

Bossa Lounge



- APERITIVOS -

APERITIFS

LULA EMPANADA AO MOLHO TÁRTARO R\$ 65
breaded squid with tartar sauce

CAMARÃO GRELHADO DEGLAÇADO R\$ 85
com pastis e ervas de provence
grilled shrimp deglazed
with pastis and herbs de provence

PASTEL DE CAMARÃO R\$ 33 [2 uni.]
shrimp pastry

PASTEL DE QUEIJO DA SERRA DA CANASTRA R\$ 29 [3 uni.]
serra da canastra cheese pastry

PASTEL DE CARNE R\$ 31 [3 uni.]
meat pastry

BATATA FRITA R\$ 27
fries

BRUSCHETTA COM PARMA E QUEIJO BRIE R\$ 45 [3 uni.]
bruschetta with parma ham and brie cheese

BRUSCHETTA ITALIANA R\$ 45 [3 uni.]
tomate, mussarela de búfala e manjericão
italian bruschetta
with tomato, buffalo mozzarella and basil



#PORTOBAYRIODEJANEIRO



- SALADAS E PRATOS PRINCIPAIS LEVES -

SALADS AND LIGHT MAIN DISHES

SALADA DE QUINOA R\$ 55

com mix de ervas, vinagrete de avelã e xerez

quinoa salad with mixed herbs,
hazelnut vinaigrette and sherry

GRÃO-DE-BICO COM LASCAS DE BACALHAU R\$ 79

tomate confitado e remoulade de nabo

chickpea with cod chips,
tomato confit and turnip remoulade

SALADA CAESAR COM FRANGO GRELHADO E BACON R\$ 53

caesar salad with grilled chicken and bacon

ROSBIFE: SALADA MESCLUN E SUPREME DE LARANJA R\$ 55

com tomate seco, hortelã e maionese trufada

roast beef: mesclun salad, orange supreme,
dried tomatoes, mint and truffled mayonnaise

TENTÁCULOS DE POLVO SALTEADO R\$ 79

com batata calabresa ao murro,

azeitonas, tomate confitado e purê de alho

sautéed octopus tentacles

with smashed calabrese potatoes, olives,
confit tomato and garlic puree

GRAVLAX DE SALMÃO COM CAVIAR DE SHOYU R\$ 55

creme de ciboulette e pipoca de sagu, servido com torrada da casa

salmon gravlax with shoyu caviar,
ciboulette cream and sago popcorn, served with house-made toast

SALADA DE BIFUM COM LEGUMES SAUTÉ R\$ 55

deglace ao tempero asiático e crocante de anjos de bifum

bifum salad with saute vegetables,

deglace asian seasoning and crunched bifum angels

CEVICHE DE PEIXE BRANCO COM BRUNOISE DE MANGA R\$ 57

servido com chips de raiz do dia

white fish ceviche with mango brunoise,

served with root chips of the day

TEMPURA DE FOLHAS ORGÂNICAS DO DIA R\$ 49

com húmus com toque de amendoim e pickles de cebola roxa

tempura of organic leaves of the day

with peanut-infused hummus and pickled red onion



#PORTOBAYRIODEJANEIRO



- SANDUÍCHES -

SANDWICHES

BAGUETE ITALIANA COM FILÉ MIGNON R\$ 45
grelhado, mostarda dijon, alface e tomate
italian baguette with grilled filet mignon,
dijon mustard, lettuce and tomato

CLUB SANDUÍCHE R\$ 45
club sandwich

CHORIPÁN R\$ 39

CACHORO-QUENTE DE SALSICHA R\$ 30
sausage hot dog

CACHORRO-QUENTE DE LINGUIÇA R\$ 35
seasoned sausage hot dog

BURGUER PORTOBAY R\$ 45
hambúrguer 180g, queijo cheddar cremoso,
tomate, alface, cebola caramelizada e bacon
180g hamburger, creamy cheddar cheese,
tomato, lettuce, caramelized onion and bacon

sanduíches acompanham com salada ou batata-frita
sandwiches are served with salad or fries

- MASSAS E PIZZAS -

PASTAS AND PIZZAS

RAVIOLI DE RICOTA R\$ 60
nozes e alecrim ao molho de limão siciliano
ricotta, walnut and rosemary ravioli
with sicilian lime sauce

PIZZA DE CALABRESA R\$ 55
com cebola e queijo creme
calabresa pizza
with onion and cream cheese

