

CLASSIC COCKTAILS

NEGRONI

Tanqueray London Dry,
Campari,
Carpano Clássico
R\$45

DAIQUIRI

Havana Club 3 anos,
Limão Taiti,
Açúcar demerara
R\$41

CORPS REVIVER

Tanqueray No.10, Lillet blanc,
Cointreau, Limão Siciliano,
Absinth
R\$45

VESPER

Belvedere,
Tanqueray London Dry,
Lillet Blanc
R\$45

MANHATTAN

Bulleit Bourbon,
Punt e Mes, Bitters
R\$52

MAI TAI

Havana Club 3 anos,
Havana Club 7 anos,
Cointreau, Limão Taiti, Orgeat
R\$45

LAST WORD

Ketel One, Chartreuse Verte,
Maraschino, Limão
R\$52

DRY MARTINI

Tanqueray No.10, Noilly Prat
R\$52

BAMBU

Jerez Fino,
Dolin Blanc
R\$52

PAPPER PLANE

JW Black Label, Aperol,
Amaro Lucano,
Limão Siciliano
R\$45

SIGNATURE COCKTAILS

POR
GABRIEL SANTANA

SWEET GREEN

Hendricks, Limão Taiti,
Pepino, Flor de Sabugueiro,
Manjeriço

R\$49

DAKIKI

Zacapa 23, Limão Taiti,
Abacaxi, Puxuri

R\$88

SPICY PASSION

Ketel One, Baunilha,
Maracujá, Limão Siciliano,
Pimenta Vermelha

R\$49

LA POIRE

Ketel One, Williamine,
Xarope de Pera, Limão,
Sidra, Água de Rosas

R\$54

VELHO FASHION

Cachaça de Amburana,
Mel de Jataí, Bitter de cacao

R\$54

EL DORADO

Cachaça de Amburana,
Mel de Jataí, Bitter de cacao

R\$84

PULSO

Martin Millers, Chartreuse jaune,
bitter de laranja, solução cítrica,
Óleo de Pequi

R\$84

COCONUT GROVE

Woodford Reserve, Cherry Hering,
Chambord, Solução Cítrica
(Fat Washed Óleo de coco)

