de maracujá e sumo de limão.

**Ginger****R\$29,00**

Levemente picante, a junção do xarope de gengibre, limão e hortelã é sem igual.

**Se o mule tem espuma, o seu GT também pode ter! Escolha a sua preferida por um valor adicional de R\$6,00.**

## CONEXÃO MADÍ

Drinks autorais que  
você só encontra aqui.

### Madí nas nuvens *(CONTÉM LACTOSE)* **R\$36,00**

Um pedacim do céu em forma de drink. Leva gin, xarope de cupuaçu, limão e uma "blue foam". Uma real sensação de estar nas nuvens!

### Cajá fresh **R\$35,00**

Vodka, manga, maracujá e espuma de cajá. Uma explosão de sabores!

### Cajueiro **R\$32,00**

Caju vai bem com tudo! Com cachaça, limão, hortelã e um toque de pimenta, é a combinação perfeita!

### Tropicalia **R\$33,00**

Uma mistura bem tropical de acerola com maracujá, vai bem com vodka, xarope de caramelo salgado e hortelã. A espuma de gengibre dá um toque especial.

### Sugestão da chefe **R\$42,00**

Um drink feito exclusivamente para você.

Já provou todos ou quer algo diferente? Deixa com a chefe que ela sabe o que faz.

### Madix **R\$35,00**

Vodka, açaí, morango, xarope de cupuaçu e espuma de castanha.

## CAIPI

Para os mais tradicionais,  
uma pedida sem erro.

### Caipi tradicional *(Consulte sabores)*

Nacional **R\$27,00**

Importada **R\$30,00**

## PARA COMPARTILHAR

Veio com a turma? Nossos combos de  
shot e drinks na jarra vão fazer a festa!

### Big shot *2 unid.* **R\$26,00**

Nosso dog garçom leva dois big shots pra ver quem vira primeiro.

### Colorido *4 unid.* **R\$30,00**

Cada shot de uma cor, com a espuminha combinando.

### Clericot **R\$115,00**

Espumante rosé, vodka botanikal de rosas, licor de laranja e xarope de tangerina, com mix de frutas cítricas, numa super jarra para enriquecer sua experiência. Serve 4 pessoas.

## SEM ÁLCOOL

### Soda italiana **R\$20,00**

(Maçã verde, morango ou tangerina).

### Flor de tangerina **R\$24,00**

(Tangerina, abacaxi, limão, hortelã, espuma de abacaxi com hibisco).

### Moranguito **R\$24,00**

(Morango, limão, xarope e espuma de cupuaçu).

## 07 CERVEJAS E CHOPP

### Chopp *(300 e 500ml)*

Chopp Brahma P **R\$14,00**

Chopp Brahma G **R\$22,00**

## 600ml

Beck's	R\$20,00
Budweiser	R\$13,00
Spaten	R\$15,00
Stella Artois	R\$19,00
Original	R\$16,00

## LONG NECK

Budweiser	R\$11,00
Corona	R\$15,00
Stella Artois	R\$13,00
Stella sem glúten	R\$14,00
Brahma zero	R\$11,00
Budweiser zero	R\$11,00

## 08 ÁGUAS E REFRIS

Água com gás	R\$7,00
Água sem gás	R\$6,00
Água tônica	R\$7,00
Água de coco <i>Copo</i>	R\$8,00
Água de coco <i>Jarra</i>	R\$17,00
H2O	R\$9,00
Refrigerante	R\$8,00
Red Bull Tradicional	R\$16,00
Red Bull Sabor <i>(Consultar Sabores)</i>	R\$16,00

## 09 SEM ÁLCOOL

Suco Natural <i>Copo</i>	R\$11,00
Suco Natural <i>Jarra</i>	R\$19,00
Suco Morango <i>Copo</i>	R\$14,00
Suco Morango <i>Jarra</i>	R\$14,00
Café Expresso	R\$8,00
Capuccino	R\$9,00

## 10 DOSES

Vodka Absolut	R\$20,00
Vodka Smirnoff	R\$15,00
Gin Tanqueray	R\$24,00
Gin premium <i>(Consultar valores)</i>	
Whisky Red Label	R\$19,00
Whisky Chivas	R\$23,00
Whisky Old Parr	R\$23,00
Whisky Black Label	R\$26,00

Rum Barcardi	R\$15,00
Rum Havanna Club	R\$19,00
Campari	R\$14,00
Cachaça Salinas	R\$15,00
Tequila Prata José Cuervo	R\$19,00
Tequila Ouro José Cuervo	R\$20,00
Licor 43	R\$24,00
Cointreau	R\$19,00
Peachtree	R\$19,00
Amarula	R\$19,00
Domecq	R\$12,00

## II GARRAFAS

---

Absolut	R\$250,00
Smirnoff	R\$150,00
Ciroc	R\$300,00
Tanqueray	R\$280,00
Old Parr	R\$300,00
Chivas 12 anos	R\$270,00
Gold Label	R\$270,00
Royal Salute	R\$1.391,00
José Cuervo Silver	R\$250,00
José Cuervo Ouro	R\$250,00

*Madi*

Cobramos Couvert.  
Cobramos taxa de rolha.