PIZZA MARGUERITA R\$ 55
com tomate cherry e manjericão fresco
marguerita pizza
with cherry tomato and fresh basil



#PORTOBAYRIODEJANEIRO



- SOBREMESAS -

DESSERTS

CHEESECAKE COM CALDA DE MORANGO R\$ 25
e brunoise de morango
cheesecake with homemade strawberry coulis
and diced strawberries

BROWNIE COM NOZES R\$ 25
e sorvete de baunilha
brownie with nuts and vanilla ice cream

CARPACCIO DE ABACAXI R\$ 25
com calda de especiarias
e sorvete de frutas vermelhas
pineapple carpaccio
with spiced syrup and red berry sorbet

SORVETE R\$ 25
sorbet

pergunte sobre os sabores disponíveis
please ask about the available flavours



#PORTOBAYRIODEJANEIRO



ESPECIAIS

SPECIALS

CLASSIC

fruta à sua escolha, açúcar e destilado
fruit of your choice, sugar and liquor

com . with

CAIPIRINHA R\$ 28

CAIPIVODKA ou . or CAIPIPREMIUM R\$ 31

CAIPIVODKA IMPORTADA R\$ 33

PORTOBAY

Limão com maracujá, xarope de açúcar e destilado
lime with passion fruit, sugar syrup and liquor

com . with

CAIPIRINHA R\$ 33

CAIPIVODKA ou . or CAIPIPREMIUM R\$ 35

CAIPIVODKA IMPORTADA R\$ 37

GINGER

melancia, morango, xarope de açúcar,
espuma de gengibre e destilado
watermelon, strawberry, sugar syrup,
ginger foam and liquor

com . with

CAIPIRINHA R\$ 33

CAIPIVODKA ou . or CAIPIPREMIUM R\$ 35

CAIPIVODKA IMPORTADA R\$ 37

BOSSA

uva verde, manga, xarope de açúcar e destilado
green grapes, mango, sugar syrup and liquor

com . with

CAIPIRINHA R\$ 33

CAIPIVODKA ou . or CAIPIPREMIUM R\$ 35

CAIPIVODKA IMPORTADA R\$ 37

DRINKS REFRESCANTES

REFRESHING DRINKS

APEROL SPRITZ R\$ 37

aperol, espumante, água com gás
aperol, sparkling wine, sparkling water

AQUARIUM R\$ 35

curaçau blue, vermute tinto,
açúcar mascavo e espumante
curaçau blue, vermouth rouge,
brown sugar, sparkling wine

BAILEY'S FROZEN R\$ 42

sorvete de baunilha, baileys
vanilla ice cream, baileys

BOSSA NOVA R\$ 37

uva verde, açúcar, hortelã, água de coco, vodka
green grape, sugar, mint, coconut water, vodka

FRESH NECTAR R\$ 39

limão siciliano, xarope de tangerina, vodka,
licor de pêssego, sprite
lime, tangerine syrup, vodka, peach liqueur, sprite

SUMMER SPLASH R\$ 39

morango, limão siciliano, maçã vermelha,
xarope de açúcar, vodka, espumante
strawberry, red apple, lime,
sugar syrup, vodka, sparkling wine

BATIDAS PORTOBAY

BATIDA SMOOTH R\$ 42

com sorvete de baunilha
with vanilla ice cream

BATIDAS

VODKA ou CACHAÇA R\$ 33

FRUTAS DA ESTAÇÃO R\$ 33

seasonal fruits

LEITE CONDENSADO R\$ 33

condensed milk



#PORTOBAYRIODEJANEIRO



OS CLÁSSICOS

THE CLASSICS

BEE'S KNEES	R\$ 37
BLOODY MARY	R\$ 37
BOULEVARDIER	R\$ 39
COSMOPOLITAN	R\$ 37
CUBA LIBRE TRADICIONAL	R\$ 37
DAIQUIRI	R\$ 37
DRY MARTINI	R\$ 37
EXPRESSO MARTINI	R\$ 39
FITZGERALD	R\$ 37
FRENCH 75	R\$ 39
GIMLET	R\$ 37
GIN TONIC	R\$ 39
HENDRICK'S	R\$ 60
MANHATTAN	R\$ 37
MARGARITA	R\$ 37
MOJITO	R\$ 35
MOSCOW MULE	R\$ 37
NEGRONI TRADICIONAL	R\$ 37
OLD CUBAN	R\$ 37
PENICILIN	R\$ 39