R\$63

POSTALE

Calvados Pays d'auge, Mel
de Lavanda, Limão Siciliano,
Espumante

R\$63

WHITE NEGRONI

Tanqueray London dry,
Noily Prat, Lillet Blanc,
Fernet Branca

R\$54

WHISKEY

BULLEIT

R\$58

MAKERS MARK

R\$58

JIM BEAM BLACK

R\$45

JIM BEAM RYE

R\$45

JAMESON

R\$42

**JACK DANIELS
SINGLE BARREL**

R\$66

GENTLEMAN JACK

R\$58

WOODFORD RESERVE

R\$62



SINGLE MALT

**BUICHLADDICH
LADDIE CLASSIC**

R\$134

**SINGLETON
OF DUFFTOWN 12**

R\$58

GLENFIDDICH 12

R\$72

GLENFIDDICH 15

R\$92

GLENFIDDICH 18

R\$142

LAPHROAIG 10

R\$128

BOWMORE 12

R\$72

AUCHENTOSHAN

R\$68

**THE MACALLAN
DOBLE CASK 12**

R\$242

**THE MACALLAN
DOBLE CASK 15**

R\$462

**THE MACALLAN
SHERRY OAK 12**

R\$244

THE GLENLIVET 15

R\$74

**GLENMORANGIE
NECTAR D'OR 12**

R\$138

BLEND

ED SCOTCH WHISKY

**JOHNNIE WALKER
BLACK**

R\$48

**JOHNNIE WALKER
DOUBLE BLACK**

R\$56

**JOHNNIE WALKER
GOLD**

R\$78

**JOHNNIE WALKER
BLUE**

R\$226

OLD PARR 12

R\$44

BUCHANAN'S

R\$52

BUCHANAN'S DELUXE 12

R\$52

DEWAR'S 12

R\$52

CHIVAS REGAL 12

R\$44

CHIVAS REGAL 18

R\$94

WHISKEY JAPONES

CHITA

R\$124

HIBIKI

R\$148

YAMAZAKI 12

R\$242

COGNAC & BRANDY

REMI MARTIN VSOP

R\$112

REMI MARTIN XO

R\$266

METAXA 5 STARS

R\$73

BRANDY DE JEREZ

OSBORNE

R\$39

MARTELL VSOP

R\$73

HENNESSY XO

R\$352

TEQUILA

DON JULIO BLANCO

R\$64

DON JULIO AÑEJO

R\$64

1800 RESERVA REPOSADO

R\$62

EL JIMADOR BLANCO

R\$39

EL JIMADOR REPOSADO

R\$48



LICORES

BAILEY'S

R\$34

AMARULA

R\$32

COINTREAU

R\$52

TIA MARIA

R\$52

LUXARDO

R\$52

AMARETTO DISARONNO

R\$52

JAGUERMEISTER

R\$34

DRAMBUIE

R\$52

ANIS DEL MONO DULCE

R\$44

LICOR 43

R\$52

LIMONCELLO DI CAPRI

R\$58

TIQUIRA

GUAAJÁ BRANCA

R\$34

GUAAJÁ AMBURANA

R\$39

GUAAJÁ CARVALHO

R\$39





CACHAÇA PULSO

Carvalho
São Luiz do Piraitinga - SP
40%

R\$44

PINDORAMA OURO

Amburana
Engº Paulo de Frontim - RJ
42%

R\$54

MATRIARCA 4 MADEIRAS

Jaqueira, Amburana,
Bálsamo, Louro Canela
Caravelas/Medeiros Neto - BA - 42%

R\$44

PRINCESA ISABEL

Jaqueira
Linhares - ES
40%

R\$42

SALINEIRA

Bálsamo
Salinas - MG
47,9%

R\$86

PINDORAMA PRATA

Inox
Engº Paulo de Frontim
40%

R\$34

COLOMBINA

Jatobá
Alvinópolis - MG - 40%

R\$39

ESPIRITO DE MINAS

Barril de Carvalho
São Tiago- MG - 42 %

R\$34

ENGENHO CARAÇUÍPE EXTRA PREMIUM

Carvalho Francês
Campo Alegre - AL - 40%

R\$82

1922 ENVELHECIDA

Carvalho, Ipê, Jequitibá
São Luiz do Piraitinga - SP - 40%

R\$34

HARMONY SCHNAPS XI MULTIMADEIRAS

Carvalhos Americano e Francês,
Grapia, Louro, Cabriúva,
Bálsamo, Amburana, Canjerana,
Castanheira, Acácia Francesa,
Pinheiro Americano
Harmonia - RS - 38%

R\$44

1922 RESERVA

Amburana, Jequitibá,
Pau Brasil, Ipê, Bálsamo e Jatobá
São Luiz do Piraitinga - SP - 40%

