

CARDÁPIO

UNA

Executivo

TERÇA À SEXTA - 12H AS 16H

PARMEGIANA

NOSSA PARMEGIANA
DE MIGNON COM FONDUTA
DE QUEIJO E FRITAS

MOQUECA

MOQUEQUINHA DE PEIXE
COM ARROZ DE CÔCO
E FARINHA TOSTADA

STROGONOFF

STROGONOFF DE MIGNON DO CHEF
COM PALHAS DE MANDIOQUINHA
E ARROZ BRANCO

LASANHA DE LEGUMES

LASANHA DE VEGETAIS - ABOBRINHA,
BERINJELA, TOMATE E COGUMELOS -
FINALIZADA COM PESTO RÚSTICO
E MANJERICÃO

SOBRECOXA

SOBRECOXA MARINADA E GRELHADA,
FINALIZADA COM LEGUMES
TOSTADOS E SALSA ROJA





Petiscos

ESPETINHO DE CAMARÃO COM MOLHO DA CASA

Dois generosos espetinho de camarão, servido com nosso molho de moqueca

CAMARÃO UNA

Camarões salteados com lâminas de alho e ervas frescas, servido com porção de pão artesanal

BATATA FRITA

Tradicional batata frita finalizada com nosso rub do Chef

BATATA FRITA DO UNA

Batata frita bem sequinha, com nosso aioli de ervas frescas e uma nuvem de queijo da serra da canastra

PÃO DE ALHO

Bem brasileiro e com muito requeijão de corte

TAQUITOS DO NOSSO DEFUMADOR

Três taquitos de trigo, recheados de frango defumado, molho de ervas frescas, nosso bbq de goiabada e cebola

LINGUIÇINHA ARTESANAL

Linguiça Artesanal recheada com um magnífico provolone. Acompanhada da nosso molho especial, a base salsa

PASTEL

Uma porção de 3 pasteis recheados de cebola tostada, servido com geleia de pimenta da casa

CARNE DE ONÇA

Nossa versão do clássico do Paraná, nossa carne cruda vem montada em pão artesanal e finalizada com cebola crisp e saladinha

CROQUETA DE MANDIOCA

Maravilhosas croquetas, produzidas com nosso creme de mandioca e um incrível queijo da serra da canastra

POLENTA CREMOSA COM RAGU DE LINGUIÇA ARTESANAL

Polenta cremosinha, com um delicioso Ragu de linguiça suína artesanal

BOLINHO DE BACALHAU

Incrível bolinho preparado com bacalhau fresco. Acompanhado de um delicioso molho de moqueca

BOLINHO DE CARNE SECA

Maravilhoso bolinho, Recheado com carne seca e queijo Canastra. Acompanhado de vinagrete especial



Saladas

VERDES DO UNA

Folhas verdes bem frescas, figos grelhados e queijo de cabra, castanha caramelizada e finalizada com vinagrete cítrico

TOMATES TOMATES E TOMATES

Quatro variedades de tomate, cebola roxa bem crocante, manjeriço fresco e muito azeite, finalizado com flor de sal, acompanha pão artesanal



BURRATA UNA

Burrata sobre cama de nosso molho de tomates frescos, pesto e tomate assados, acompanha torradas

BERINJELA DA CASA

Berinjela tostada servida sobre creme de feijão branco e tahini, finalizada com alcaparras fritas, uma incrível mescla de sabores e texturas



Principais

FRANGUINHO DE LEITE DEFUMADO

Galetinho, defumado na lenha de ameixa, servido com creme de milho e milho tostado

TERRA E MAR

Maravilhoso corte de Angus servido com camarões, polvo, mexilhões. Finalizado com manteiga de marisco, acompanhado de batatas rústica

PIRARUCU DA AMAZONIA

Nosso incrível Lombo de pirarucu, servido com purê de mandioquinha e mix de legumes tostados



FETTUCCINI AL MARE

Al mare fettuccini com molho de tomates assados feito na casa com frutos do mar, tentáculo de Polvo, mexilhão e camarão

CUPIM DEFUMADO

Nosso especial cupim, defumado por 10hs. Servido com nosso creme de abóbora e um molho maravilhoso base de ervas.

