



CLASSIC COKTAILS

SIGNATURE COCKTAILS

DOSES

CERVEJAS

NÃO ALCOÓLICOS

VINHOS

COMIDAS

CLASSIC COCKTAILS

THE LAST WORD

The Botanist, Licor Abadia,
Maraschino, Limão Taiti

R\$63

NEGRONI

The Botanist, Campari,
Carpano Clássico

R\$57

CORPSE REVIVER

Tanqueray Nº10, Lillet Blanc,
Cointreau, Limão Siciliano,
Absinthe

R\$57

VESPER

Belvedere,
Tanqueray London Dry,
Lillet Blanc

R\$57

MANHATTAN

Bulleit Bourbon,
Punt e Mes, Bitters

R\$66

MAI TAI

Havana Club 3 anos,
Havana Club 7 anos,
Cointreau, Limão Taiti, Orgeat

R\$57

DAIQUIRI

Havana Club 3 anos,
Limão Taiti, Açúcar

R\$49

DRY MARTINI

Tanqueray Nº10, Noilly Prat,
Orange Bitters

R\$63

FITZGERALD

Tanqueray, Limão Siciliano,
Angostura

R\$63

PAPER PLANE

Bulleit Bourbon, Aperol,
Amaro Lucano, Limão Siciliano

R\$57



INSPIRADOS NOS
ARTISTAS BRASILEIROS
DO ACERVO PULSO

BANDEIRINHAS

ALFREDO VOLPI



[INSPIRAÇÃO]

Alfredo Volpi, pintor italo-brasileiro, é reconhecido por suas cores vibrantes e icônicas bandeirinhas. O drink Bandeirinhas reúne ingredientes típicos das festas juninas e ganha um toque de grappa em homenagem à sua terra natal, a Itália.

Grappa, Cachaça, Manteiga de Garrafa, Xarope de Arroz, Limão, Borbulhante de Cambuci

R\$59

CÚRCUMA E JENIPAPO

ANDRES SANDOVAL



[INSPIRAÇÃO]

Andres Sandoval, ilustrador e artista gráfico, é conhecido por murais, livros e estampas poéticas. O drink homenageia seu projeto de ilustração Cúrcuma e Jenipapo, destacando os ingredientes e ressaltando os cortes leves característicos de seu trabalho.

Vodka com infusão de Jenipapo, Camomila, Xarope de Cúrcuma, Mel, Zeste de Limão, Bitter de Laranja, Limão Siciliano (Clarificado no Leite)

R\$59

TERRITÓRIO AFETIVO

CARLA CAFFÉ



[INSPIRAÇÃO]

Carla Caffé, artista, diretora de arte e professora, é reconhecida por obras de forte caráter social e urbano. O drink homenageia o conjunto de sua produção, seguindo um tema territorialista: o fruto urbano é representado pela jabuticaba; o rum e o coco evocam a origem africana e caribenha no Brasil; já a banana e o Cynar remetem ao universo popular.

Rum Branco, Jabuticaba, Cordial de Banana, Cynar, Limão Taiti (Clarificado no Yogurte)

R\$59

POR
GABRIEL SANTANA

1935

EVANDRO CARLOS JARDIM



[INSPIRAÇÃO]

Evandro Carlos Jardim, gravador e professor, é referência na arte gráfica brasileira. O drink é uma releitura do clássico boulevardier: o whisky envelhecido homenageia sua longa trajetória; o Cynar evoca o urbanismo paulistano; enquanto Cumarú e maracujá traduzem a poesia introspectiva presente em suas obras.

Whiskey, Vermute Rosso, Cumarú,
Cynar 70, Maracujá

R\$59

PORTO ATLÂNTICO BETITO



[INSPIRAÇÃO]

Betito (Alberto Martins), artista e escritor, é reconhecido por suas gravuras e poesia visual. A acidez tropical da acerola e dos cítricos evoca a Mata Atlântica; a textura aveludada da clara com puxuri cria camadas, como em suas gravuras; e o float de Porto aporta cor e profundidade — um aceno aos navios do Porto de Santos. O nome do drink também celebra sua atividade literária: um brinde ao artista-escritor que habita o espaço entre a forma e a palavra.

