



CLASSIC COCKTAILS

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 Cumaru e maracujá traduzem a poesia introspectiva presente em suas obras.

Whiskey, Vermute Rosso, Cumaru,
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,
Manjerição

R\$59

COCONUT GROVE

Woodford Reserve, Cherry Heering,
Chambord, Solução C trica
(Fat Washed  leo 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



@SARAU_BAR

[PT]

PARA COMPARTILHAR

MINI CROQUETE DE CARNE COM DIP DE DIJON	R\$49
BATATA RÚSTICA COM AIOLI DE PÁPRICA	R\$58
MINI COXINHA DA DADÁ COM GELEIA DE PIMENTA	R\$89
BURRATA COM PESTO, TOMATINHOS ASSADOS E TOAST DE FERMENTAÇÃO NATURAL	R\$89
TÁBUA DE QUEIJOS PARMA, BRIE, GORGONZOLA, PATÉ DE FOIE, TOASTS DE FERMENTAÇÃO NATURAL	R\$135

SANDUÍCHES & FOCACCIAS

PULSO BURGER PÃO BRIOCHE COM QUEIJO CHEDDAR, BACON, MAIONESE E CHIPS DE BATATA	R\$89
CLUB SANDWICH DE SALMÃO DEFUMADO PÃO DE MIGA, SALMÃO DEFUMADO, MAIONESE DE RAIZ-FORTE E PICLES DE CEBOLA	R\$86
FOCACCIA CAPRESE SOURDOUGH FOCACCIA, MOZZARELLA, CHERRY TOMATOES AND BASIL PESTO	R\$40
PIZZA ROMANA CONSULTAR OPÇÕES DO DIA	R\$32

PRATOS PRINCIPAIS

ESTROGONOFÉ DE CARNE COM ARROZ E BATATA CHIPS	R\$117
MOQUECA VEGANA DE BANANA-DA-TERRA E PALMITO PUPUNHA SERVIDA COM ARROZ E FAROFA DE DENDÊ	R\$113
PENNE MEDITERRÂNEO MOLHO DE TOMATE, MOZZARELLA DE BÚFALA, AZEITONAS E PESTO DE MANJERICÃO	R\$102

SOBREMESAS

PANNACOTTA DE FRUTAS VERMELHAS	R\$36
TIRAMISÙ	R\$36
BROWNIE COM SORVETE DE NATA	R\$44



@SARAU_BAR

[EN]

TO SHARE

MINI BEEF CROQUETTES WITH DIJON DIP	R\$49
RUSTIC POTATOES WITH PAPRIKA AIOLI	R\$58
DADÁ'S MINI COXINHAS WITH PEPPER JELLY	R\$89
FRESH BURRATA WITH PESTO, ROASTED CHERRY TOMATOES AND NATURALLY LEAVENED TOAST	R\$89
CHEESE BOARD PARMA HAM, BRIE, GORGONZOLA, FOIE PÂTÉ, SOURDOUGH TOAST AND CRACKERS	R\$135

SANDWICHES AND FOCACCIA

PULSO BURGER BRIOCHE BUN, BEEF PATTY, CHEDDAR, BACON, MAYONNAISE AND POTATO CHIPS	R\$89
SMOKED SALMON CLUB SANDWICH PAIN DE MIE, SMOKED SALMON, HORSERADISH MAYONNAISE AND PICKLED ONIONS	R\$86
CAPRESE FOCACCIA SOURDOUGH FOCACCIA, MOZZARELLA, CHERRY TOMATOES AND BASIL PESTO	R\$40
ROMAN-STYLE PIZZA PLEASE ASK FOR TODAY'S OPTIONS	R\$32

MAIN COURSES

FILET MIGNON STROGANOFF SERVED WITH RICE AND POTATO CHIPS	R\$117
VEGAN MOQUECA PLANTAIN AND HEART OF PALM MOQUECA WITH RICE AND DENDÊ FAROFA	R\$113
MEDITERRANEAN PENNE WITH TOMATO SAUCE, MOZZARELLA, BLACK OLIVES AND BASIL PESTO	R\$102

DESSERTS

RED BERRY PANNACOTTA	R\$36
TIRAMISÙ	R\$36
BROWNIE WITH ICE CREAM	R\$44