PIÑA COLADA R\$ 37

PORTO BRAMBLE R\$ 39

RUM SWIZZLE R\$ 37

SEX ON THE BEACH R\$ 35

THE SOUTH SIDE R\$ 35

WHISKY SOUR R\$ 39

PREMIUM SHOTS

CACHAÇA MAGNÍFICA – RESERVA SOLEIRA R\$ 38

produzida em vassouras envelhecida em barris de carvalho pelo exclusivo método “soleira”, combinando harmoniosamente cachaças de várias idades.
produced in vassouras aged in oak barrels by the exclusive “soleira” method, combining cachaças of various ages.

CACHAÇA MAGNÍFICA ENVELHECIDA R\$ 33

produzida no rio de janeiro envelhece por no mínimo dois anos em barris de carvalho. dourada, perfumada e de sabor suave.
produced in rio de janeiro aged for at least two years in oak barrels. golden, scented and with a mild taste.

TEQUILA R\$ 33

dose . shot

CERVEJAS

BEERS

CERVEJAS DE LATA LOCAIS R\$ 15

local beers can

CERVEJAS LONG NECK PREMIUM R\$ 20

premium long neck beers

CERVEJAS ARTESANAIS (600ml) R\$ 27

craft beers



#PORTOBAYRJLULJANEIRO



WHISKY

JOHNNIE WALKER - RED LABEL R\$ 33

JACK DANIEL'S - OLD NO.7 R\$ 40

SANGRIA

VINHO TINTO

red wine

... meia jarra R\$ 65
half jar

... jarra R\$ 130
1 jar

VINHO BRANCO

white wine

... meia jarra R\$ 65
half jar

... jarra R\$ 130
1 jar

VINHOS, ESPUMANTES E CHAMPANHES

WINE, SPARKLING AND CHAMPAGNE

VINHO NACIONAL EM TAÇA R\$ 27
glass of national wine

ESPUMANTE EM TAÇA R\$ 27
glass of sparkling wine

VINHO IMPORTADO EM TAÇA R\$ 30
glass of imported wine

CHANDON BABY BRUT (187ml) R\$ 53

CHANDON BRUT OU ROSÉ (750ml) R\$ 203

VEUVE CLICQUOT BRUT R\$ 650

MÖET & CHANDON BRUT R\$ 650

DOM PÉRIGNON R\$ 2.400

ÁGUAS E SUCOS

WATER AND JUICE

ÁGUA MINERAL R\$ 7
mineral water

ÁGUA COM GÁS R\$ 7
sparkling water

ÁGUA DE COCO R\$ 11
coconut water

REFRIGERANTES R\$ 11
sodas

SUCOS NATURAIS R\$ 17
fresh fruit juices

SUCO DE AÇAÍ R\$ 15

ENERGÉTICO R\$ 24
energy drink

CAFÉS E CHÁS

COFFEE AND TEA

NESPRESSO R\$ 9

CHÁ R\$ 7
tea

CAPPUCCINO R\$ 13

CAFÉ COM LEITE R\$ 13
coffee with milk



#PORTOBAYRIODEJANEIRO



...
PARA MAIS INFORMAÇÕES SOBRE ALERGIAS E OPÇÕES SEM GLÚTEN,
CONSULTE A NOSSA EQUIPE ANTES DE EFETUAR O PEDIDO. NOSSA COZINHA NÃO É SEGURA PARA CELÍACOS.

for more information on special menus for allergies, intolerances and children's menus,
please consult our team before placing your order.
our kitchen is not celiac safe.

É PROIBIDA A VENDA, OFERTA, ENTREGA E PERMISSÃO
DE CONSUMO DE BEBIDA ALCOÓLICA, AINDA QUE GRATUITAMENTE,
AOS MENORES DE 18 ANOS. SE BEBER NÃO DIRIJA.

the sale, supply, delivery and consumption of alcohol
even without charge, to persons under 18 years old is prohibited. if you drink, don't drive.

Procon – Tel: 151 – Av. Rio Branco, 25 – 5º andar –
Centro, Rio de Janeiro
Instituto Municipal de Vigilância Sanitária – IVISA Rio
Ligue 1746 ou (21) 3460-1746
Disque segurança alimentar – ALERJ (0800 282 0376)

#PORTOBAYRIODEJANEIRO