## 07 VINHOS

Seleção exclusiva para  
paladares em perfeita harmonia  
em todos os momentos.

## BRASIL

**Fausto Violette****99,00**

Frutado, persistente, harmônico e agradável. Experimente harmonizar este vinho com queijos e sobremesas.

**Dom Guerino Sinais Merlot****99,00**

Vinho de corpo médio, taninos aveludados e final de boca agradável. Harmonize com: queijos de média maturação, massas, galetos e Pizzas.

**Miolo Seleção****79,00**

Vinho para beber todos os dias, de aroma frutado, corpo médio e macio. Harmoniza com os pratos brasileiros, pizzas, massas e queijos.

## PORTUGAL

**Cartuxa EA****135,00**

Na boca, é macio, e apresenta bons taninos e está pronto para ser apreciado.

**Quinta De Bons Ventos****99,00**

Um Vinho frutado e encorpado. Em boca, conta com taninos firmes e acidez bem integrada. Combina com carnes vermelhas, aves e queijos.

**Que Beleza****89,00**

Vinho com aroma vivo de frutas frescas, equilibrado, macio e fácil de beber. Ótimo com carnes magras e massas com molho de tomate.

**Pé Tinto****89,00**

Vinho fresco e elegante, contando com taninos refinados. Combina com carnes vermelhas, massas e pizza.

**Convento da Vila****87,00**

Apresenta sabores de morango e frutas maduras. Harmoniza bem com carnes vermelhas e queijos duros.

## ARGENTINA

**DV Catena Malbec****260,00**

No palato é longo e saboroso. Combina com carnes vermelhas e alta gastronomia.

**Norton D.O.C. Malbec****139,00**

Frutado, tem boa acidez, taninos envolventes e final médio, com toques de ameixas. Ótima sugestão para churrasco.

**Trapézio Malbec****110,00**

Na boca frutado, corpo médio, taninos macios. Harmoniza bem com filé à parmegiana, risoto de queijo, batatas recheadas com queijo e bacon, lasanha de berinjela.

**La Linda Malbec****95,00**

Um Vinho intenso e equilibrado, contando com corpo médio, taninos refinados e um final agradável. Combina com carnes vermelhas, carne de caça e aves.

## CHILE

**Marques de Casa Concha Cabernet Sauvignon****209,00**

Textura sedosa, grande concentração de sabores e taninos firmes, longa persistência. harmoniza bem Carnes Vermelhas, queijos e massas com molhos intensos.

**Ventisquero Reserva Pinot Noir****139,00**

Aroma frutado, com notas de frutas vermelhas como morangos e framboesas. Corpo delicado, porém, com boa acidez, se apresenta fresco e de taninos suaves.

**Casillero Carmenere****109,00**

Sabor suave e equilibrado, com taninos maduros e final agradável. Ideal para acompanhar grelhados.

**Condor Millaman Carmenere****95,00**

No paladar final amplo e persistente, com taninos suaves. Harmoniza bem com carnes, massas com molhos e queijos

## Condor Millaman Cabernet Sauvignon

89,00

Na boca, é elegante e saboroso. Acompanha muito bem uma grande variedade de pratos saborosos, saladas e comidas como roast beef, carnes suculentas e cozidos de carne de caça, filets e queijos maduros.

### ÁFRICA DO SUL



## Nederburg Pinotage

129,00

Em boca é seco, possui acidez equilibrada, taninos finos e final persistente. Ideal para acompanhar massas e pizza e carneiro assado.

### ITÁLIA



## Primo Primitivo Di Puglia

125,00

No paladar é persistente, equilibrado, com taninos maduros e amadeirado. Combina bem com risotos, massas e pizzas.

## Rosso Puglia

99,00

Na boca, apresenta taninos muito suaves e redondos. Na boca, apresenta um bom equilíbrio, com uma excelente combinação entre os taninos e a acidez.

### ESPANHA



## Torre Oria Tempranillo

125,00

Sabores de frutos vermelhos e notas de pimenta preta, corpo médio e suavidade na boca. Ideal com queijos, aves, massas e carnes.

# VINHOS BRANCOS

Casal Garcia (verde)	109,90
Pinot Grigio	110,00
Naturelle Suave	99,90
Quinta De Bons Ventos	99,90
Condor Millaman Chardonnay	89,90
Que Beleza	89,90
PE Branco	87,90

### 375ml

Casillero Cabernet Sauvignon	55,00
Casal Garcia	48,00
Miolo Seleção (Branco e Tinto)	45,90

### 187ml

Camino De Chile	32,00
Violette Suave	32,00

### ESPUMANTES

Chandon Brut	189,00
Casa Perini Aquarela	110,00
Georges Albert Brut Rose	89,00
Terra Nova Moscatel	79,00

# Madi

Cobramos Couvert.  
Cobramos taxa de rolha.