



## **Couvert Artístico R\$12,00 por pessoa (não opcional)**

“O couvert artístico é cobrado quando o estabelecimento oferece algum tipo de apresentação artística, como banda de música ao vivo ou show de humor. A cobrança é admitida, desde que seja previamente informado, de maneira legível e clara, a respeito da cobrança e do seu respectivo valor.”

Ministério Público do Estado de Minas Gerais.

Pix QR Code



**@thewall.ibitipoca**

**WIFI**

**Usuário: The Wall Ibitipoca**

**Senha: thewall2023**



**Todo nosso mobiliário, decoração e itens de uso são peças exclusivas. Elas são elaboradas com muito carinho e sempre pensando no conforto dos nossos clientes.**

**Pensando nisso, queremos tornar sua experiência inesquecível.**

**Mesas, cadeiras, luminárias, fogo de chão, lareiras, copos e taças, porta copos, chaveiros, quadros decorativos, estão disponíveis.**

**Confira nossa tabela de preços, aproveite e leve um pedacinho do The Wall com você.**

Porta copo	R\$ 15,00	Chaveiro	R\$ 12,00
Taça de chopp 300ml	R\$ 30,00	Growler	R\$ 29,90
Caneca de cobre	R\$ 59,90	Taça de chopp 500ml	R\$ 35,00
Lareira grande	R\$ 1.500,00	Fogo de chão	R\$ 1.500,00
Luminária teto	R\$ 450,00	Lareira pequena	R\$ 1.200,00
Luminária ralador	R\$ 550,00	Garrafão rolhas	R\$ 390,00
Luminária parede em resina	R\$ 950,00		
Mesa de peroba 6 lugares	R\$ 5.500,00		
Cadeira The Wall estofada	R\$ 590,00		
Luminária vidro decor	R\$ 690,00		
Quadro Janela do Céu	R\$ 12.000,00		
Mesa barril vinho	R\$ 2.500,00		

**Consulte outras opções sob encomenda**



## PARA COMEÇAR

**Filé com Fritas do Chef (serve duas pessoas) \_\_\_\_\_ R\$ 95,90**  
400g de filé mignon e 400g de batata frita (queijo opcional).

**Bolinho de Carne de Lata \_\_\_\_\_ R\$ 58,90**  
Oito bolinhos de carne de porco com requeijão em barra, alho, cebola e cheiro verde, acompanha ketchup de goiabada da casa.

**Croquete de Costela \_\_\_\_\_ R\$ 57,90**  
Seis croquetes de costela defumada com requeijão, cebola, tomate e cheiro verde, acompanha maionese.

**Trio Mineiro \_\_\_\_\_ R\$ 89,90**  
300g de mandioca, 300g de torresmo e 300g de linguiça artesanal.

**Coxinha sem Massa \_\_\_\_\_ R\$ 54,90**  
Seis deliciosas coxinhas sem massa de frango defumado com alho, cream cheese e cheiro verde, acompanha maionese de coentro.

**Croquete de Camarão \_\_\_\_\_ R\$ 58,90**  
Seis croquetes de camarão flambado no whisky com cream cheese e cheiro verde, acompanha maionese de whisky.

**Croquete de Salmão \_\_\_\_\_ R\$ 58,90**  
Seis croquetes de salmão com cream cheese e cheiro verde, acompanha maionese de whisky.

**Provoleta The Wall \_\_\_\_\_ R\$ 51,90**  
Provolone fundido recheado (sabores: linguiça, tomate seco, azeitona e manjericão). Acompanha torradas e dois cálices de vinho.

**Charcutaria da Casa \_\_\_\_\_ R\$ 59,90**  
Pepperoni / Salaminho / Queijo Canastra / Provolone.



## PARA ESQUENTAR

**Caldo Verde** \_\_\_\_\_ **R\$ 28,90**

Caldo de legumes com couve e paio.

**Feijão Amigo** \_\_\_\_\_ **R\$ 28,90**

Caldo de feijão batido com linguiça, bacon, cebolinha e alho laminado.