ANCHO DO UNA

Corte de Angus na manteiga e alecrim com batata gratinada

PICANHA ROOFTOP

Nossa succulenta Picanha de raça britânica, acompanhada de um incrível arroz de cogumelos trufados e ovo pochet

Sugestão do Chefe

RISOTO DE FUNGHI TRUFADO COM ESCALOPINHO

Risoto de Funghi com escalope
de filet mignon, molho roti
e azeite trufado

NHOQUE AO BASÍLICO

Nhoque ao molho basílico
italiano à base de tomate
e manjerição

NHOQUE GRATINADO

Nhoque com nosso
incrível molho Alfredo
e Mix de queijos frescos

SAINT PETER AO VINAGRETE QUENTE

Acompanhado do nosso
delicioso Risoto de limão
siciliano, ou purê de
mandioquinha bem cremoso
e arroz branco

RISOTO DE CAMARÃO CREMOSO

Preparado com camarões
frescos, caldo de frutos do mar
e parmesão especial

RISOTO DE COGUMELOS

Risoto com mix de cogumelos,
demiglace finalizado com
cebola crisp

RISOTO DO CHEF

Risoto de filé mignon
com alho poró, queijo tulha
e Laminas de abobrinha

ARROZ UNA

Delicioso arroz de bacalhau
bem malandrinho, como os
clássicos de nossos
colonizadores

FETTUCCINI HORTA (PESTO E ABOBRINHA)

Fettuccini com pesto de
abobrinha, lâminas de abobrinha
marinada em azeite, alho,
pimenta, lascas de parmesão,
amêndoas laminadas e telha de
parmessão





Sandwiches

ARAIS

Pão pita, carne moída bem temperada e aioli verde

UNA BURGER

Burger defumado, brioche, queijo meia cura, tomate confitado, bacon caramelizado, rúcula nosso aioli

ROOFTOP BURGER

Burger defumado, brioche, requeijão de corte, cogumelos, bacon caramelizado, crispy apimentado de cebola e nosso aioli

CHEESEBURGUER

Hambúrguer defumado com um delicioso queijo da casa e um pão brioche artesanal

Sobremesas

ABACAXI COM CÔCO

Sorvete de abacaxi, servido com cocada mole e finalizado com raspa de limão

BROWNIE KUMBA'RU

Brownie fudge com castanhas do Brasil e ganache de chocolate ao leite com cumaru

BIANCA DO UNA

Maravilhosa Torta de chocolate branco coberta de uma incrível compota de frutas vermelhas ou uma saborosa calda de chocolate artesanal

FLAN DE CÔCO

Um cremoso Flan finalizado com calda de caramelo da casa e Castanhas

DA TERRA

Banana Flambada ao Rum acompanhada por um delicioso sorvete de Abacaxi

ABACAXI COM RASPAS DE LIMÃO E MEL



Bebidas



ÁGUA

COM E SEM GÁS

REFRIGERANTES

PEPSI BLACK
GUARANÁ ANTARCTICA
GUARANÁ ANTARCTICA ZERO
H2O LIMÃO OU LIMONETO
COCA-COLA
COCA-COLA ZERO
ÁGUA TÔNICA

SUCOS

LARANJA
LIMÃO
MELANCIA

RED BULL

(MELANCIA, PITAYA,
TROPICAL,
TRADICIONAL E ZERO)

CERVEJAS LONG NECK

PATAGÔNIA IPA
CORONA
CORONA CERO
BECK'S
STELLA PURE GOLD
STELLA ARTOIS
SPATEN

BALDES (4 UNIDADES)

CORONA
BECK'S
STELLA
SPATEN

BEBA COM MODERAÇÃO. VENDA E CONSUMO
PROIBIDOS PARA MENORES DE 18 ANOS.