Vodka Ketel One, Xarope de Acerola,
Laranja, Limão Taiti, Clara de Ovo, Puxuri

R\$89

MONSIEUR CHARLÔ CHARLÔ



[INSPIRAÇÃO]

Charlô Whately, chef e restaurateur, é referência da alta gastronomia paulistana desde os anos 1980. O drink une França e Brasil em uma combinação complexa e, ao mesmo tempo, refrescante — com a elegância e a sofisticação que marcam sua trajetória.

Cognac, Calvados,
Cordial de Goiaba, Club Soda

R\$64

SIGNATURE COCKTAILS

POR
GABRIEL SANTANA

SWEET GREEN

Hendrick's, Limão Taiti,
Pepino, Flor de Sabugueiro,
Manjeriçã

R\$59

COCONUT GROVE

Woodford Reserve, Cherry Heering,
Chambord, Solução Citrica
(Fat Washed Óleo de Coco)

R\$76

SPICY PASSION

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

R\$59

WHITE NEGRONI

The Botanist,
Noilly Prat, Lillet Blanc,
Fernet Branca

R\$65

WHISKEY

BULLEIT

R\$70

MAKER'S MARK

R\$68

JIM BEAM BLACK

R\$54

JIM BEAM RYE

R\$54

JAMESON

R\$52

JACK DANIEL'S

SINGLE BARREL

R\$80

GENTLEMAN JACK

R\$70

WOODFORD RESERVE

R\$76



SINGLE MALT

BRUICHLADDICH
THE CLASSIC LADDIE

R\$164

BRUICHLADDICH 10
PORT CHARLOTTE

R\$164

GLENFIDDICH 12

R\$87

GLENFIDDICH 15

R\$108

GLENFIDDICH 18

R\$156

LAPHROAIG 10

R\$152

BOWMORE 12

R\$87

AUCHENTOSHAN

R\$79

THE MACALLAN
DOUBLE CASK 12

R\$288

THE MACALLAN
DOUBLE CASK 15

R\$524

THE MACALLAN
SHERRY OAK 12

R\$284

THE GLENLIVET 15

R\$89

GLENMORANGIE
NECTAR D'OR 12

R\$168

THE SINGLETON 12

R\$70

BLENDED SCOTCH WHISKY

**JOHNNIE WALKER
BLACK LABEL**

R\$58

**JOHNNIE WALKER
DOUBLE BLACK**

R\$68

**JOHNNIE WALKER
GOLD LABEL**

R\$94

**JOHNNIE WALKER
BLUE LABEL**

R\$294

OLD PARR 12

R\$54

BUCHANAN'S 12

R\$64

DEWAR'S 12

R\$64

CHIVAS REGAL 12

R\$54

CHIVAS REGAL 18

R\$108

WHISKY JAPONES

**THE CHITA
SINGLE GRAIN**

R\$148

**HIBIKI
SUNTORY**

R\$178

THE YAMAZAKI 12

R\$288

COGNAC & BRANDY

EXPERIÊNCIA

COGNAC LOUIS XIII

25ML

R\$1.978

COGNAC LOUIS XIII

50ML

R\$3.848

RÉMY MARTIN VSOP

R\$138

RÉMY MARTIN XO

R\$328

METAXA 12 STARS

R\$88

OSBORNE

BRANDY DE JEREZ

R\$48

MARTELL VSOP

R\$88

HENNESSY XO

R\$438

TEQUILA

DON JULIO BLANCO

R\$76

DON JULIO AÑEJO

R\$76

1800 RESERVA REPOSADO

R\$76

EL JIMADOR BLANCO

R\$48

EL JIMADOR REPOSADO

R\$58



LICORES

CHERRY HEERING

R\$76

CHAMBORD

R\$84

ABSINTHE

R\$58

BAILEYS

R\$58

COINTREAU

R\$64

AMARULA

R\$38

