

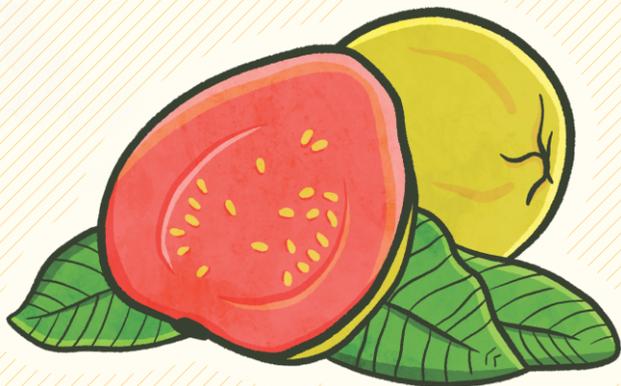
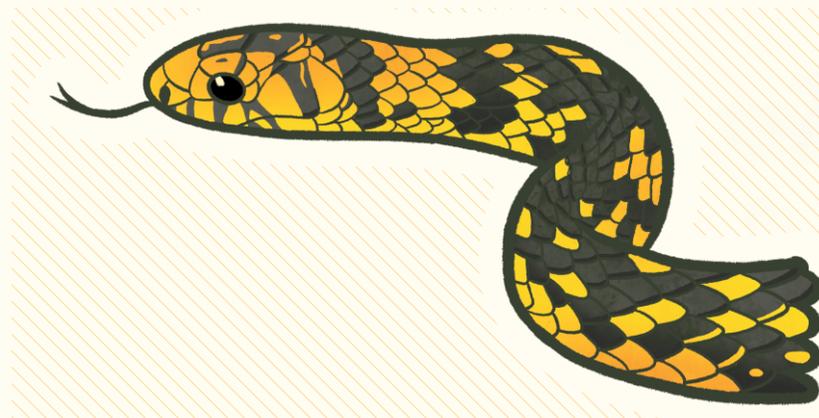
COQUETÉIS AUTORAIS

caninana* 38

Spiced de Rum, Bacardi 4 anos, Bacardi ouro, Lilikoi de uvaia, suco de limão, ramo de hortelã e flor comestível



refrescante, frutado e especiarias



29 cascão

Goiabada cascão, limão, hortelã e rum

levemente adocicado e refrescante



* No folclore amazônico, uma índia engravidou de uma serpente e ganhou um casal de gêmeos, Norato e Maria Caninana. Durante a noite, se transformavam em humanos e saíam das águas, ao amanhecer retornavam como cobras. Maria Caninana era malvada e adorava assustar os pescadores locais e derrubar embarcações.

