

Tan
Ban
Tarobá

COQUETEIS INTERNACIONAIS

Brandy Alexander

Tequila Sunrise

Sex on the Beach

Bloody Mary

Pisco Sour

Apple Martini

Cosmopolitan

Piña Colada

Expresso Martini

Daiquiri

Mojito

Moscow Mule

Gin Fizz

Aperol Spritz

Manhattan

Long Island Ice tea

Margarita

Negroni

Whisky Sour

Old Fashioned

Kir Royal

Strawberry Kiss

BELMOND CATARATAS COCKTAILS

Blue Falls

Caipirinha Três Fronteiras

Devil´s Throat

Caipi-Mate

Negroni no Barril

Mojito tropical

Coquetel Gin Belmond Falls

Bloody Mary da casa

Amor perfeito

Coquetel Crone

Strawberry Gin Tonica

Frozen Blue Sky

AGUARDENTES

Brasilberg

Fernet Branca

Campari

Tequila Herradura Añejo

Grappa Finissima Bianco Carpené Malvolti

Tequila D. Julio Branco

Grappa Di Berta Amarone

Calvados Père Magloire

Tequila José Cuervo Especial

Poirre William

CAIPIRINHAS

A sua Caipirinha pode ser preparada com a cachaça da sua escolha e combinada com vários tipos de frutas da estação

Ypióca Prata

Ceará - Envelhecida em barrica de freijó por 1 ano

Terra Vermelha Orgânica

Paraná - Armazenada em barrica de jequitibá rosa

Terra Vermelha Orgânica

Paraná - Envelhecida em jequitibá rosa de 6 à 8 anos

Companheira

Paraná - Envelhecida em tonéis de amburana por 3 anos

CAIPIROSKAS

Caipirinhas prepared with Vodka

Sky

Absolut

Ketel One

Ciroc

Finlandia

Belvedere

Stolichnaya

Grey Goose

Tiiv Organica

BELMOND CACHAÇAS

Cachaça Companheira branca 670 ml

Cachaça Companheira Carvalho 670 ml

Cachaça Companheira Cerejeira 670 ml

GIN

Bulldog

Combina com: Casca de limão e pimenta rosa

G Vine

Combina com: Uvas verdes e casca de lima

Tanqueray Ten

Combina com: Casca de limão e pimenta rosa

Vitória Régia

Combina com: Coentro, Cardamomo e limão

Monkey 47

Combina com: Casca de limão e baunilha

Gordon's

Combina com: Limão em rodela

Hendrick's

Combina com: Lascas de pepino

Saffron

Combina com: Casca de lima e pimenta rosa

Tanqueray

Combina com: Limão Siciliano e alecrim

Virga

Combina com: Limão siciliano, alecrim e anis estrelado

The Botanist

Combina com: Casca de lima, hortelã e grapefruit

Bombay Sapphire

Combina com: Coentro e casca de limão

Cidadelle

Combina com: Laranja e anis estrelado

Amázzoni

Combina com: Tangerina e lima da Percia

WHISKY ESCOCÊS

Johnnie Walker Red Label - 8 anos

Ballantine's - 8 anos

Ballantine's - 12 anos

Buchanan's - 12 anos

Chivas Regal - 12 anos

Johnnie Walker Black Label - 12 anos

Dimple - 15 anos

JB Reserve - 15 anos

Buchanan's - 18 anos

Johnnie Walker Golden Label - 18 anos

Green Label - 18 anos

Platinum Label - 18 anos

Johnnie Walker Blue Label - 21 anos

WHISKY IRLANDÊS

Jameson

WHISKY SINGLE MALTE

Glenfiddich Single Malt - 12 anos

The Macallan Amber Single Malt - 12 anos

Chivas Royal Salute - 21 anos

Balvenie Double Wood - 17 anos

Glenmorange

Cardhu

The Glenlivet

The Glenlivet - 18 anos

MaCallan Ruby

BOURBON E SOUR MASH

Jim Beam

Jack Daniel's

RUM

Malibu
Bacardi Carta Branca
Bacardi Carta Ouro
Havana Añejo 7 years
Zacapa Solera 23 Grand Reserve
Mount Gay
Zacapa X.O

PORTO, JEREZ E MADEIRA

Fonseca Tawny
Churchill's Reserva Ruby
El Maestro Sierra Pedro Ximenez
Tokaji Pendits Édes Furmint
Fonseca Unfiltred L.B.V.

COGNAC

Hennessy V.S.O.P.
Remy Martin V.S.O.P.
Hennessy X.O.
Luiz XIII

SAKE

Geikkeikan Sake Silver
Azuma Kirin

BRAZILIAN BRANDY

Casa Valduga XV years
Casa Valduga XX years

CERVEJA

Cerveja nacional Pilsen
Stella Artois - Lager
Cerveja nacional sem álcool
Cerveja Petra Weiss
Cerveja Petra Schwarzbier
Cerveja Corona long neck
Cerveja Heineken long neck

CERVEJA ARTESANAL

Leopoldina Witbier
Leopoldina Bohemia Pilsen
Leopoldina Apa
Leopoldina Ipa

HAPPY HOUR NO BILHAR

Todos os dias: tome 4 cervejas e ganhe a 5ª.