**LUXARDO
MARASCHINO**

R\$64

TIA MARIA

R\$64

**DISARONNO
AMARETTO**

R\$64

JÄGERMEISTER

R\$82

DRAMBUIE

R\$64

**ANIS DEL MONO
DULCE**

R\$54

LICOR 43

R\$64

LIMONCELLO DI CAPRI

R\$72

TIQUIRA

AGUARDENTE
DE MANDIOCA

GUA AJA BRANCA

R\$42

GUA AJA AMBURANA

R\$48

GUA AJA CARVALHO

R\$48





MATRIARCA 4 MADEIRAS

Jaqueira, Louro, Canela, Amburana
Caravelas, Medeiros Neto - BA
42%
R\$54

PINDORAMA OURO

Amburana
Eng° Paulo de Frontin - RJ
40%
R\$59

SALINEIRA

Bálsamo
Salinas - MG
47,9%
R\$108

PRINCESA ISABEL

Jaqueira
Linhares - ES
40%
R\$52

COLOMBINA

Jatobá
Alvinópolis - MG
45%
R\$48

PINDORAMA PRATA

Inox
Eng° Paulo de Frontin - RJ
40%
R\$42

ENGENHO CARAÚÍPE EXTRA PREMIUM

Carvalho Francês
Campo Alegre - AL
40%
R\$98

ESPÍRITO DE MINAS

Carvalho
São Tiago - MG
43%
R\$42

1922 ENVELHECIDA

Carvalho, Ipê,
Jequitibá
São Luiz do Paraitinga - SP
40%
R\$42

1922 RESERVA

Amburana, Jequitibá,
Pau Brasil, Ipê, Bálsamo, Jatobá
São Luiz do Paraitinga - SP
40%
R\$52

HARMONIE SCHNAPS XI MULTIMADEIRAS

Acácia Francesa, Amburana,
Bálsamo, Cabriúva, Canjerana,
Carvalhos Americanos e
Francês, Castanheira, Grápia,
Louro e Pinheiro Americano
Harmonia - RS
38%
R\$54

AGUARDENTES

JÓS COM JAMBU

R\$42

ST. VERGER

PERA ASIÁTICA

R\$48

CALVADOS PAYS D'AUGE

R\$92

VODKA

CÎROC

R\$68

KETEL ONE

R\$52

HAKU

R\$68

ABSOLUT ELYX

R\$70

BELVEDERE

R\$68

GREY GOOSE

R\$68

STOLICHNAYA ELIT

R\$88



THE BOTANIST

R\$78

HENDRICK'S

R\$64

TANQUERAY LONDON DRY

R\$59

TANQUERAY N°10

R\$74

ROKU

R\$74

BOMBAY BRAMBLE

R\$59

BOMBAY SAPPHIRE

R\$59

BULLDOG

R\$66

BEEFEATER 24

R\$78

MONKEY 47

R\$98

MARTIN MILLER'S

R\$78

RUM

**MOUNT GAY
BLACK BARREL**

R\$97

MOUNT GAY XO

R\$179

ZACAPA 23 SOLERA

R\$97

ZACAPA XO

R\$201

ANGOSTURA AÑEJO

R\$41

HAVANA CLUB 3 ANOS

R\$41

HAVANA CLUB 7 ANOS

R\$53

PISCO

CAPEL 40

R\$51

SAKÊ

SAKÊ AZUMA
DOURADO

R\$35

SAKÊ AZUMA
NAMA

R\$39

SAKÊ AZUMA
GUINJO

R\$43



VERMOUTH & AMAROS

FERNET BRANCA

R\$51

ANTICA FORMULA

R\$89

LILLET BLANC

R\$48

CAMPARI

R\$39

APEROL

R\$43





PULSO PREMIUM PILS

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

R\$54

IN CONCERT

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

R\$54

HOPPY ZEN LAGER

Uma American Pilsner com
leve dry de Cidra; uma
cerveja leve, aromática
e cheia de história e
personalidade