**Vaca Atolada** \_\_\_\_\_ **R\$ 28,90**

Caldo de mandioca com costela bovina e cebolinha.

**Escondidinho de Carne Seca** \_\_\_\_\_ **R\$ 32,90**

Purê de mandioca, leite de coco e carne seca.

**Escondidinho de Camarão** \_\_\_\_\_ **R\$ 35,90**

Purê de mandioca, catupiry e camarão.

## NOSSAS PIZZAS

**Frango com Catupiry** \_\_\_\_\_ **R\$ 39,90**

Massa napolitana com molho pomodoro tradicional, frango desfiado e catupiry.

**Calabresa** \_\_\_\_\_ **R\$ 39,90**

Massa napolitana com molho pomodoro tradicional, mussarela e calabresa.

**Marguerita** \_\_\_\_\_ **R\$ 39,90**

Massa napolitana com molho pomodoro tradicional, mussarela de búfala e manjericão fresco.

**Pepperoni** \_\_\_\_\_ **R\$ 39,90**

Massa napolitana com molho pomodoro tradicional, mussarela e pepperoni artesanal da casa.



## PRATOS PRINCIPAIS

**Chorizo Serra de Minas (serve duas pessoas) \_\_\_\_\_ R\$ 129,90**

450g de contra filé corte especial muito macio, acompanha arroz, pão de alho, vinagrete e farofa da casa.

**Picanha Premium Minas Steak (serve duas pessoas) \_\_ R\$ 159,90**

450g de picanha, acompanha arroz com alho torrado, vinagrete, farofa da casa e pão de alho.

**Filé Mignon The Wall (individual) \_\_\_\_\_ R\$ 99,90**

Filé Mignon (250g) ao molho de queijo, acompanha arroz branco, batata rústica e mini salada de tomate cereja, alface e cebola roxa.

**Camarão du Chef (individual) \_\_\_\_\_ R\$ 89,90**

Camarão salteado (200g) com especiarias do chef, acompanha risoto de limão siciliano.

**Salmão Primavera (individual) \_\_\_\_\_ R\$ 89,90**

Salmão (200g) com legumes, acompanha arroz de alho poró e molho a sua escolha ( alcaparras ou maracujá).

**Frango Caipira (individual) \_\_\_\_\_ R\$ 79,90**

Filé de frango (200g) empanado recheado com presunto, mussarela e tomate seco, acompanha arroz a piamontese e batata rústica.

**Lombo de Minas (individual) \_\_\_\_\_ R\$89,90**

Copa lombo de porco grelhado (200g), acompanha arroz com alho torrado, purê de mandioca, salada da casa e molho a sua escolha (barbecue ou geléia de abacaxi e pimenta).



## PRATOS ESPECIAIS

**Risoto Natureza (individual, vegano)** \_\_\_\_\_ **R\$ 84,90**  
Risoto de shitake.

**Prato Kids** \_\_\_\_\_ **R\$ 39,90**  
Arroz, feijão, batata frita tradicional e bife de frango ou  
filé mignon.

## GUARNIÇÕES

**Arroz** \_\_\_\_\_ **R\$ 13,90**  
**Farofa** \_\_\_\_\_ **R\$ 13,90**  
**Feijão** \_\_\_\_\_ **R\$ 13,90**  
**Vinagrete** \_\_\_\_\_ **R\$ 13,90**  
**Batata Rústica** \_\_\_\_\_ **R\$ 18,90**  
**Batata Frita Tradicional** \_\_\_\_\_ **R\$ 16,90**  
**Adicional de Queijo (mussarela ou parmesão)** \_\_\_\_\_ **R\$ 10,90**  
**Torrada Crispy** \_\_\_\_\_ **R\$ 7,90**

## PARA SABOREAR

**Petit Gâteau** \_\_\_\_\_ **R\$ 28,90**  
Mini bolo quente recheado com chocolate ao leite, acompanha  
bola de sorvete de creme.

