



G R I F O

# MENU

L O U N G E

## TÁBUA CALABRESE

### TÁBUA DE FRIOS E SARDELA

Generosa porção de embutidos italianos acompanhada de sardela *artigianale*, produzidos pelo Chef Calabrês Nino Businelli, e da premiada baguete do Padeiro Artesão de Vinhedo.

R\$56,00

## PULLED PORK

### SANDUÍCHE DE PULLED PORK COM COLESLAW

Copa lombo marinada com especiarias e calda de figo defumada, assada em baixa temperatura por mais de 6 horas, resultando em uma suculência incrível. Com coleslaw e maionese de Chipotle no pão francês, acompanha batata Chips e molho mostarda e mel.

R\$38,00

## VEGETARIANO

### SANDUÍCHE DE ABOBRINHA MARINADA

Abobrinha finamente cortada e marinada em azeite e especiarias, chutney de tomate, acompanhado de queijo prato maçaricado e pão francês, acompanha batata Chips e molho mostarda e mel.

R\$35,00

## PORÇÃO

### TAPAS MADRID

Delicie-se com uma autêntica experiência de tapas diretamente inspirada nas cervejarias de Madrid. Nossa seleção inclui azeitonas pretas chilenas temperadas com um toque especial, azeitonas verdes recheadas com alho e a irresistível linguiça curada calabresa.

R\$15,00