COQUETÉIS SEM ÁLCOOL

Coquetel de frutas
Soda com xarope de groselha e cereja
Virgin Mojito
Virgin Piña Colada
Virgin Daiquiri

VINHOS EM TAÇA

VINHOS BRANCOS

Lauca Sauvignon Blanc, Valle del Maule - Chile

Viapiana Expressões Chardonnay, Flores da Cunha - Brasil

Zorzal Terroir Único Sauvignon Blanc, Mendonza - Argentina

Luiz Argenta Clássico Chardonnay, Flores da Cunha - Brasil

VINHOS ROSÈS

Occasione Blendo Rosé, Garibaldi - Brasil

Leyda Rosé Pinot Noir, Valle de Leyda - Chile

Côtes de Provence Émotion Famile Pinot Rosé, Provence - França

VINHOS TINTOS

Viapiana Espressões Merlot, Flores da Cunha - Brasil

Luiz Argenta Clássico Cabernet Sauvignon, Flores da Cunha - Brasil

Lauca Reserva Carménère, Valle del Maule - Chile

Alunco Roble Malbec, Mendonza - Argentina

ESPUMANTES

Luiz Argenta Charmat Brut, Brasil

Luiz Argenta Charmat Rosé, Brasil

Cave Geisse Victoria Vintage Rosé Extra Brut, Brasil

LICORES

Amaretto Disaronno Cointreau

Tia Maria

Limoncello Lucano

Grand Marnier

Drambuie

Ricard

Benedictine

Frangelico

Peachtree

REFRIGERANTES E SUCOS

Água mineral

Acqua Panna

San Pellegrino

Refrigerantes

Fever Tree tonic water

Fever Tree Ginger Ale

Fever Tree Ginger Beer

Suco natural de frutas

Suco de uva integral

Red Bull

BEBIDAS QUENTES

Expresso

Capuccino

Chocolate Quente

Irish Coffee

Quentão de Cachaça

PETISCOS

Tartar de salmão e atum (SG / SL)
na tapioca suflada

Dados de tapioca (SG)
com molho barbecue de goiaba

Duo espanhol
queijo manchego e presunto pata negra

Tempura de camarão (SL)
com molho ponzo

Filé Anticuchero
filé marinado em molho de chili peruano, vinagre, milho salteado na manteiga, batata dourada e cominho

Rolinho primavera peruano
recheado com filé salteado, shoyu, tomate, coentro e molho huancaína

Pizzeta
molho pomodoro, mozzarella de búfala, presunto parma, figo, tomate cereja, rúcula e redução balsâmica e manjericão

Carpaccio de rosbife
rosbife, emulsão de grana padano, parmesão, alcaparras, manjericão, tomate cereja e agrião.

Caviar Ossetra - 30g
Caviar Beluga Siberiano - 30g

Acompanhado por: Blinis, sour cream, clara e gema de ovo, cebola roxa, cebolinha e limão á francesa

SANDUÍCHES

(Servidos até às 22h30)

Pão de queijo e pastrami wagyu

pastrami, cebola caramelizada, rúcula e queijo grana padano

Ciabatta Vegana

abobrinha, pimentão amarelo e vermelho, berinjela, cogumelo eryngui, maionese de caju e chips de batata doce

Club Sandwich (SL)

peito de frango grelhado, presunto, queijo mozzarella, bacon, ovo frito, maionese, alface e tomate no pão de forma, servido com batatas fritas (LF)

Hamburguer Cataratas 1958

200g de carne em duas combinações, pickles caseiros, alface americana, queijo cheddar, bacon, crispy de cebola roxa e molho especial, servido com batatas fritas

Bao com barriga de porco

pickles de pepino, gergelim preto, cenoura, repolho roxo e coentro

Tacos

creme de feijão preto, nabo agridoce, chouriço, frango, emulsão de abacate com pimenta jalapeño e coentro

SALADAS

Salada Caesar

alface romana com croutons, bacon, anchovas, queijo parmesão e molho clássico de anchovas

Adicional Frango

Salada Grega (SG)

cebola roxa, tomate, tomate cereja, azeitona preta, pepino, queijo feta, azeite e vinagre balsâmico

SOPAS

Canja (SL / SG)

Creme de abóbora com azeite trufado (SG)

SOBREMESAS

Tarte de chocolate belga
com sorvete de butterscotch

Cheesecake de frutas vermelhas

Seleção de doces brasileiros
Brigadeiro, quindim, pudim, bem casado e sorbet de frutas

Torta de limão peruana

Crème Brûlée de pistache

Sorvetes e sorbets

Frutas da estação