**Torta de Doce de Leite Crocante** \_\_\_\_\_ **R\$ 23,90**  
Massa crocante com bolo molhado, creme de doce de leite e  
cobertura de amêndoas caramelizadas.

**Romeu e Julieta** \_\_\_\_\_ **R\$ 28,90**  
Tortinha de goiabada cascão artesanal com creme de ricota fresca  
e queijo coalho maçaricado.



## NOSSAS MASSAS

**Tagliatelle à felicitat** \_\_\_\_\_ **R\$ 89,90**

Massa tagliatelle com ervas, acompanha filé mignon (250g) ao molho gorgonzola.

**Sorrentino Francês** \_\_\_\_\_ **R\$ 72,90**

Massa recheada de queijo brie, damasco e blend de uvas passas pretas e brancas, acompanha molho pomodoro da casa.

**Sorrentino do Mar** \_\_\_\_\_ **R\$ 74,90**

Massa recheada de camarão, alho poró, requeijão e blend de pimentões vermelhos e amarelos com toque de ervas finas, acompanha molho bechamel bisque.

**Sorrentino da Serra** \_\_\_\_\_ **R\$ 72,90**

Massa recheada de queijo camembert e praliné de castanha do Pará, acompanha molho pomodoro da casa.

**Sorrentino de Minas** \_\_\_\_\_ **R\$ 72,90**

Massa recheada de costela de boi e ervas finas, acompanha molho do Chef (feito com a suculência da costela).

**Ravioli Caipira** \_\_\_\_\_ **R\$ 72,90**

Massa recheada de frango defumado, requeijão e ervas finas, acompanha molho bechamel.

**Ravioli Roquefort** \_\_\_\_\_ **R\$ 73,90**

Massa recheada de queijo roquefort e pera caramelizada, acompanha molho bechamel.

**\*\*\*\* Adicional de queijo parmesão** \_\_\_\_\_ **R\$ 9,90**



## NOSSOS SANDUÍCHES

**Juicy Cow** \_\_\_\_\_ **R\$ 37,90**

Suculento blend bovino (150g) com mussarela artesanal da região com alface e tomate, acompanha maionese da casa.

**Crispy Chicken** \_\_\_\_\_ **R\$37,90**

Delicioso peito de frango caipira (150g), desfiado, empanado e frito com queijo provolone derretido, alface, tomate e maionese de whisky.

**Spiced Pork Meat** \_\_\_\_\_ **R\$37,90**

Deliciosa carne de lata desfiada (150g), com queijo minas padrão, alface, tomate, e nosso delicioso ketchup de goiabada.

**Burger Vegano** \_\_\_\_\_ **R\$37,90**

Bife de grão de bico (180g) com alface e tomate acompanha batata rústica e molho pesto de manjericão e nozes.

**\*\*\*\* Adicional Batata rústica** \_\_\_\_\_ **R\$7,90**

**\*\*\*\* Adicional Molho extra** \_\_\_\_\_ **R\$5,90**

Ketchup de goiabada / Vinagrete / Maionese da casa





## CHOPPS

**\*Trabalhamos com 6 variedades de chopp diariamente.  
Consulte as opções do dia.**

<b>Chopp Brahma 300ml</b> _____	<b>R\$ 13,00</b>
<b>Chopp Heineken 300ml</b> _____	<b>R\$ 14,50</b>
<b>Chopp Stella Artois 300ml</b> _____	<b>R\$ 13,50</b>
<b>Chopp Orbit Red 300ml</b> _____	<b>R\$ 13,50</b>
<b>Chopp Orbit Ipa 300ml</b> _____	<b>R\$ 14,50</b>
<b>Chopp Orbit Stout 300ml</b> _____	<b>R\$ 14,50</b>
<b>Chopp Walls Session Ipa 300ml</b> _____	<b>R\$ 14,50</b>
<b>Chopp Appia Colorado 300ml</b> _____	<b>R\$ 14,50</b>
<b>Chopp Munich Dunkel 300ml</b> _____	<b>R\$ 14,50</b>