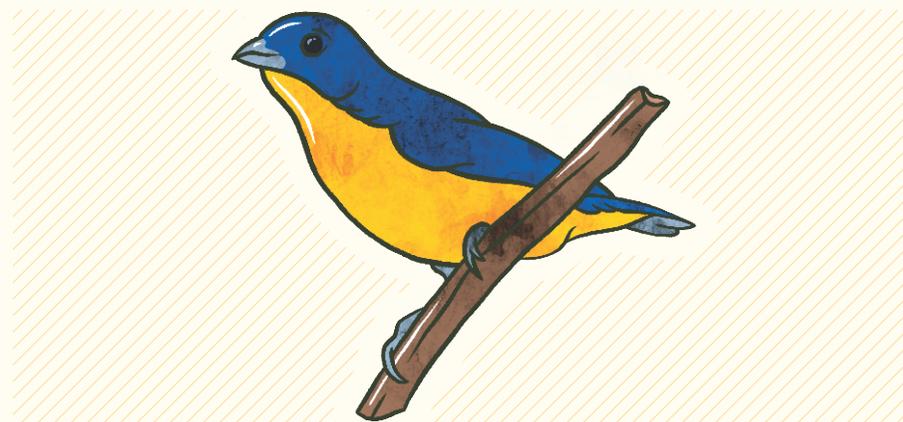
COQUETÉIS AUTORAIS

juçara sunrise 38

Mexerica, limão, maracujá, tequila e redução de laranja com juçara



refrescante e frutado



28

*juçarinha

Redução de juçara com laranja, maracujá e vodka

encorpado e refrescante



* A Palmeira Juçara, nativa da nossa Mata Atlântica, serve de origem ao palmito e também a fruta, ambos com extrema importância para os nativos, tanto pelo seu valor nutricional quanto pela sua versatilidade. A Juçara, além de servir de alimento para diversas espécies animais como o Jacu, também traz o sabor e a cultura dos povos brasileiros, nos doces, salgados e agora em nossos coquetéis.

COQUETÉIS AUTORAIS

ubatuba mule

33

Vodka Absolut, suco de limão
e espuma floral



citrino e refrescante



28 *dona laura

Espuma de maracujá, limão taiti, vodka
e xarope de amora

leve e refrescante



* Dona Laura, mulher preta, grande liderança quilombola, símbolo de força. Figura ativa na base comunitária do Quilombo da Caixa da Fazenda, localizado no lado norte de Ubatuba, domina como ninguém o uso da Juçara e de diversos tesouros da nossa Mata Atlântica.

COQUETÉIS AUTORAIS

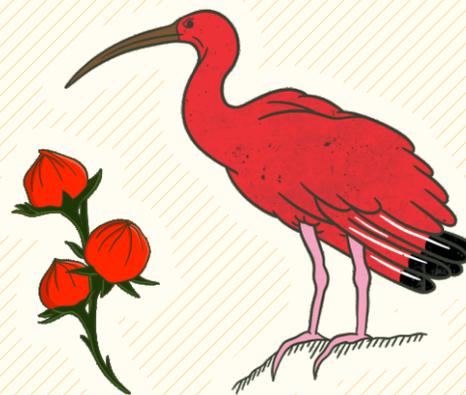
guará vermelho*

33

Vodka Absolut, cambuci, vinagreira, limão,
Aperol e espumante Brut



Frutado e refrescante



30

araxá sour

Gin, jabuticaba, mix de limões e
Vermouth Rosso

cítrico e refrescante



* Os Tupinambás usavam a plumagem Vermelho-Carmesim do Guará como seus mantos sacerdotais, ou índios com alta hierarquia, como os Tamoiós. Essa cor forte vem da cantaxantina, encontrada em abundância nos carangueijos, alimento favorito do Guará Vermelho.

COQUETÉIS AUTORAIS

angá* 28

Rum envelhecido em carvalho, cachaça envelhecida em carvalho, bananinha, licor de especiarias e limão

 levemente amadeirado



42 tamoios e astecas

Tequila prata, cambuci, licor de laranja e sal de jabuticaba

citrico, salgado e refrescante 

* Angá [do tupi.guarani] sf. Alma. A Arara Azul no barco é uma releitura do logo da Angá Criativa, parceira do Grupo Raízes quando o assunto é marketing e design.

COQUETÉIS AUTORAIS

tokuichi* 33

Cambuci, limão, saquê dourado e espuma floral



Frutado e leve



40 blue magic

Butterfly Special Gin, água tônica, limão e hortelã

seco e refrescante



* Tokuichi Hidaka foi um imigrante japonês que ficou preso na Ilha Anchieta com mais de 160 imigrantes. Tokuichi foi condenado a 15 anos de prisão e tortura, no período da 2ª Guerra Mundial, sofreu punição da colônia japonesa, sendo discriminado e condenado ao ostracismo.