R\$54

MÃO ALCOÓLICAS

GINGER ALE SARAU

Sucos cítricos, gengibre,
água e CO²

R\$31

PINK LIMONADE

Suco cítrico, cordial de
framboesa e club soda

R\$31

ÁGUA NACIONAL

C/ GÁS

R\$15

ÁGUA NACIONAL

S/ GÁS

R\$15

EVIAN

C/ GÁS

R\$43

EVIAN

S/ GÁS

R\$43





BODEGA ARRÁEZ

Valência - Espanha

CALABUIG MACABEO

R\$49

Branco

CALABUIG MONASTRELL

R\$49

Rosé

CALABUIG TEMPRANILLO

R\$49

Tinto

ESPUMANTE

CHÂTEAU LOS BOLDOS

Cachapoal - Chile
Tradición Réserve Brut
Chardonnay

R\$55
Taça

R\$258
Garrafa

PERELADA

Catalunya - Espanha
Cava Stars Reserva Brut

R\$81
Taça

R\$396
Garrafa

TAITTINGER

Champagne- França
Brut Reserve

R\$208
Taça

R\$980
Garrafa



RUTINI WINES

R\$258

Mendoza - Argentina
Trumpeter Pinot Grigio

CHÂTEAU LOS BOLDOS

R\$324

Cachapoal - Chile
Grande Réserve Chardonnay

HERDADE DO PESO

R\$258

Alentejo - Portugal
Sossego Branco

PASSIONE NATURA

R\$258

Abruzzo - Itália
Lupi Reali Trebbiano d'Abruzzo

BODEGA ARRÁEZ

R\$194

Valência - Espanha
Calabuig Macabeo

LARANJA

CHÂTEAU DE JAU

R\$424

Roussillon - França
Or Ange

ROSÉ

CHÂTEAU DE JAU

R\$282

Roussillon - França
Le Jaja de Jau Rosé de Syrah

BODEGA ARRÁEZ

R\$194

Valência - Espanha
Calabuig Monastrell



TERROIR GIRASSOL

R\$522

Goiás - Brasil
Terroir Girassol

RUTINI WINES

R\$258

Mendoza - Argentina
Trumpeter Pinot Noir

CHÂTEAU LOS BOLDOS

R\$208

Cachapoal - Chile
Tradición Réserve
Assemblage

CASA FERRERINHA

R\$312

Douro - Portugal
Esteva

BODEGA ARRÁEZ

R\$194

Valência - Espanha
Calabuig Tempranillo

PASSIONE NATURA

R\$282

Abruzzo - Itália
Lupi Reali Montepulciano
d'Abruzzo

UGGIANO

R\$282

Toscana - Itália
Prestige Chianti

TERRES DE VIGNERONS

R\$282

Bordeaux - França
Les Argonautes Bordeaux

JEREZ

HIJOS DE RAINERA PEREZ MARIN

Sanlucar de Barrameda - Espanha
La Guita Manzanilla

R\$81
Taça

VINHO DO PORTO

PORTO FERREIRA

Porto – Portugal
Ferreira Porto Tawny

R\$59
Taça



TERÇA À QUINTA: 18H – 1H
SEXTA E SÁBADO: 19H – 3H

ENTRADAS

TÁBUA DE QUEIJOS PRESUNTO PARMA, QUEIJO BRIE, GORGONZOLA, PATÉ DE FOIE CHARLÔ, GELEIA DE FRUTAS VERMELHAS E TORRADA DE PÃO DE MIGA OPÇÃO VEGETARIANA	R\$135
CROQUETA DE BRISKET CROQUETA DE BRISKET DEFUMADO COM EMULSÃO DE DIJON	R\$89
COXINHA DA DADÁ MINI COXINHA DE GALINHA CAPIRA EM EMULSÃO PICANTE – 10 UND	R\$89