<b>Chopp Brahma 500ml</b> _____	<b>R\$ 20,90</b>
<b>Chopp Heineken 500ml</b> _____	<b>R\$ 23,90</b>
<b>Chopp Stella Artois 500ml</b> _____	<b>R\$ 21,90</b>
<b>Chopp Orbit Red 500ml</b> _____	<b>R\$ 21,90</b>
<b>Chopp Orbit Ipa 500ml</b> _____	<b>R\$ 23,90</b>
<b>Chopp Orbit Stout 500ml</b> _____	<b>R\$ 23,90</b>
<b>Chopp Walls Session Ipa 500ml</b> _____	<b>R\$ 23,90</b>
<b>Chopp Appia Colorado 500ml</b> _____	<b>R\$ 23,90</b>
<b>Chopp Munich Dunkel 500ml</b> _____	<b>R\$ 23,90</b>

<b>Régua de Chopp</b> _____	<b>R\$ 29,90</b>
-----------------------------	------------------

Degustação de 6 chopps do dia de 50ml.



\*\*\* IBITIPOCA - MINAS GERAIS \*\*\*

## REFRIGERANTES

Coca cola _____	R\$ 8,90
Coca cola zero _____	R\$ 8,90
Fanta laranja _____	R\$ 8,90
Fanta uva _____	R\$ 8,90
Guaraná Antártica _____	R\$ 8,90
Guaraná Antártica zero _____	R\$ 8,90
Sprite _____	R\$ 8,90
Schweppes Citrus _____	R\$ 8,90
Tônica Antártica _____	R\$ 8,90
H2O limão _____	R\$ 9,90
H2O limoneto _____	R\$ 9,90

## SUCOS

Abacaxi _____	R\$ 11,90
Acerola com laranja _____	R\$ 11,90
Laranja _____	R\$ 11,90
Limão _____	R\$ 11,90
Manga _____	R\$ 11,90
Morango _____	R\$ 11,90

## OUTROS

Água mineral _____	R\$ 7,90
Água mineral com gás _____	R\$ 7,90
Ice Tea Limão _____	R\$ 8,90
Ice Tea Pêssego _____	R\$ 8,90
RedBull _____	R\$ 19,90
Café expresso gourmet _____	R\$ 7,90



## DRINKS

**\*Experimente nosso Drink autoral da semana.  
Consulte nosso Barman.**

**Moscow Mule / London Mule \_\_\_\_\_ R\$ 37,00**

Vodka Smirnoff ou Gin Nimas London Dry, gengibre, canela, limão tahiti, água gaseificada e espuma de gengibre e especiarias.  
(Perfil: refrescante e termogênico)

**Caip Gourmet \_\_\_\_\_ R\$ 39,00**

Bebida à escolha do cliente: vodka, tequila, cachaça ou saquê.  
Opções de frutas: limão, limão siciliano, abacaxi, morango ou maracujá.

**One O' Five \_\_\_\_\_ R\$ 38,00**

Gin Nimas London Dry, Angostura, limão siciliano, suco de laranja, água de rosas, licor artesanal de laranja e xarope demerara.  
(Perfil: Floral e frutado)

**Gin & Tônica \_\_\_\_\_ R\$ 38,0**

Gin Nimas London Dry ou Tanqueray, zest de limão siciliano e água tônica. (Perfil: Refrescante e botânico)

Experimente nosso pirulito saborizado especial para drinks\_\_ R\$ 8,00

**Minas Sour \_\_\_\_\_ R\$ 39,00**

Gin Nimas infundado com goiabada, Angostura, licor de laranja, xarope demerara e limão tahiti.  
(Perfil: cítrico e adocicado)

**Caipirinha \_\_\_\_\_ R\$ 35,00**

Cachaça Arbórea branca, xarope de demerara e limão tahiti.  
(Perfil: adocicado, cítrico e refrescante)