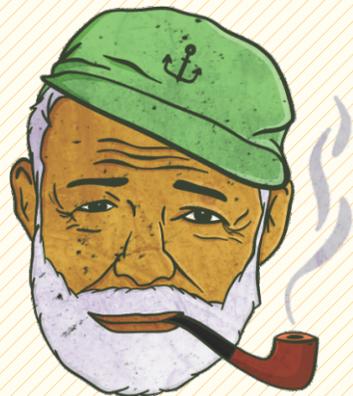
COQUETÉIS AUTORAIS

yperoig* 38

Whiskey, uvaia, hortelã, maracujá, limão e licor de laranja



Frutado e refrescante



42 fumeta

Cachaça Gouveia Brasil 44, licor de jabuticaba, Laphroaig 10 e Zulú Bitters

encorpado e levemente defumado



* Cunhambebe foi um grande cacique que levou seu povo a acreditar na palavra dos portugueses e por isso, morreu doente, ferido no corpo e na alma, envergonhado diante de tamanha humilhação.

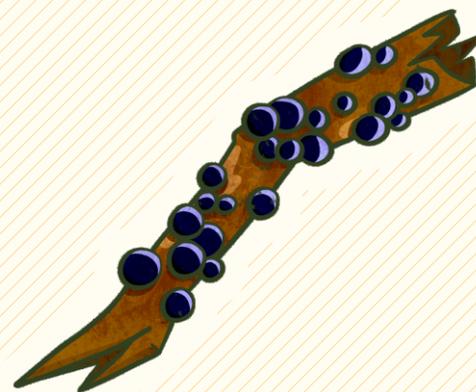
COQUETÉIS AUTORAIS

gt jabuticaba 37

Gin London Dry infundado com jabuticaba, laranja bahia e água tônica



seco e refrescante



38 gt caju

Gin London Dry infundado com caju, limão e água tônica

seco e refrescante



caipirinhas



Você sabia que a caipirinha é assegurada por lei como a bebida típica brasileira? Isso mesmo, o decreto presidencial nº 4.072/2002 prevê que a mistura de cachaça de cana produzida no Brasil, com limão e açúcar, se transformam na bebida favorita dos brasileiros.

Com o tempo, um país de cultura tão rica, criou inúmeras releituras com diferentes tipos de frutas, ervas, especiarias e destilados e o Restaurante Raízes selecionou algumas receitas originais para vocês!

CAIPIRINHAS AUTORAIS

araçá 39

Melancia, capim santo, suco de limão,
gin, folha de manjeriçõ



refrescante e frutado

39 raízes

Jabuticaba, amora,
limão siciliano e vodka



refrescante e frutado

cítrica 30

Melado de cana com gengibre, limão cravo
e cachaça mato dentro



refrescante e levemente picante

caipirinhas clássicas

Limão, lima da pérsia, morango, kiwi, abacaxi e maracujá

bronze 28

Cachaça Mato Dentro Prata ou Ouro, Vodka Smirnoff ou Saquê Azuma Kirin

prata 32

Vodka Absolut, Gin High Mountain ou Cachaça Coqueiro Azulada

ouro 39

Gin Bombay, Vodka Grey Goose ou Cachaça Mato Dentro Bálsamo

frutas especiais +5

Caju, Amora com Jabuticaba ou Mix de 2 Frutas

clássicos brasileiros

caju amigo 39

Compota de caju, limão e gin



Frutado e leve

29 rabo de galo

Cachaça e cynar

amargo e encorpado



jorge amado 28

Maracujá, limão e gabriela



Frutado e especiarias

sem álcool

caiman* 19

Purê de uvaia, limão, folha de mexerica e espuma floral.

18 **morubixaba***

Cambuci, hibisco, limão e redução de aperol

ubat'umirum 21

suco de limão e espuma floral

* **Caiman:** Jacaré do papo amarelo, coquetel inspirado no misterioso jacaré que habita o lago da Praia Vermelha do Norte.

* **Morubixaba:** Era entre os nativos o principal, o líder guerreiro e espiritual da sua aldeia, Cunhambebe era o Morubixaba que representava a Confederação dos Tamoios.