R\$42

AGUARDENTES

JOS JAMBU

R\$34

ST. VERGER

PERA ASIÁTICA

R\$39

VODKA

CIROC

R\$58

KETEL ONE

R\$42

HAKU

R\$56

ABSOLUT ELYX

R\$58

BELVEDERE

R\$58

GREY GOOSE

R\$46

STOLICHNAYA ELIT

R\$42



HENDRICK'S

R\$54

THE BOTHANIST

R\$68

TANQUERAY LONDON DRY

R\$48

TANQUERAY 10

R\$68

ROKU

R\$68

BOMBAY BRAMBLE

R\$48

BOMBAY SAPPHIRE

R\$48

BULLDOG

R\$54

BEEFEATER 24

R\$64

MONKEY 47

R\$88

RUM

ZACAPA 23 SOLERA

R\$78

MOUNT GAY

BLACK BARRIL

R\$78

ZACAPA XO

R\$168

MOUNT GAY

XO GOLD

R\$148

ANGOSTURA RUM

ANEJO GOLD

R\$34

HAVANA CLUB 3 ANOS

R\$34

HAVANA CLUB

RESERVA 7 ANOS

R\$44

PISCO

CAPEL 40

R\$42

SAKE

SAKE AZUMA

DOURADO

R\$29

SAKE AZUMA

NAMA

R\$32

SAKE AZUMA

GUINJO

R\$36



CERVEJAS

PULSO PREMIUM PILS

Uma cerveja feita com lúpulos nobres alemães, leve, refrescante, e presença marcante trazendo o conceito das novas Pilsens europeias.

R\$44

IN CONCERT

Uma cerveja para quem gosta de lúpulo e drinkabilidade, cítrica e resinosa

R\$44

HOPPY ZEN LAGER

Uma American Pilsner com leve dry de Cidra. Uma cerveja Leve, aromática e cheia de história e personalidade

R\$44

VERMOUTH & AMAROS

FERNET BRANCA

R\$42

ANTICA FORMULA

R\$74

LILLET BLANC

R\$40

CAMPARI

R\$32

APEROL

R\$32

NÃO ALCOÓLICOS

ÁGUA NACIONAL

C/ GÁS

R\$14

ÁGUA NACIONAL

S/ GÁS

R\$14

EVIAN C/ GÁS

R\$34

EVIAN S/ GÁS

R\$34





SEGUNDA A SÁBADO
MONDAY TO SATURDAY
18H - 23H



Vegetariano / Vegetarian



Vegano / Vegan

PÃO DE FERMENTAÇÃO NATURAL, MIX DE CROCANTES,
MANTEIGA DE ERVAS E PATÊ DE FOIE CHARLÔ R\$65
NATURAL SOURDOUGH BREAD, CRISPY MIX, HERB BUTTER,
AND FOIE GRAS PÂTÉ CHARLÔ

BATATAS RÚSTICAS COM AIOLI DE PIMENTA DE CHEIRO R\$65
RUSTIC POTATOES WITH PEPPER AIOLI

TOSTEX CAPRESE DE TOMATE ASSADO, MOZZARELA
DE BÚFALA E PESTO R\$65
CAPRESE TOSTEX WITH ROASTED TOMATO, BUFFALO
MOZZARELLA AND PESTO

NHOQUE AO MOLHO SUGO E PARMESÃO R\$79
GNOCCHI WITH SUGO SAUCE AND PARMESAN CHEESE

MINI HAMBURGUER, CHEDDAR E BACON | 3 UN R\$82
MINI BURGERS WITH CHEDDAR AND BACON | 3 PCS

COGUMELOS ASSADOS, PESTO VERDE E VERDURAS
E FAROFA DE PÃO R\$85
ROASTED MUSHROOMS, GREEN PESTO, VEGETABLES, AND
BREAD CRUMBS



PULSO FARIA LIMA
R. HENRIQUE MONTEIRO, 154
SÃO PAULO (SP) 05423-020

@PULSOHOTEL
+55 (11) 3035 3070
PULSOHOTEL.COM



SEGUNDA A SÁBADO

MONDAY TO SATURDAY

18H - 23H



Vegetariano / Vegetarian



Vegano / Vegan

CARPACCIO DE SALMÃO

R\$98

SALMON CARPACCIO

POLVO VINAGRETE COM MIX CROCANTES

R\$110

OCTOPUS VINAIGRETTE WITH CRISPY MIX

ARROZ DE CORDEIRO E STRACCIATELLA

R\$110

LAMB RICE WITH STRACCIATELLA

FRUTAS

R\$25

FRUITS

TORTA MOUSSE DE CHOCOLATE

R\$49

CHOCOLATE MOUSSE TART



PULSO FARIA LIMA
R. HENRIQUE MONTEIRO, 154
SÃO PAULO (SP) 05423-020

@PULSOHOTEL
+55 (11) 3035 3070
PULSOHOTEL.COM