Drinks Autorais



GALO RUIVO REFRESCANTE

Ginger beer servida sobre uma explosão de sabores do exclusivo Vermute UNA somados aos toques de baunilha da cachaça envelhecida amburana.

UNA PASSION

Moscatel pintado com goiabas vermelhas acrescido de Lillet , Ramazzotti e Rosato e uma dose generosa de Chandon Passion.

REI DO BAILE

Bourbon manchado por cascas de tangerina e Rum de especiarias, cremosos pela adição de Horchata de castanha do Pará, servidos sobre gelo de coco britado.

LINHA ROSSONEIROS

Boulevardier: Bourbon de Tangerina, Vermute Rosso e Campari

Kingston Negroni: Spiced Rhum, Vermute Rosso e Campari

Sbagliato: Chandon Passion , Vermute Rosso e Campari

JUNGLE BIRD

Rum de especiarias, Campari , limão taiti e tequila

PINK LINE

Bourbon de Tangerina, vinho branco, horchata do Pará e limão siciliano

GARIBALDI

Cremoso Campari infusionado com Frutas Vermelhas, servido com sumo de Laranja Bahia

BLOODY MARY

Vodka absolut, suco de tomate, limão taiti, salmoura de pickles temperado, molho inglês, pimenta tabasco

UNA SPRITZ

Vermute Rosso, Aperitivo Rose, Espumante Prosecco e água com gás

UNA TÔNICA

Vermute Rosso, Aperitivo Rose e água tônica prata

CAPRI....TCHÊ

Amazoni gin enriquecida com licor de laranja e ervas bizantinas servidos aos toques de tangerina

Drinks Clássicos

CLERICOT - JARRA

Frutas tropicais, espumante ou vinho branco, licor de laranja, brandy de jerez.

MOSCOW MULE

Vodka, limão, xarope de gengibre, maçã verde

GIN SABORES

GIN AMAZZONI

Red bull (pitaya - melancia - tropical - tradicional)

GIN TÔNICA BEEFEATER

Gin beefeater, especiarias e tônica

GIN TÔNICA TANQUERAY

Gin Tanqueray, especiarias e tônica

CARAJILLO

Café e licor 43

DRY MARTINI

Gin tanqueray e vermouth dry carpano

WHISKY SOUR

Whisky bourbon, suco de limão e xarope de açúcar

MARTINEZ

Gin tanqueray, vermouth carpano rosso, vermouth carpano dry, licor de cereja e angostura.

DAIQUIRI BARCADÍ

Rum, suco de limão e simple syrup

FITZGERALD

Gin amázzoni, limão siciliano e simple syrup.

JAGERBOMB

Jagermeister e red bull.

APEROL SPRITZ

Apertivo italiano e espumante prosecco

SODA ITALIANA

Xarope de hibisco, frutas vermelhas e água com gás

AÑEJO DAIQUIRI

Rum barcadi 8 anos, suco de limão e simple syrup

NEGRONI

Gin, Vermouth Rosso e campari

OLD FASHIONED

Whisky bullet bourbon, simple syrup e angostura.

MOJITO

Rum barcadi, limão taiti, xarope de hortelã e hortelã fresca.

CAIPIRINHA

Cachaça especial, simple syrup e limão taiti.

CAIPIROSKA

Vodka absolut, simple syrup e limão taiti

PERFECT MANHATTAN

Whisky jim beam e vermouth rosso

COSMOPOLITAN

Vodka absolut, licor de laranja, simple syrup, suco cranberry e limão siciliano

AMARETTO SOUR

Whisky jeam beam, licor de amaretto, suco de limão, simple syrup e zest siciliano

MARGARITA

Tequila josé cuervo, licor de laranja e suco de limão

MOJITO SEM ÁLCOOL

Suco de limão, xarope de hortelã e H2O





UNA



@unarooftopbar