BURRATA FRESCA TOMATINHO CEREJA, PESTO DE MANJERICÃO E FLOR DE SAL	R\$89
CARPACCIO DE SALMÃO AZEITE DE ERVAS, LIMÃO SICILIANO E TORRADA (PÃO DE MIGA)	R\$89
TARTAR DE ATUM CORTADO NA PONTA DA FACA, TAPENADE DE AZEITONAS E CROCANTE DE BACON	R\$89
STEAK TARTAR CORTADO NA PONTA DA FACA COM MIX DE VERDES E CHIPS DE BATATA	R\$135
COGUMELOS ASSADOS MIX DE COGUMELOS (PARIS, SHIMEJI E SHIITAKE), PESTO DE MANJERICÃO, NIRÁ, ALHO-PORÓ E FAROFA DE PÃO	R\$58

SANDUÍCHES

TOSTEX DE MIGA QUEIJO MUSSARELA OU MISTO COM PRESUNTO ROYALE	R\$58
CLUB SANDWICH TRADICIONAL CLÁSSICO DA HOTELARIA	R\$89

PRINCIPAIS

TRIPLE MINI BURGER CHEDDAR, BACON E CHIPS DE BATATA	R\$129
NHOQUE TRICOLORE NHOQUE DE BATATA CASEIRO, PESTO DE MANJERICÃO, MUSSARELA E TOMATE	R\$109
BATATAS RÚSTICAS AIXOLI DE PIMENTA DE CHEIRO	R\$58

SOBREMESAS

MERENGUE DE MORANGO CLÁSSICA RECEITA DO CHARLÔ	R\$55
PROFITEROLE COM SORVETE DE CREME E CALDA DE CHOCOLATE QUENTE	R\$65



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

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



TUE TO THU: 6 PM – 1 AM
FRI AND SAT: 7 PM – 3 AM

SHARING

CHARCUTERIE BOARD PARMA HAM, BRIE, GORGONZOLA, CHARLÔ FOIE PÂTÉ, RED FRUIT JAM, AND WHITE BREAD TOAST VEGETARIAN OPTION AVAILABLE	R\$135
BRISKET CROQUETTE SMOKED BRISKET CROQUETTE WITH DIJON CREAM	R\$89
DADÁ'S COXINHA MINI FREE-RANGE CHICKEN COXINHAS WITH SPICY CREAM – 10 PCS	R\$89
FRESH BURRATA CHERRY TOMATOES, BASIL PESTO, AND FLEUR DE SEL	R\$89
SALMON CARPACCIO HERB OLIVE OIL, SICILIAN LEMON, AND WHITE BREAD TOAST	R\$89
TUNA TARTARE HAND-CUT WITH OLIVE TAPENADE, AND CRISPY BACON	R\$89
STEAK TARTARE HAND-CUT WITH MIXED GREENS AND POTATO CHIPS	R\$135
ROASTED MUSHROOMS MIX OF MUSHROOMS (BUTTON, SHIMEJI, AND SHIITAKE), BASIL PESTO, GARLIC CHIVES, LEEKS, AND BREAD CRUMBLE	R\$58

SANDWICHES

GRILLED SANDWICH MOZZARELLA CHEESE OR ROYALE HAM AND CHEESE	R\$58
CLUB SANDWICH TRADITIONAL HOSPITALITY CLASSIC	R\$89

MAIN DISHES

TRIPLE MINI BURGER CHEDDAR, BACON, AND POTATO CHIPS	R\$129
TRICOLORE GNOCCHI HOMEMADE POTATO GNOCCHI, BASIL PESTO, MOZZARELLA, AND TOMATO	R\$109
RUSTIC POTATOES SWEET PEPPER AIOLI	R\$58

DESSERTS

STRAWBERRY MERINGUE CHARLÔ'S CLASSIC RECIPE	R\$55
PROFITEROLE WITH VANILLA ICE CREAM AND HOT CHOCOLATE GANACHE	R\$65



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

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