**Negroni** \_\_\_\_\_ **R\$ 42,00**

Gin Nimas London Dry, Vermute Carpano Classic e Campari envelhecidos no barril de carvalho.  
(Perfil: amargo, frutado, botânico e amadeirado)

**MaracuJack** \_\_\_\_\_ **R\$ 39,00**

Jack Daniel 's, maracujá, cravo, canela, xarope demerara, e água tônica. (Perfil: refrescante e frutado)

**Expresso Nimas** \_\_\_\_\_ **R\$ 37,00**

Gin Nimas London Dry, xarope de blueberry, xarope de demerara, café expresso e Angostura cacau.  
(Perfil: estimulante, adocicado, frutas escuras)

**Another Brick in The Wall** \_\_\_\_\_ **R\$ 38,00**

Gin Nimas London Dry, xarope de cranberry, Cynar e limão tahiti.  
(Perfil: herbal, frutado e refrescante)

**Aperol Spritz** \_\_\_\_\_ **R\$ 36,00**

Aperol, espumante Prosecco, água gaseificada e zest de laranja.  
(Perfil: Refrescante, frutado)

**Margarita** \_\_\_\_\_ **R\$ 42,00**

Tequila El Jimador Blanco, limão tahiti, licor de laranja artesanal e solução salina. (Perfil: cítrico)

**French 75** \_\_\_\_\_ **R\$ 39,00**

Gin Nimas London Dry, espumante Prosecco, xarope de demerara e limão siciliano. (Perfil: refrescante, cítrico)

**Cosmopolitan** \_\_\_\_\_ **R\$ 38,00**

Vodka Sminorff, limão tahiti, suco de cranberry e licor de laranja artesanal. (Perfil: cítrico, frutado)



## MOCKTAILS (DRINKS SEM ÁLCOOL)

**Júpiter** \_\_\_\_\_ **R\$ 27,00**

Laranja, manga, Angostura, limão tahiti, pimenta tabasco e xarope demerara. (Perfil: frutado)

**Rose Ramble** \_\_\_\_\_ **R\$ 27,00**

Soda artesanal de manjeriço e rosas, limão tahiti, xarope demerara e Angostura. (Perfil: refrescante e botânico)

**Caribe** \_\_\_\_\_ **R\$ 27,00**

Morango, leite de coco, xarope de demerara, Angostura e limão siciliano. (Perfil: cremoso, frutado e refrescante)

## CACHAÇAS

**Cachaça Arbórea Branca** \_\_\_\_\_ **R\$ 16,90**

**Cachaça Arbórea Amburana** \_\_\_\_\_ **R\$ 16,90**

**Cachaça Arbórea Carvalho** \_\_\_\_\_ **R\$ 16,90**

**Cachaça Arbórea Blend** \_\_\_\_\_ **R\$ 16,90**

## WHISK(E)YS

**Whiskey Jameson** \_\_\_\_\_ **R\$ 27,00**

**Whiskey Jack Daniel's Black** \_\_\_\_\_ **R\$ 32,00**

**Whiskey Jack Daniel's Apple** \_\_\_\_\_ **R\$ 32,00**

**Whiskey Jack Daniel's Fire** \_\_\_\_\_ **R\$ 32,00**

**Whiskey Jack Daniel's Honey** \_\_\_\_\_ **R\$ 32,00**

**Whiskey Jack Daniel's Gentleman** \_\_\_\_\_ **R\$ 36,00**

**Whisky Ballantines 12 anos** \_\_\_\_\_ **R\$ 35,00**

**Whisky Chivas Regal 12 anos** \_\_\_\_\_ **R\$ 35,00**

**Whisky Jonnie Walker 12 anos** \_\_\_\_\_ **R\$ 35,00**

**Whisky Johnnie Walker Double Black** \_\_\_\_\_ **R\$39,00**

**Whisky Bourbon Evan Williams** \_\_\_\_\_ **R\$ 39,00**