



coquetéis

Todas as nossas bases são produzidas no nosso bar. Produzimos geleias, licores, espumas e cordiais. Para essas produções, muitas vezes utilizamos clara de ovo, leite, oleaginosas, entre outros. Caso tenha alguma restrição alimentícia, converse com a nossa equipe para encontrarmos uma solução. Nos importamos com você!

Indicação de volume alcoólico dos nossos coquetéis:



Baixo (9-19ml)



Médio (20-29ml)



Alto (30-39ml)



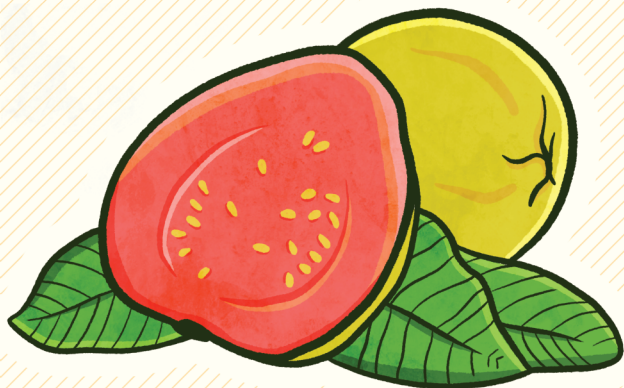
COQUETÉIS AUTORAIS

caninana* 44

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



refrescante, frutado e especiarias



33 cascão

Goiabada cascão, limão, hortelã, rum e água com gás

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 pescadores locais e derrubar embarcações.

COQUETÉIS AUTORAIS

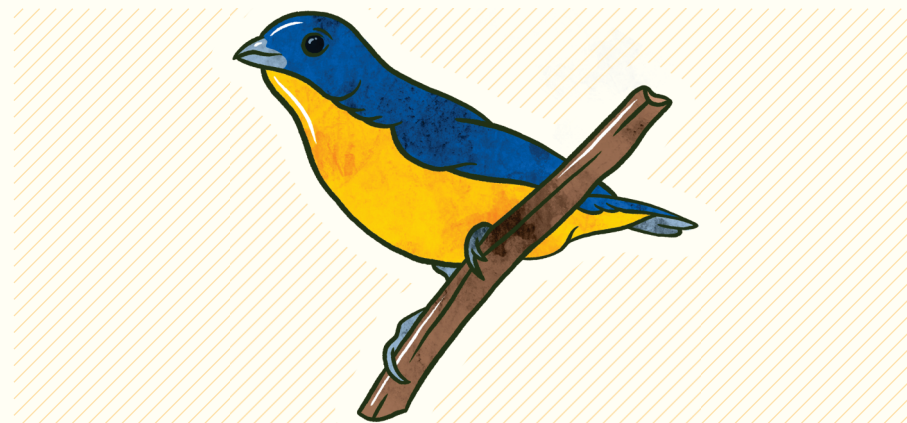
juçara sunrise

43

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



refrescante e frutado



32

*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 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 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

37

Vodka Absolut, suco de limão
e espuma floral



citrico e refrescante



32 *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

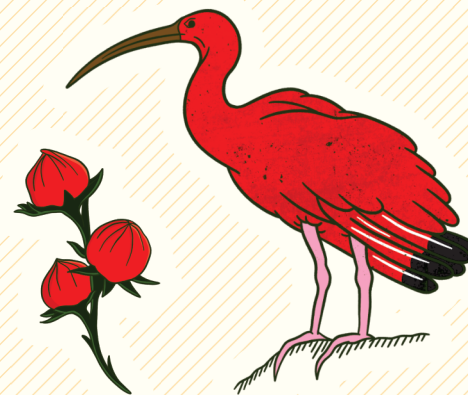
guará vermelho*

37

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



Frutado e refrescante



34

araxá sour

Gin, Jabuticaba, mix de limões,
Vermouth Rosso e albumina

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* 32

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

 levemente amadeirado



47 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.

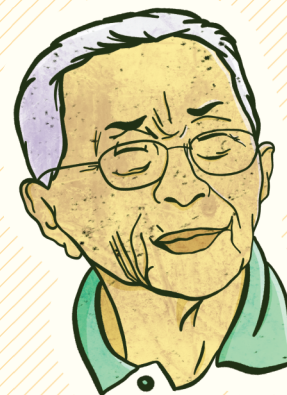
COQUETÉIS AUTORAIS

tokuichi* 37

Cambuci, limão, saquê dourado e espuma floral



Frutado e leve



45 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* 42

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



Frutado e refrescante



48 fumeta

Cachaça Gouveia Brasil 44, Chivas 12 anos, licor de jabuticaba, Laphroig 10 e Zulu 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 43

Gin High Mountain infundado com jabuticaba, laranja bahia e água tônica

 seco e refrescante



44 gt caju

Gin High Mountain 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 transforma 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 44

Melancia, capim santo, suco de limão, gin e folha de manjeriçao



refrescante e frutado

44 raízes

Jabuticaba, amora, limão siciliano e vodka



refrescante e frutado

cítrica 34

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 32

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

prata 36

Vodka Absolut, Gin High Mountain ou Cachaça Coqueiro Azulada

ouro 44

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 44

Compota de caju, limão e gin



Frutado e leve

30 rabo de galo

Cachaça e cynar

amargo e encorpado



jorge amado 32

Maracujá, limão e gabriela



Frutado e especiarias

sem álcool

caiman* 21

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

20 **morubixaba***

Cambuci, hibisco, limão e redução de aperol

ubat'umirum 23

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 de sua aldeia, Cunhambebe era o Morubixaba que representava a Confederação dos Tamoios

